



FISKFÖRÄDLING I ÖSTERBOTTEN

FISKET HAR EN STARK STÄLLNING I DEN FINSKA KULTUREN OCH FISKFÖRÄDLING ÄR EN AV ÖSTERBOTTENS MEST TRADITIONELLA FÖRÄDLINGSBRANSCHER. FÖRUTOM DE STORA FÖRETAGEN SOM VERKAR PÅ DEN NATIONELLA MARKNADEN FINNS HÄR FLERA MINDRE FISKFÖRÄDLINGSFÖRETAG MED DEN REGIONALA KONSUMENTMARKNADEN SOM SITT FRÄMSTA MÅL. I ÖSTERBOTTEN FINNS ÄVEN SMÅ LOKALA FAMILJEFÖRETAG SOM VALT ATT SATSA PÅ RÖKNING OCH FÖRÄDLING.

TEXT: Bengt-Åke Nässén • FOTO: Arvid Lorentzon

Tankarna flyger genom huvudet när jag sitter på färjan mellan Vasa och Holmsund. Ser kobar och skär under en stor del av överfarten och är lite förundrad över att färjan hittar en farbar rutt över Kvarken. Hörde att landhöjningen är en centimeter per år. Det måste innebära att om några hundra år så är det stopp med trafiken. Å andra sidan smälter landsarna i polartakterna vilket medför stigande havsnivåer. Undrar vilken företeelse som tar överhanden här i Kvarken?

Eldrimner arrangerade en inspirationsresa till Österbotten för att titta på hur fiskförädlarna jobbar i Finland. Vi var 12 deltagare i gruppen, förutom jag

och Arvid som ansvarar för branschens fiskförädling på Eldrimner. Alla som var med jobbar eller knyter an till fisk i någon form. Det är några som förädlar, andra fiskar men funderar på att börja förädla, någon fiskar inte alls men vill börja fiska och förädla. Alla infann sig med sina förväntningar för att se hur det fungerar med fiske och förädling i Österbotten. Vi besökte kuststräckan från Jakobstad tio mil norr om Vasa ner till Molpe några mil söder därom.

I LARSMO I JAKOBSTAD driver Eva och Anders Högborg företaget Strandis. De har många ben att stå på: restaurang, café, butik, camping med stugor, rökeri, vinterbad och bastubåt. Under högsäsongen har de

många besökare. Sommartid kan det vara 500 besökare per dag i butiken. Men vinterbadandet är också populärt i området med 1 000 personer registrerade som använder badet vid något tillfälle.

Eva och Anders har 30 personer anställda i företaget sommartid, en styrka som halveras till 15 vintertid.

Anders föräldrar köpte fastigheten 1985 och började röka fisk 1987. Nu har Anders och Eva tagit över, men i rökeriet där basar fortfarande Anders för Dage. Tidigare röktes mest silk, nu är det lax som dominerar. Dage röker norsk lax, eftersom han anser att vildfångad blir för torr. Roken utgörs av ett metallskåp som får sin värme från gasol, roken kommer från allflis. Fisken röks liggande i cirka 100 °C, under kort tid. Rikligt med grovsalt strörs på före rökningen.

I företaget ingår nu också fiskboden i utkanten av Jakobstad. En produktionslokal där man till största delen filear fisk, men även röker. Två vagnar går in i roken som tar cirka 300 kg fisk. De köper in färsk fisk från runt 100 fiskare. En hamn finns i anslutning till lokalen och en del av fastigheten ägs också av kommunen. I den delen väger fiskarna in sin fisk och lämmar i kyl. Här hämtar fiskarna också sin is.

ETT ANNAT EXEMPEL på företag som köper fisk från lokala fiskare och sedan förädlar vidare är Snickers Fisk i Korsholm. Ett hundratals fiskare levererar till företaget. Ägare är Lasse Snickers och i förädlingslokalen jobbar fem till åtta anställda. De hanterar cirka en ton fisk per dag och filear framförallt gädda, abborre, sik, lax och gös. All fisk förutom laxen kommer från lokala fiskare.

De röker inte själva utan kontraktroknning sker i Sundom. Däremot gör de gravning och en del

inläggningar själva. All fiskrom tar de hand om, förutom göddrommen som exporteras till Rumänien.

Leveranser görs i egna bilar både till parthandeln och direkt till kund. I anslutning till förädlingslokalen driver Snickers Fisk en liten butik.

PÅ NÅGRA STÄLLEN vi besökte fanns en hamn med tillhörande byggnader för att underlätta för fiskare när de ska ta hand om sin fångst. Vid bron i Replot fanns en sådan anläggning. Den hyrdes av en förening med tolv fiskare. Fisken fileades och såldes i området. Här fanns också en avfallsanläggning inredd i en container. Fiskrensset mals och blandas med myrsyra. Det används sedan som mink- och rävfoder.

En av fiskarna, Rune Cederberg, har i anslutning till hamnen en egen förädling med rökeri och butik. Hans rök står utombus och till roken används alved. Fisken hängs på krokare förutom laxfilen som läggs på galler. Endast varmrökning förekommer. Först torkas fisken i roken med öppna spjäll. Rökningen sker sedan upp till 100–110 °C under en timme, siken röks i strax under 100 °C. Efter rökningen sänks fisken ned i mättad sallag, två till tre timmar för laxfilé, en och en halv timme för abborre och cirka 50 minuter för sik.

I SUNDOM besökte vi ytterligare en hamnanläggning. Vasa stad är ägare men Sundom fiskargille har besittningsrätten.

Tom Blom är ordförande i gillet och han berättar att här har strömmingsfisket dominerat, men numera har det minskat kraftigt. Strömmingen kan inte exporteras på grund av dioxinet, med undantag för Sverige och Estland. Han visar oss en stor sorteringsmaskin för strömming, men den har inte





körts de senaste åren. Utvecklingen har gått från fiske av strömming till sikfiske och numera mest abborre.

Omkring 40 fiskare använder hamnen av och till, men det finns bara en yrkesfiskare på heltid i byn.

Tom säljer fisk i egen fiskbil och försäljningsvagn. Han är ute och säljer varje helg. Han har även en mindre förädling med bland annat rökugn. Ugnen är 60 år gammal, gjord i plåt och har en roterande glödbädd.

Sundom har fyra rökerier och är känd för sin böckling. I Sundom finns även ett kläckeri av lake. När laken är sju centimeter släpps den ut. Nu är det bra tider för laken igen, tidigare försvann den när vattnet blev surt i samband med utdikning av myrmark.

EN FRAMGÅNGSTRATEGI för förädling är specialisering och det är något som Camilla Backlin Björkqvist och hennes företag Camillas Fiskdelikatesser i Molpe satsat på.

För tjugo år sedan började familjen arbeta med yrkesfiske. De fileade sik och abborre som sedan såldes på marknad i byn. Affärerna gick bra och de utökade genom att även besöka grannbyar. Fisken räckte inte till och de började köpa in fisk. Med tiden krävdes en större förädlingslokal. Camilla fick då veta att det ställdes krav på fler kylrum när man hanterade färsk fisk och eftersom fångsterna började minska så bestämde hon sig för att endast jobba med inläggningar. År 2006 stod den nya förädlingslokalen klar.

Varje år är det en strömmingsvecka i Helsingfors med en produktutställning. Där har Camilla vunnit många första pris vilket har varit bra för marknadsföringen.

Hon köper numera in färdigryad strömming på kontrakt från både Finland och Sverige. Hennes produkter har en hållbarhet på ett år och det fås genom att vara nogga med rätt pH och saltinnehåll. Hon säljer sina produkter i hinkar på 3 kg och glasburkar på 270 gram. Tio sorters olika inläggningar ingår i sortimentet. Enbärströmming är företagets flaggskepp, följt av havsnorsströmming och traditionell dillströmming.

ETT ANNAT EXEMPEL PÅ FRAMGÅNG är att i sitt företag ha en lyckad produkttillverkning vid sidan av fisket. Yrkesfiskaren Roland Sämskar är förutom yrkesfiskare även tillverkare av fiskeredskap. Han håller på att filea nyfångad abborre när vi kommer in i förädlingslokalen. Vid den här tiden på året är det mest abborre han fiskar. Närmare sommaren blir det även sik och lax som fångas. Vintertid fångar han lake och gädda under is med ryssja. Det är också under vinterhalvåret som Roland arbetar med tillverkning av ryssjor på beställning. Ett arbete som utgör en betydande del i företaget.

I Replot besökte vi även en tillverkare av fisknät, Lindemans nät. Ett 120 år gammalt familjeföretag som från början gjorde lantbruksprodukter. År 1920 började man tillverka nät, men numera köps nätslingorna in från Asien.

I fabrikslokalen tillverkas nätteln och här sker monteringen. Deras framgång ligger i att de kan leverera snabbt och att de kan tillverka specialbeställningar. Lustigt var att färgen på slingorna

är olika populära i olika delar av världen. Man fiskar med rött i norra Skandinavien, grönt i Kanada och på andra ställen blått.

På vår resa i Österbotten hann vi även med en minikurs i hur vi kan ta tillvara på "skräpfisk", fiskarter som vi vanligen inte använder i förädlingen. Kursen ägde rum på Rosenlund, Jakobstad. Kursledaren Anita Storm guidade oss genom recepten och tillredningen. Behjälpliga var Jonas Harald och Harry Roos.

Exempel på fiskarter som användes var mört, braxen och nors. Som avslutning gjordes en måltid av de tillverkade produkterna och efter kursen hade skräpfisk bytt namn till smårtsfisk.

Vi reser sedan med färjan till Umeå och jag känner att vi fått med oss massor av inspiration och idéer med oss tillbaka. ■

BRAXENRIBS

**Braxenribs med skinn
(magbitar med ben)
10 procent saltlake
(1 liter vatten, 1 dl grovt
salt utan jod, ½ msk strösocker)**

*Rimma i saltlake i 10 minuter.
Rök fileerna lätt.
Fritera i olja.*

Servera Braxenribs som ett tillugg eller varför inte med nybakat bröd och något gott att dippa ribsen i. Perfekt som "fingerfood".

