

Livlig lakselære

Med praktisk opplæring og kunnskap ønsker Sør-Varanger Sjøfiskarlag å få ungdommen på kroken.

Tonje Paulsen Solem
tonje@sva.no

– Hva har jeg gjort nå, undrer Tårnet-elev Daniel Aule Malin.

Han har laget en halv maske, men har ennå ikke stålkontroll på bøting av garn.

– Tja, over der. Sånn, nå har vi lært en ny teknikk, instruerer sjølaksefisker Ørnulf Abrahamsen.

Fangst

På timeplanen for dagen har elevene fra 7. til 9. klasse ved Tårnet skole en god mix av råvarebehandling, artskunnskap, laksehistorie, fangstmetoder og bruk og vedlikehold av redskap. I garnet fant Kevin Amundsen og resten av teamet tre flotte eksemplarer av dagens attraksjon. Det gir utgangspunkt for praktisk lære og fangsten skinner flott i sommersola når han vasker den.

– Artig er det, men det er vel ikke så mye nytt å lære, mener Amundsen, som har fisket laks med bestefaren sin før.

Generasjonsglipp

I indre Jarfjord er det omlag 10 lakseplasser, som følger med eieendom, i bruk av totalt 50, anslår Frank Emil Trasti, styremedlem ved Sør-Varanger Sjøfiskarlag.

– Foreldregenerasjonen i Jarfjord har sviktet sjølaksefisket, mener han.

Det tradisjonsrike fisket har tidligere blitt lært fra generasjon til generasjon.

– De unge har ikke nok kunn-

skap om sjølaksefiske. Det er for eksempel ingen av foreldrene til ungene, som er her, som driver med sjølaksefiske, sier Trasti.

Etter at sauedriften avtok i Jarfjord er kombinasjonsdrift blitt mindre vanlig og stadig færre driver sjølaksefiske.

– Nå er det stort sett bare pensjonister og ferieturister igjen, kommenterer Abrahamsen.

Kvinnesyn

Å gjette på vekten kommer du ikke utenom. Trasti holder opp et eksemplar til alles skue.

– Fem kilo, foreslår ei jente i bakerste rekke.

Det er godt sett; største karen på første garnet var en luring på 4,9 kilo. Kilopriser og økonomien i næringa skaper interesse blant elevene.

– 70 kroner per kilo for storlaks er vanlig. Prisen er såpass lav fordi det er så mye oppdrettslaks på markedet, avklarer Trasti.

Laksemat

Kurset vil bli fulgt opp til høsten med tilberedning av laksen på skolekjøkkenet. Da åpner sjøfiskarlaget for alt fra laksewok til sushi og de mer tradisjonsrike oppskrifter og flere av elevene ser fram til laksefiletter. Dagens lunsj vekker noe mer skepsis.

– Du skal vel ikke ha laks på vaffelen, protesterer Jørgen Tharaldsen.

Den soltørka spekelaksen holdt god avstand fra vafflene og fant sin plass på brødkivene.

Unge håp

Sjølaksefiskeren er en truet rase i Norge og tilbakegangen har vært stor også i Finnmark og Sør-Varanger.

– Det er bare tusen stykker igjen på landsbasis. Vi står ikke bare i

fare for å miste en tradisjon, men sjølaksefiske er også en kvalitetsmatressurs, påpeker Trasti.

Målet med kurset, som også skal arrangeres på Sandnes skole, er å spre kunnskap og inspirere til at ungdommen får interesse. Til

neste år vil andre skoler stå for tur. Og Trasti har klare håp for resultatet.

– Vi håper jo at elevene får lyst til selv å sette ut et garn eller to. Eller kanskje gi et spark til foreldrene sine.



LAKSEVASK: Kevin Amundsen gir laksen en real overhaling.



Trasti, styremedlem ved Sør-Varanger



sten til salting.



PÅ NETT: Elev Daniel Aule Malin blir instruert av Ørnulf Abrahamsen i å bote garn.