

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Ett försvinnande kulturarv

Prost, Pia

Published in:
Skärgård

Published: 01/01/2020

Document Version
Accepted author manuscript

Document License
Publisher rights policy

[Link to publication](#)

Please cite the original version:

Prost, P. (2020). Ett försvinnande kulturarv: [Inledaren]. *Skärgård*, (1), 2-3. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202201148250>

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Ett försvinnande kulturarv

Text: Pia Prost

Jag är ingen storfiskare. Men mina minnen associerade till fiske är många. Som stoltheten den sommarkväll jag, och inte mamma, fick ro den otympliga plåtbåten när pappa lade ut näten. Det nät som jag och mina kusiner hittade när vi grävde en "grop till Kina" på sandstranden - nätet hade ett par decennier tidigare gett så otroligt mycket abborrar, att min farfar grävt ner det för att inte få otur med fiskandet. Triumfen när jag drog upp min första stora gädda på Åland och släktingarna som gladeligen tog emot den, trots att den var full med iglar. Och alla goda middagar med fisk på bordet förstås, mormor som suger ur gäddhuvudet och kampen om vem som ska få stjärtbitarna.

Förr hörde det liksom till att spana efter flöten när man rörde sig med båt. Men det är inte riktigt så mera. Flötena som vittnar om att någon hoppas på en god fångst nästa morgon har blivit allt färre i våra vikar och vid våra grund. Och mina egna barn kommer också att ha betydligt färre fiskeminnen än jag när de växer upp.

Ett helt temanummer om fiske. Ska det vara nödvändigt, tänker nån. Ja, absolut. Lika nödvändigt som det är att Skärgårdscentrum Korpoström i Korpo kommer att vika hela två år till att lyfta fram fisket, både genom utställningar och olika evenemang. **Kaj Mattsson** frågar sig i sin artikel om vi håller på att mista en hel primärnäring, men det är större än så. Vi håller på att mista ett helt kulturarv.

Det är ingen överdrift att säga att fisket och framför allt strömmingen har fött skärgårdsborna, både fysiskt och ekonomiskt. Havets åkrar gav alltid mat. Ett betecknande exempel på det här är att svältåren på 1860-talet gick skärgården nästan obemärkt förbi. Den fruktansvärda hungersnöden dödade över åtta procent av finländarna, men i skärgården talade man istället om fattigåren då hungriga från inlandet kom ut till skärgården och tiggde mat. Än idag utgör strömmingen nästan två tredjedelar av Finlands fiskfångst.

Malin Lönnroth skriver att det år 1945 fanns 6383 yrkesfiskehushåll i Finland, 42 127 binäringsfiskehushåll och 150 359 hushåll som angav att de bedrev husbehovsfiske. Det var nästan en fjärdedel av de finländska hushållen. Idag har vi kvar cirka 600 personer som fiskar på heltid och knappt 3000 som fiskar som bisyssla.

I en ny rapport från Naturbruksinstitutet (Svels et al 2019), som du hittar mer information om i artikeln skriven av **Pekka Salmi**, **Kristina Svells** och **Jari Setälä**, förorsakar sälarna i Finland skador på cirka 20 000 euro per fiskare och år och skarvarna cirka 6000 euro. Dessa stora kostnader gör i praktiken fisket olönsamt.

Inte bara yrkesfiskarna har försvunnit, detsamma gäller fisken i havet. Många är de turister som i juli frågar efter lokalt fångad fisk, men utbudet kan inte på långt när svara mot efterfrågan. Det finns inga lätta svar på varför fisken försvunnit. Övergödning, algblomning, miljögifter, sjukdomar, främmande arter, klimatförändringarna - alla dessa faktorer inverkar, men komplexiteten är mycket svår att överblicka.

Strömming är klimatvänlig och hälsosam närmat, men tyvärr har konsumtionen minskat kraftigt. I början på 1980-talet åt finländarna 30 miljoner kilo strömming per år. Den nuvarande konsumtionen är bara en tiondel av det, 3,5–4 miljoner kilo. Istället baserar sig fiskmarknaden i Finland huvudsakligen på importfisk. Mer än 80 procent importeras. Som **Sture Hansson** uttrycker det: vi äter till största delen andras fisk, vilket inte kan vara långsiktigt försvarbart.

Så till slut vill jag slå ett slag för att äta inhemsk fisk. Hälsosam, klimatsmart, inhemsk fisk, som dessutom är gratis om man lyckas plocka upp den själv. Men med mindre barn får man ju tänka till, speciellt om man vill få dem att äta fisk som har rätt så mycket ben. Så vill du inte suga ur gäddhuvudet som min mormor, kommer här ett höjdarrecept på gädda. Det fungerar lika bra med färs av till exempel braxen eller mört!

600 gram mixad gäddfärs blandas med tre ägg, ett i taget. Vispa ner tre deciliter grädde. Tillsätt en tesked salt, och en matsked vardera av citronsaft, fransk senap och potatismjöl. Vill man kan man ännu sätta i två matskedar dill och lite cayennepeppar. Fyll en form med fiskfärsen och sätt den i ugnen i en djup ugnform. Håll hett vatten runt om och baka fiskpatén i vattenbadet i 150 grader i en timme. Mums. Passar gammal som ung.

Pia Prost, redaktör
050-3381710
pia.prost@abo.fi

Bildtext:

Det är vi som gör Skärgård under 2020! Från vänster Pia Prost, Cecilia Lundberg, Mia Henriksson och Nina Söderlund. Foto: Pekka Tenhonen