

Fiskar

Det finns fiskar i de flesta av våra vatten. Tillgång till fisk har spelat en avgörande roll för människornas överlevnad i forna tider. De boplatser från stenålder som vi hittar i Arvidsjaur finns alla nära vatten och det beror antagligen inte på någon förkärlek för sjöutsikt utan på närhet till mat – d.v.s. fisk. Även för mer sentida Arvidsjaurbor har tillgången till fisk varit viktig. Både samer och nybyggare var beroende av det skafferier som sjöar och vattendrag utgjorde och därför ligger i dag de flesta av Arvidsjaur byar nära vatten. Under lång tid var även fisk, framförallt torkad gädda, viktig som bytesvara och skattebetalningsmedel för samerna.

Fiskens betydelse i dag handlar mer om rekreation och friluftsliv än om ren överlevnad även om fisket fortfarande spelar en roll i mathushållningen. Sportfiske är en av våra vanligaste fritidssysselsättningar i kommunen men det finns även professionell fiskeriverksamhet, lämpligt nog i Abborrträsk. Dessutom har Renvallens Bygdegårdsförening återupptagit en fiskodlingsverksamhet med anor från 1940-talet. Där finns fiskyngel i massor…

I allmänna vatten är sportfiske tillåtet. I övriga vatten krävs fiskekort.

FISKAR
ABBORRE, *Perca fluviatilis*

Tillhör familjen abborrfiskar. I Sverige finns förutom abborre även gärs och gös. Abborren anpassar färgen efter de vatten de lever i men har vanligtvis en grönaktig ton med mörka band på sidorna. Att sticka sig på den vassa ryggen kan ge en viss irritation eftersom den är svagt giftig. En fullvuxen abborre kan bli upp mot 40 cm. och väga kring tre kilo. Abborrar har bra anpassningsförmåga och trivs i de flesta vatten.

Vuxna abborrar är rovfiskar medan de yngre äter plankton och larver. Abborren jagar i stim men riktigt gamla och stora exemplar kan bli ensamjagande. Fiska abborre gör man lämpligast i högtryck eftersom fiskens simblåsa sväller vid lågtryck och då tappar de matlusten. Abborren leker i grunda vatten på senvåren. En av inlandets viktigaste matfiskar historiskt sett som även fått ge namn till byn Abborrträsk.

GÄDDA, *Esox lucius*

Vår dominerande rovfisk är svår att förväxla med andra fiskar. Gäddan har långsmal kropp med rygg och analfenor placerade långt bak. Gröngul färg med mörk rygg och gula fläckar på sidorna. Huvudet är platt och tänderna i överkäken är riktade bakåt för att hjälpa det fångade bytet att fly. Längden kan bli upp mot en meter och de största exemplaren kan väga över 20 kilo. Gäddan trivs i de flesta vatten och jagar gärna nära stranden. Förutom andra fiskar så finns även grodor, sorkar och fågelungar på menyn. I många länder, dock inte i norra Sverige, anses gädda vara en delikatess.

Har historiskt sett varit en av lappmarkens viktigaste fiskar. Samerna använde länge torkad gädda både som bytesvara och till att betala skatt till både kronan och kyrkan. Gäddans skinn är segt och har använts till förvaringskärl. En bit gäddskinn i kaffe pannan ansågs förr i tiden göra kaffet klarare… Det lär finnas sanna historier om fångade storgäddor med klor av fiskgjuse i ryggen. Dessa gäddor har i stället för att själva bli ett byte lyckats dra ner rovfågeln i vattnet och dränkt den. Klorna sitter kvar som kronor på ryggen av gäddan som därför kallas för krongädda.

HARR, *Thymullus thymullus*

Laxfisk med ett litet huvud, spetsig mun och en hög och lång ryggfena som skiftar i blågrå och lila. Kroppsfärgen varierar från silvergrå till mörkbrun lyster. Fjällen är ordnade i tydliga längsgående ränder. Harren har en svag doft av timjan vilket har gett den dess latinska namn. (Det finns dom som hävdar att det är timjan som luktar harr…). Längden varierar från 20 till 40 cm och vikten kan i sällsynta fall vara över 3 kilo.

Harren lever av både drivande och bottenlevande djur som plankton, insekter, småfisk och ibland även flygande insekter. Dess förkärlek för insekter har gjort den populär bland flugfiskande sportfiskare. Den trivs bäst i kalla, väl syresatta strömmande vatten med steniga botten. En utpräglad norrländsk fisk. Omnämns för sin goda smak redan av romaren Aelianus på 200-talet och rekommenderas av biskopen i Milano på 300-talet som en utmärkt föda under fastan…

LAKE, *Lota lota*

Laken är den enda sötvattenslevande torskfisken och är särpräglad i färg och form för våra vatten. Den har en marmorerad färgteckning i gult, grönt och svart. Långsmal kropp med en lång skäggöm på underkäken och två korta vid näsöppningarna. Trivs i kalla vatten på mjuka botten i sjöarnas djupare partier. Dock kan den vid första isläggningen stiga mot ytan och kan då fångas genom ”klubbning” – slås medvetlös genom isen. En fångstmetod som anses uråldrig.

Laken är framförallt nattaktiv och jagar då småfisk, kräftdjur och larver. Den kan bli en meter lång och väga drygt tio kilo. Tidigare en viktig matfisk trots att köttet ansågs ”löst”. Rom och lever anses fortfarande som delikatesser. I Sibirien har det sega skinn använts som fönster och turkiska nomader använde fordom regnkläder gjorda av skinn från lake.

LAX, *Salmon salar*

Lax är i dag vår populäraste matfisk och alla sportfiskares stora dröm. En riktigt stor lax kan vara över en meter lång och väga över 20 kilo. På 1700-talet var den så vanlig som föda för människor som levde vid älvarna att drängar hade inskrivet i sina kontrakt att två dagar i veckan skulle de slippa äta lax…Laxen är en vandringsfisk som föds och lever sina första år i strömmande vattendrag innan den vandrar ut i havet. Där tillbringar den några år med att äta sej stor innan den vandrar tillbaka till sin födelseälv för att leka. Under lektiden ändrar den färg från silverfärgad till grågrön med röda inslag och slutar att äta. Leken tar hand om krafterna och fisken spolas mer eller mindre tillbaka till havet där den på nytt kan äta sej stark.

omtalas hur guden Tor surnade till på Loke för dråpet på Balder. Loke förvandlade sig till en lax och försökte undkomma den förgadade åskguden. Tor lyckades dock fånga Loke med ett kraftigt grepp ovanför stjärten och därför kan vi i dag skilja på lax och öring – som inte är lika hopklämd vid stjärten…

MÖRT, *Rutilus rutilus*

Mörten tillhör karpfiskarna som är en av de artrikaste fiskfamiljerna i världen. I Sverige finns 17 arter, bland annat asp, braxen, id och löja. Mört är en av de vanligaste fiskarna i våra norrländska sjöar. Den finns även i strömmande vatten men trivs bäst i grunda, vegetationsrika och varma sjöar. Mörten är lätt att känna igen på sina röda ögon. I övrigt är den silverfärgad med en röd fenorna. Den blir vanligtvis ca. 20 cm och väger sällan över ett halvt kilo. Det är en stimfisk som lever av både växter och insektslarver. Leker gör mörten under maj och juni.

Mört uppskattas inte längre som matfisk men har tidigare varit betydelsefull i det lappländska kosthålllet. Vanligtvis torkades mörten efter en lätt rökning men man gjorde även en lokal variant av surströmming… ”vibrånnemort´n”. Mört kan användas som indikator på hur en sjö mår eftersom den inte trivs i försurade vatten med lågt pH-värde.

RÖDING, *Salvelinus*

Nu för tiden delar man upp röding i Storröding (*Salvelinus umbla*) och Fjällröding (*Salvelinus alpinus*). Det kan vara svårt att skilja dom åt men Fjällröding är mindre och mörkare. Dessutom älskar Fjällröding iskalla vatten mer än någon annan fisk och trivs bättre och bättre ju högre upp och närmare fjällen den kommer. Rödingen tillhör laxfiskarna. Den är silverfärgad med mörk rygg och har ljusa fläckar och fenkanter. Under lektiden får den en karakteristiskt rödorange bukfärg. Den väger vanligtvis en till två kilo. Som ung livnär sig rödingen mestadels på insektslarver för att som vuxen övergå till att äta småfisk.

Namnet röding är fornnordiskt och heter på 1500-talet ”rödhinger”. Röding hör till det typiska lappländska matbordet och anses vara en delikatess. Fjällröding anses vara vår äldsta fisk och tros till och med ha överlevt istiden. Fjällröding är Lapplands landskapsfisk.

SIK, *Coregonus lavaretus*

Sik har vi gott om i Arvidsjaur men det kan vara svårt att veta vilken sorts sik… Det finns nämligen sju olika sikar i Sverige varav fem finns i Lappland och det är inte lätt att skilja dom åt. Enbart i Storavan finns fyra olika sikar. Aspsik, Blåsik (vanligast), Valaamsik och Storsik (som har större ögon än dom andra).

Sik är en laxfisk. Den är silverfärgad med mörk rygg och grå fenor. Den kan bli över en halv meter lång och väga ett par kilo. Bä

trivs siken i kalla och syrerika vatten och leker gör den under senhösten och början av vintern, gärna i rinnande vatten. Sik har varit en viktig matfisk i norrlands inland och har ofta fångats med not. Den är relativt mager och behöver därför inte ätas omgående. Sikrom och rökt sik är fortfarande omtyckt av många.

SIKLÖJA, *Coregonus albula*

Siklöja är en liten silverglänsande fisk med grönblåskimrande rygg. Den tillhör laxfiskarna, lever i stim och blir sällan över 20 cm. Dess litenhet gör att den ofta förväxlas med små sikar. Det finns dock ett säkert sätt att skilja siklöja från sik. Siklöjan har underben – underkäken är längre än överkäken. I Arvidsjaur finns siklöja i flera sjöar, bland annat Järvträsk, Pjesker, Lauker, Auktsjö, Östra Kikkejaur och Suddesjaur.

Siklöjan har länge varit populär på matbordet. Rommen anses som en delikatess och var så eftertraktad på medeltiden att kyrkan lade beslag på fiskerätten till siklöjans lekplatser… Siklöjan leker för övrigt under hösten. Det finns en utbredd föreställning om att en särskild fiskart som liknar siklöja finns i våra vatten och som kallas för sellak. Sellak är en ursprungligen lokal benämning på en fördivärgad blåsik som finns i Hornavan. Den kan dock ha spridit sig… Om du vill veta om det är siklöja eller sellak som du just har fångat i din sjö så titta på fiskens mun, har den underbett är det en siklöja, har den överbett är en blåsik – sellak.

ÖRING, *Salmo trutta*

Öring delas in i havsöring, insjööring och bäcköring. Det är egentligen samma fisk men har valt att leva på olika sätt. Havsöringen lever ungefär som laxen och vandrar ut i havet för att återkomma till födelseplatsen i älven för att leka. Insjööringen vandrar från födelseplatsen i ån eller bäcken till närmaste sjö och bäcköringen lever hela sitt liv i strömmande vatten.

Öringen är en laxfisk och skiljs från laxen på att den har flera prickar. Den kan bli upp mot en meter lång och väga över tio kilo. Namnet är fornsvenskt och anses ha att göra med den gamla benämningen ör för grus och småsten. Öring skulle kunna betyda ”den som rider på grusören” och anspela på att öringen leker på grusbotten. Insjööring kallas på vissa platser för Börting.