



Världsarv

# Kvarkens skärgård

svenska |



## Tillverkning av fiskeredskap

Fiskarens liv kännetecknades av flit, ihärdighet och målmedveten brådska. Hela årets ansträngningar riktade in sig på att få allt klart till den viktigaste säsongen – vårfisaket. Från tidig morgon till sen kväll satt man i brasans sken och tillverkade nya bragder eller reparerade äldre fiskebragder. Det var kvinnornas jobb att häckla, spinna och tvinna lin- och hampgarn, emedan männen och de äldre barnen tillverkade bragder. En sköt bestod av 934 800 (12 alnar djup) eller 1 090 600 (14 alnar djup) maskor och det krävdes 2 knutar för varje maska. Det tog en hel vinter att göra en sköt som var 10 m djup och 30 m lång.



NÄTMÄRKE. FOTO: TUIJA WAREN  
TILLSTÅND : KVARKENS BÅTMUSEUM- MALAX MUSEIFÖRENING R.F.

En duktig nätbindare kunde tillverka ett abborrnät på en dag. Jämfört med materialet i dagens bragder var lin känsligt för röta, varför redskap av lin inte fiskade lika effektivt. Fiskarens vardag har i århundraden inrutades av sysslor, som oförändrade gått i arv i generationer. Fiskaren var inte i behov av inköp när det gällde redskap och tillbehör för fiske - allt material togs ur naturen och växtligheten.

År 1875 var en brytpunkt i redskapstillverkningen då man började använda tretrådigt bomullsgarn istället för lin. Följande brytpunkt kom år 1890 då man började använda maskinknutna skötar (först av finskt fabrikat och senare av tyskt fabrikat). Så gott som alla de redskap som användes vid sekelskiftet år 1900 har troligtvis varit i användning redan på 1500- talet. Utvecklingen har gått mot en förstöring av en del redskap, främst skötar och (stor) ryssjor. Nya

material togs i bruk, såsom bomullsgarn istället lin- eller hampgarn till nätduk, kork istället näver till flöte, och bly istället för sten till sänke. De äldre materialen användes parallellt.

Yrkesfiskarens redskapsuppsättning torde vid 1800-talets slut varit mera specialiserat än bondefiskarens. De många olika fiskemetoderna avspeglades i ett riktligt innehav av redskap bland den fiskande bondebefolkningen. Detta innehav motsvarades inte av någon särskild hög fiskeintensitet under år med goda eller tillfredställande skördar från jordbruket. Vid svag skörd eller missväxt tryggade bönderna sitt uppehälle med fiske. Ett förhållande som är väldokumenterat t.ex. under nödåren i slutet av 1600 - talet. Fiskar och tinor tillverkades för nedsaltning av fisken, fjärdingar och åttingar för saluförande. Man gjorde även master, spristänger, segel, årtullar och tullgrenar, åror och öskar, ryssjegjor, träflöten samt telnvirke av olika grovlekar. I äldre dagar användes hästtagel till teln. Regods snoddes även av egen hampa. På 1900 - talet gjorde man ännu för hand fiskkärl, fjälungar – fjärdinar, åttingar, flätade korgar samt lagade ränker och öskar.

Strömmingsskötarna var gjorda av bomulls- eller lingarn. Fiskefamiljerna band sina egna skötar, barnen skulle binda ett visst antal varv per dag. Innan skötarna sattes ut så skulle de letas. Letin bestod av vatten, aska, undantagsvis soda, torra grankottar, gran-, vide- eller björkbark samt grankåda eller tjära som kokades i några timmar tills vätskan fått en mörkbrun färg. Från 1960 talet övergick man till skötar av nylon.

Anders Ohls konstruktion av den automatiska nätbindningsmaskinen år 1906 har lett till en koncentration av nätbindningsfabriker till Vasatrakten.





Världsarv

# Kvarkens skärgård

svenska |



## Konservering av fisk

Före saltets introducering på 1300-talet var torkning av strömming den viktigaste konserveringsmetoden, varför fisken inte kunde bli någon betydande handelsvara. I mitten av 1300-talet, tack vare Hansa-handeln, blev tillgången på salt bättre och den saltade strömmingen blev en efterfrågad vara. En tunna saltströmming kunde under vissa tidsperioder bytas mot två tunnor spannmål.

Största delen av strömmingen saltades, men resten torkades till så kallad krampesill och såldes i knippen om 1000 stycken. Strömmingen är dock svår att torka, eftersom den är en fet fisk. Där man ännu i sen tid torkat strömming i det fria, har man varit tvungen att vakta fisken tills den var alldeles torr, annars stals den av måsar. Ett annat problem vid torkningen var även flugorna. Det var antagligen den magra strömmingen fångad under våren och försommaren som torkades, när torktiden utomhus kunde bli tillräckligt lång. I skattelängderna anges ofta fjällfisken i längd, vilket tyder på att det är frågan om torrfisk. Framförallt torkade gäddor var en viktig vara, dels som skattepersedel, dels som exportvara, samt beroende på tillgång för användning i det egna hushållet. Fiskeexporten dominerades av saltströmming och torrfisk. Av torrfisken var gäddan mest betydelsefull, men man torkade även andra fiskar som braxen, sik och lake. I skattelängderna nämns även abborre, mört, id, nors och flundra som torkad fisk. Främst torkade man mindre feta fiskar. Den torkade finska gäddan hade en speciell status i Stockholm och andra städer, den betalades som skatt till kronan. Finsk gädda var ett känt begrepp i hela Östersjöområdet. Om man jämför torkningen med insaltningen, så har tork-



FISKTUNNA. FOTO: TUIJA WAREN  
TILLSTÅND: KVARKENS BÅTMUSEUM- MALAX MUSEIFÖRENING R.F.

ning en hel del fördelar sett ur skärgårdsbefolkningens synvinkel – fiskens vikt minskade, inget salt behövdes, och inte heller fisktunnor eller fjärdingar. Däremot fick konsumenten mer jobb eftersom fisken skulle blötas innan den kunde användas.

Konservering med salt gav länge upphov till problem – dels var saltet svårt att få tag på, dyrt och av varierande kvalitet. Under vinterhalvåret var konserveringen ett mindre problem, under notfisket lades fångsten ut på isen och där frös den in. I boken om det nordiska folket beskriver Olaus Magnus hur stora mängder frusen fisk, hård som sten eller timmer, levererades till bland annat Stockholm och andra städer. Inställningen till torkad fisk förändrades under 1600-talet när den ansågs vara de mindre bemedlades (fattigmans) föda. Torrfisk kunde inte längre konkur-

rera med insaltad fisk, som var en viktig stapelföda för stadsbefolkningen under vintern. Därför blev den en allt viktigare produkt under bondeseglatsens tid. I den ansågs få en bättre smak när den blev insaltad och den fick dessutom en rödaktig ton, som gjorde att den påminde om laxen. Det krävdes sex fjärdingar saltfisk för att klara vintern för en normal familj. Under gynnsamma förhållanden fick man ansenliga mängder gädda, abborre och sik.

Fisken saltades in och sen for man och bytte till sig säd i de finska grannsocknarna, bl.a. Laihela. Det var främst råg man var ute efter. Vanligtvis hade man två tinor på hästlasset, gäddor i den ena och abborrar i den andra, när man åkte iväg för att göra bytesaffärer.

