

Njálga biebmoo!

En liten utställning om att äta och förvara fisk.

Ájtte

Vintern 2011 © Kajsa Kuoljok, Ájtte

Sálltit ja suovastit – salta och röka

I Laponia finns ca 20 olika fiskarter och flera av dem räknas inte direkt som matfisk som bergsimpa, lake, småspigg, elritsa samt andra mindre fiskarter. De arter som vi brukar äta är röding, sik, harr, öring, aborre och gädda. Under sommarmånaderna är det många samer som fiskar för att få matfisk, men också för att sälja till fiskuppköpare. Tillgången på fisk varierar med årstiderna, ibland verkar sjön vara full av fisk och näten är fulla av fisk, medan andra gånger fastnar bara några stycken.

För att förvara fisk till tider då det är svårare eller omöjligt att fiska har vi konserverat fisken på olika sätt. Konservering kan ske genom saltning, torkning i sol och vind, rökning och frysning. För oss samer har det varit och är fortfarande en viktig kunskap att kunna konservera mat då det kan vara långt till närmaste affär.



Genom att salta och röka fisken håller den sig längre och får också en annan smak. Förr, då många samer bodde i tält- eller torvkåta under sommaren, röktes vi fisken i kåtan vi bodde i. Då röktes fisken med den ved som fanns att elda med. Då var vi inte så noga med vilket träslag som användes till elden eller hur försiktigt vi skulle elda.

Idag röker många kött och fisk i en speciell rökkåta och väljer noga det träslag eller vedsort som används till elden. Vilket träslag som används är naturligtvis beroende på var du befinner dig och vilken tillgång du har till olika vedsorter. Vissa skrapar bort barken från videt innan de eldar med det, andra eldar med björk, enris eller asp. Tjäran i björknävret kan ge en lite besk smak. Att veden valdes med omsorg minns en kvinna "När vi var i skogslandet släpade vi hem murkna björkstubbar för att röka med, smaken blir annorlunda."



Suovasguolle, rökt fisk, kan vi göra på flera sätt. Vi kan kallröka eller varmröka fisken. Innan vi röker lättsaltar, *måddjit*, vi fisken och den får gärna ligga och dra in sältan ett tag. Innan vi kallröker fisken klyver, *luobbit*, vi den. Fisken delas längs ryggraden men inte genom skinnet och spänns ut med hjälp av tunna pinnar av trä. De utfläkta fiskarna hängs upp i en rökkåta, *suovasgoahte*. I rökkåtan kan man hänga upp fisken med hjälp av en gren med flera klykor där fisken kan fästas. I annat fall kan man hänga upp fiskarna på spikar fästa på en bräda. Under fisken eldar man försiktigt under några timmar. Man får hellre sätta lite ved ofta än elda med en större eld.

Den rökta fisken, *suovasguolle*, är perfekt som proviant vid längre fjällfärder. Det är lättlagad maträtt att ha i skogen, då den egentligen bara behöver spetsas på en pinne, *sájger*, och halstras, *goarddet*, mot glöden, *hilla*. Den kallrökta fisken kan också stekas i en stekpanna, *stádtjo*, eller på en sten vid eldhärden och sedan är det bara att äta.



Fotograf John Kuhmunen



Så här kan det se ut när vi varmröker fisk. I olika hemmabyggen – ett bensinfat, gamla uttjänta vattencisterner och andra lösningar...

Kallrökning av fisk har samerna gjort sedan lång tid tillbaka. Att varmröka fisk är någonting som vi börjat med först under senare tid. Varmrökning av fisk sker i en rökugn, som kan vara tillverkad av ett gammalt bensinfat. Fisken läggs på ett galler och man lägger på ett lock. Sedan eldas det kraftigt under gallret. Då blir fisken ugnskokt och rökt samtidigt. Fiskens storlek avgör hur länge man röker dem och det är därför bäst att man röker jämnstora fiskar samtidigt. Varmrökt fisk är godast att äta direkt, man drar bara av skinnet och äter den med matbröd, *gáhkko*, eller som en maträtt tillsammans med potatis.



Varmrökt sik som du kan äta direkt.

Det är inte smaken utan främst konsistensen som gör skillnad mellan kall- och varmrökt fisk. Den kallrökta fisken är torr och hård, medan den varmrökta fisken är blöt och mjuk.



Kallrökt röding som lätt kan tas med i ryggsäcken. Ute kan du steka eller koka den innan du äter den.

Vuorkkit – att lägga i förvar

Idag har de flesta tillgång till kyl och frys där maten förvaras för att hållas kall. Under sommaren när vi är uppe till fjälls, där det inte finns någon elström måste vi använda oss av andra sätt för förvaring. Det finns olika platser i naturen som fungerar som ett kylskåp, det kan vara en kalkälla, en bäck eller en jordkällare eller så kan man gräva ner maten i en snölega.

Ája – kalkällan

En kalkälla fryser aldrig, inte ens under en kall vinter. Förr lämnade vi ofta några kaggar med mat i en kalkälla. När vi kom tillbaka nästa år tog vi bara upp dem och vi kunde äta upp maten som legat i kaggarna hela vintern.



I den här grunda kalkällan står hinkarna i skydd från solen av videbuskarna. Idag kan vi lägga maten i en plasthink som vi sedan sänker ner i en kalkälla. Förr hade vi andra typer av förvaringskärl som trätunnor och trækaggar, som vi kunde tillverka själv.

Plasthinkar som vi använder mer idag andas inte. En man minns att fisken smakade mycket bättre förr när den förvarats i en trätunna.

I kalkällan måste plasthinkar och trækaggar tyngas ner med stenar eller något annat tungt på locket så att de inte flyter upp.



En källare kan vara byggd ovan mark och utgöras av en liten träbyggnad som klätts i näver eller tjärpapper och sedan jordtorv och på så sätt behåller kylan. Det finns många som vill åt fisken. "Det hände att man kom till fisklådan och kvar var bara tomma skal av fisken, då hade en näbbmus, *siebaksjnjierrá*, varit framme. Annars var hermelingen, *buojda*, duktig på att ta sig in i källaren och ta för sig.

I en källare kunde fisken förvaras i trätunnor. Tunnorna fick först stå och svälla i en vecka i vatten ibland tillsammans med enriskvistar innan de fylldes med saltad fisk. En källare kan också vara en grävd grop i marken som täcks av plast, näver, plankor eller bara av en sten.

En äldre kvinna berättar hur de förvarade maten förr när de flyttade upp till Badjelánnda:

"Jag tycker det var varmare somrar förr. Fisken förvarade vi i en ämbar av trä, *iepper*, den var rund och hade ett lock och läderremmar så att den kunde hängas på renen. Vår *iepper* satte vi sedan ner i en grop så att inte flugorna skulle komma åt den och så att den inte skulle bli varm. Gropen skulle vara täckt och tät, vi satte näver och sedan stenar på den. Annars rökte vi fisken så att den klarade sig från flugorna. Uppe till fjälls fanns inget annat än vide och dvärgbjörk att elda med, vi sökte också efter enris."



Projektet

Traditionell ekologisk kunskap

– om markanvändning i världsarvet Laponia

Ájtte har fått medel från NAPTEK via Sametingets kulturråd i *Det samiska initiativet* för att göra en pilotstudie. Sedan har vi fått medel från Sametingets kulturråd, 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, myrslåtter 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.

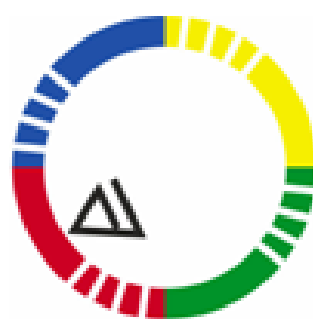
Läs- och lyssningstips!

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 renskötares dagbok* och annan information.

I Ájttes bibliotek finns det mer skrivet om fiske och traditionell kunskap. *Fiske och fisketerminologi på lulesamiska* – en uppsats skriven av Ivar Kuorak. Här finns beskrivet olika fiskar och fiskesätt men också olika sätt att tillaga fisken på. *Kvinnans sysslor i det samiska hushållet med särskild betoning på kosthållet* av Inger Kuoljok och *Samernas samhälle i tradition och nutid* av Phebe Fjellström beskriver också tillredning och bevaring av fisk.



NAPTEK
traditionell kunskap
och biologisk mångfald



Sámediggi
Sámedigge
Saemiedigkie
Sametinget



Ájtte



Inger Utsi i färd att bo nät hemma i kåtan i Vaisaluokta.
Fotograf Sven Sundius 1953.

Föremål i montern

- Nbm 6296, nätbindningssticka från Jokkmokksområdet som används när man bor nät.
- Etn 13.1.74, nätbindningssticka som används när man bor nät.
- AJ 227 bonål med tråd som används när man bor nät. Denna bonål har tidigare tillhört Nils Petter Grufvisare, Tjåmotis.
- Nbm 6598. Förr krossades saltet i en saltkross. Denna saltkross har tidigare tillhört Inga Kajsa Länta och kommer från Jokkmokksområdet.
- En saltflaska, *sálltetjåhke*, kan vara tillverkad av olika material. Gi 543 är tillverkad i skinn med en propp av trä. Proppen är fäst i en skinnsnodd. Denna saltflaska kommer från Jukkasjärviområdet.
- AJ 2816 är tillverkad i rot med en nytillverkad propp i kork. Saltflaskan kommer från Udtja sameby.
- AJ 3104, en saltflaska i masur tillverkad av Arne Andersson, Jämtland.