

# SIKLÖJAN GER LIV ÅT SPIKEN

I SPIKENS HAMN DOFTAR DET AV RÖKT OCH FÄRSK FISK. MELLAN 17 OKTOBER OCH 17 DECEMBER VARJE ÅR LÄMNAR BÅTARNA HAMNEN FÖR ATT VITTJA NÄTEN PÅ SIKLÖJA, NÄR DE KOMMER TILLBAKA KLÄMS SIKLÖJAN VARSAMT PÅ ROM SOM SALTAS OCH FÖRÄDLAS TILL DEN ÅTRÅVÄRDA LÖJROMMEN.

TEXT & FOTO Aksel Ydrén

**V**änern är en av Europas största insjöar och Spiken är sjöns största fiskehamn. Hamnen ligger längst ut på Källandsö, som i sin tur ligger i närheten av Lidköping. Hamnen byggdes ut i början av 1980-talet och sköts av yrkesfiskarna själva. Tidigt efter att den nya hamnen stod klar började yrkesfiskarna vid Spiken satsa på förädling, direktförsäljning samt café- och restaurangverksamhet vilket gjort att hamnen blivit ett viktigt turistmål som lockar tusentals besökare varje år. Bland Spikens fiskebodas doftar det ännu av rökt och färsk fisk.

**VÄNERN** har en stark historisk fiske-tradition. I början av 1900-talet utgjorde fisket en viktig del av försörjningen för många av hushållen längs sjön. Fisket var under denna tid en del av landsbygdens mångsyssleri och

kombinerades ofta med skogsarbete, jordbruk och hantverk. År 1923 var antalet yrkesfiskare i Vänern 1 700 stycken och 1 400 av dessa utgjordes av binäringsfiskare. Man skiljde bland annat på fiskarbönder som hade sin huvudsakliga inkomst från fisket och bondefiskare som främst hade sin inkomst från jordbruk. Sedan dess har fisket i hög grad professionaliserats till ett heltidsyrke och idag finns totalt omkring 60 fiskare med yrkesfiskelicens i Vänern. Åtta av dem har sin bas på Spiken.

**INNAN** den guldfärgade löjrommen är färdig att serveras har det hänt mycket. När fiskebåtarna lämnat Spikens fiskehamn tar det knappt 45 minuter ut till de första siklöjeskötarna, som näten kallas. På vägen passerar man öarna Stor- och Lill-Eken. När båtarna når de första skötarna kan man ana

ön Lurö i förgrunden, där munkar en gång i tiden rastade under sin pilgrimsfärd mot Trondheim. Nu påbörjas arbetet med att vittja näten. På fiskebåten Svarten står Thommy Möller vid rodret, medan kollegan Mikael Nylander sköter arbetet med att vittja skötarna som tas i land samtidigt som nya sätts ut. Totalt får varje yrkesfiskare ha 1 400 meter nät ute och arbetet med att fiska siklöjan sker dagligen under två hektiska höstmånader från 17 oktober till 17 december.

**NÄR DEN FÖRSTA** sköten placeras i garndragaren kommer det spännande ögonblicket då man får se hur mycket siklöja som fångats. Thommy berättar att hur väl fångsten lyckas i hög grad är beroende av sjöns strömförhållanden. När skötarna är vittjade vänder båten tillbaka mot Spiken. I hamn skakas siklöjorna ur näten innan hant-



Thommy Möller



verket börjar med att klämma fisken på rom. Därefter vispas, sköljs, silas och hängs rommen på tork i ett dygn innan den saltas och paketeras. Varje steg i förädlingsprocessen måste gå fort för att inte rommen ska tappa färg eller svälla så att romkornen går sönder. Mellan 5 och 10 procent av honlörjornas vikt utgörs av rom som ligger i två paket på varje sida om fiskens mage, varje rompaket innehåller ca 1 100 romkorn.

**THOMMY MÖLLER** har varit yrkesfiskare i närmare 40 år ute på Spiken. Han uppskattar mångsidigheten i yrket. Under sin tid som fiskare har han sett antalet yrkesfiskare minska och hur fisket skiftat mellan olika fiskarter.

Tidigare var sik en av de viktigaste fiskarterna för fisket i Vänern men fisket efter sik har idag upphört på

grund av för höga dioxinhalter. I stället har fisket efter siklöja, gös, ål och kräfta blivit viktigare för sjöns yrkesfiskare.

**I SVERIGE** är höstfisket efter siklöja för framställning av löjrom främst känt från Bottenviken där den gett upphov till Sveriges första ursprungsskyddade produkt, Kalix löjrom. Men siklöjan finns över hela Sverige och har under lång tid haft stor betydelse som matfisk och kokades, stektes och röktes precis som strömmingen.

På Vänern bedrevs fisket efter siklöja under hundratals år på samma sätt och i området runt Lidköping kallas siklöjan muntligt fortfarande för "sil". I dessa trakter anordnades förr i tiden varje år "silätartävlingar" då en "silkung" korades. Först under 1960-talet började fiskarna i Vänern förädla siklöjans rom och faktum är

att det var en Kalixbo vid namn Artur Johansson som starkt bidrog till förändringen av fisket. Han ska ha sagt de bevingade orden "kasta inte löjrommen, det är den som är värd pengar". Artur bidrog även till organiseringen av yrkesfisket på Källandsö och Spikens betydelse som fiskehamn. Thommy berättar att ännu ett viktigt steg i löjrommens historia på Vänern togs år 2014 då den ekonomiska föreningen Vänerlöjrom, som Thommy är ordförande i bildades. Före dess fiskade och sålde fiskarna löjrommen på egen hand, men genom att bilda en förening fick man ett gemensamt varumärke och genom utbildningar och erfarenhetsutbyte har de kunnat kvalitetssäkra sin produkt vilket höjt värdet på löjrommen. Idag har föreningen 15 anslutna yrkesfiskare och en produkt som säljs över hela Sverige.//