

# Torsk

*Gadus morhua*



**T**orsk tillhör familjen torskfiskar, kan vara både bottenlevande och pelagisk och havsvandrande. Den finns i salt och bräckt vatten i vattentemperaturer på 0–20°C på 0–2 000 meters djup i Skagerrak, Kattegatt, Öresund och Östersjön upp till Bottenviken där den är ganska sällsynt. Under dagen bildar den stim.

Största längd enligt FishBase är 2 meter, högsta vikt 96 kg och maxålder 25 år. Men den vanligaste storleken i våra vatten är upp till 10 kg.

Den finns både som vandrande oceanisk och som stationär kustlevande torsk som i sin tur är uppdelad i flera olika bestånd som har olika födovandringar och lekplatser. Yrkesfiskare brukar känna igen de olika bestånden på utseendet.

Torsken har en ljus sidolinje som går i en böj över bröstfenorna och mörka och ljusa fläckar på ryggen och sidorna. Den har 3 ryggfenor och 2 analfenor. Kroppen är lång och huvudet relativt kraftigt. Munnen har överbett och skäggtöm på hakan. Ryggfärgen skiftar färg allt efter botten – sandbotten eller djupare vatten ger ljusgråa torskar, tångbotten rödbruna till bruna och ålgräsbotten gröna. Östersjötorskar kan vara leopardfärgade. Buksidan är ljus med silverglänsande bukhinnor.

Torskarna äter i gryningen eller skymningen och de livnär sig på musslor, havsborstmaskar, bläckfisk, ormstjärnor, skal- och kräftdjur. De äter även fiskyngel och tobis, simpa, spigg, tånglake, skarpsill, sill och till och med småtorskar.

De blir könsmogna vid 2–6 års ålder. På västkusten leker de mellan januari och april och i Östersjön kan de leka året om. Honorna lägger äggen i vattnet och befruktningen sker vid vattenytan. Både ägg och larver är pelagiska, det vill säga svävar fritt i vattnet. För att äggen ska kunna flyta måste vattnet ha en salthalt på minst 10 ‰. När ynglen blivit cirka 4 cm långa simmar de ner till botten.

De fångas med bottentrål, flyttrål, snurrevad, garn, linor, krok, pilk, spinnspö och ryssjor.

Så kallat ryckfiske av lekande torskar i Öresund som en del fritidsfiskare håller på med ska förbjudas enligt Fiskeriverket eftersom romstinna torskhonor fångas

med krok som kan fastna lite här och där på dem och skada dem samtidigt som fortplantningen omintetgörs.

Torsken är överfiskad och finns på Artdatabankens lista över starkt hotade fiskar. Torskkvoten är mycket begränsad i Skagerrak, Kattegatt och Östersjön och trålfisket måste bedrivas med minimimått på maskorna så att de små torskarna som ännu inte lekt inte fastnar i trålen. Torsk blir ju könsmogen när den är mellan 40 och 60 cm lång därför ska man inte köpa småtorsk som är mindre än 40–50 cm långa eller filéer mindre än 30 cm eller torsk som är fångade med bottentrål som skadar havsmiljön.

Fiskeriverket och andra fiskevårdande myndigheter vill att torskfisket ska bli mycket mer småskaligt och lokalt så att torskbestånden i både Östersjön och Västerhavet kan stärkas. Så kallade skrotningssbidrag delas ut av EU till storskaliga torsktrålare och målet är att deras kapacitet ska minskas med 10 % till år 2010 och att bara 50 % ska finnas kvar år 2015.

Forskare vid institutionen för marin ekologi vid Göteborgs universitet har kartlagt att ålgräsängarna utmed Västkusten på 20 år minskat med 50 % sedan torsken överfiskats och torskbeståndet minskat med 90 %. Ålgräsängarna utgör skydd och uppväxtplats för torsk, vitling och ål. Det är inte bara överfiskningen som ställt till det för ålgräset utan också övergödningen som gjort att fintrådiga alger brett ut sig över ålgräset och kvävt det.

Antalet torskar i Kattegatt som kan fortplanta sig har sedan 1970 minskat med 95 %. Från och med december 2008 och 3 år framåt ska torskfiskeförbud råda i torskens lekområden i Kattegatt för att värna om återväxten och gäller för både yrkes- och fritidsfiske.

Torskkvoterna för Kattegatt och Skagerrak har minskat sedan millennieskiftet med 85–95 % och var år 2007 670 ton. Stora mängder torsk fångas som bifångst vid trålfiske av havskräfta. De havskräftstrålar som använder sorteringsrist slipper få torskar och fångar enbart havskräftor och de havskräftsfiskare som använder burar skonar torsken ännu mer.

Fiskeriforskaren Mats Ulmestrand fick 2008 års Kungsfenan, the Swedish Seefood Award, i kategorin ”hållbar fiskenäring” för en rist, ett sorts galler, som sorterar bort utan att skada fiskar av fel mått.

Organisationen Greenpeace vill att vi upprättar så kallade marina reservat där torskens livsviktiga miljö- och uppväxtbetingelser värnas. De rekommenderar också att vi inte ska äta torsk fiskad i Nordsjön, Kattegatt eller Östersjön.

Enligt ICES, Internationella havsforskningsrådet, har torskbeståndet i östra Östersjön börjat att återhämta sig så ICES rekommenderar att den landade torskfångsten under år 2009 inte ska överstiga 48 600 ton. Östersjöns västra torskbestånd

har inte haft lika bra återväxt så där är den rekommenderade landade torskfångsten 13 700 ton.

Sedan år 2004 drabbas en del torskbestånd vid västkusten av *Francisella* en bakteriesjukdom som ger hudsår eller elakartade förändringar av lever, hjärta, mjälte eller njure. Bakterien har fått namnet *Francisella philomiragia subsp. Noatunensis*.

Torsk säljs färsk, torkad eller saltad, djupfryst eller rökt. Det vita, skiviga köttet är mycket välsmakande och har länge utgjort basföda utmed våra havskuster innan torsken blev överfiskad. Färska, nystekta torskfiléer med kokt potatis och äggsås är en delikatess som snart blir ett minne blott. Rommen och levern anses också vara delikatesser. Tidigare fanns det torskrom på burk som man kunde göra smarriga torskromsbiffar av.

Albert Waldner berättar på sajten <http://vaderobod.netg.se> hur det vintertid mest var ”*pilkfiske efter torsk. Då var den som bäst. Oftast var det pappa och jag som var ute med vår lilla roddbåt, Svartepetter. Vi hade bestämda hålor, Lusehålan, Mockehålan med flera, och på alla ställen var det två ensmärken som skulle hållas. Underligt nog var det oftast bäst på dom begränsade fläckarna. Det var gamla erfarenheter och dom gällde fortfarande. Pilkfisket var nyckfullt men oftast blev det 'kokefisk', ibland lite mer att dela med sig av. Det kunde man få tillbaka en annan gång. Pilkarna var stöpta av tenn och putsades med en torkad stjärt av pigghaj. Det var vattenfast sandpapper.*”

Jag själv minns hur spännande det var att gå ut på isen med dottern för att pilka torsk på isen den kalla vintern 1979. Vi släppte bara ner pilken i det upphuggna hålet så nappade det. På mindre än en kvart fick vi varsin rejäl torsk som vi bar hem, rensade, kryddade, svepte in i aluminiumfolie och helstekte i braskaminen.

Enligt sajten [hem.passagen.se/kent.andersson](http://hem.passagen.se/kent.andersson) så grymtar torskhanen ibland för att locka till sig honor under leken och låter då som en gris. ”*Det här var inte min väg, sa torsken, som blev uppdragen på land.*” är också ett citat därifrån.

Torsk kallas också enligt sajten [hem.passagen.se/kent.andersson](http://hem.passagen.se/kent.andersson) för bergtorsk, djuphavstorsk, djuptorsk, djupvattenstorsk, fisk, fähus, grotorsk, grundvattenstorsk, gråtorsk, grästorsk, guldtorsk, gyttorsk, halvtorsk, hans, havstorsk, ishavstorsk, Kattegattorsk, klockare, knippetorsk, koljetorsk, krabbtorsk, kämpetorsk, leketorsk, lertorsk, limhamnstorsk, ljus torsk, lusetorsk, lustorsk, mörk torsk, Nordsjötorsk, palltorsk, räktorsk, rödtorsk, silletorsk, Skagerraktorsk, skivetorsk, skreitorsk, slotorsk, slångertorsk, slätbottenstorsk, småtorsk, stortorsk, svarttorsk, tarretorsk, timmerman, torskfisk, tosk, tångtorsk, tåsk, tälletorsk, vit torsk, vålgilltorsk, Västerhavstorsk, Öresundstorsk, Östersjötorsk.

Torsk är Blekinges landskapsfisk.