



HÅRD KONKURRENS OM FISKET

PÅ EN FISKFÖRÄDLINGSKURS I OBBOLA VID UMEÄLVENS UTLOPP I NORRA KVARKEN FICK VI MÖJLIGHET ATT FÖLJA MED UT OCH VITTJA EN STRÖMMINGSSKÖTE OCH PÅ NÄRA HÅLL SE DE SVÅRIGHETER SOM KUSTFISKARNA HAR ATT BROTTAS MED OCH SOM VI OFTA HÖR TALAS OM. MEN HÄR BJÖDS DET ÄVEN PÅ GODA TILLFÄLLEN ATT FILA PÅ TEKNIKEN FÖR OSS SOM VILLE FÖRDJUPA OSS INOM FISKFÖRÄDLING.

TEXT Bengt-Åke Nässen ■ FOTO Arvid Lorentzon

Obbola i Byvikens fiskehamn driver Stina och Nils-Erik Sjöström sitt företag. På andra sidan älven ligger Holmsund och därifrån går färjelinjen till Wasa i Finland. Gamla Salteriet bereder och förädlar enbart egen fisk och saluför inte andra arter än de som fiskas i närområdet

Det är tidigt på morgonen och vi är på väg ut med båt för att ta upp strömmingssköten som Nils-Erik och en kollega till honom satte ut kvällen innan. Den här ”utflykten” ingår inte som ett moment i fiskförädlingskursen, men när vi fick möjlighet att följa med ut i båten ville vi inte missa tillfället. Det är bara en halvtimmes gångtid. När vi närmar oss bereder vi plats för nät och fångst på durken och vi spekulerar om storleken. Är det 500 kg eller kanske ett ton strömming? Vi har hört fiskarna berätta om tidigare fångster och sett gamla foton på överfulla båtar med strömming. Förväntningarna är stora men dämpas något när vi i vågorna ser flera sälhuvuden sticka upp.

När fiskarna sedan börjar spela in sköten ökar besvikelsen, endast ett fåtal strömmingar, och de som sitter i nätet är halvt uppätta. Som vid ett buffébord har sälarna simmat längs nätet och ätit sig mätta. De flesta strömmingarna har dessutom säkert blivit bortskrämda av sälarnas blotta närvaro. Dagens fångst för oss i båten blev ett slags antiklimax efter de högt ställda förväntningarna och eftertänksamma styr vi tillbaka till Obbola.

Efter att vi skakat loss strömmingshalvorna när vi kommit iland gick det att ta tillvara cirka 5 kg fisk, inte i närheten av de 500–1 000 kg vi spekulerade om. Det kan inte vara lätt att driva en verksamhet om fångsten ser ut så här under flera dagar.

Många fiskare från olika delar av våra svenska kustvatten har berättat om den växande sälstammen och hur stort bekymret har blivit. Nu fick vi se det med egna ögon. Nils-Erik sa att vi hade lyckats träffa på deras sämsta dag under säsongen. Vi spekulerade i om det var vi deltagare från kursen som förde otur med oss. Det låter vi vara osagt men dygnet efter kursen fick Nils-Erik 500 kg fisk i sköten.

FÖRÄDLINGEN

I köket hade Stina förberett med strömming från en tidigare fångst så vi var inte beroende av det misslyckade fiskafånget. På kursen använde vi Stinas recept och tillverkade ett stort antal produkter och rätter med just strömming som råvara. En strömmingsfilé ser inte mycket ut för världen, men det går att göra mycket av den.

Vi rensade och skinn drog strömming, vilket inte var helt lätt när man i hastigheten vände filén åt fel håll. Vi fick även se hur Gamla Salteriets filémaskin fungerar. Alla kursdeltagare fick prova på att göra inläggningar i ättika och marinad och andra rätter tillagade på stekbord och i ugn, som exempel kan nämnas ättikströmming, gravad strömming, boqerones och chevice, strömmingsbiffar, vasasotare och många fler.

Dessutom lärde vi oss filea sik och abborre av Nils-Erik och hans kompanjon Olov Bäckström. Som avslutningsmoment på kursen tränade vi på att göra så fina filéer som möjligt.

I november arrangerar Eldrimner en ny kurs i Obbola med Stina och Nils-Erik som kursledare. Den kursen har varmrökning och annan förädling av lax och sik som tema. En kurs vi varmt rekommenderar. //