



Föremål i montern:

Notrep AJ 1567 Notrepet är tillverkat av Ellen Kitok Andersson på 1980-talet. Den är gjord av tallrot. Tallrot tas från tall som växer på en tallhed och då under savtid när barken löper. Tallroten kokas upp med aska för att få bort kådan. Tallroten är grov och man var tvungen att klyva tallroten i 4-5 delar. Notrepet har tillverkats med en vridteknik med pinnar.

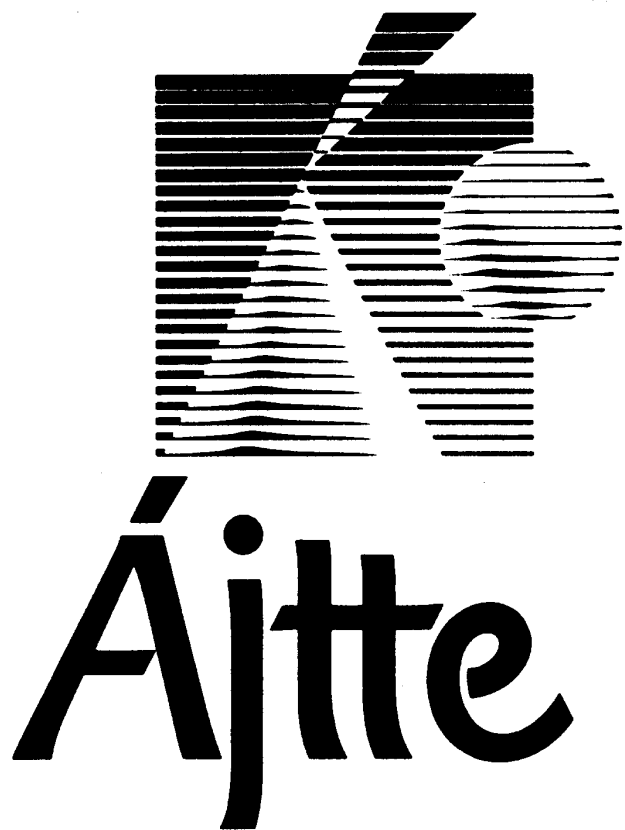
Ägarmärken AJ 4020–4023 Ägarmärkena fästes på fisknäten. De är tillverkade av en hoprullad näverbit som har bomärken eller initialer inristade. Dessa ägarmärken kommer från Tjåhkkådievvá i Badjelánnda där de förvarats i en boda. En informant minns när de flyttande upp hit på sommaren med rajden reste de kåtan och gick genast och satte nät i älven. Här fanns det så mycket och stora fiskar, man kunde se från backen hur rödingarna simmade.

Nät AJ 3047 Nät i plast och garn med en nätsticka i trä. Nätet har använts av Hjalmar Öberg, Björkudden i sitt fiske vid Langas.



Getjuk/Småsik, Tjuovttja/Sik, Gåles/Storgädda,
Luossa/Lax, Vuoskun/Abborre, Siergga/Mört,
Tjusska/Sik, Hárre/Harr, Njáhká/Lake,
Rávddo/Röding, Dábmuk/Öring, Hávvgga/Gädda.

Det här är några av de fiskar som finns i Laponias
sjöar och vattendrag.



En liten utställning om
fiske i Lapponia.

Gamla hallen, Ájtte
2010

© Kajsa Kuoljok, Ájtte

Projektet

Traditionell ekologisk kunskap – om markanvändning i världsarvet Laponia

Ájtte har fått medel från NAPTEK via Sametingets kulturdelegation i *Det samiska initiativet* för att göra en pilotstudie. Sedan har vi fått medel från Sametingets kulturdelegation, Samefonden, CBM/NAPTEK och från Riksantikvarieämbetet för dokumentera traditionell ekologisk kunskap i Laponia. Projektets mål är att ta fram kunskap om hur markerna använts i Laponia förr och nu.

Vi har gjort intervjuer med ett antal personer boende eller verkande inom Laponia. Markanvändningen är inte fokuserad på renskötsel utan på annan markanvändning som skohöämtning, bärplockning, myrslätter och fiske.

Från intervjuerna har vi valt att lyfta fram några teman som beskrivits av informanterna. Dessa teman kommer att under olika perioder visas på museet. Eftersom det är dags att börja lägga ut näten så har skrivit om fiske. Vi kommer vidare att berätta bland annat om vitaminbomber i våra marker och om det ekologiska kylskåpet.

Läs-och lyssningstips!

Texterna finns även tillgängliga på vår hemsida [www.ajtte.com/projekt/Traditionell kunskap bland samer i Laponia](http://www.ajtte.com/projekt/Traditionell_kunskap_bland_samer_i_Laponia). På Ájttes hemsida finns information om Laponia. Klicka på länken Focus Laponia, där kan du hitta *en renskötarens dagbok* och annan information.

I utställningen *Trumtid* kan du se att både fiskar och fiske finns inristade eller målade på äldre samiska trummor.

I biblioteket på Ája finns det mer skrivet om fiske och traditionell kunskap. Stig Riemme Gælok har skrivit två lulesmiska barnböcker: *Biehtár ja Duommá jávren stulliba* och *Biehtár ja Duommá háhkabivdon* där han berättar mer om nät- och gäddfiske. I biblioteket finns också två lyssningsstationer där man kan höra äldre inspelningar. I en inspelning från 1958 kan vi höra Ibba och Petter Anders Åstot i Sállohávrrre bland annat berätta om fiske (SF 100). När Petter Anders och dottern Inger har varit och fiskat sätter dom på kokfisken. Fiskflyg kommer 2-3 gånger per vecka för att hämta fisken. I programmet intervjuas flygaren Sten Lundqvist som berättar att det är inga som helst problem att få avsättning för fjällfisken. Fiskflyg flyger med två sjöflygplan, Sea-Bee som lastar 300 kilo. Vid varje flygtur stannar han till på 10-15 ställen för att hämta upp fisk och han kör 40 mil per flygning.

Fiske för avsalu

Innan sjöflygen började trafikera fjällvärlden hade man enbart fiskat till husbehovsfiske. Tidigare hade man sommartid kunnat bedriva fiske för avsalu i liten skala då man saltade fisken i tunnor och transporterade ner dem till uppköparna.

Detta förändrades då flera fiskebolag började trafikera fjällvärlden. Fiskflyg AB startades 1942 av bröderna Lundkvist, då som fiskgrossist och båttransportföretag, senare tillkom även en diversehandel. 1953 inköptes det första sjöflygplanet, en Sea-Bee och därmed utökades verksamheten till att även omfatta lufttransport av personer, gods, fisk och proviant, även utanför Luleälvsområdet. När familjerna började flytta upp till sommarvistena med flygplan så ville fiskhandlarna ha betalt i fisk och inte i kontanter. Fiskbolagen var därmed en drivande motor i utvecklingen av fisket i fjällen. De hade inte bara möjligheter att transportera fisken, de stötte även på att man skulle leverera fisk för att få flyga och att få transporterat upp varor.

Fortfarande finns det i varje sjö några som fiskar för avsalu.



Näten vittjas i Rinim, i väständan av sjön Sijddojávrrre. 5 juli 1944

Foto: Sven Sundius, Stockholm

Getjuk/Mellansik, Tjuovttja/Sik,
Tjusska/Sik, Hárre/Harr,
Gåles/Storgädda, Luossa/Lax,
Vuoskun/Abborre, Siergga/Mört,
Njáhká/Lake, Rávddo/Röding,
Dábmuk/Öring, Hávsga/Gädda.

Det här är några av de fiskar som finns i Laponias sjöar och vattendrag. Vissa fiskar är mer populära än andra, fjällröding är en riktig delikatess medan den storskilliga rödingen bara duger till hundmat. Lugna dagar är det roligt att fiska efter den skygga rödingen. Ibland har man tur och då kokar vattnet av vakande fisk när de frossar i knott. Snabbt kan vädret svänga och fiskarna försvinna. Det finns lika många sätt att fånga fisken som det finns olika fiskar. Och det finns lika många sätt att tillaga fångsten.

Fisket i Laponia

Fisket har i alla tider varit en viktig del i hushållet. Förr var det många samer som baserade sin ekonomi på fiske, de var yrkesfiskare. Idag är det inte så många yrkesfiskare kvar, men i alla visten är det många som fiskar till husbehov under sommaren. Fiskevattnen har ofta varit uppdelade mellan olika fiskande familjer. Om det var flera kåtor som bodde vid några sjöar så kunde det fungera så att den kåtan som låg längst västerut fiskade i sjön som låg längst västerut.

För renskötarfamiljerna gav fisket både omväxling i kosten och pengar till hushållet. Det var både kvinnor och män som fiskade tillsammans eller var för sig. Om männen var ute och samlade renar kunde kvinnorna fiska ensamma. Sommarkosten förr bestod till stor del av fisk, torrkött, blodmat och glödkakor. Idag då vi har möjlighet att frakta upp mat med skoter på våren, med båt eller med helikopter så kan vi ha en mer varierad kost.

Fisken kunde användas förr som läkemedel. Hade man bränt sig kunde det råa fiskskinnet ta bort svedan. Då tog man först bort fiskköttet och sedan lade man fiskskinnet mot såret.

Rödingens utseende ger namn

Rödingen trivs i kalla vatten, den har fått sitt namn efter sin rödaktiga buk. Rödingens färger och utseende varierar i olika vatten vilket har gett den lokala namn genom tiderna. Att den varierar i form och färg gör att många kan identifiera från vilken sjö fisken kommer från baserat på dess utseende.

Det finns en röding som fått ett eget namn *storskalle* eller *šliippárs* (saN). En röding med stort huvud och långsmal kropp och den är blek i köttet. När den slaktas så faller skinnet ihop. Denna fisk förekommer i de flesta sjöar och man tar oftast inte hand om dem, möjligtvis kan de bli hundmat. Det finns många teorier om varför den är så mager, många tror att den svälter då det finns för lite mat och för lite näring, att det är en gammal fisk, att det är en annan sorts röding eller att det är en fisk med parasiter. Namnet *šliippárs* förekommer bland samer i hela Lapponia oavsett sjöar eller vilken sameby man tillhör.



Fisken är upphängda i kåtan för rökning. 27 juli 1945
Foto: Sven Sundius, Stockholm

Fisk som kost

Fisken kan varieras i många olika former, den kan ätas kokt, saltad, torkad, stekt eller rökt. Den kan kallrökas eller varmrökas. Grundmetoderna för konservering är genom saltning eller rökning, förvaring i kyla och torkning. Det är oftast en kombination av dessa metoder som nyttjats.

Rökning av mat ger inte bara en beständighet, det ger också god smak. Färsk fisk saltas alltid innan rökning. Fisken hängs upp i kåtaöppningen och röks över en svag eld, det kallas att kallröka fisken. När man *luobbit*, fläker ut fisken och kallröker den i kåtans rökhål under några timmar behöver den bara värmas mot elden en stund så är den klar att äta. Den kallrökta fisken är vanlig som proviant vid längre färder till fjälls då den är lättlagad. Varmrökt fisk rökes i en ugn eller tunna, då får man *suovasguolle*, rökt fisk.

Förvaring i ája, kallkällan

Det man fiskade åt man oftast direkt. Kallkällan var förr viktig som förvaringskälla. När man tidigare förvarade fisken i kallkällan hade man dem i en liten trækagge eller i en *fiello*, tunna. Trækaggarna skulle underhållas, de tjärades och lades i blöt för att svälla innan användning. Fisken saltas innan den läggs i tunnan och när man tog upp den kunde man kokar steka eller steka på glöden. En informant minns att fisken smakade bättre när de legat i kaggen än på senare tid när den förvarats i plasthink.

Förvaring i jordkällare, fiskekåta eller båthus

Jordkällare har använts till att förvara mat som behöver förvaras kyligt. Den saltade fisken kunde förr förvarades i en *iepper*, ämbar utav trä. Botten är flätad och den är rund med ett lock med remmar av läder så att den kunde hängas på renen. På högfjället kunde man gräva en källare inne i en sluttning. Först grävdes en grop och dit sattes sten och näver och sedan sattes kaggen ner och slutligen sten och torv som lock. Maten förvarades i jorden utan kontakt med jorden eller förvaring i vatten utan kontakt med luften. Det var viktigt att det var tätt för att skydda fisken mot flugorna och så att den inte blev varm av solen.

Under början av 1900-talet fiskade man endast för matbehov och då räckte en fiskkällare eller en fiskgrop för förvaring av fisken. När man började fiska för avsalu under slutet av 1940-talet kom fiskuppköparna nästan dagligen för att hämta ner fisken. Från 1970-talet började dåvarande Lantbruksnämnden (idag Länsstyrelsen) arbeta för att förbättra fiskhanteringen och situationen för de fiskande samerna och byggde små isolerade källare ovan jord. Dessa fiskkällare byggdes i olika visten och det kunde vara flera familjer som gemensamt använde en källare.

Fanns det tillgång till virke kunde man kunde bygga en mindre torvkåta för förvaring av fisken. I några visten finns det kvar gamla båthus som under sommartid användes som matförråd. Båthuset kan ha samma konstruktion som en torvkåta med en stomme av trä och torvad yttersida och håller därför kylan bra. För att hålla matvaror och fisk kallt har flera informanter idag ett bensindrivet el-aggregat som de har igång morgon och kväll och som är kopplat till en frysbox.



Sedan väger man fisken.



Fisken förpackas i frigolitlådor och man lägger is på dem så att de håller sig färska innan man levererar till fiskuppköparen.

Bilderna i serien: fotograf Jan Gustavsson

Fiskemetoder

Fiskemetoderna varierar beroende på var i Laponia du befinner dig. Är du i ett område vid trädgränsen där ofta höst- och vårvistena låg så har du tillgång till mera redskap. Många tillverkade sina båtar själva. De första båtmotorerna köpte man på 1940-talet. På den tiden var det dåligt med bensin. På hösten fiskade man ihop fisk för vintern som saltades och sattes i tunnor för att fraktas ner på vinterföret. Flera familjer kunde utgöra ett fiskelag, då åkte man tillsammans i en båt och tog den andra båten på släp eller så hade man lämnat andra båtar på en lämplig fiskeplats. På så sätt sparade man bensin.

Nuohttit ja viermmit

När harren leker på våren kan den gå upp i bäckarna och då kan man *hárssit*, ljustra den. Samerna har både *viermmit*, nätfiskat och *nuohttit*, notfiskat. Notfiskade började man med när isen gick och ända till sensommaren. Från tre-tiden på eftermiddagen och fram mot midnatt drog man not. Det bästa med att fiska med not under de ljusa och lugna sommarnätterna var att man såg man hur fiskstimmen rörde sig. Notfiske var effektivare då de gamla bomullsnäten syntes och det var svårt att få några större mängder fisk på nät då nätterna var ljusa. I augusti då nätterna blev mörkare började man fiska med nät. Idag fiskar man med nylonnät, som torkar fort, är lätta att rensa och transportera. Om man inte hade tillgång till en båt kunde man slänga ut näten över viken med ett lass, och sedan knyta fast nätet vid en lina på ett kastspö och på så sätt dra ut nätet. Det kunde man göra på platser man passerade vid flyttningen och där man inte hade tillgång till en båt.

Svabástit

I Badjelánnda finns Ránukbäcken. Här brukade barnen fiska i bäcken vid ett trångt passage, där fick man *vejika*, småfisk. De spände upp ett nät och så skrämde fisken in i det. Bäcken heter Ránuk eftersom man brukade använda en *rádno*, rana (en vävd yllefilt) när man fiskade på det sättet förr. Man kan också spänna upp en tunn säck över en smal del av bäcken. Sedan skrämmer man ner fisken genom att slå i vattnet så att vattnet grumlas. Då simmar fisken ovetande in i säcken.

Ett annat sätt att få fast *vejika* och större fisk är att *svabástit*, snara fisken. Det är speciellt populärt bland barn att smyga på fisken och fånga den med en snara. Det förutsätter att man är i ett lugnt, strömmande vatten. Förr gjorde man snarorna av en rottåga, de kunde fästas på en stav. På senare tid kunde man köpa metalltråd som snara och idag gör man snarorna av genomskinlig fiskelina. När man snarar fisken för man försiktigt snaran över fisken och drar åt den snabbt vid gälarna.



Höstfiske under oktober i Langas. Numera använder man plastbåtar istället för träbåtar. Plastbåten kräver inget underhåll, den är lätt att ro och nylonnäten fastnar mindre i plastbåten än i träbåten. En nackdel är att den är hal att stå i när det är kallt under höstfisket.



På hösten är det skönt att kunna sitta inne i en renskur och rensa fisken. Här i kuren finns en liten kamin som man kan elda för att få värme.



Nu har man rensat klart.



Fisken ska först sköljas ordentligt.