

PÅ FØRSTE HÅND

NR 1 – 2009



MAGASIN FRA NORGES RÅFISKLAG

INNHold



Hasvik

Lille Lofoten: Godt fiske, men også usikkerhet: Selv om Hasvik kommunes om lag 50 fartøyeiere drar på land store mengder kvalitetstorsk, har det spredt seg en viss uro blant fiskerne. **Sørvær satser på Slow Food:** I disse tider, med en vanskelig markeds-situasjon, også for fiskeprodukter, skal det nå satses stort på tørrfisk av ypperste kvalitet, til et kresent marked. **Samfunnsbyggeren:** Han har nettopp fylt 81 år, men sitter som en bauta i Hasviks kommunestyre. – **Vi strikker gjerne torsk:** – Skulle det utrolige skje, at torsken forsvinner, bruker vi gjerne torsk og andre fisker som motiver på våre kolleksjoner under merkevarenavnet Noravind, sier daglig leder Rigmor Einan ved Noravind Stikkefabrikk på kaia i Sørvær. – **Turistfiske bærebjelken:** – Det er et faktum at for Sørøya er turistfisket helt vesentlig for å utvikle reiselivsnæringen. **Nei til sportsfiske:** En av dem som ikke ser med blide øyne på det omfattende turistfisket er sjarkfisker Edvin Wallmann fra Hasvik.



Teposer gir bedre fiske?

Det er ingen aprilspøk. Fiskeren Bjarni Sigurdsson har den siste tida oppnådd oppsiktsvekkende resultater på linefiske med agn i «teposer».



Kjøperne pessimistiske – fiskerne mer optimistiske

En spørreunde blant fiskere og fiskekjøpere i Vesterålen viser at fiskerne er mer optimistiske enn fiskekjøperne, til at vi vil komme ut av finanskrisen med hodet over vann.

4

20

22

Rebbernesøya: For et hav – for en himmel

Skal du til Rebbernesøya er det kanskje best å bruke båt, om ikke vinteren viser seg fram slik den gjorde akkurat denne februar dagen. Veien opp mot Grønlikaret på Ringvassøya, veien du må kjøre for å komme til ferga i Mikkelvika, ligger som en nytegna blyantstrek.

Ingen vind. Ingen is 12

Turistfiskeordninga og fiskeres muligheter

Ferske tall fra årlige reiselivsundersøkelser viser at det i 2008 var over 4,4 millioner utenlandske overnattingsgjester i Norge (Transportøkonomisk institutt 2009)..... 14

Fisk og fotball – på bygda og i byen

Over hele Nord-Norge, ja langt ned på Møre-kysten, springer unger rundt i fotballdrakter med Råfisklagets emblem på..... 15

«Værdifuld for sin Godheds Skyld» Om skrei og skreifiske i norsk kulturhistorie..... 16

En hjelpende hånd..... 18

Nytt og nyttig..... 19

Oppskrifter 24

PÅ FØRSTE HÅND

Utgiver: Norges Råfisklag, Postboks 6162, 9291 Tromsø

Telefon: 77 66 01 00 – www.rafisklaget.no

Ansvarlig redaktør: Svein Ove Haugland
svein.ove.haugland@rafisklaget.no

Redaksjon: Svein Ove Haugland, Thor E. Kalsaas
(thor.e.kalsaas@rafisklaget.no), Sverre A. Nielsen

Tekst og foto: Sverre A. Nielsen, svenna@svenna.no

Forsidebilde: Slow Food-koordinator, Bjørge H. Alvestad

Foto: Eirik Palm

Redaksjon avsluttet: 19.03.2009

Oppslag: 6.000

Utforming og trykk: Lundblad Media AS

ISSN 1504-9582



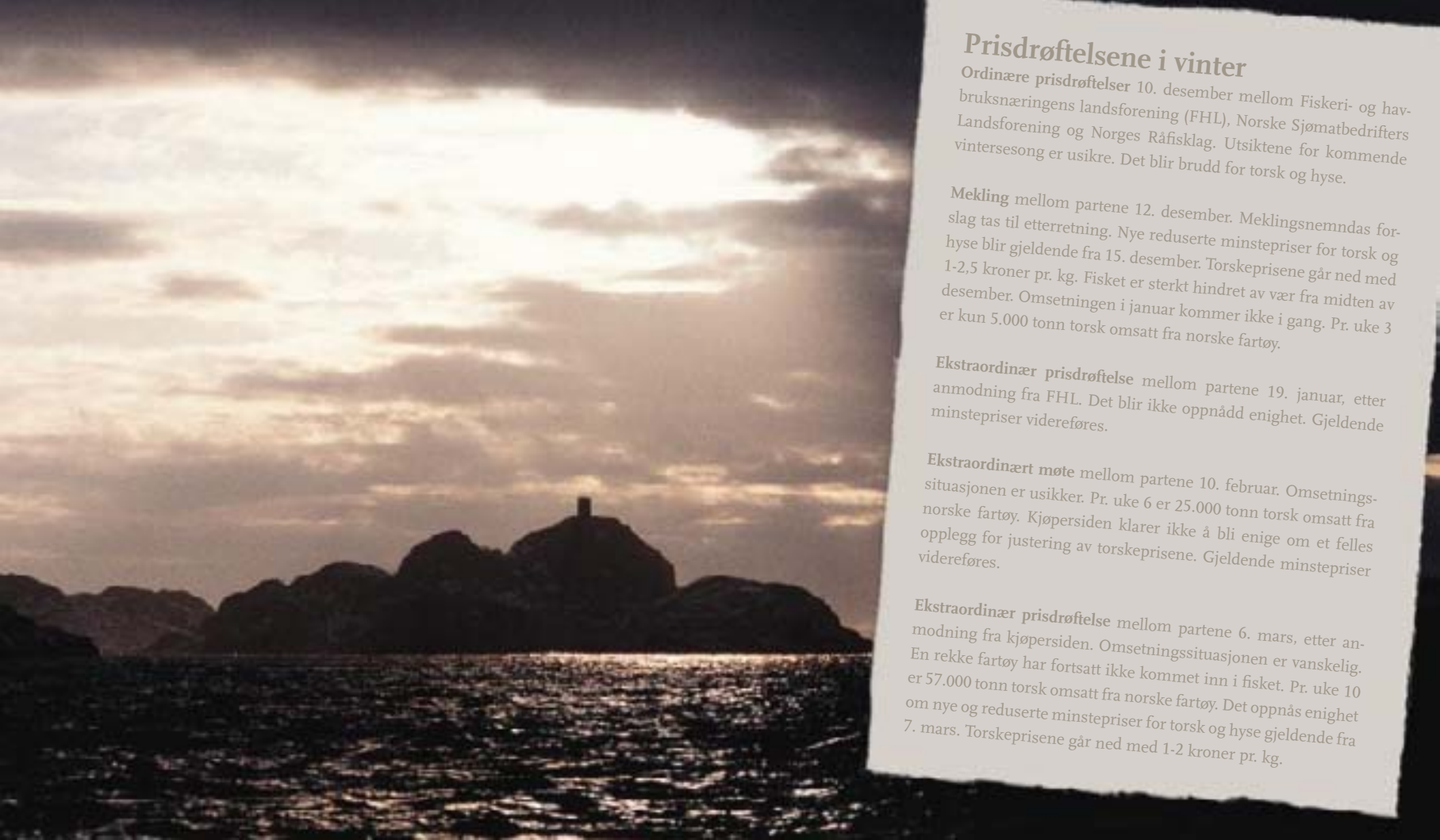


Foto: Stockshots.no

Leder: Året det var så svart

Fiskerinæringa har fått seg en real trøkk i 2009. Etter flere år med positiv utvikling og stigende priser, har vi nå gått på en virkelig smell. Det er først og fremst torskefiskeriene som er rammet av markedssvikt, og ingen kan si med sikkerhet hvor lenge det vil vare. Konsekvensene merkes godt for fiskerne: Torskeprisene var i midten av mars vel 30 % lavere enn til samme tid i fjor. Samtidig sliter store deler av fiskeflåten med leveringsproblemer fordi fiskeindustrien holder igjen på kjøp som følge av en usikker markedssituasjon.

Det er ikke første gang fiskerinæringa opplever en brå nedoverbakke. Forrige nedtur var perioden 2001 til 2003. Også da kom omslaget brått etter at man hadde en god omsetningssituasjon med gode priser langt ut på våren – ikke ulikt det som skjedde i 2008. Så falt prisene brått – og fallet varte i nesten to år før bildet begynte å bedre seg.

Fiskerinæringa har erfaring med skiftende forutsetninger der aktørene lever i presset mellom svingningene i naturen og

i markedene. Nå er naturen med oss, mens markedene svikter. Det skaper ekstra frustrasjon når fiskerne vet at havet er fullt av stor, fin skrei, mens de opplever leveringsvansker og lavere priser når den flotte fisken skal omsettes.

Det er lett å forstå at fiskerne blir oppgitt og forbannet når fiskeprisene går ned. I mars gikk minsteprisene på torsk og hyse ned etter at Råfisklaget og fiskeindustrien hadde gjennomført ekstraordinære prisdrøftelser. Nedgangen har medført harde utsagn med kritikk av Råfisklagets ledelse fra noen fiskere og fiskekjøpere. Det er ikke overraskende at disse fiskerne også argumenterer ut fra hensynet til den lokale industrien som har kjøpt seg opp lager av saltfisk mens minsteprisene var høyere. Det er kanskje mer overraskende at det ensidig rettes en anklagende pekefinger mot Råfisklaget og ikke mot fiskeindustriens egne organisasjoner med Fhl og NSL i spissen. Det var de som krevde ekstraordinære prisdrøftelser. Mener noen at Råfisklaget skulle ignorert dette kravet?

Prisdrøftelsene i vinter
Ordinære prisdrøftelser 10. desember mellom Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL), Norske Sjømatbedrifters Landsforening og Norges Råfisklag. Utsiktene for kommende vintersesong er usikre. Det blir brudd for torsk og hyse.

Mekling mellom partene 12. desember. Meklingsnemndas forslag tas til etterretning. Nye reduserte minstepriser for torsk og hyse blir gjeldende fra 15. desember. Torskeprisene går ned med 1-2,5 kroner pr. kg. Fisket er sterkt hindret av vær fra midten av desember. Omsetningen i januar kommer ikke i gang. Pr. uke 3 er kun 5.000 tonn torsk omsatt fra norske fartøy.

Ekstraordinær prisdrøftelse mellom partene 19. januar, etter anmodning fra FHL. Det blir ikke oppnådd enighet. Gjeldende minstepriser videreføres.

Ekstraordinært møte mellom partene 10. februar. Omsetningssituasjonen er usikker. Pr. uke 6 er 25.000 tonn torsk omsatt fra norske fartøy. Kjøpersiden klarer ikke å bli enige om et felles opplegg for justering av torskeprisene. Gjeldende minstepriser videreføres.

Ekstraordinær prisdrøftelse mellom partene 6. mars, etter anmodning fra kjøpersiden. Omsetningssituasjonen er vanskelig. En rekke fartøy har fortsatt ikke kommet inn i fisket. Pr. uke 10 er 57.000 tonn torsk omsatt fra norske fartøy. Det oppnås enighet om nye og reduserte minstepriser for torsk og hyse gjeldende fra 7. mars. Torskeprisene går ned med 1-2 kroner pr. kg.

I en situasjon med betydelige avsetningsproblemer for deler av fiskeflåten, og hvor deler av fiskeindustrien har redusert aktiviteten som følge av manglende lønnsomhet, ville det vært uansvarlig av Råfisklaget å ikke gå med på fiskeindustriens krav om reduserte minstepriser. Ikke minst av hensyn til de fiskerne som ikke får levere sine fangster. Da får vi leve med at fiskere som har sikret seg leveranse i den viktigste delen av sesongen, er skuffet over at prisene går ned og derfor skyter mot Råfisklaget.

Det viktigste nå er uansett at markedshjulene kommer i gang igjen. Vi vet alle at det vil gå oppover igjen – men ingen kan si eksakt når det vil skje. Inntil forholdene bedrer seg, må vi feste lit til at kystboernes evne til å «stå han av» og statlige tiltakspakker vil bringe fiskerinæringa gjennom en av de mest brutale nedturene i nyere tid.

Trygve Myrvang
Adm. direktør

Svein Ove Haugland
Ass. direktør



400 kilo kom «Thor Einar» til kai med. Foto: John Henrik Guttorm

Lille Lofoten: Godt fiske, men også usikkerhet

Av Bjørn Hildonen

Selv om Hasvik kommunes om lag 50 fartøyeiere drar på land store mengder kvalitetstorsk, har det spredt seg en viss uro blant fiskerne. – Rykter går om at samtlige bruk kan bli stengt i løpet av våren. Begrunnelsen skal være at lagrene er i ferd med å bli fulle hos kjøperne, sier Ørjan Furøy (34).

Ørjan Furøy og hans mannskap, broren Stian (29) og Ole Gunnar Rasmussen (29), med senior, Steiner Furøy (59), som landmann, møtte jeg en mandags kveld ved anlegget til Aker Seafood, Sørvær Holding AS. Værvarslet for de kommende døgn var ikke oppmuntrende. De var i ferd med å losse Furøys 52 fot store linebåt «Brattholm». Dagens fangst er på om lag 4.000 kilo stor og feit torsk, tatt på 28 stamper line.

– Håper ikke varslet slår til. Vi har ute nærmere 30 stamper hyseline, sa en optimistisk Furøy til På første hånd.

Det gikk som han håpet. Kulingen uteble tirsdag, men slo inn natt til onsdag. Den

førte til snøras som sperret veien mellom Sørvær og Breivikbotn, og seinere på dagen ble Sørøys tre tettsteder, Sørvær, Breivikbotn og Hasvik isolert grunnet uværet. Noe som ikke er uvanlig.

Best på hysa

Den unge og driftige fiskeren, Ørjan Furøy, som i fjor ble kåret til landets mest effektive hysefisker med ilandført 330 tonn, er svært fornøyd med sesongen så langt.

– I fjor hadde vi en lott på rundt 700.000 kroner etter ni måneders intens drift. Vi håper selvsagt å komme opp i samme inntjening i år. Men det betinger at vi får kontinuerlige leveranser – og at vi har 12 timer arbeidstid på havet seks dager i uka når det virkelig står på, sier han.

Sørøya kalles «Lille Lofoten», men lokalt er det Breivikfjorden som har fått denne betegnelsen.

– Så langt i vår har det ikke vært tatt fangster i Breivikfjorden, ei heller i de andre fjordene på Sørøya. Men vi regner med inn-

sig litt seinere i vår. I havet utenfor Sørøya er det mye fisk. I dag står fisken uvanlig dypt, men vi har ikke mer enn vel én times gangtid fra Sørvær til feltet der vi har satt bruket, sier Sørvær-fiskeren.

Veksler mellom torsk og hyse

Ørjan Furøy startet som fisker bare 15-år gammel. I fjor kjøpte han linefartøyet «Brattholm». En investering på om lag 6 millioner kroner, inkludert torskekvoten.

– Vi har en driftsform som betyr at vi annen hver dag går etter hysa. Skiftingen mellom torsk og hyse er for oss helt ideell. På årsbasis gir vår driftsform best inntjening, sier Furøy.

De siste årene har Hasvik kommune opplevd at stadig færre fartøy er å finne i merkeregisteret. De unge svikter yrket.

– Det er beklagelig. Vi har verdens beste yrke, samtidig som fortjenesten er god. Vel hadde vi ønsket at prisene hadde vært høyere. I dag får vi 22,50 for stortorsken, men ser ikke bort fra et prisnedslag seinere i

måneden. Til sammenligning var prisen i fjor helt oppe i 30 kroner per kilo. Men vi skal ikke klage. Ikke minst fordi vi ligger nært noen av verdens beste fiskefelt. Så jeg håper at flere nå oppdager at fiskeryrket er verdt å satse på, sier Ørjan.

Han skryter uhemmet av yrket, selv om han selvsagt også opplever tunge dager. – La meg få nevne at forholdene i Sørvær er godt tilrettelaget for oss fiskere. Blant annet har det lille fiskevær, med knappe 200 innbyggere, om lag 10 utmerkede egne buer. Problemet er at vi ikke får tak i lokale egnere. Derfor har vi i fire sesonger hatt egnere fra Litauen. De kommer i januar og er her fram til april. Da er det store torskefisket over. Så kommer de tilbake til høsten. For øvrig er de blitt meget gode og stabile egnere, sier Ørjan Furøy.

Ville hjem

En som har vendt tilbake til Sørøya for å bli fisker er Ole Gunnar Rasmussen.

– Jeg er utdannet maskinist. Har blant annet seilt utenriks. Men jeg har savnet den frihet fiskeryrket gir, samt de friluftsmulighetene vi har her på Sørøya. Derfor besluttet jeg å vende tilbake til mine røtter. Angrer ikke en dag på at jeg tok en slik beslutning. Stortrives om bord i «Brattholm» med brødrene Furøy. Jeg anbefaler absolutt ungdom å gjøre tilsvarende yrkesvalg, sier Ole Gunnar.

Ikke engstelig

Ørjan Furøys far, Steinar, har ikke noe imot at to av sønnene er om bord i samme fartøy.

– Jeg vet at de ikke tar noen sjanser. Alle om bord passer på hverandre. «Brattholm» er vel utrustet og om bord er det også meget velordnet utstyr. Så vet jeg at guttene har respekt for havets elementer. Egentlig er jeg aldri engstelig, selv om været ikke alltid er det beste på denne tiden av året. Selv kom han til Sørøya i 1973 som filetskjærer. Siden 1993 har han vært i fisker- og fartøymiljøet på øya.

Usikkerhet

I Breivikbotn, om lag 20 kilometer fra Sørvær, møter vi Jens Erling Jensen (40). Han og hans mannskap på tre er i full gang med lossing og sløyning av om lag 4.500 kilo snurrevadfanget stortorsk ved bygdas eneste mottaksanlegg, Nergård-anlegget.

– Vi tar gode fangster om lag fire timers gangtid fra Breivikbotn. Men nå sprer det

seg en viss usikkerhet hos de som driver med snurrevad og garn. Råstoffet går i det alt vesentlige til salting. Problemet er, blir det hevdet, at lagrene av saltfisk er i ferd med å fylles. Årsaken er at markedet i utlandet er tregt. Derfor kan det gå mot prisnedslag, og i verste fall, stenging av anlegget her i Breivikbotn og ved «filialen» i Hasvik. Skjer det, vil vi stå uten leveransemuligheter, forteller Jensen.

Det er kun ved anlegget i Breivikbotn de kan lande snurrevad- og garnfisk.

– Ved anlegget i Sørvær handler det kun om kjøp av line- og juksafisk. Den går til filetproduksjon og en del skipes ut som blanktorsk. Hva som skjer om anlegget her i Breivikbotn blir stengt, vet jeg ærlig talt ikke. Mest sannsynlig blir det vel landligge, med de konsekvensene det får for alle oss som ikke drifter med line. Det vil være bittert, all den tid det er mye fisk i havet, sier Jensen.

Truende turiskfiske

Også Jens Erling Jensen er oppvokst om bord i båten. I 1995 gikk han til anskaffelse av den 49 fots store snurrevadbåten «Sandviknes».

– I det lengste håper vi at anlegget ikke stenges, all den tid vi har rundt 17 tonn av totalkvoten igjen å fiske, sier Jensen.

Han har også meninger om det han betegner som et omfattende turistfiske utenfor Sørøya.

– Jeg er fullt klar over at turistfisket er kommet for å bli, og har stor betydning for turistnæringen i kommunen. Men det er for jævlig at vi må ligge stille i hele sommerhalvåret, uten muligheter til å fiske kommersielt, mens turister drar opp store mengder fisk. Ser ikke bort fra at det omfattende turistfiske er med på å true kysttorsken. Så langt i år har det nærmest vært fisketomt i fjordene, sier en engasjert Jens Erling Jensen, som i likhet med Ørjan Furøy etterlyser bedre lokal rekruttering til yrket.

Prioriterer stedlig flåte

Stedlig leder ved anlegget i Breivikbotn, Knut Inge Hansen, forteller at rundt 15 kystfartøy er knyttet til anlegget. I tillegg leverer om lag 10 fartøy til Hasvik.

– Vi har noen fremmedfartøy, men så lenge det er usikkert med hensyn til den nære framtid blir den stedlige flåten prioritert. Denne har en kapasitet på mellom 60



Det er for tiden ingen kø ved kaiene på Sørøya. Her fra Breivikbotn. Foto: Bjørn Hildonen



Steinar Furøy (nærmest) er en allsidig landmann. Han er ikke engstelig for å ha to sønner om bord i samme fartøy. Foto: Bjørn Hildonen



Det tas store mengder stortorsk utenfor Sørøya. Fra venstre Ørjan Furøy, Stian Furøy og Ole Gunnar Rasmussen. Foto: Bjørn Hildonen

og 70 tonn, noe som sysselsetter nærmere 20 personer.

Kvalitetsfisk

Også leder ved Aker Seafood – Sørvær Holding AS, Rune Bye Paulsen, som også har ansvaret for det Aker-Sefood-eide mottaksanlegget i Berlevåg, sier at det ikke utelukkes begrenset stenging i vår.

– Vi følger utviklingen nærmest fra uke til uke. I dag tjener vi ikke penger, og det er selvfølgelig en forutsetning for å kunne drive, sier Paulsen.

Rundt 25 personer jobber ved anlegget, og om lag 20 fartøy leverer ved Sørvær-anlegget, men her kjøper man ikke snurrevad- og garnfisk.

– Vi ønsker kvalitetsfisk til filetproduksjonen. Derfor tar vi kun line- og juksafisk, forteller Rune Bye Paulsen.



Kvalitet: – Sørøya skal levere tørrfisk av førsteklasses kvalitet, sier Slow Food-koordinator, Bjørg H. Alvestad. Foto: Eirik Palm

Sørvær satser på Slow Food

I disse tider, med en vanskelig markedssituasjon, også for fiskeprodukter, skal det nå satses stort på tørrfisk av ypperste kvalitet, til et kresent marked. Den skal ha stemplet til den verdensomspennende organisasjonen Slow Food.

Av Bjørn Hildonen

Slow Food er en organisasjon som startet i Italia i 1986, og som samler alle som er opptatt av kvalitetsmat og mangfold. Organisasjonen er i front i arbeidet for å få fram økologisk- og småskalamat, og har brukt verdenskjente kokker for å markedsføre produktene. Sentrale mål er god kvalitet, bevaring av genetiske ressurser, sikkerhet for framtidens matproduksjon og produsentens økonomiske kår.

Produktene dokumentert

«Good, clean and fair» er Slow Foods slagord for arbeidet med en mer mangfoldig og bærekraftig matkultur. Slow Food har også et sterkt politisk engasjement. Terra

Madre-konferansen, som arrangeres hvert annet år i samarbeid med italienske myndigheter, omfatter seminarer og workshops med tema som spenner fra lokal matproduksjon og kultur til globale spørsmål som matvarekrise, patentering av plantesorter og klimaendringer.

To av Slow Foods viktigske virkemidler er Smakens Ark, startet av Slow Food i 1996, og de såkalte presidiene. Presidiene kan sammenlignes med EUs ordning med beskyttede opprinnelsesbetegnelse. Slow Foods kriterier er ofte strengere.

Kort fortalt inneholder Smakens Ark i hvert enkelt land en oversikt over matprodukter som har god kvalitet og lokale tradisjoner, men som står i fare for å bli borte. Produktene bli dokumentert med

tanke på historie, egenskaper og produksjon og deretter registrert i Smakens Ark.

Nåløye

I dag er over 700 produkter fra hele verden registrert. Av disse er vel 100 kvalifisert som presidieprodukter.

I Norge er det i dag fire presidieprodukter. Produktet som først kom med var Brimiost fra Sognefjorden. Så fikk tørrfisk fra Sørøya den høye kvalitetsgodkjennelsen høsten 2005. Deretter fulgte røykesild fra Sunnmøre og siste norske presidieprodukt så langt er norsk villsau.

Samarbeidet mellom Sørøya og Slow Food kom i stand i 2005. I Sørvær så man nemlig muligheten til å få til et spennende nisse-samarbeid mellom fiskere og produsenter.



Produksjon: I Sørvær skal det bygges en produksjonshall for Slow Food-produkter. Foto: Anne Olsen-Ryum

– Det er et nåløye å kunne få produkter markedsført som Slow Food. For oss har det også vært en lang vei å gå, men nå er vi akseptert, sier ordfører i Hasvik, Eva D. Husby.

Krise

Ordføreren har, sammen med koordinator i Slow Food Foundation for Biodiversity, Bjørg H. Alvestad, jobbet målrettet med tørrfiskprosjektet siden 2004.

– Nå vil vi etablere Det Artiske Slow Food. Under et møte i Torino i oktober i fjor ble Sørøya utnevnt til hovedsete for Arctic Slow Food Convivium. Samtidig ble Sørøya og øya Elba offisielt utnevnt til «søsterøyer» gjennom Slow Food-organisasjonen, forteller koordinator Bjørg H. Alvestad til På første hånd.

Ideen om å satse stort på kvalitetsprodukter kom opp da Hasvik kommune, som så mange andre kystkommuner, kom i krise da havets ressurser sviktet, noe som blant annet førte til bedriftsnedleggelser og arbeidsledighet. Situasjonen var nærmest dramatisk. Dette førte til at en rekke kommuner fikk omstillingsmidler, også Hasvik.

Samarbeid

Det kommunale selskapet Hasvik i Utvikling (HUT) ble etablert i kjølvannet. Målsettingen var å skape nye arbeidsplasser.

HUT har siden høsten 2004 samarbeidet med Norsk Tradisjonsfisk. Blant annet ble blikket rettet mot videreforedling av de produkter som ilandføres i Sørvær. For øvrig ble samarbeidet med HUT og Norsk Tradisjonsfisk avsluttet i 2006.

– Som et resultat av vårt kartleggingsarbeid, og gjennom samarbeidet med Tradisjonsfisk, kom vi i kontakt med Slow Food i Italia. I mars 2005 kom ledelsen fra organisasjonen i Italia til Sørvær. Og som et resultat av dette besøket har Sørvær fått et presidium (ledelse) knyttet opp til kvalitets-tørrfisk nettopp fra Sørvær, forteller en entusiastisk ordfører Eva D. Husby.

Ufravikelig krav

I dag er ti fiskere i Hasvik godkjent for leveranse av fisk som skal tørkes og gå inn som Slow Food-produkt. Leveransene skal skje til Akers anlegg i Sørvær.

– Det er svært strenge kvalitetskrav for å kunne komme inn i Slow Food-organisa-

sjonen. Kunden skal kunne spore produktet, vite når og hvor fisken er fanget, av hvem og når og hvor den er produsert. Det er også et ufravikelig krav at det kun tillates blodfersk line- eller juksafanget fisk, og den skal ha en spesiell størrelse. Kravene er strenge, men vil gi en høyere pris i alle ledd, sier koordinator Alvestad.

Representanter for Slow Food i Hasvik har vært på messer i Italia for å presentere sitt produkt. Og tørrfisker er blitt meget godt mottatt.

– Vi har stor tro på Slow Food. I disse dager vil styret blir etablert. I tillegg er det planlagt å føre opp et eget produksjonsanlegg i Sørvær. Planene er også å komme opp med andre kvalitetsprodukter. Vi går nå inn i en meget spennende periode, og har tro på at Slow Food skal bli en suksess her på Sørøya, sier Bjørg H. Alvestad.

I fjor ble det produsert en del presidietørrfisk ved anlegget i Sørvær. Det antas at produksjonen i år kan komme opp i 10.000 kilo. Årets produksjon av kvalitetstørrfisk foregår i et samspill mellom fiskere og produsent på Sørvær, og det skjer uten offentlig innblanding.



Balanse: – Vi må finne en balanse mellom kystfiskerne og turistfisket, sier politikerveteran Arne Danielsen. Foto: Bjørn Hildonen

Samfunnsbyggeren

Han har nettopp fylt 81 år, men sitter som en bauta i Hasviks kommunestyre. Arne Danielsen, far til dagens Hasvik-ordfører Eva D. Husby, blir aldri lei politikken. Det har han drevet med i hele sitt voksne liv.

Av Bjørn Hildonen

Oppveksten hadde han i Breivikbotn, men flyttet til nabobygda, Sørvær, i 1953.

Fylkespolitikker

– Jeg hadde arbeid i Kraftlaget, men skiftet så arbeidsplass da jeg flyttet til Sørvær. Begynte som maskinist ved en av fiskeindustribedriftene. Og politisk interessert ble jeg tidlig. Men alvor ble det da jeg kom inn som vararepresentant til kommunestyret på 1960-tallet. I 1972 ble jeg så valgt til ordfører, selvsagt for Arbeiderpartiet, en posisjon jeg hadde i 12 år, sier Arne.

I tillegg til at Arne Danielsen har satt spor etter seg i kommunen, der han kjempet både for helårsvei fra Sørvær til Hasvik og skolen i sin bygd, har han lang «fartstid» som fylkespolitiker.

– Som ordfører i 1972 kom jeg også automatisk inn i fylkestinget. Det var nemlig fylkesordførerne som fram til 1976

utgjorde fylkestinget. Etter kommune-reformen fikk jeg fortsette som folkevalgt fylkespolitiker, en posisjon jeg hadde i om lag 20 år. Og i fylkestinget var det samferdselspolitikken jeg var spesielt opptatt av. Satt i flere periode som leder for samferdselsutvalget på fylkesplan, forteller Danielsen.

Nølende

Da han for vel 20 år siden ble pensjonist, ønsket han å trappe ned sin politiske virksomhet. Engasjerte seg blant annet i kommunens pensjonistforening.

– Før siste kommunevalg ble jeg spurt av Arbeiderpartiet om å stille til valg. Jeg var nølende, men sa meg villig til å innta listas sisteplass. Da velgerne hadde sagt sitt, hadde jeg fått så mange stemmer at jeg nå har fast plass i kommunestyret. For øvrig er vi åtte fra Arbeiderpartiet i kommunestyret, som totalt har 15 representanter. I tillegg til Arbeiderpartiet har Senter-

partiet seks representanter og Høyre én, sier veteranen.

Bekymret

I dag er han urolig i forhold til framtiden, ikke bare for Hasvik kommune, men for hele kysten.

– Vi er helt avhengig av fiskeriene. Derfor er det grunn til å være bekymret, all den tid fiskemarkedet nærmest har kollapset. Men vi har en fornybar ressurs vi må ta vare på og overlevere nye generasjoner. I likhet med mange andre, er jeg svært skeptisk til det loddefisket som er i gang. Jeg håper inderlig at vi ikke kommer i en slik situasjon at lodda igjen fiskes opp. Jeg synes politikere – og forskere – i større grad burde lyttet til fiskerne og deres organisasjoner. Og så håper jeg at det ikke oppstår konflikt mellom turistfisket og kystfiskerne. Turistfisket betyr mye for reiselivsnæringen her på Sørøya. Derfor må vi finne en balanse, sier Arne Danielsen til På første hånd.



Montasje: Leena Virtanen i ferd med å montere en ny genser. Foto: Anne Olsen-Ryum. **Produkter:** Her ser vi noen av produktene som sendes fra Sørvær. Foto: Anne Olsen-Ryum. **Arbeidsplasser:** Strikkefabrikken har skapt fire ny arbeidsplasser i Sørvær, og flere kan det bli. Fra venstre Leena Virtanen, daglig leder Rigmor Einan, Sissel Jensen og Stig Martin Olsen. Foto: Anne Olsen-Ryum

– Vi strikker gjerne torsk

– Skulle det utrolige skje, at torsken forsvinner, bruker vi gjerne torsk og andre fisker som motiver på våre kolleksjoner under merkevarenavnet Noravind, sier daglig leder Rigmor Einan ved Noravind Strikkefabrikk på kaia i Sørvær.

Av Bjørn Hildonen

Hvorvidt kvinnene i Sørvær tok ordspråket «nød lærer naken kvinne å spinne» på alvor, skal være uvisst. Men nå er de i gang, ikke med spinning, men strikking.

Kjøpte fabrikk

Det var mange som ble forundret – og stilte seg hoderystende til at kvinnene i Sørvær skulle starte strikkefabrikk i fiskeværet. I dag bøyer de seg i beundring. Kvinnene har nemlig fått det til, Strikkefabrikken er så absolutt opppegående. Fabrikken er blitt et begrep, langt utenfor Haviks kommunes grenser.

– Jo, det var mange som stusset da de fikk kjennskap til våre planer, men noe måtte vi da gjøre for å skaffe noen kvinnearbeidsplasser i Sørvær.

Mer eller mindre tilfeldig fikk ordfører Eva D. Husby, gjennom en mekler, kjennskap til at en strikkefabrikk i Klepp på Jæren var til salgs.

– Dette måtte være noe for oss. Vi var ikke ukjent med håndarbeid. Hadde blant annet sydd en spesiell Sørødrakt. Så hvorfor ikke satse på strikkeprodukter? Nå er vi i gang. Har skapt fire nye arbeidsplasser, og våre produkter er meget godt mottatt, sier Einan.

Anerkjent kunstner

Før tre trailere startet fra Klepp i retning Sørvær, med maskiner og et stort varelager, hadde ildsjeler arbeidet intenst med å skaffe finansiering. Blant de som støttet damene var Hasvik kommune og Innovasjon Norge. I tillegg var det flere private investorer som gikk inn med midler. De hadde tro på initiativet.

– Produksjonen på kaia i Sørvær kom i gang i 2007. Vi har også knyttet til oss en av landets fremst tekstilkunstnere, Maria Rodrigues, opprinnelige fra Madeira, i dag bosatt i Vestfold.

Det er hun som står bak designet og motivene, alle med utgangspunkt i snøkrystaller. Klærne vi satser på er røffe og barske som vårt eget klima. Design og farger er inspirert av nordnorsk natur og tradisjonsrike strikkemønstre. Det er også slik at hvert eneste plagg som produseres ved Strikkefabrikken er et signert håndverk, skapt med omtanke for den enkelte bruker. Merkevaren Noravind er, vil jeg påstå, framtidens kjoler, jakker og gensere laget av ren ny ull. Produktene er tilpasset så vel det nasjonale som et internasjonalt marked, sier Einan.

Hun understreker at hvert plagg er unikt, ingen er helt like. Ekte, ująlete produkter fra Noravind er også tilpasset individualister.

Markedsføring

Fabrikken i Sørvær har et lokale på om lag 300 kvadratmeter og er å finne i et tidligere forretningslokale.

– Så langt har vi investert om lag 3,5 millioner kroner. Men vi må nok foreta flere investeringer på sikt, sier Einan.

Selv om fabrikken startet en forsiktig produksjon i 2007, var det først i august måned i fjor at det ble full produksjon. Omsetningen kom i 2008 opp mot 800.000 kroner.

– Vi tjener ikke penger, men er ennå i en etableringsfase. En stor oppgave er nå å presentere produktene. Vi har blant annet presentert produktene på en stor messe i Nord-Italia, og vi har deltatt på Norsk Varemesse. Her i regionen har vi også hatt visninger. Over alt blir produktene veldig godt mottatt. Nå arbeider vi med å få kontakt med utsalgssteder. Har også et samarbeid med Nordisk Designråd. I tillegg arbeider vi med en nettside der nettbukere kan komme med sine bestillinger, sier en svært optimistisk Rigmor Einan.

En av tankene bak Noravind Strikkefabrikk på kaia i Sørvær er også gjenbruk og flerbruk. Restegarn brukes derfor til mindre produkter.



Bærebjelke: – Turistfisket er vår bærebjelke, sier hotelldirektør Mona J. Saab. Foto: Bjørn Hildonen

– Turistfiske bærebjelken

– Det er et faktum at for Sørøya er turistfisket helt vesentlig for å utvikle reiselivsnæringen. I dag er nettopp havfiske noe som er med på å gjøre Sørøya kjent som et fiskeeldorado, også utenfor landets grenser, sier daglig leder ved Hasvik Hotell, Mona J. Saab (47).

Av Bjørn Hildonen

I fjor var det om lag 100 tilreisende som deltok i den årlige Havfiskefestivalen med base i Sørvær. Totalt var det om lag 2.000 tilreisende som besøkte Sørøya.

Betyr mye

– For hele samfunnet betyr turismen svært mye. Og her i kommunen er det skapt en rekke arbeidsplasser knyttet til blant annet havfisket.

I dag framstår Sørøya, også kjent som «Den grønne øya», som havfiskets «Mekka». Tettstedene Hasvik, Breivikbotn og Sørvær invaderes i sommerhalvåret av turister som ønsker å dra om bord stortorsken. Og de færreste reiser skuffet hjem.

Hindrer fraflytting

– Jeg vil påstå at turismen i dag er med på å hindre fraflyttingen. Vi kjenner til at en rekke kystkommuner sliter. Vi har også merket problemene. Ved inngangen

til år 2000 var det i Hasvik kommune om lag 1.350 innbyggere. I dag er vi nede i vel 990. Med satsingen på de fortrinn vi har, og med tilrettelegging for de som ønsker å satse på reiselivsnæringen, kan vi skaffe nye spennende arbeidsplasser, og nå satser vi også på helårsturisme. I tillegg til at vi har rike fiskefelt like utenfor stuedøra, der stortorsken vandrer, har vi en natur som gir verdifulle opplevelser. Om høsten er det i tillegg gode jaktmuligheter på øya, sier Saab.

Motstand

Hun er selvsagt klar over at det er lokal motstand mot «invasjonen» av sportslige havfiskere i sommerhalvåret.

– Til en viss grad kan jeg forstå at yrkesfiskere, med oppfisket kvote, opplever det frustrerende at turister kan fiske fritt. Men la meg understreke at myndighetene har satt en øvre grense for tillatt sportfiskefangst. Hver fisker kan ikke ta med mer enn 15 kilo filet. At mange ikke respekterer

loven kan nok hende. Men ærlig talt, jeg tror ikke sportsfiskerne er en trussel for ressursene, sier Mona J. Saab.

I slutten av februar måned inviterte Hasvik Senterparti og Hasvik Kystfiskarlag til et møte med blant andre reiselivsaktører. Bakgrunnen for møtet var en artikkel i bladet Nordlys 8. januar. Her kunne avisa fortelle at fem belgiske turister var stoppet ved grensen i Kautokeino med 568 kilo filet. Tolldirektøren i region Nord-Norge hadde regnet ut at de fem hadde dratt om bord ca. 3.000 kilo fisk. Og tolldirektøren sa til Nordlys at dette nok bare var toppen av et isfjell, altså at det utføres store mengder filet.

– Jeg stiller meg tvilende til at sportsfiskerne som besøker Sørøya er med på å redusere kysttorsken. Det er en svakhet at vi ikke har noe statistikk som viser hvor stort uttaket egentlig er. Nå håper vi å kunne få til en fangstregistrering, sier Mona J. Saab.



Kritisk: – Vi kystfiskere er meget kritisk til det omfattende turistfisket, sier Edvin Wallmann. Foto: Bjørn Hildonen

Nei til sportsfiske

En av dem som ikke ser med blide øyne på det omfattende turistfisket er sjarkfisker Edvin Wallmann fra Hasvik. Han er også leder av det lokale Kystfiskarlaget.

Av Bjørn Hildonen

Han ser på det omfattende turistikket utenfor Sørøya som er trussel mot blant annet kysttorsk.

Ønsker registrering

– Turistikket i sommerhalvåret har utviklet seg i en for oss negativ retning. Ingen vet med sikkerhet hvor mye fisk som tas opp, men mye tyder på at det dreier seg om svært betydelige kvanta. Det som skjer, er at ikke minst den lokale juksaflåten blir lidende. Slik jeg ser det, er turistikket i ferd med å ødelegge en hel næring, sier Wallmann. Han håper nå at også sportsfiskerne må registrere sine fangster.

– Da har vi et dokumentert grunnlag i diskusjonen om hva turistikket betyr i forhold til ressursuttaket. Samtidig forstår jeg at reiselivsnæringen er helt avhengig av å markedsføre Sørøya som et av verdens beste steder å dra til for turister som har havfiske som hobby, sier Wallmann.

Kritisk

Den lokale fiskarlagslederen er også svært kritisk til myndighetens ja til loddefiske.

– Det var et feilgrep av myndighetene å tillate loddefiske. Men myndighetene lytter vel mer til storredene enn til oss som er kystfiskere. Nå frykter jeg at havet tømmes for lodde, noe som i neste omgang går ut over oss «småfiskere». Allerede i dag driver vi på marginaler.

Myndighetene har også fjernet egne tilskuddet, et tilskudd som kom meget godt med. Og nå er det rykter om mottaksstopp her på Sørøya, sier en bekymret Edvin Wallmann.

Selv eier han den 31 fot store «Brilott». Da vi møtte ham ved mottaket i Hasvik, hadde han en fangst på ca. 1.000 stortorsk, tatt på ni stamper line.

Han har en kvote på 24 tonn sløyd torsk. Til nå har han tatt om lag halvparten av totalkvoten.

Fakta om Hasvik

Hasvik kommune

- Sørøya betegnes som «Den grønne øya» og «Storfiskernes rike».
- Arrangerer Sørøydager i juli og havfiskefestivaler.
- 534,4 kvadratkilometer stor.
- 998 innbyggere
- Tre tettsteder:
 - Hasvik ca. 500 innbyggere.
 - Breivikbotn ca. 250 innbyggere.
 - Sørvær knappe 200 innbyggere.
- Kommuneadministrasjon er i Breivikbotn.
- Fergested og flyplass i Hasvik.
- Distansen Hasvik – Breivikbotn ca. 17 km, Hasvik – Sørvær vel 40 km.
- Ett fiskebruk i Hasvik, ett i Breivikbotn og ett i Sørvær.
- Ordfører: Eva D. Husby (Ap).
- Ilandført kvantum 2008 (Fiskeridirektoratet): 14.796 tonn torsk og torskertet fisk (179.179 tonn i hele Finnmark), og 424 tonn flat- og bunnfisk (7.428 tonn i hele Finnmark).
- Den russiske krysseren «Murmansk» er blitt en turistattraksjon. Den havarte like utenfor innseilingen til Sørvær julaften 1994.



Folkemøtet samlet nesten halvparten av alle innbyggerne på Rebbenesøya. Både Arne Luther og Frid Fossbakk hadde også en hyggelig dag.

Når bruket har stengt for kjøp av fisk, kan vi lese det i fiskernes ansikter. Stille og tomt, rent og ryddig var det bruket.

Rebbenesøya

For et hav – for en himmel

Skal du til Rebbenesøya er det kanskje best å bruke båt om ikke vinteren viser seg fram slik den gjorde akkurat denne februar dagen. Veien opp mot Grønlskaret på Ringvassøya, veien du må kjøre for å komme til ferga i Mikkelvika, ligger som en nytegna blyantstrek. Ingen vind. Ingen is.

En skyfri himmel velsigner kjøreturen med det mest fantastiske lys – hele spekteret av rødfarger fra ei sol på vei ned i havet der ute i nord. Snødekte vann og fjell i et trolsk skjær. Alle mulige blåtoner helt ut i det grå.

Det er som naturen selv vil markere en idyllisk kontrast til virkeligheten for de rundt 140 fastboende på den store øya. Tilsynelatende pur idyll. Utsikten ut Løksfjord er fantastisk. Krystallklar luft. Sola midt i mot og båter i stille ro ved kai og fortøyning.

Men det er ikke som det skal. I snart tre uker har det ikke vært løftet i land annen fisk enn den folk sjøl skulle ha på bordet. Fiskebruket står der uvirksomt. Fra krane langs kaia vaier krokene sakte i brisen, egnebuene er vasket og ryddet. Det høres hverken rop, motordur eller slamring fra kjettinger.

«Nei, dæven, e de du. Kor flott å sjå dæ, Birger.»

Arne Luther klyver ut av en eldre, sølvgrå Peugeot stasjonsvogn. Ansiktet til den nyss pensjonerte direktøren i kontrollverket sprekker i et stort glis der han omfavner Birger Paulsen, den tidligere lederen ved bruket i Løksfjord.

Han har vært her før, Luther, som kontrollør, men denne gangen kommer han som politiker. Som leder av Tromsø kommunes nyoppnevnte fiskeripolitiske utvalg. Et utvalg som forsøker å se hvilke løsninger man kan finne for næringsvirksomheten i Tromsøs ytterkanter. Fordi han har vært en hyppig gjest, vet de også i Løksfjord hva som skal til for å gjøre Arne Martin Luther blid og glad – fatet med tykke, smurte lefser står derfor klart. Fra sida kan du tydelig se smørlaget med kanel og sukker og den tykke, gode brunostskiva.

«No går vi og forsyne oss, så snakke vi mens vi et», sier han.

«Satan», sier Luther. «Satan», gjentar han, «at dokker ikke får lov til å kjøpe fisk.

Her er jo alle forutsetninger til stede. Et flott, velholdt og moderne bruk. Ei god kai, båter som vil levere og eget råstoff rett nedi havet».

Skolen i Skogvik reiser seg murgrå og firkantet flere etasjer mot himmelen. Et monument fra slutten av 1950-tallet, fra den gang det sydet og kokte av unger og leven. I dag har skolen to lærerstillinger og åtte elever. Inne på noe som kanskje en gang var et stort skolekjøkken, er det dekket til møte. Laksesmørbrød med egg, smørbrød med skinke, ost og allehånde påsmurte lekkerheter lyser mot oss sammen med hveteboller pyntet med melisglasur, en nydelig kremkake, lefser og tykke, myke vaffelkaker som det er fremsatt hjemmelaget multesyltetøy til.

Vel 20 mennesker, de fleste fiskere godt oppe i årene, benker seg ved bordet for å høre Arne Luthers trossetninger om distriktenes muligheter.

«Vi har ikke ei fiskerikrise», slår han fast etter først å ha takket for mottakelsen og presentert utvalget. «Vi har ei finanskriser, ei markeds Krise, og vi må jo for Guds skyld håpe at dette går over i løpet av noen uker. Havet koker jo av fisk, og vi må jo få ta den på land», sier han.

Reaksjonene rundt bordet forteller at han er på trygg grunn. Dette klinger i ørene til folk med båt i bøyene ved et bruk der det har vært kjøpt og produsert fisk siden 1947.

Og det er ingen tvil, hverken hos Luther eller noen av de fremmøte, og det er Johnny Caspersen, styremedlem i Råfisklaget, som setter ord på problemet:

«Blir det ikke kjøp i Løksfjord, har vi ikke bruk for mye av det andre her ute, som skole, vei, mobildekning, bredband og butikk. Broren min var på havet i dag. Han fikk levert 6.500 kilo på Vengsøy, men nå er det visst stopp der og.»

Forbitrelsen kan mer enn anes under blide fjes og en godslig tone. Forbitrelsen over at Skaret, som er hundre prosent eid av Nergård-konsernet, har lagt ned alle

mottaksstasjonene i Nord-Troms og nå også har stengt bruket i Løksfjord, mens selskapet fortsetter å kjøpe, men bare fra utvalgte fiskere i Senjahopen.

«Jeg kan huske for mange tiår siden», forteller en hvithåret eldre mann som nå bare fisker for å hjelpe sønnen og selv ha litt å puske med. «Den gang måtte vi henge sjøl, og da vi skulle levere, måtte vi gi kjøperen henstand med oppgjøret til han hadde fått solgt fisken. Jeg har ikke vært blakk siden, men den gang var jeg blakk. Det var ikke noen god tid.»

De gir ikke opp i første motbakke fiskerne og kjerringene deres ute på Rebbenesøy. Selv med stopp i alt kjøp av fisk, planlegger de flytebrygger som kan gjøre det bedre og tryggere for båtene å ligge i fjorden. Ei investering på flere hundre tusen kroner. Nå håper de at Luther og utvalget hans vil kunne bidra til å realisere prosjektet. Ved brygga til Johnny Caspersen ligger flytebryggene alt oppstablet i syv meters lengder. Innkjøpt så billig som mulig på FINN.no

Innseilinga er også et problem. En terskel av sand må båtene over, og den hindrer de største i å komme inn. Mens det er dypt nok inne i fjorden, er det ikke mer enn fem, seks meter dypt over terskelen.

«Med dagens teknologi kan det ikke være noe problem å få ei pram til å komme og suge opp sanda», sier Luther og skaper lys i øynene. Han legger til at de nok også bør tenke på noen enkle velferdstilbud til fremmedflåten. Et sted fiskerne kan møtes, se på TV og ha et sosialt liv mellom sjøværerne.

«Det er ikke så mye som skal til», sier han til meg der vi kjører tilbake over Ringvassøya og inn til byen. «Det viktigste er», sier han med stort ettertrykk, «at noen bryr seg og begynner å tenke på dette. Tenk hva disse folkene drar inn til samfunnet. Bare i fjor kjøpte bruket i Løksfjord 1,2 millioner kilo fisk til en verdi av knappe 30 millioner kroner. Det forteller hvilke muligheter som ligger her ute. Muligheter vi må ta vare på.»



Turistfiskeordninga og fiskernes muligheter

Av Alessandro A. T. Astroza
*Førstekonsulent, Forsknings- og innovasjons-
avdelingen, Fiskeri- og kystdepartementet*

Reiseliv

Ferske tall fra de årlige reiselivsundersøkelsene viser at det i 2008 var over 4,4 millioner utenlandske overnattingsgjester i Norge (Transportøkonomisk institutt 2009). Til tross for trangere økonomiske tider over hele verden, viser tallene en oppgang i antall reisende til Norge i forhold til året før. Reiselivsnæringa opplever vekst i både volum og lønnsomhet, og næringa sysselsetter flere og flere. Særlig i distriktene utgjør reiselivet en vesentlig kilde til sysselsetting og næringsutvikling.

Norge blir betraktet som en reisedestinasjon full av fantastisk natur og genuine opplevelser, og kystområdene og kystkulturen utgjør en viktig del av dette. Det har gradvis utviklet seg en stor interesse for fiskeopplevelser blant de reisende. Turistfiskerne er

med på å skape et mulig næringsalternativ mange steder. Det finnes i dag over 600 bedrifter i ulik størrelse som tilbyr turistfiske langs vår langstrakte kyst.

Ordninga

Fiskeri- og kystdepartementet har presentert ei ny ordning som påvirker turistfisket og mulighetene for utførsel av fisk. Dagens utførselskvote er på 15 kg for turister. Dette kan godt være 15 kg fiskefilet, og i tillegg kan man utføre en troféfisk, uavhengig av størrelse. Et av hovedformålene med den nye ordninga er å kunne gi fiskere, særlig kystfiskere, en mulighet til å tilpasse seg en hektisk sommersesong med tilhørende reiselivsaktivitet.

Ordninga legger til rette for at turister kan få fiske sammen med yrkesfiskere. I tillegg får turistene ta med seg fangsten, og denne kommer da i tillegg til turistenes utførselskvote på 15 kg. Turistens fangst blir avregnet mot fartøyets kvote. Hver fisker

som skal drive slik virksomhet må være registrert hos fiskesalgslaget og få utdelt egne sluttsedler. Turisten får kopi av sluttseddelen som kan vises fram ved avreise fra Norge, og fiskeren sender originalen til salgslaget for avregning av kvote.

Ordninga danner et grunnlag for forhandling mellom fiskeren og turisten, og gir dermed fiskeren en mulighet for økonomisk gevinst ved å ta med seg turister på eget fartøy. Undersøkelser tidligere har påpekt at turister har en god betalingsvillighet hvis de får oppleve slike særegne og genuine aktiviteter i kontakt med lokalbefolkninga. Det bør være et godt utgangspunkt for å kunne tilføre kystens befolkning ekstra verdier.

Samtidig er ikke forholdet mellom turist- og fritidsfiske på den ene siden og yrkesfisket på den andre, uproblematisk. Det eksisterer en del holdninger og oppfatninger som ikke nødvendigvis stemmer med virkeligheten. Det er utfordrende å høre historier om reisende som fisker opp mange ganger så mye som det som er tillatt å ta med seg ut av landet. Forvaltninga arbeider kontinuerlig med å få kontroll over slike situasjoner. Derfor jobber for tiden Havforskningsinstituttet med å kartlegge omfanget av turistfisket, slik at det kan utarbeides bedre oversikter og statistikker enn tidligere.

Fiskeri- og kystdepartementet mener likevel at det finnes flere områder med utviklingspotensial innenfor samspillet mellom fiskeri- og havbruksnæringa og reiselivsnæringa. Derfor har departementet utarbeidet en strategi kalt «Kystbasert Reiseliv» som tar sikte på å få til mer samarbeid mellom de to næringene.

Vi må kunne slå fast at turistfiske-næringa er kommet for å bli. Det er all grunn til å tro at yrkesfisket og turistfisket kan eksistere side om side og forhåpentligvis kunne kombineres, slik ordninga åpner for. Den viktigste utfordringa blir uansett å kunne tilrettelegge oppholdet for turistene, slik at de kan ta med seg hjem igjen gode kystopplevelser, historier og om ønskelig fisk innenfor bærekraftige rammer. Vi skal heller ikke glemme at fisken langs kysten vår er en delikat råvare som få andre har maken til. Dermed vil et godt utgangspunkt være på plass for at de reisende kommer tilbake igjen for å oppleve det beste Norge har å tilby.



Premiesamlingen til laget fra «bygda i byen» har blitt stor med årene. Svein Morten Johansen, daglig leder i TUIL i Tromsdalen sammen med informasjonsleder Thor E. Kalsaas i Råfisklaget. Råfisklagets logo har vært med siden 1991, men logoen har siden starten flyttet seg fra brystet og ut på ermet på spillerdrakten. Foto: Svenn A. Nielsen

Fisk og fotball – på bygda og i byen

Over hele Nord-Norge, ja langt ned på Møre-kysten, springer unger rundt i fotballdrakter med Råfisklagets emblem på. I Tromsdalen, i 1. divisjonsklubben TUIL, er de stolte av å ha Råfisklaget som 12. mann på banen.

Av Svenn A. Nielsen

– Vi rykket opp i 1. divisjon første gang i 1991. Vi var «bygda i byen» her i Tromsø, og det var også det som sto på draktene våre den første kampen. Vi hadde ingen hovedsponsor, forteller Svein Morten Johansen, tidligere spiller både i TUIL og TIL, og i dag daglig leder i klubben.

Da laget spilte sin andre kamp – Svein Morten var på plass på midtbanen – var også Råfisklagets merke på draktene. Og siden har Råfisklaget og TUIL vært nærmest uadskillelige, selv om andre har tatt over de dyreste og gjeveste plassene på drakten.

TUIL – Tromsdalen ungdomsidrettslag er en synergi mellom ungdomslaget og idrettslaget. En gang på 1970-tallet slo de sine pjalter sammen og har siden vært en ubestridt ener i idrettssammenheng på Tromsøs fastlandsside.

– Det betyr mye for oss at vi har sponsorer som følger oss så lenge. Vi bruker mye tid på å skaffe nye sponsorer, og den tiden vi sparer gjennom avtaler som den Råfisklaget har vært villig til å gå inn på, kan vi bruke til å skape aktivitet, sier Svein Morten Johansen.

Han vet ikke hvor mange mål han har scoret med TUIL-drakten på seg. Han spil-

te i klubben fra han var liten til han litt uti 1991-sesongen ble kjøpt av TIL, storebror på fotballfronten i Ishavsbyen. Der scoret han ni seriemål og ett mål i Europacupen.

– Det var mot Zagreb. Vi hadde tapt 3–2 borte, og hjemme på Alfheim, i returkampen, sto det 2–2. Vi var på overtid da jeg fikk en retur fra Zagrebs keeper som jeg satte i mål. Viktig den gang. Vi fikk ekstraomganger og vant kampen, smiler fotballederen der han sitter på «brakka» i Tromsdalen med sørveggen full av trofeer.

– Fisk og fotball hører veldig i hop her, sier informasjonsleder i Norges Råfisklag, Thor E. Kalsaas. Han bor selv i «dalen», og har et østlandshjerte som virkelig banker for klubben og lokalsamfunnet. På siste årsmøte ble han da også valgt inn i fotballstyret.

– Vi er jo gjennom mange år blitt vant til å høre «det lukter fisk», eller at noen joiker til oss når vi besøker klubber lenger sør i Norge. Det lange forholdet til Råfisklaget har imidlertid vært med på å bygge identitet hos oss, og dermed gjør det ingenting om noen skulle si at «det lukter tørrfisk», ler Svein Morten.

– Da Steinar Nilsen var trener i TIL poengterte han hvor viktig det er at TUIL blir et 1. divisjonslag igjen – at det finnes et

lag i Tromsø som holder nivået like under toppen. Det varmet, sier Thor E. Kalsaas. Nå er TUIL tilbake i 1. divisjon. Han er stolt over at klubben satser på nordnorske spillere. Det er som arena og utvikler for lokale og regionale spillere at TUIL først og fremst har en viktig rolle. I dag har laget kun spillere fra Nordland, Troms og Finnmark i stallen.

Når Råfisklaget bidrar, handler det veldig ofte om mangel på drakter til spillesugne unger. I det siste har Råfisklaget sørget for at et sammensatt guttelag fra Båtsfjord, Berlevåg og Vardø, vil få drakter å spille med, og Råfisklagets logo er å se på utrolig mange baner rundt om i lagets store distrikt.

– Vi ønsker å bidra positivt til aktiviteten, sier Thor E. Kalsaas, og Svein Morten formaner også det øvrige næringslivet:

– Dersom bedrifter ikke støtter opp om all den frivillige aktiviteten som foregår i lokalsamfunnene, det være seg i idrettslag, fotballklubber, korps og så videre, vil samfunnet bedriftene befinner seg i bli fattigere.

Egentlig er «Fisk og fotball» et prosjekt som ble etablert for flere år siden, som nå delvis er faset ut, men som i TUIL i Tromsdalen lever som en realitet i beste velgående.



«Værdifuld for sin Godheds Skyld»

Om skrei og skreifiske i norsk kulturhistorie

Av Nils M. Knutsen

I antikkens litteratur het det seg at det fins tre store gåter i tilværelsen: Stjernenes vei på himmelen, mannens vei til kvinnen, og fiskens vei i havet. Det er dette med fiskens vei i havet vi her skal dvele litt ved.

Når våre forfedre, langt tilbake i historias mørke, satte navn på de ulike fiskene, så var navnene gjerne basert på fiskens utseende – kveita fikk sitt navn fordi den var så kvit i fisken, hysa fikk navn etter de to flekkene den har på nakken, etc. Men en av fiskene fikk en annen type navn. Denne fisken var en vandrer, derfor kalte de den *skrei*, et ord som kommer av verbet *skrida* som betyr å bevege seg, å vandre.

Våre forfedre visste ikke *hvor* skreien vandret. Kanskje forsto de at han var født i Lofoten, men de kunne ikke vite det som vi vet, at yngelen driver med Golfstrømmen nordover til Barentshavet, hvor den vokser opp og etter hvert blir stor og sterk og voksen og kjønnsmoden. I Barentshavet er det så at det store miraklet skjer hver høst: Millioner av voksen skrei samler seg i store stimer, og så legger de ut på den lange vandringa hjem til Lofoten for å gyte. I Lofoten finner nemlig skreien perfekte forhold for gyting på ca. 100 meters dyp, akkurat der det kalde overflatevannet møter det varme vannet fra Golfstrømmen og danner et mellomlag som holder 4–6 varmegrader.

All annen fisk kunne svikte; ikke minst var silda en lunefull venninne som kunne komme i overveldende mengder noen år, for så å bli borte i flere tiår. Men skreien sviktet ikke. Trofast og uforanderlig adlød den sine instinkter og tok fatt på sin lange vandring slik at den i januar–februar kunne være på plass i Lofoten og gi liv til en ny årsklasse. Skreiinnsiget var like årvisst som årstidenes gang, like mirakuløst som at mørketida var over og at sola snudde, skreien vandring til Lofoten var en del av den store, langsomme puls som banker i naturen, en puls som i tusener av år har gitt mat og livberging for folk langs kysten.

Over 5000 år siden

Når ble skreien oppdaget?

Det vet vi ikke, men vi vet at det i Lofoten ligger ei stor hule som kalles Storbåthallaren og som i lange perioder er blitt brukt til menneskebolig. Utgravninger har vist at det allerede for 5.300 år siden bodde folk i denne hula. Av de restene de etterlot seg, kan vi se at også de spiste skrei, og de spiste den i mengdevis.

I *Eigils saga* kan vi lese at høvdingen Torolf Kveldulfson på Helgeland omkring år 875 sendte sine huskarer nordover til Lofoten på skreifiske, og på 1100-tallet lot kong Øystein bygge rorbuer i Lofoten, til hjelp for de mange fiskerne som søkte dit om vinteren.

«For sin Godheds Skyld»

Om vi hopper fram til året 1512, kommer vi til den danske erkebiskop Erik Valkendorf som om sommeren dette året besøkte «de ytterste landskaper i kristenheten mot nord». Hans beretning om reisen er fylt av angstfylte fantasier om uhyrer og trollhvaler på opptil 200 meter, og om mennesker med intelligens som aper. Men på ett punkt har han rett: Han sier at landet i nord «vilde ikke være beboeligt for kristne (dvs. normale) Mennesker» om det ikke var for de rike forekomstene av skrei. Skreien tørkes til Stokfisk og «er saa værdifuld, at den for sin Godheds Skyld udføres til næsten alle fremmede kristne Folk».

Hvordan kan det ha seg at det akkurat i Nord-Norge er mulig å tørke fisk? Valkendorf tror at noe av grunnen til det er den gjennomtrengende *tørken* som hersker i Nord-Norge, hvor det etter hans mening bare regner to eller tre ganger om året. Men hovedgrunnen til at man kan tørke fisk i nord, er – og det forsto også Valkendorf – først og fremst det kjølige vinterklimaet.

Skreiinnsiget alene er altså ikke nok, det er skreiinnsiget i kombinasjon med det arktiske klimaet som til sammen skaper grunnlaget for den tørrfiskens som via hanseatene i Bergen blir spredt til «alle fremmede kristne Folk».

Men for at skreien skal bli tørrfisk og eksportvare, må den først hentes opp av havet, og da må det fiskere til. For fiskerne innebar vinterfisket i Lofoten ikke bare inntekter, men også slit, kulde og livsfare. Den vinden og den vinterkulden som er forutsetninga for tørrfiskproduksjonen på land, blir fort en fiende for fiskerne ute på havet. Ingen vet nøyaktig hvor mange fiskere som gjennom århundrene har mistet livet i den lunefulle Vestfjorden, men det dreier seg helt sikkert om mange tusen.

«De vaave liv og gods»

Den første som skriver om fiskernes livsfarlige slit på havet, i dårlige båter, med dårlige klær og dårlige redskaper, er fogd Erik Hanssen Schønneboel, som lager en beskrivelse over Lofoten og Vesterålen i 1591: Her er en saare unådig himmel med storm, snee, regn og blest og kulde og frost foruden ende, saa at de fattige folk staa en stor livs fare for deres fattige føde. De vaave liv og gods, helse og helbred for deres fattige føde, og de mister ofte gods

og biering (utstyr), helse og deres gode helbrede, deres førlighed, deres sundhed og karskhed.

Pestilentze kommer her ikke gierne, men det vildende hav, hine grumme bølger og hiin skarpe søe, er de fattige folk som her bor pestilentze haard nok, des verre, Gud bedre det saa sant.

Gud naade den som nød er til at frem dra-ge sin tiid og alder udi denne ælendige lands ende, for den jammer og ynk som mand hører og seer dagligdags paa dette fattige folk maae komme et menniske til at græde, uden han ellers haver et steen hierte.

I Nordlands Trompet som ble skrevet omkring hundre år etter Schønnebøls rapport, skildrer også Petter Dass de store offer fiskerne må yte for å få skreien på land. Iblant overrumples de av uvær, og liv går tapt:

*Da seer man den Jammer og smertelig Harm,
At Naboe fordrugner i Naboes Arm,
En Ven kand for anden ey bøde.
Her flyder en Aare, her Tiljer og Vrag,
Her Tofter saa mange som steener paa Tag,
Her Kropper og Legemer døde.*

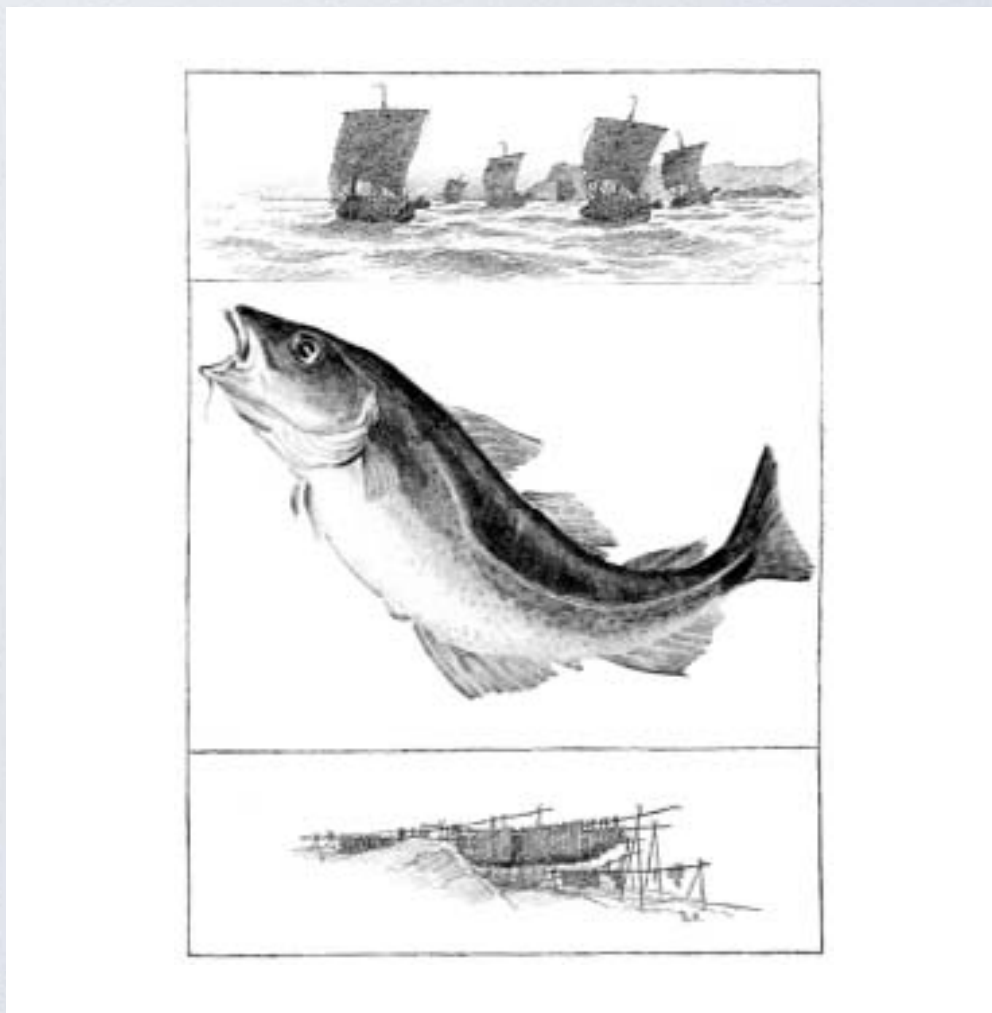
«Nordmandens Krone»

Men Petter Dass skriver ikke bare om ulykker. I sin bok har han et langt, humørfylt kapittel om fiskene langs norskekysten, og her har skreien selvsagt fått hovedrollen:

*Nu maa jeg meg sno til den nordlandske Torsk
Som Fiskeren kalle mon skreien på norsk,
Han kaldes maa Nordmandens Krone.
Han kroner din Hjeller, han kroner din Skjaa,
O, sæl est du Bonde som Torsken kand faa,
Han føder baad> dig og din Kone.*

I fyndige vers setter Petter Dass ord på den økonomiske betydning skreien har for landsdelen, med formuleringer som stadig er like treffende, og som fortsatt trekkes fram, f. eks. i forbindelse med diskusjonen rundt oljeboring i nord:

*Skuld> Torsken os feyle, hvad havde vi da,
Hvad skulle vi føre til Bergen herfra?
Da seyled vist Jægterne tomme.
Hva have vi andet, her bygger og boer,
End søge vor Føde med Angel og Snor
Og pløye de Bølger hin gromme?
Og skulle du Herre forkorte din Hand
At stænge Skrei–Torsken og Fisken fra Land,
Da lagdes vi hastelig øde.*



*Vi har ey at lide paa Most eller Viin,
Her findes ey heller Sølv-Bergene fiin,
Os mangler Guld-Gruven den røde.
Vort Land er ey heller et Canaan sød,
Hvor Marken med Melk og med Honning omflød,
Her findes ey Druer at plukke;
Nei! Fisken i Vandet, det er vores Brød,
Og miste vi hannem, da lide vi Nød,
Og jammerlig nødes at sukke.*

«Blodet og Kroppens Safter»

Prost Erik Colban i Lofoten laget i 1814 en innberetning til Vitenskapsselskapet i Trondheim der han redegjorde for forskjellige forhold i Lofoten og Vesterålen. Han kommer selvsagt inn på distriktets store fiskerier, men innledningsvis er det først og fremst fiskernes store latskap han vil sette fingeren på. Dessuten er de ulydige og motvillige til å høre på sogneprest Colban når han vil lære dem å fiske skrei. Colbans erfaring som skreifisker er sannsynligvis ganske begrenset, men han har jo studert ved Københavns universitet så han mener vel at han på ethvert felt vet bedre enn den primitive allmue. Og med sin universitetsbakgrunn har han funnet ut at det beste agnet etter skrei, det er godt stekte rognkaker, dypnet i kamferbrennevin!

Fiskerne har bedre vett enn som så; de spiser rognkakene og drikker brennevinet selv og lar torsken nøye seg med en hvit ulltråd på kroken. Dette ergrer prost Colban seg voldsomt over, og han tar altså hevn ved på det groveste å skjelle ut den oppsetsige allmuen.

Magi

Etter 1905 kom den store revolusjonen i Lofotfisket, nemlig motoriseringa av fiskeflåten. I løpet av få år ble hverdagen for fiskerne dramatisk forandret, men de fleste båtene var fortsatt små og motorene var svake, så fortsatt kunne vinterfisket i Lofoten være en hard tårn for fiskerne. Og fortsatt var lofotfisket av avgjørende betydning for hele landsdelens økonomi.

Skreien var en pålitelig vandrør, men man visste ikke helt nøyaktig hvor i Lofoten hovedinnsiget ville komme fra år til år. For å finne det ut, tok man forskjellige former for enkel hjemmesnekret magi i bruk.

En viktig forberedelse til fisket var «å sette feskevatn» natt til første nyttårsdag. Da tok man et vaskevannsfat av blikk eller tinn, tegnet opp et enkelt kart over Lofoten i bunnen av fatet og fylte vann over. I dagene som fulgte ville man så se hvordan små

luftblærer samlet seg på enkelte steder, og dette viste hvor skreiinnsiget ville komme.

Når man var kommet på plass i rorbua og hadde sin første dag på havet, pleide enkelte høvedsmenn å tømme en dram i havet, et lite hedensk offer til gudene om å gi dem fiskelykke.

Andre høvedsmenn mente at den første skreien de fikk, skulle kastes ut igjen, som et offer til havet. Vanligere var det at når den første skreien kom om bord i båten, så skulle den lempes fra mann til mann fra stevn til akter i båten, slik at det kom litt blod i hvert rom. Blodet var hellig, og dette var et rituale som skulle mildne gudene og styrke lykken, akkurat som ved bloting i vikingetida.

Det var også faste ritualer omkring rei-

sen til og fra fisket: Når båten lå seilklar nede i støa, var det skikk å åpne ei av matkistene og la hele familien få «en kiste-bete», dvs. smake på litt av den lofotkosten karene hadde med seg. Avreisen var ellers en høytidelig og følelsesladet stund. Ingen visste om båten ville komme tilbake igjen, og det var nok mangt et morshjerte som banket urolig når hun tok farvel med en spelemmet 14-års sønn som nå skulle ta steget inn i de voksne menns barske verden. Like følelsesfylt kunne saktens avreisen være for de mennene som var blitt for gamle til å være med og som derfor ble stående slukøret igjen på kaia.

Selv om husene kunne være fulle av rusk etter den store sjauen med klær og bruk og mat før avreisen, så skulle ikke husene

ryddes før dagen etter. I noen familier var det vanlig å spise grøt som avskjedsmåltid, og det var en «børgraut» som skulle gi god bør på turen; jo bedre graut, desto bedre bør. Når fisket var slutt og karene flyttet ut av rorbua, kokte de ny børgraut, denne gang for å få god bør hjemover.

Mirakelfisk

Skreien har fulgt kystfolket så lenge det har bodd folk i Nord-Norge. Når vi bøyer oss over et måltid skrei, bøyer vi oss altså inn i historia, vi bøyer oss inn i en mattradisjon og en matglede som vi deler med alle de generasjoner som går foran oss, og egentlig er det den mest eksklusive råvare man kan tenke seg og kan med god grunn kalles for mirakelfisk.

En hjelpende hånd

Fotograf og frilansjournalist Svein-Arne Nilsen «fant» dette bildet under et besøk ved en av Vesterålens fiskeribedrifter. Tittelen kan selvsagt være riktig. I disse tider er det også viktig å holde hendene parat, og når tiden er moden kan det være godt at utstyret er tørt og på plass.



NYTT OG NYTTIG

Ønsker effektiv sikkerhet

Arbeid i fiskerierne er nesten fire ganger så risikabelt som landbruksarbeid. Fiskerne selv ønsker å bote på dette med sikkerhetstiltak som kan kombineres med god effektivitet. Fiskere er bevisste på forhold knyttet til helse, miljø og sikkerhet (HMS) om bord. En ny rapport om HMS i fiskeflåten tar derfor utgangspunkt i fiskernes egne hverdags erfaringer. En HMS-strategi som forankres i fiskernes egne prioriteringer, vil ha bedre sjanser for å lykkes enn en som ikke gjør det. (forskning.no)



Foto: Sverre A. Nielsen

Snart helt konge

Kongekrabbenæringen befinner seg der hvor norsk lakseindustri var for 30 år siden: Ved starten av det som kan bli et norsk sjømat-eventyr. Kongekrabben har for lengst gjort sitt inntog i den norske marine naturen og i mediebildet. Pressen har boltret seg i overskrifter som «Spiser opp norsk fauna», «Biologisk terrorisme» og «Foreslår skuddpremie på kongekrabbe». Men kongekrabben er ikke bare en plage. Mange vil ha krabaten opp fra havdypet og inn på middagstallerkenen. Dette kan det bli butikk av. – Vi så at salg av levende kongekrabbe hadde stort markedspotensial. Norges ledende kompetanse innenfor akvakultur sammen med stor etterspørsel i Russland og Asia gjorde at vi så forretningsmuligheter, forteller sjømatgründer Svein Ruud.

Skalldyr demper diarégifter

Mennesker kan bli syke av å spise giftige blåskjell og andre skalldyr. Nå viser det seg at diarégiftene som skalldyrene tar inn, kan omdannes til mindre giftige forbindelser i disse dyrene. Under algeblomstringer i sjøen produserer algene giftstoffer som kan tas opp i skjell som filtrerer sjøvannet for føde. Disse giftstoffene kan blant annet føre til diaré, oppkast og kvalme hos mennesker som spiser skjellene. Noen av disse giftstoffene er allerede godt kjent. Trine-Lise Torgersen har i sitt doktorgradsarbeid studert hvordan enkelte av disse giftene omdannes i blåskjell og østers, og har funnet at det dannes flere varianter av giftstoffene enn det som tidligere er antatt. (forskning.no)

Torsken blir mindre

Norske fiskere er med på å produsere en evolusjonær endring i torskestammen som kan få store konsekvenser, viser forskning.

– Fisketrykket har vært sterkt, og det er den største fisken man får best pris for. Stor, moden fisk får flere og større avkom, men når den blir fanget, får den ikke reproduisert seg og kan ikke da føre sitt genetiske materiale videre til de kommende generasjonene.

– Dermed blir det altså de små fiskene, de som slipper unna trålen, som lever videre. Etter hvert sier evolusjonens røst ved et sterkt seleksjonstrykk at det lønner seg for dem å sette i gang med kjønnsmodning før de blir store og havner i garnet, forteller stipendiat Anne Maria Eikeset ved Centre for Ecological and Evolutionary Synthesis (CEES), som skal legge frem resultatet av forskningen sin denne våren. (forskning.no)

Norge best

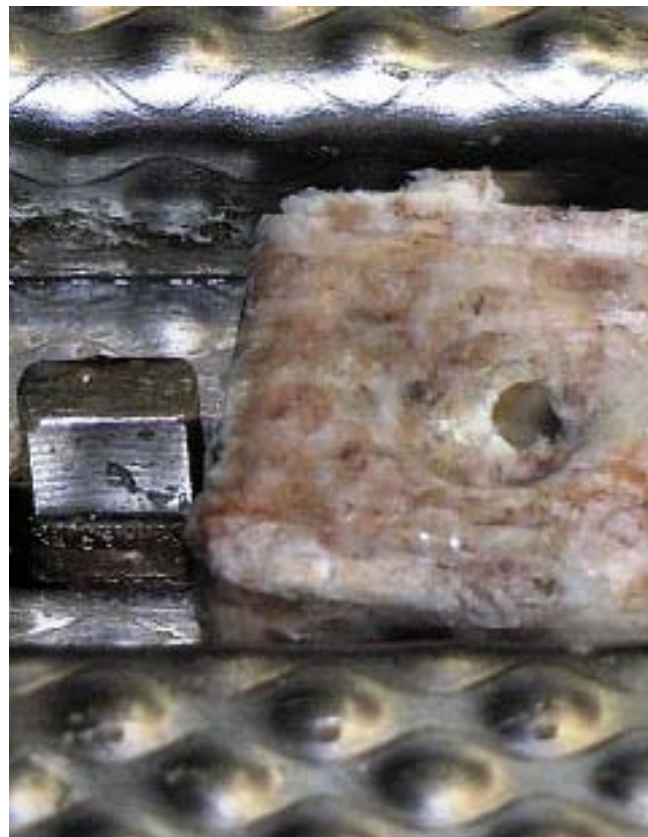
Norge har det mest ansvarlige fisket i verden, mener Norge har det mest ansvarlige fisket i verden, mener ekspertpanel. Forskere ved University of British Columbia og University of Rio Grande har sammen med World Wide Fund for nature (WWF) undersøkt hvordan verdens største fiskerinasjoner etterlever FNs regler for ansvarlig fiske, FAO Code of Conduct. Norge kommer best ut i rapporten, etterfulgt av USA, Canada, Australia og Island, skriver seafood.no. Rapporten fremhever spesielt at Norge og Island er bedre enn mange EU-land man kunne forventet det samme fra. (NTB)

Mot strømmen

Havstrømmenes oppførsel kan forklare hvorfor korallrevene langs norskekysten ser ut som de gjør. En økt forståelse av dypvannskorallene er viktig for forvaltning av det marine biomangfoldet og fiskeressursene, men kan også spille en rolle for utplasseringen av for eksempel oljeinstallasjoner. De eldste korallrevene langs norskekysten er 8500 år gamle, men det er først nokså nylig at steinkorallen *Lophelia pertusa* er blitt anerkjent som en viktig del av det marine økosystemet. Verdens største kaldtvannskorallrev – Røstrevet – ble oppdaget så sent som i 2002, til tross for at det er hele 35 km langt med et flateinnhold på nærmere 100 kvadratkilometer. Revet ligger på 300–400 meters dyp omtrent 110 km vest for Røst. (forskning.no)

Treg krabbe

Salget av taskekrabben går tregere i tøffe tider. En ny analyse fremhever at den norske krabben derfor bør posisjonere seg bedre i markedet. Taskekrabben er ikke blant de største og kjøpbedre i markedet. Taskekrabben er ikke blant de største og kjøpbedre i markedet. Men, den har ekstra gode klør og hevder seg godt på matpeste. Men, den har ekstra gode klør og hevder seg godt på matpeste. Det har vært flere gode år i krabbenæringen både i Norge og i europeiske konkurrentland. Den totale fangsten av taskekrabbe i Europa var rundt 50.000 tonn i 2007. Samme år utgjorde Norges andel 8.500 tonn, hvor om lag halvparten gikk til eksport. (forskning.no)



Gründeren Sveinbjörn Jónsson fra Sudavík i Island sammen med den norsk-islandske fiskeren Bjarni Sigurdsson. 11 gram, inklusive hullet, veier et stykke kunstig agn – omtrent halvparten så mye som normalt.

Fremtidens hyseagn Teposer gir bedre fiske?

Det er ingen aprilspøk. Fiskeren Bjarni Sigurdsson har den siste tida oppnådd oppsiktsvekkende resultater på linefiske med agn i «teposer». Prøveprosjektet er støttet av flere, blant annet Råfisklaget.



De ligner teposer fra England, men inni ligger favorittmaten til hysa og stortorsken. Agnet kommer ferdig pakket i plastposer. Og slik ser det ut når stampen er ferdig egnet og klar til setting.

Av Svenn A. Nielsen

– Jeg har regnet ut at jeg på det beste sparer 70 øre pr. krok for hvert sjøvær. Med mine 20 stamper betyr det 3.500 kroner pr. fiske-døgn, forteller han.

Hokus pokus? Tvert i mot, det er seriøs forskning. Sammen med forskeren Edgar Henriksen i Nofima har Sigurdsson den siste tida drevet storskalaforsøk med såkalt kunstig agn, og resultatene er så langt svært oppløftende.

Bjarni Sigurdsson er islending, men bor på Kvaløysletta og fisker fra Vengsøya, mye på Malangsgrunnen. Hans ønske har vært å strekke torskekvoten over lengre tid samtidig som han fisker hyse.

Under et besøk på Island var det at han kom i kontakt med Sveinbjörn Jónsson fra Sudavik, nordvest i Island. Han produserer i dag kunstig agn for lineflåten på kommersiell basis.

– Agnet består av oppmalt makrell som er tilsatt forskjellige stoffer. Det stanses et hull i agnet, og det pakkes så i biologisk nedbrytbare poser, eller «teposer», om du vil. På denne måten lages et agn som er lett å egne, og som ikke må kuttes først. Dermed sparer vi også tid, forteller han.

For Sigurdsson har resultatet av prøve-

fisket vært at han får mindre torsk og mer hyse. Dermed strekker han torskekvoten ut. Uforklarlig så langt, er det også at den torsken som biter på dette agnet, spesialdesignet for hyse, er større enn den han normalt får, noe som jo gir økt lønnsomhet.

– På denne måten får jeg et jevnere fiske. Jeg får ikke de store sjøværene, men totalt er lønnsomheten bedre, forteller islendingen.

– Dersom du driver et reint hysefiske, eller har et ønske om mer hyse enn torsk på lina, er dette agnet å fortrekke, sier forsker Edgar Henriksen i Nofima. Han har vært med Bjarni på havet og styrt prøvofisket.

Nå skal også seniorforsker Sten Siikavuopio inn i prosjektet. Hans oppgave blir å finne ut hva det egentlig er som gjør at fisken biter særlig godt på dette, og i sær hvorfor torsken som tiltrekkes er større. Han håper å få noen svar ved blant annet å egne med tomme «teposer». Kanskje er det lukkestoffene som virker, undres seniorforskeren. Til siste er håpet at Siikavuopio skal bidra til at agnet blir enda mer effektivt.

– Dette agnet er også bedre fra et miljømessig synspunkt. Hver pose inneholder ikke mer enn 11 gram. Det er om lag halvparten så mye som det vi vanligvis eigner en krok med. Miljøorganisasjonene er jo opptatt av flere ting. Vi skal fiske mest mulig

skånsomt, og krokfiske tilfredsstiller dette kravet. Men de ønsker også at verdifull matfisk, som makrell, skal brukes til mat og ikke agn. Her kan vi halvere bruken av matfisk.

Kommersialisering av agnet i Norge er et mål for både forskerne ved Nofima og Bjarni Sigurdsson. Men det vil avhenge av at norske fiskere tror på produktet og er villig til å betale. I dag må agnet hentes fra Island. Det er hverken miljøvennlig eller billig, men får man opp en produksjon i Norge, vil prisen være konkurransedyktig.

– Norske fiskere er slik at de ikke lett tar i bruk nye fangstmetoder. Vi snakker om en variant av ketchupeffekten. Først vil ingen ha, deretter, når noen har lyktes, skal alle ha, ler Edgar Henriksen.

Han kan likevel fortelle at Innovasjon Norges søsterorganisasjon på Island har tatt kontakt med sine norske kolleger, og Sveinbjörn Jónsson og hans bedrift, Bernskan EhF på Island, har sagt seg interessert i en knoppskyting til Norge. Det er imidlertid ikke bare avhengig av at fiskerne fatter interesse for agnet, men også at norske investorer gjør det.

– Selv kan jeg godt tenke meg å være med på eiersiden, men jeg har ikke mer penger enn at min andel må bli liten, sier Bjarni Sigurdsson.

Gunnar Jarl Klo opplever det som blodtapping.

For Geir Rognan har det vært en slitsom vinter.



Kjøperne pessimistiske –

Av Svein-Arne Nilsen

En spørreunde blant fiskere og fiskekjøpere i Vesterålen viser at fiskerne er mer optimistiske enn fiskekjøperne, til at vi vil komme ut av finanskrisen med hodet over vann.

Blodtapping

Blodtapping av landanlegg i hvitfisknæringen. Det er slik fiskekjøper og disponent Gunnar Jarl Klo hos Gunnar Klo AS opplever finanskrisen. Han opplever det særlig vanskelig for saltfischen. Tidligere var det slik at kundene stadig ringte og ville kjøpe saltfisk hos dem. Nå er det nesten ingen som ringer og spør etter disse varene. Han ser heller ikke mange positive resultater av den krisepakken som regjeringen kom med for kort tid siden.

– Det mest positive som kom ut av krisepakken var det føringstilskuddet vi fikk. Men jeg mener at det må settes inn virkemidler for å markedsføre norsk fiskerinæring bedre i utlandet, slik at vi kan få fart på salget, sier Klo.

Han mener at Råfisklaget har plikt til å sette en pris på torsken som gjør det leve-

lig for fiskekjøperne. Da mener han en prisreduksjon på 3 kroner (før siste prisnedsettelse) ville være en fornuftig pris slik markedet er nå. Nå innholder mange av fangstene mye stor torsk som blir for dyr til filétproduksjon.

– Det verste som kan skje nå, er at det hopper seg opp mye fisk på lager. Det jeg tror kan bli avgjørende for næringen, er hva husmoren ute i Europa finner interessant å kjøpe i butikken for å lage middag av. Også de opplever finanskrisen, og da vil pris være avgjørende for om de velger norsk fisk.

Slitsomt

Denne vinteren betegner fiskekjøper Geir Rognan hos Sommarøy Produksjonslag AS som svært slitsom. Bedriften har vært nødt til å holde stengt for mottak av fisk i perioder. Det har ført til at fiskeflåten har ligget ved kai selv når både været og fisket har vært godt. Det han synes har vært positivt, er at fiskerne har vist forståelse for den vanskelige situasjonen som er i markedet, og at de har vært nødt til å sette begrensninger for mottak av fisk. Usikkerheten ligger i om de får ut fisken og om det er dekningsbidrag på den.

Akkurat denne usikkerheten tar på, innrømmer Rognan.. Han mener at i den vanskelige tiden næringen er inne i, burde myndighetene være med å ta en større risiko.

– Det som er viktig er å pleie det portugisiske marked. Dette er et meget viktig marked for vår saltfisk. De kjøper tross alt 90.000 tonn norsk saltfisk årlig, og det har tatt mange tiår å bygge opp dette markedet. Da må vi kunne møte dem på pris, slik at de har råd til å kjøpe fisken vår. Gjør vi ikke det vil de se på alternative markeder for å kunne kjøpe sitt råstoff til å lage sin bacalao. Dette markedet har ikke norsk fiskerinæring råd til å gi slipp på, sier Rognan.

Savner forutsigbarhet

Fisker og leder av Nordland Fylkesfiskarlag, Tom Tobiassen, er litt bekymret for det som skjer med prisen og fisken og de signaler man sender ut i markedet, Det som bekymrer han og hans yrkesbrødre, er mangelen på forutsigbarhet som han mener næringen må leve med.

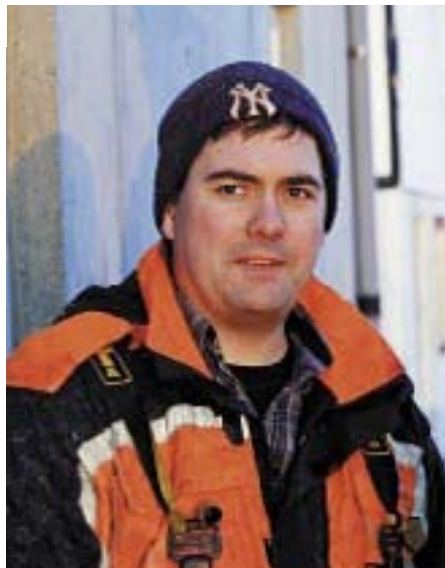
– Når direktøren i Norges Råfisklag, Trygve Myrvang, sier at den minsteprisen som er satt i alle fall skal stå frem til neste prisforhandling, må vi kunne forvente at

Tom Tobiassen frykter
markedet.

Mikal Steffensen vil heller
fiske mindre.

Kyrre Reinholdtsen
har hatt det verre.

Rolf Guttorm Kristoffersen tror
han vil omsette like mye i år.



fiskerne mer optimistiske

dette også står ved lag. Bare to uker senere blir prisen satt ned med 1–2 kroner. Det skaper usikkerhet og uforutsigbarhet som det er vanskelig å leve med, sier Tobiassen.

Han synes det blir sendt ut gale signaler i markedet når minsteprisen blir ytterligere redusert. Da tenker han særlig på fiskekjøperne som sitter inne med betydelig lager med fisk som skal ut i markedet. Dette markedet kan det ta år å bygge opp igjen, mener Tobiassen.

Spent på andre fiskeslag

– Det er klart at finanskrisen virker inn på meg som fisker. Det blir til at jeg bruker mindre penger på fornøyer, sier fisker og båtredar Mikal Steffensen.

Han merker at prisen på fisken han kommer i land med er betydelig redusert i forhold til fjor. Prisen på torsk burde være minimum 20 pr kilo. Nå er han spent på hvordan prisen på sei, hyse og andre fiskeslag utvikler seg. For ham utgjør dette nesten halvparten av omsetningen. Steffensen tror likevel det skal gå bra. I fjor hadde han en torskekvote på 50 tonn. Sist høst investerte han for ytterligere en million kroner i kvoter.

– Derfor tror jeg at jeg skal komme rimelig bra ut totalt sett. Det er mye og stor fisk på feltet.

– Det jeg ikke liker er at prisen er satt ned med 30 prosent. Jeg tror det ville ha vært bedre om vi ikke fisket opp hele kvoten. Da kunne vi kanskje fått mer for fisken og hadde klart å bevare markedet, sier Steffensen.

Opplevd tøffere tider

Kyrre Reinholdtsen har i hele sitt yrkesaktive liv jobbet i fiskerinæringen enten på sjø eller land. Først var han fisker før han valgte å gå i land for å jobbe på et fiskemottak i Myre Havn. Han har vært vant med at det svinger i denne næringen, men innrømmer at det er noe uvant at det skal være en internasjonal finanskrisen som nå også rammer fiskerinæringen.

– Da jeg jobbet som fiskekjøper på 1970-tallet fikk vi merke Biafra-krigen og svikten i markedet i Afrika. Da satt vi inne med et stort lager med tørrfisk i tre år før vi fikk det solgt. Vi kom oss gjennom den krisen og det gjør vi sikkert denne gangen også, sier Reinholdtsen.

Nå er han sjarkfisker og gjeldfri. Der-

for har den pågående finanskrisen liten betydning for ham. Han er vant til svingninger. Da må man også ta høyde for det slik at man kan ha en buffer i dårlige sesonger, mener Reinholdtsen.

Like bra som i fjor

Rolf Guttorm Kristoffersen er skipper på den 120 fot store båten M/T «Gunnar K» av Øksnes. Han er ikke så veldig bekymret for årets sesong selv om finanskrisen også har rammet fiskerinæringen og prisen på torsk er betydelig redusert. Det han mener er viktig å få med seg er at finanskrisen har utløst en del positive faktorer. Renten er gått betydelig ned og oljeprisen er også blitt redusert. Det er positivt for fiskerinæringen. Den båten han er skipper på har både sild og makrell i tillegg til torsken å fiske på. Disse fiskeslagene holder rimelig god pris.

– Det er prisene på torsk som vi merker er blitt betydelig redusert. For oss tror jeg ikke det totalt sett vil ha så stor betydning. I fjor omsatte vi for 20 millioner kroner og jeg tror vi vil nå samme resultat for innværende år. Nå håper jeg bare at fiskekjøperne kommer gunstig ut av 2009, sier Kristoffersen.



Foto: Alf Börjesson/EFF

Chorizobakt skrei

4 porsjoner
750 g ryggfilét av skrei eller torsk
saft av 1/2 sitron
2 ss salt
8 skiver chorizopølse

Potetmos
500 g poteter
75 g usaltet smør
1/2 dl kremfløte
muskat
saft av 1/4 lime
salt og pepper

Aromasopp
200 g aromasopp
2 middels store løk
50 g smør
2 dl rødvin
saft av 1/2 sitron
2 stilker timian
2 ts brunt sukker
salt og pepper

Skjær skreifiletten i fire like store stykker. Legg dem på et ildfast fat, dryss på salt, drypp sitronsaft over og legg to pølseskiver på hvert stykke. Dekk fatet med plast og la det stå et par timer.

Sett stekeovnen på 200 °C. Stek skreien i stekeovn i ca. 8 minutter.

Skrell og skjær potetene i terninger. Kok dem møre i usaltet vann. Sil av vannet, damp potetene godt. Mos potetene med smør, fløte og limesaft. Smak til med muskat, salt og pepper.

Rens og skjær sopp og løk i små terninger. Stek det lett i smør. Tilsett rødvin, sitronsaft, timian og sukker og la det koke til væsken er fordampet. Smak til med salt og pepper.



Foto: Synøve Dreyer/EFF

Torsk fylt med kongekrabbe og spinat, østerssopp og torskesjy

4 porsjoner
600 g ryggfilét av torsk/skrei
100 g rensset kongekrabbe
1 ts karri
2 ts finhakket dill
2 ts soyasaus
100 g frisk spinat
1 finhakket sjallottløk
1 ss smør
2 dl hvitvin
2 dl kraftig fiskekraft eller fond
12 østerssopp eller annen sopp
smør til steking
salt og pepper

Skjær skreien i 4 serveringsstykker. Bank stykkene flate så de får jevn form. Rull kongekrabben i en blanding av karri, dill og soyasaus. Del den i fire jevnstore stykker, bank dem så de får en flat og jevn form. Legg et spinatblad på hvert fiskestykke, en kongekrabbebit over og rull godt sammen. Rull fiskestykkene inn i kokeplast og damp i en dampkjele i ca. 10 minutter. Del hver rullade i to.

Surr løken myk i smør, men ikke brun. Hell på vin og kok inn til 1/3. Hell på fiskekraft og kok inn til sirupskonsistens. Rør inn smøret og smak til med salt og pepper.

Del soppen i fire deler og stek den i smør. Dryss salt og pepper over.



Foto: Synøve Dreyer/EFF

Hvitvinsdampet skrei med safransaus

4 porsjoner
800 g Skreifilét, uten skinn og ben
2 ts Salt
1 dl Hvitvin
1 dl Vann
Saft av 1/2 sitron
2 dl Kremfløte
1/2 g Safran

Skjær fisken i porsjonsstykker og dryss dem med salt. La dem ligge i ca. 20 minutter. Skyll fisken i kaldt vann og tørk den. Kok opp vann, vin og sitronsaft og legg fiskestykkene i. La dem trekke i ca. 7 minutter.

Ta dem opp, legg dem på et fat og dekk med aluminiumsfolie. Hold fisken varm i stekeovnen ved 70 °C.

Sil kokekraften, tilsett fløte og kok sausen inn til den tykner, 5–7 minutter. Rør inn safran og smak om det trengs mer salt.

Server fisken i sausen med sukkererter eller andre grønnsaker og poteter.