

Viktor Medström var 5 år när han lade sitt första nät och 18 när han blev yrkesfiskare. Land följde med honom ut på löjfiske i Bottenviken. Under den korta löjromssäsongen får hela Viktors familj hjälpa till.

TEXT OCH FOTO JOAKIM NORDLUND



Alla hjälper till!

I familjen Medström hjälps man åt. Från vänster: Morfar Karl-Gunnar, Stina, William, pappa Ove, Viktor och mamma Annika. Längst fram står lillasyster Frida.

”Under säsongen arbetar vi mellan 14 och 19 timmar per dag”

Högst upp i Bottenviken finns en liten, liten silverblank fisk. Den är högvilt på grund av sin gyllenfärgade rom som enligt gastronomer är en av det svenska kökets stora delikatesser. Siklöjan fiskas bara under senhösten, så då gäller det att vara högeffektiv.

Familjen Medström bor på Seskarö i Haparanda och löjfishet engagerar hela familjen, från 75-åriga morfar Karl-Gustav Söderholm ned till nioåriga Frida Medström.

– Jag själv är uppvuxen med löjfish och det jag gillar bäst med det är kanske att alla arbetar tillsammans. Det ger en fin gemenskap, säger Annika Medström.

Den mest aktive är äldste sonen Viktor, 19 år, som sedan ett år tillbaka äger en 12 meter lång fiskebåt. Land följde med honom och pappan Ove under en dag på havet och i arbetet med fångsten på land.

– Det är så kort period av året

som det går att fiska löja så då ger man järnet. Det handlar sedan om arbetsdagar på mellan 14 och 19 timmar, säger Viktor samtidigt som vi passerar under den vackra bro som förbinder Seskarö med fastlandet.

Ger järnet

– Det är speciellt. Men det är väldigt sällan som jag hör någon klaga, säger mamma Annika som arbetar som lärare på skolan i Seskarö. Både hon och maken förstod tidigt att äldste sonen brann för fiske och jakt. Hon berättar att han i slutet av årskurs sex försökte förhandla med en av lärarna för att slippa högstadiet.

– Då tyckte han att det var onödigt att gå högstadiet för han visste redan att han skulle gå skogsbruksgymnasiet och sedan arbeta som fiskare, säger Annika.

Viktor var bara några månader när han var med om sitt första löjfish. Och så har det varit för alla barn i familjen.

– Vi gav kvällsfiska och välling

och vad man nu skulle ge. Sedan la vi alla längst bak i båten och ibland kunde vi sätta upp en liten presenning som skydd mot regn och vattenstänk och där sov de sedan, säger Annika.

Nu är det Viktor som är kapten. När det är dags att ta upp den tredje sköten får Viktor ta över och styra båten som är på väg över näten.

Efter nästan tolv timmar ute på havet är vi tillbaka i land och med oss har vi cirka 200 kilo löja. I renshuset, som är placerat hemma på familjens gård, är aktiviteten redan i full gång. Morfar Karl-Gustav och mormor Marianne har varit där merparten av dagen och Viktors syster Stina som är ledig från skolan har arbetat närmare sex timmar med att klämma löja.

– Jag har inte en aning om hur många löjor som jag hållit i i dag, men det är många, säger Stina och skrattar. Ungdomarna i byarna längs Kalix och Haparandas kust har alltid en möjlighet att tjäna fina extrapengar under den här perioden. När Stina inte hjälper

till i familjens renshus så finns det i stort sett hur mycket arbete som helst hos andra yrkesfiskare.

Investerar för framtiden

Antalet yrkesfiskare har minskat successivt men Viktor Medström är ändå fast besluten att försöka livnära sig på vad havet har att ge. Han har redan investerat i två toppmoderna laxfällor och renshuset byggde familjen själv förra sommaren.

Mycket av hans fiskarframtid ligger ändå i myndigheternas händer eftersom han ännu inte fått svar om han tillåts börja fiska med trål på. Löser det sig med den biten så lär lampan i familjens renshus fortsätta att lysa under sena höstkvällar.

– Det har varit ett bra år med både lax och löja men det går ändå inte att leva på det om man inte kan börja tråla. Men jag hoppas att det löser sig för jag vill verkligen arbeta med det här. Det är det här jag har velat göra hela tiden, säger Viktor Medström, som la sitt första nät redan som femåring.

Ove

Ove Medström och sonen Viktor fiskar löja i Haparanda innerskargård. Två man klarar precis att sköta den 12 meter långa båten.

Viktor

850 kronor per kilo

■ Siklöjan fångas högst upp i Bottenviken och ur honlörorna kläms sedan det som många kockar anser vara världens bästa rom. Mellan 20 september och 25 oktober får trälarna fiska och det är under den här tiden som merparten löja tas upp. Priset för löjrom varierar men har man extra tur kan man få den för 850 kronor kilot.

Det krävs handlag

1 Efter fisket sköljs fisken i omgångar. Sedan sorterar man ut honlörorna.
2 Ett visst handlag krävs för att man på ett optimalt sätt ska få ut rommen.
3 Den tvättas och sköljs sedan.
4 Efter det får den torka.
5 När rommen torkat så saltas den in och paketeras.
6 Det vanliga är att frysa in den i förpackningar på mellan 100 gram och ett kilo.



Nu jagar hela familjen efter havets guld

”Upp klockan 05.00 och till sängs klockan 01.00”

05.00

Väckarklockan ringer. Frukost.

06.00

Ove och Viktor är på plats i renshuset där man saltar in rommen som torkats under natten.

06.30

Mormor Marianne och morfar Karl-Gunnar Söderholm påbörjar sortering av gårdagskvällens och nattens fångst.

06.30–07.00

Viktor och Ove har lastat båten och ger sig ut på havet. Mormor och morfar fortsätter arbetet i renshuset.

08.00–10.30

Den första sköten tas in i båten. Sedan vittjar man samtliga skötar, något som tar cirka tre timmar.

10.45

Åker till lugn vik där man ankrar upp båten. Där brukar man äta ett rejält mål mat innan det är dags att ta hand om fångsten.

11.00–14.00

Nu ska skötarna rensas från fisk. Trots att man har fin hjälp av en skakningsmaskin tar det cirka tre timmar innan samtliga skötar rensats.



15.00

Tillbaka i hamnen. Den stora bingen med fisk lyfts av båten med hjälp av en kran och körs till renshuset.

15.30

Fisken sköljs och honlörorna sorteras ut.

16.00

Stina och Frida hjälper till med att klämma löja.

17.00

Viktor och Ove åker på nytt ut på havet. Under tiden arbetar de övriga i familjen i renshuset.

18.00–21.00

Med hjälp av ekolod letar Viktor löjstim. Det är lättast att hitta fisken i skymningen.

21.00–00.00

Har fångsten varit god blir arbetsdagen i renshuset lång. Rommen som klämts får hänga på tork över natten innan den saltas in.

01.00

Det är inte ovanligt att arbetsdagen slutar efter midnatt. Sedan väntar några timmars sömn innan nästa skift tar vid.

