UT Å FISKE LAGSILD

- Ja, ja, det ble ikke så verst fangst i dag, sier Karin Olssøn. Regnet siler ned idet vi legger til brygga. Det er september, og lagsilda er kommet til Helgøya. Det ble nesten full bøtte.

Foreløpig er det garn som er fiskeredskapet til Karin Olssøn

TEKST OG FOTO:
SJUR HARBY

F. 1963. Arkeolog og skribent. Driver rådgivningsfirmaet Disen Kolonial i Hamar.

www.disenkolonial.no

Hun er etter hvert blitt sjelden vare, Karin Olssøn. I all slags vær er det ut på Mjøsa for å trekke garn. En gang var fiskeretten til Hovelsrud en viktig del av gårdens økonomi. I dag er det blitt en hobby. Årlig trekker hun oppunder 300 kilo fisk. Finfine råvarer som tar veien til venner, bekjente og noen ganger til Knutstad & Holens fiskehandel på Hamar. En gammel hverdagsrett er blitt en eksklusiv vare. En tradisjon er på hell. Med seg tar den et helt vokabular av ord og uttrykk, et mangfold av redskaper, stedsnavn og spesialkunnskap om vann, fisk og vær.

HIMMELSK MAT

På Kongsvingerkanten kalles den ”stinte”, i Odalen ”høstsik” eller småsik”, men hos oss på Hedemarken er det ”lagsild”, ”lagasild” eller ”lågsild” som gjelder. Lenger opp mot Lillehammer snakker de om ”lågåsild” etter elven Lågen, der silda gyter. Er du fra Østfold, klinger sikkert navnet ”vemme” mer kjent.

”Denne fisk finnes i Mjøsen og enkelte sjøer i Østfold”, skriver kokebokforfatterinnen Henriette Schønberg Erken om lagsilda, og fortsetter: ”Det er en liten, ekstra god fisk som tilbredes stekt eller avkokt.” For egen del legger vi til at den også kan røkes eller rakes. Med en liten smørklatt og en bit kald potet smaker den himmelsk. Av andre essensielle data bør du vite at den veier ca. 100 gram, er 20 til 25 cm lang, svømmer i stim og bærer det latinske navnet Coregonus albula. Den er hjemmehørende i laksefamilien. Blant Mjøsas 20 fiskeslag er det kanskje nettopp silda som tradisjonelt har betydd mest for kosthold og økonomi.

LANGE TRADISJONER

Mjøsfisket går årtusener tilbake. I middelalderen trer det frem i skriftlige kilder. I Hamarkrøniken heter det for eksempel: ”Item alle Hammers Bys Fiskere de boede ved Sjøen som strekkede sig fra Hagebek og ut til Aspeholmen, Gaard hos Gaard, der havde de deres Handel og Besked. Item Fisketorvet som den brede Fiskesten endnu ligger, did skulle alle Byens Fiskere føre de levendes Fiske at selge, men de som vare døde skulde de selver beholde.”

Men komplisert kunne det være. Gårdene langs sjø og elver hadde ikke alltid rett til fiske, selv om de var grunneiere. Således hadde både prestegården i Stange og Ringsaker fiskerettigheter i Lågen, selv om den lokale bonden fortsatt

Dagens fangst ble en nesten full bøtte med lagsild

Vel tilbake på kjøkkenet starter Karin rensingen av lagsilda

eide grunnen. Rettighetene var gjerne knyttet til et fiskevarp, altså det stedet der not kunne settes og trekkes. Et slikt varp kunne representere en betydelig økonomisk ressurs og ble i enkelte tilfeller vurdert høyere enn gårdens jord og skog. Helt opp i 1860-årene finnes det eksempler på at dette var tilfelle, selv på romslige Hedmarksgårder. At utenforstående, enkeltpersoner eller institusjoner, kunne stå som eiere av fiskevarp, er dokumentert fra middelalderen og opp til våre dager. Rettsprotokollene rommer derfor tallrike eksempler på at retten til fiske var en alvorlig sak.

TOPOGRAFISK LITTERATUR

Også 1700-årenes topografiske litteratur befattet seg med fisket. ”Under Gaarden Bruloug, i Lougen-Elv begynder det bekiendte Lagesild-Fiskerie, omtrent 8 Dage efter Michaelis og vedholder 10 til 12 Dage, i Miøsen derimod begynder det 14 Dage før Michaelis, og vedholder 3 ja undertiden 4 Uger”, skriver for eksempel presten H.J. Hjortøy i sin beskrivelse av Gudbrandsdalens herligheter i 1785. Heller ikke den gang var alle innforstått med begrepenes innhold, og Hjortøy forklarer derfor: ”Stedet , hvor man udkaster Noden, kaldes et Varp, og maae det forud være ryddet fra alt det, som kan feste Garnet. Til at trække saadant et Garn behøves 8 Mennesker.” Topografisk litteratur er en av de viktigste kildene vi har når vi skal gå lokalhistorien etter i sømmene.

MANNSARBEID

Stort sett var det mannsarbeid. Først når fisken var oppe av vannet, kom kvinnene til. Silda ble renset, saltet og lagt ned i tønner for videresalg eller lagring. Mang en gang er det nettopp lagsilda som har stillet sulten utover flatbygdene. Under siste krig skjedde det i et slikt omfang at den kom i miskreditt hos en hel generasjon. Senere har mer alvorlige trusler dukket opp.

> ***For egen del legger vi til at den også kan røkes eller rakes. Med en liten smørklatt og en bit kald potet smaker den himmelsk***

Dårligere rykte enn fortjent

Forskere har påvist forekomster av bromerte flammehemmere, kvikksølv, PCB og DDT i fisken. Lagsilda klarer seg ganske bra, mens mengdene i ørreten legger fisket dødt. Mattilsynet har utarbeidet egne kostholdsråd for mjøsfisken. Gravide og ammende bør derfor ikke spise ørret over én kilo, heter det blant annet. Ikke akkurat noe argument for den som har skulle ha noe til overs for salg.

Den gode nyheten er imidlertid at Norsk institutt for vannforskning (NIVA) har anslått at Mjøsa rommer omlag 40 millioner lagsild. Statens Forurensningstilsyn mener dessuten at forholdene er på bedringens vei, og at du trygt kan spise lagsild med den største glede. Men kanskje er det allerede for sent. Da etnologen Magne Rugsveen leverte inn sin magistergradsavhandling om lagsildfisket i 1983, ble det fremdeles fisket opp mellom 150 000 og 200 000 kg sild årlig. I dag opplyser Tore Kvenild hos Fylkesmannen i Hedmark at fangsten er forsvinnende liten, og at det kommersielle fisket på det nærmeste er opphørt. En årtusengammel tradisjon trekker sitt siste sukk på tross av folk som Karin Olssøn. Skal mjøsfisket igjen få betydning, må det trolig organiseres på nytt.

MIKKELSMESSE

Det er i tiden rundt Mikkelsmesse at sildestimen setter kursen nordover i Mjøsa. Etter gammel tradisjon markerte denne dagen, 29. september, slutten på innhøsting og begynnelsen på jaktsesongen. Fisket fulgte sildas vandring og startet gjerne 14 dager før Mikkelsmesse ved Helgøya, mens en i Lillehammertraktene måtte vente til første halvdel av oktober. Heller ikke sesongen var like lang over alt. I Mjøsa kunne den vare opptil en måned, mens en i Lågen måtte nøye seg med en 10-12 dager. Arbeidet var intensivt, og fisket foregikk både om dagen og på nattetid.

SILD PÅ GLOA

Hundrevis av mennesker var tidligere

Rogna fjernes sammen med hode, hale og finner, men legges deretter inn i fisken igjen

Klar til steking. Vel bekomme!

engasjert i fisket. Få av dem var yrkesfiskere på heltid, men som attåtnæring var mjøsfisket av uvurderlig betydning. Inntil 1980-årene oppfattet vi det som en begivenhet når silda kom og nota ble kastet. Langs veiene sto det skilt med fersk sild til salgs. Bål ble tent på strendene, og barn like mye som voksne spiste "sild på gloa" med den største fryd. Retten, om vi kan kalle den det, besto ganske enkelt av fersk lagsild med smør, salt og pepper, pakket i gråpapir og stekt i glørne av et bål. Som barndomsminne rangerer lagsilda blant de aller hyggeligste.

ARBEIDSINTENSIVT OG REDSKAPSKREVENDE

Karin Olssøn driver stort sett fisket sitt alene. Garnene settes 50-70 meter ut i sjøen og tømmes en gang i døgnet. Fra gammelt av ble imidlertid fisket gjerne drevet av gårdsarbeidere og leilighetsarbeidere med ledig tid mellom skuronn og skogsarbeid. Mye skulle skje på kort tid. Redskap måtte ettersees og repareres, fiskeplassene klargjøres og folk kalles sammen. Vannstand, strøm, dybde, bunnforhold og fiskens atferd var avgjørende for utfallet og krevde sin kjentmann. Erfaring hos fiskerne og stedegen tilpasning av redskapen er et kjennetegn ved lagsildfisket. Det har gitt en mangfoldighet av redskaper, herunder også den flatbunnede og karakteristiske robåten som ble kalt "åfløy". Vi finner både not, drivgarn, mælkrakk og ulike typer håv. Mælkrakken hører hjemme i Lågen og var tidligere et karakteristisk trekk ved elvelandskapet i den tiden fisket pågikk.

Hva en mælkrakk er for noe? Tenk deg en hårkam med godt mellomrom mellom tennene. Den ligger horisontalt og rett ut fra elvebredden. Mælene (ruser) ble senket ned mot elvebunnen og festet til mælkrakkens tenner (en stokk som lå horisontalt ut i vannet med to bein i enden). Redskapet ble brukt der hvor det var tilstrekkelig med strøm.

LAGSILD PÅ BORDET

Vel i land begynner Karin Olssøn å rense fisken. Den skrapes. Hode, hale, finner og innvoller fjernes. Rognen lar hun være i. Før den havner i stekepannen, rulles den i mel med litt salt og pepper. Ha i godt med smør i pannen og sprøstek den. Tilsett gjerne litt rømme på slutten og server den med høstens poteter og gulrøtter. Koker du den, er den best med hvit saus og poteter. Flatbrød må ikke glemmes.

"Barn og mannfolk spesielt, er glad for å slippe å rense noe ved servering", skrev Olaug Stafsberg i sin oppskrift på lagsild i form. "Å fjerne benet på lagsild er lettvint, bank silda med et knivskaft – vips – så er det bare å dra benet ut!". Mer skulle ikke til for å glede mannfolk på Hedemarken i 1973.

Båt, garn og bøtte. Mer trenger ikke dagens mjøsfisker

KILDER

Intervju med Karin Olssøn og Magne Rugsveen 1985: Lågåsildfisket i Fåberg. Endring i form og bruk 1850-1980.

Norsk Skogmuseum, Elverum.

TEMA