



This is a book chapter originally published by: Svenska Linnésällskapet

Citation for published version:

Danell, Kjell, Svanberg, Ingvar (2022). Daniel Bonge : Om lax och laxfångst. *Svenska Linnésällskapetets årsskrift*. Sidorna 7-64

This publication is openly available through the SLU publications database,
<https://res.slu.se/id/publ/258920920>.



DANIEL BONGE

Om lax och laxfångst

*Översättning av Johnny Strand,
med inledning och kommentar av
Kjell Danell och Ingvar Svanberg*

Inledning

Under 1700-talet framlades flera alltjämt läsvärda avhandlingar om fiskar och fiske vid Uppsala universitet. Det publicerades också viktiga aktstycken om svenska fiskar i *Kungl. Vetenskapsakademiens handlingar*.¹ Det är studier som i dag är av kultur- och vetenskapshistoriskt intresse, men som också ger viktiga inblickar i tidens lokala kunskaper rörande fiskar, fångstmetoder och den fiskfauna som då fanns i våra sjöar.² Ett exempel är Olov Siljeströms avhandling *De lacu Siljan* (1730), där sjöns fiskfauna beskrivs i detalj, med uppgifter om fiskarnas lokala benämningar och de fångstmetoder som användes.³ Andra exempel är ett par avhandlingar som professor Lars Roberg presiderade för 1727–1730. Han ansvarade för en rad avhandlingar med zoologiskt innehåll.⁴ Några rörde lokala förhållanden och baserades på empiriska iakttagelser, uppenbarligen inhämtade av respondenterna själva, andra var läsefrukter av varierande värde.⁵ Avhandlingarna var alltså inte alltid skrivna av Roberg själv, utan av respondenterna, som då bör ses som författare.

Johnny Strand har tidigare översatt Roberg-avhandlingar: Jacob Sjöbergs om björnen och Johan Gabriel Geringius om fiskar.⁶ Robergs inflytande som zoolog var betydande och hans inflytande märks hos såväl Petrus Artedi som Linné. Denna gång har Strand tagit sig an Daniel Bonges detaljerade avhandling om det redan på 1700-talet ekonomiskt betydelsefulla laxfisket i Österbotten. Daniel Hermann Bonge var född 1706 i Uleåborg (Oulo) i nuvarande Finland. Föräldrar var köpmannen Zachris Bonge (död 1738) och hustrun Magdalena, född Pilkar. Sonen Daniel immatrikulerades den 20 januari 1726 vid Uppsala universitet och kom 1730, efter disputationen, till Ösel (Saaremaa). Han var gift med Sophie Juliane Tunder (f. 1711). Från 1733





till 1764 var Bonge pastor i Sankt Johannis (Jaana) församling och därefter, fram till sin död den 30 augusti 1777, i Karris (Karja). Från 1756 var han också innehavare av godset Hallik på Ösel. Han utsågs till assessor för Ösels konsistorium 1771.⁷

De biografiska uppgifterna om Bonge är i övrigt sparsamma. En intressant detalj rörande avhandlingen är att ingen mindre än Linné, enligt Fries stora biografi, tjänade som opponenter när avhandlingen försvarades i Gustavianums stora hörsal den 23 juni 1730.⁸ Ämnet laxfiske kan tyckas vara ett udda ämne för en teologistuderande som står i begrepp att bli präst, men kan motiveras med att Bonge kunde åberopa egna erfarenheter av aktiviteten. Först under senare år har Bonges avhandling börjat diskuteras i den vetenskapshistoriska forskningen, just för att den är, som Bernd Roling uttrycker det, skriven i ”a very personal and indeed Finnish manner”, och ger oss inblickar i tidens förhållanden i Österbotten och Kemi lappmark.⁹ Den kommenteras i förbigående i 1700-talets laxuppsatser. Viss uppmärksamhet fick avhandlingen också under 1800-talet, tack vare Fredrik Lundbergs sammanfattning av innehållet, inte minst om laxens fortplantningsförhållanden, som var vetenskapliga nyheter.¹⁰

Laxen

Laxen (*Salmo salar*) hade hög status som insaltad mat och var förr rikligt förekommande i våra större vattendrag och representerade, åtminstone sedan medeltiden, ett betydande ekonomiskt värde och var en av landets få exportvaror. De laxrikaste älvarna mynnade i övre delen av Bottenviken där laxen fångades i stora mängder under uppvandringen. Ordet lax återfinns redan i fornsvenskan, men också övriga germanska språk. Någon säker etymologi finns emellertid inte, men en hypotes är att ordet bildats till en indogermansk rot **lek* ’hoppa’. Laxen skulle alltså ha sitt namn efter dess beteende under uppgången i älvarna.¹¹

Den var en viktig basföda allt sedan stenåldern i de nordiska kustlandskapen. Som matfisk har laxen haft en vid användning. Konserveringsmetoder var torkning, saltning, syrning och under senare tid rökning. Trätunnor med saltad lax skeppades redan under medeltiden i stora mängder till Stockholm. Det dåtida Västerbotten var det främsta laxproducerande landskapet i Sverige, följt av Österbotten.¹²



Forskning om laxar

Många författare ägnar under 1700-talet laxen utrymme i sina studier. Bonge beskriver utförligt bland annat anatomin, ett ämne som vittnar om Robergs inflytande som menade att ”en yngling [bör] vara med i Kiöket och se på när Kvinfolken rensa sin fisk, när de skälla sina höns, sticka lamm och kalvar, men före allting när Oxarna slachtras, då alt inmäte nogare besichtigas”.¹³ Linné har 1732 anledning att i sin lappländska resedagbok referera till Bonges avhandling när han besökte Laxholmen, en laxfiskeplats vid Edefors i Luleälven och observerar *kroklax* ’lekmogen hane av lax’, vilka fiskarna förnekade vara en egen art. Linné konstaterar att Bonge misstagit sig.¹⁴

År 1745 trycks i *Kungl. Vetenskapsakademiens handlingar* en artikel av tor nedalingen, astronomen Anders Hellant (1717–1789) om laxens fortplantning i norrländska älvar. Hellant hade redan 1738 försvarat, under Anders Celsius presidium, en avhandling vid Uppsala universitet rörande *Et akademiskt prof om et nytt sät at fiska i the norrländska elfwar* på 28 sidor. Avhandlingen var originell då den var författad både på latin och svenska. Det var den första tvåspråkiga avhandlingen som tilläts vid Uppsala universitet. Den är också intressant för att den förespråkar att ljustring av lax borde förbjudas och att fångst av uppvandrande lax i vattendragen över huvud taget inte skulle ske.¹⁵

Förutom Bonge och Hellant kan vi särskilt nämna provinsialläkaren i Västernorrland Nils Gissler (1715–1771) som 1751 utförligt avhandlar laxen i en artikel i *Vetenskapsakademiens handlingar*. Han nämner blanklax och vraklax, och med stor kunskap skildrar han utförligt laxens förhållande vid dess upp- och nedstigande i älvarna samt dess fortplantningsförhållanden. Artikeln är fortfarande läsvärd, och baseras på Gisslers iakttagelser och faktainhämtning på plats.¹⁶

Av Fredrik Lundbergs bibliografiska översikt framgår att laxen även framgent har varit viktig för fiskeribiologisk forskning i Sverige, vilket naturligtvis beror på dess stora ekonomiska betydelse. Många laxbärande vatten försämrades under flottningsepoken som räckte fram till efterkrigstiden. Utbyggnaden av massaindustrier och vattenkraftverk har också bidragit negativt till laxbeståndens fortlevnad. Kompensationsodling har medfört att laxpopulationen till största delen utgörs av utsatt lax. Numera är laxen betydligt sällsyntare, men det finns fortfarande, enligt Havs- och vattenmyndigheten i Sverige, 40 naturligt reproducerande bestånd av vild lax i Sverige. Även i Finland finns sådana bestånd.



Laxens komplicerade livscykel

Många detaljer i laxens livscykel klarläggs långt efter Bonges tid. Vanligen omfattar den uppväxt i rinnande vatten och vandring ut i havet för att tillväxa. Några få bestånd lever hela livet i sötvatten, i alltifrån stora sjöar som Väneren och Ladoga till mindre vatten, och i några fall även strömmande vatten. Laxar som växer upp i de älvar som mynnar i Östersjön tillbringar tillväxtfasen där, medan laxar från västra Sverige vandrar ut i Nordsjön och Atlanten, ända bort till området väster om Grönland. Den lever nu pelagiskt långt från strandområdena, men har en stark benägenhet att återvända till födelseälven för att leka.¹⁷

Lektiden är från oktober till och med januari och leken sker parvis och upprepas under två-tre veckor i strömmar med grusbotten. Där blandar ”snyltare”, små stationära, könsmogna laxhanar, *stirr*, sig in i leken. De deltar under det korta ögonblick då det lekande paret avger sina könsprodukter. Inför varje akt bereder honan en ny lekgröp; en normalstor hona kan producera 1 050–1 500 ägg per kilogram eller totalt runt 10 000 ägg. De ligger begravda i gruset tills de kläcker i mars-maj. De utlekta laxarna kallas vraklaxar och de flesta dör efter leken, men några vandrar ut i havet igen. Där återhämtar de sig, växer sig större och kan leka en eller flera gånger.¹⁸

Laxynglen lever på sin gulesäck i strömmande, friskt och syrerikt vatten under ungefär en månad. När de börjat äta försvarar de små territorier – en bra spridningsmekanism. De stannar vanligen ett till två år i hemälven. Inför utvandringen till saltare vatten ställer de om sig fysiologiskt och kallas *smolt*. Den sker under våren och toppar när vattnet är ungefär tio grader, strax efter vårflodens topp. Vistelsen i havet varar ett till fyra år och laxen simmar raskt, cirka 40 kilometer per dygn, till hemälvens mynning. Den antas inledningsvis navigera med hjälp av stjärnor och jordmagnetism, men närmare kusten och lekplatserna blir sannolikt lukten mer betydelsefull. Nu inträder en ny fysiologisk fas, bättre lämpad för sötvattensliv, som inleds i juni-augusti.¹⁹

Laxfiskenas kolonisation

Varje älv har sin historia när det gäller kolonisation, ockupation och beskattning av laxfiskena. Kronan och kyrkan beskattade fiskena för att få medel till





Näsby laxfiske (karsinapata) i nedre delen av Kalixälven. Där de två långa stängarna möts ligger karet där laxarna samlas och vid fisket stängs de in mellan två nät (kolkar) och dras upp i en av de stora båtarna. Vykort från 1940-talet.

byggnader och verksamheter söderut. Denna komplicerade historia har bara delvis beforskats av historiker, i första hand gäller det Torne, Kalix och Lule älvar samt Indalsälven.

De förhistoriska människorna nyttjade den protein- och fettrika och lättfångade föda som vandringslaxen erbjöd. De kringströvande jakt- och fiskegrupperna fann de rikaste fångstplatserna dit de återvände år efter år. Ett exempel är Nämforsen i Ångermanland, som är ett av Europas största hållristningsområden med omkring 2 600 ristningar, omkring 5 000 år gamla. Av de påträffade 20 fiskbilderna bedöms samtliga avbilda lax. Vid utgrävningar av norrländska stenåldersboplatser har man funnit brända laxben.²⁰

Medeltida bebyggelsecentra uppstod ofta vid laxrika älvmyrningar och forsar långt innan odlingen blivit betydelsefull. De stormän som förlänades för dem avlägsna älvar anlade byggnader nära fångstplatserna. Laxfiskena i övre Norrland, som nämns efter Nöteborgsfreden 1323, har särskilt studerats då de eventuellt spelat en roll för tolkningen av statens föfoganderättighet.²¹

Tornedalens laxfisken ockuperas tidigt av rörliga fångst- och jägargrupper österifrån. De vandrade över stora områden beroende på årstid och möjlighet





att försörja sig och de fiskade med ljuster, pil och båge och byggde stängar av flätade viden i grunda strömmar. Fisken röktes och tillagades i kokropar. Flera indicier pekar på att de kom från Satakunta, långt före den svenska kolonisationen av "ingenmanslandet" som uppstod efter Nöteborgsfreden mellan Sverige och republiken Novgorod. Det östliga inflytandet märks än i dag genom många finska namn på arbetsätt och redskap. Fisket var ett lagarbete som krävde gedigen kunskap om fångstteknik och fiskarnas biologi. Sådana färdigheter utvecklas och bibehålls bäst inom små besläktade grupper. Det är troligt att fisket i högre grad än jordbruket bidrog till att de kringströvande blev orfsbundna.²²

Ägarna förfogade över andelar i dessa fisken som betraktades som privat egendom och kunde efter gällande sedvanerätt och lag överlåtas till annan person. Ett gott laxfiske kunde hävdas under många århundraden innan fast bosättning skedde. Sådana specialiseringar var högmedeltidens birkarlväsande i översta Norrland och erämen som nyttjade erämarkerna/ärjemarkerna (av finskans *erämaa*, utmarker eller obygd) för jakt och fångst i Satakunta och Tavastland. Etablerade nybyggare fick rätt till fiske om de hade land som "ägte fiskevatten." För att få delar i laxfisket behövde lotter förvärvas. Fiskena blev inte under lång tid ett bihang till jordägandet utan de tillhörde och brukades av fiskarlag.²³ Laxen återfinns i många norrländska sockensigill, vilket vittnar om den ekonomiska betydelse den en gång i tiden hade.²⁴

Förlänningar

Lite längre söderut, på Storhålsinglands allmänning, förekommer en helt annan förvaltningsmodell. "Företagargrupper" med fisket som huvudsyfte och styrda av betydande män som förlänats älvar i norr. Lotterna fördelades inom en snäv krets och bytte ofta ägare. Till en början upplät kungen stora områden av "ingenmanslandet" mellan Skellefte och Ule älv, till adelsmän, herremän och biskopar i förhoppning att de skulle utveckla landsändan med dess rikedomar. Förlänningarna omfattade de flesta större älvar i Norrland. Den katolska kyrkans intresse var tvåfaldigt. Dels att öka sina ekonomiska resurser för verksamheten, dels att värna om framtida tillgång på fastefisk. I takt med att fiskresurserna i de mellaneuropeiska vattendragen minskade genom exploatering ökade risken för brist på fastefisk. Detta yttrade sig bland





annat i att kyrkan började klassa dykänder, utter och bäver som ”fisk” och därmed tillåten mat under fastan.²⁵

Om detta finns många skriftliga källor, bland annat privilegiebrev. Lule älv-dal tillföll 1327 ärkebiskopen Olof Björnsson, fogden över Hälsingland Johan Ingmarsson samt Nils Farhtiengson och Peter Unge. De använde rättigheterna i första hand för att bedriva laxfiske i älven. Magnus Erikssons förmyndare förlänade fisket i Pite älvadal till riddaren Nils Åbjörnsson (Sparre), som 1441 skänkte det till Vadstena kloster, men efter klosterreduktionen tillföll det kronan. Medelpad var under 1520-talet förlänt till Staffan Sasse, men lades 1534 under fogden i Ångermanland.²⁶

Ett av de mest inkomstbringande laxfiskena i norr låg vid Laxholmen nära Edefors i Lule älv. Ena halvan lotter tillföll enskilda och andra halvan Uppsala domkyrka. Fisket inbringade under 1400-talet stora inkomster som till betydande del finansierade uppförandet av Uppsala universitet och Gammelstads kyrka. Under 1700-talet exporterades i första hand rökt lax, men efter 1870 ersattes den rökta laxen oftare av saltad lax. Edeforsfisket synes vara den första påtagliga vinsten av kolonisationsarbetet i norr. Efter reformationen övergick kyrkans andel till kronan och senare blev Edeforsfisket en av Lule stads viktigaste inkomstkällor. Uppsala domkyrka förfogade dessutom över hälften av ett laxfiske i Rickleån, donerat 1337 av en rik köpman Gudlav Bilder. En halv lott i Bredabyske i Kågedalen donerade han till Helgeandshuset i Stockholm. Båda donationerna kom efter 1530 i kronans ägo. Biskoparna i Linköping, Skara, Strängnäs och Växjö, riksföreståndaren Sten Sture den äldre samt ett antal riddare och väpnare, medlemmar av rikets råd fick även de förläningar i socknarna Lövånger, Skellefteå, Piteå, Kalix och Torneå medan Särkilax vid Övertorneå i Torne älv tillföll ärkebiskop Jacob Ulfsson. I Ume älv ägde kronan enligt 1530 års undervisning om rikets ränta Norrfors fiske samt hälften av fisket vid Klabböle.²⁷

Fångstredskap och fångst

Det norrländska fisket hade stor betydelse för den dåtida hushållningen inte minst på de kungliga slotten och gårdarna. Gustav Vasa nämner i ett brev 1525 *laxkistor* (*laxkar*) och 1551 fick kungatjänaren Sverker Simonsson, uppsyningsman över det kungliga fisket i Älvkarleby, direktiv att bygga laxkar i





”alle forsser udi Ångermanlandh och Mälpade.” De byggdes av två vertikala träväggar på varsin sida om en tredje v-formig spjälvägg med en öppning som laxen simmade in i. Luckor i den motsatta väggen reglerade vattenflödet. Det syd- och mellansvenska *laxkarets* nordgräns går i Ångermanland och är möjligen en gräns för det sydliga kulturinflytandet på fasta laxfisken. Norr därom dominerar det östliga inflytandet.²⁸

En variant är *minfisket* som består av en fast inhägnad med två rejäla stenväggar i ett strömparti vid stranden. De två stenväggarna står i strömmens riktning. Genom uppströmsändan strömmar vattnet in och kan regleras med luckor. Laxen vandrar in i karet genom nedströmsändan som kan vara försedd med tinor. Vid vittjningen stängs uppströmsluckorna och vattnet flyter bredvid karet. Nedströmssidan regleras så att karet helt eller delvis töms på vattnet. Fångsten kan då tas upp med håv, alternativt tinorna. Minfisket är enklare att driva än karsinapator och strandtinor eftersom det inte behöver sättas ut och tas upp.²⁹

Två fångstperioder per år dominerar laxfångsten då de lekmogna laxarna söker sig in i älvarnas syrerika vatten. Den första perioden inleds vid islossningen i Bottniska viken. Tidigt används nät vid mockapator, men ersätts senare av storryssjor och laxfällor vid mynningarna. Efter en mellanperiod på våren, då laxen söker sig fram längs älvstränderna fångas den i tinor nedsänkta i strandpator av några tiotals meters längd eller i mockapator, notar, drivnät och löpnät.

På lekplatserna tog man ofta laxen genom ljustring när den råkade ner från lekplatserna. Ljustringen är en urgammal metod som förbjöds under 1950-talet. Som belysning användes i äldre tider en tjärvedsbrasa i fören på båten, senare fotogenlampor och batteridrivet lyse.³⁰ Fiskeribiologen Ivar Arwidsson framhöll 1914 om svårigheter att bekämpa ljustringen:

Tyvärri finnes det trakter af vårt land, där laxljustringen ännu har en om ej stor, så dock afgjord betydelse för folket, jag tänker t.ex. på Muonio och Lainio älfvar i Norrbotten. Här är motarbetandet af ljustringen afsefärt svårare, helst som landet är glest befolkadt och ljustringen ofta bedrifves i så godt som rena obygdter. Därtill kommer att man dels sedan gammalt är van att genom ljustring af lax tillföra hushållen icke så litet föda, dels anser att laxen ej skulle aftaga häruppe, om man ej fångande sådana afsevärda mängder längre ner i floden och icke minst utanför flodens mynning. Emellertid är det ju klart, att man äfven här och för övrigt på andra håll i Norrbotten måste göra allt för att få ljustringen af lax att upphöra. Då försvinner också – det må man beklaga – ett uråldrigt fångsätt, som kräfver kraft och säkerhet af sina utöfvare.³¹





Kolken slängs ut i karsinapatans kvadratiske kar i Näsby laxtiske, 1940-talet. Foto: Tore Lidmark.

Huvudsäsongen kom senare, mellan Eskilsdagen den 12 juni och Jakobsdagen 25 juli, då laxen vandrar på bred front mitt i älven för att så snabbt som möjligt nå lekplatserna högt upp i älvarna. Då fångas den i olika typer av pator, speciellt de större karsinapatorna – stora byggverk mitt i älven, som nu tillhör historien. När laxen under uppfärden vilar på grynnor tas den med håv. På hösten fångas vraklaxen i strandpator. Under stor del av medeltiden och fram till början av 1600-talet togs laxen främst med not, *kolke*. Kolkdragning sker mitt i älven eller vid stranden av lagmedlemmar från olika håll.³²

Storryssjan är en lång nätstrut med en serie ringar eller bågar, vilket gör att ryssjan kan skjutas ihop och blir trots sin storlek hanterlig.

Laxfällan är en ryssja som används för fångst av lax och öring vid Bottniska vikens kuster. Den är en vidareutveckling av storryssjan utvecklad i Finland och spridd till den svenska sidan. Laxfällan består av en fyrkantig nätkasse med en stormaskig ledarm som går långt ut från stranden och är mer effektiv



Strandpata (lohipato) i Kemi älv, 1920. Foto: Museiverket.

och lättskött än storryssjan trots sina större dimensioner. I dag tas huvuddelen av laxen i havet och vid kusten i sälsäkra push-up fällor.³³

Patafisket av finskans *pato*, strömhinder. Ursprungligen uppfördes mycket enkla hinder vid stränderna av trä och sten. Hindren kompletterades med strömreducerande riskvaster och trädgrenar och nedströms lade man ut korta, enkla nät av varierande maskstorlek och längd. I svenska källor nämns pata första gången 1387 i en dom från Söderköping, Östergötland. Patafisket är ett kulturlån österifrån och är vanligt i Finland. Förutom stenkistor ingår mocknäs-, strand- och karsinapator i gruppen.³⁴

Mocknäspatan (*mukka*, krök) eller *stakagård* som den kallas i äldre fiske-längder, är uppbyggd som ett stängsel av bockar med pålagda ryggstockar mot vilka slanor snedställs. I lugnvattnet sätts i y-form ett nät som avslutas med en tvär krök uppåt – en *mocka*, vars över- och undertelnar bundits samman till en påse. Mocknäsfisket var främst ett laxfiske.³⁵

En *strandpata* är en- eller tväryggig konstruktion av träbockar med stockar eller bräder överst. Den har snedställda stängverk med tinor för sik, lax och nätting i öppningarna. Strandpatorna var förr vanliga i Torne, Kalix och Råne älvar, men numera är de sällsynta eftersom de ska sättas ut och tas in årligen. En av de mest kända strandpatorna är Hevospatan (Hästpatan) i Kukkolaforsen i Torneälven.³⁶





Karsinapatan (*karsina*, kätte) är ett stort fast byggverk som lämpar sig bäst i inte alltför strömt vattendrag med jämn botten. Den är känd i Finland från 1500-talet och infördes till Torne älv i början av 1600-talet, sannolikt 1603. Till att börja med förbjöds den i Sverige då den ansågs hindra transporter. Allt eftersom blev karsinapatan ett vanligt fångstredskap i de övre norrlandsälvarna.

Det fyrkantiga "karet" placeras där strömmen är som starkast i kungsådran och byggs av kraftiga pålar som stadgas av snedställda strävor. På strömsidan av pålarna nedpressas täta spjalgrindar av trä. Patans stängverk "skaften" går ut från karet mot vardera stranden samt kompletteras med en ibland mycket lång stängarm nedströms som tidigt fångar upp och leder den uppvandrande laxen in i karet. Anläggningens bredd beror på älvens bredd och fiskebestämmelserna, men vanligen lämnas en tredje- eller sjättedel av kungsfåran fri. Laxen simmar in i karet genom dess nedre vägg, tätväggen, som saknar tätande grindar.

Karet avfiskas eller vittjas med ett slags notfiske; den nya noten övertog den gamla benämningen *kolk*. För "kolkningen" krävs ett lag på upp till tio män och två till fyra båtar som måste arbeta mycket koordinerat. Det krävdes omkring 120 dagsverken för att slå ut och ta in en karsina med stängarmar. Till kolken åtgick 100 kilogram garn och man tillverkade mer än 100 famnar långt och åtta alnar djupt nät. John Granlund skrev 1975: "I dessa lever fångstkulturen huvudsakligen som en relik, vilken om man bortser från fiskeredskapens visserligen ålderdomliga men ständigt ändmålsenliga typer, yttrar sig i en nära nog otrolig yrkesskicklighet, av vilken en betraktare kan erfara en lika estetisk och spänningsfylld njutning som någonsin en elegant idrottsprestation kan skänka."³⁷

När lösflottning av timmer i älvarna tog fart krävdes ledbommar och andra skyddsåtgärder vid patorna. Detta fördyrade för flottningföreningarna och därför löste de in flera anläggningar. På 1960- och 1970-talen sjönk laxfångsterna och de arbetskrävande redskapen blev olönsamma. Den sista karsinapatan i Torneälven, Kiviranta, lades ned 1971.³⁸

I slutet av 1800-talet utvecklades havsfisket efter lax genom olika redskap – *laxfällor*, *drivgarn* och *drivlinor med krok*.³⁹ Havsfisket var intensivt under delar av 1800-talet, men minskade under en period på grund av sämre laxtillgång. I slutet av 1940-talet ökade det igen och fortsatte att öka, men har minskat under senare tid. Fisket har förskjutits mot älvmyningarna och reglerats för större hänsyn till vildlaxen. I helt utbyggda älvar, exempelvis Lule älv, har man terminalfiskeområden där man i stort sett bara fångar odlad lax.





Äganderätter, kronans och kyrkans beskattning

Laxfisket styrdes av många sedvanerättsliga bestämmelser eftersom flera fiskelag arbetade på hävdvunna fiskeplatser i närheten av varandra. Rätten till vissa stora laxfisken som Älvkarleby i Uppland var uppdelad så att olika parters fiskelag, kronan, kyrkan, bönder och bergsmän, ägde och nyttjade de enskilda delarna genom notfiske och andra fångstsätt. Enskilda fiskare eller ägare kunde ha andelar eller lotter och ingå i flera olika fiskelag, men det fanns fiskare eller ägare som bara hade delägarskap i ett fiske på platsen. Nyttjanderätten liksom beskattningen var därmed ytterst svåröverskådlig och varierade från plats till plats och över tiden.⁴⁰

I Torne älv nyttjades troligen laxfisket tidigt av finska fångstlag. På kolonisationsområdena, Västerbotten och Storhålsingland, var vissa laxfisken i herremäns ägo och saknade koppling till närliggande gårdar. En del av herremansfiskena går tillbaka till de svenska aristokraternas kolonisation under 1300-talet. Enlig skatteboken 1413 ägde även kronan några laxfisken i Norrland, som drevs i länstagarnas egen regi. Kronan skulle bekosta ”not, salt och folk och taring”. I Klabböle i Ume älv hade bönderna halva fisket och kronan den andra hälften. Bönderna nyttjade sannolikt sin hälft efter byamål eller jordatal, medan kronan höll ett avlönat arbetslag för sitt fiske.⁴¹

Laxfisket beskattades genom dels tionde till kyrkan, dels skatt eller stadga. Laxtiondena betalades mellan Eskils- och Margaretadagen. De rika laxtiondena var en viktig orsak till den långvariga tvisten mellan Uppsala och Åbo stift under senare delen av 1300-talet. Svårigheten berodde på att tionden från Kemi älv hörde till Åbobiskopen och tionden från Torne älv till ärkebiskopen. I norr fanns inte vid den tiden ordnade kyrkliga församlingar eftersom fiskena lydde under erämarksrätt och avtal om tionden måste ingås med fångstplatsernas innehavare. Förutom tionden betalades i vissa fall en så kallad helgdagsstadga för rättigheten att fånga lax på söndagarna.⁴²

Hålsingelagen nedteknades omkring 1320 och ersatte Kristoffers landslag. Byalagsbalkens avsnitt XIV handlar om åverkan i annans fiskevatten och inleds med att ”Nu skall envar själv råda över sina fiskevatten.” Den första punkten stadgar: ”Ligger där allmän segelled till havet och från, då skall en tredjedel ligga icke bebyggd ute på djupet. Bygger någon mera, skall han taga upp och flytta det, och böta tre marker att skiftas i tre lotter.” Den fö-





Laxfiske i forsarna vid Voyena. Anders Fredrik Skjöldebrand, Voyage Pittoresque au Cap Nord (Stockholm, 1801). Foto: Museiverket.

reskriver också att ”Den äger vatten som äger land”. Lagen kodifierades 1320 på initiativ av ärkebiskop Olov Björnsson – en av de stora kolonisatorerna och bolagsbildarna i Norrland. Han kände väl till de norrländska fiskerierna och lät Hälsingelagen ge intryck av att fisket kunde ha en särställning genom bisatsen: ”om det icke är med köp är undantaget”. På så sätt tillkom en laglig grund för handeln med laxfiskelotter.⁴³

Med Gustav Vasas regering börjar den nya tidens historia i Sverige. Landet lösgör sig från unionen med Danmark och bryter med påvekyrkan. För att kunna betala av Sveriges gamla skuld till Lübeck, den rika tyska hansestaden, ställde kungen stora krav på bönder och kyrka. Efter hans trontillträde började laxfisket, liksom andra näringar, beskattas mer systematiskt. Inledningsvis såg kronan laxfisket som ett regalt fiske, men då det var svårt att driva dem i egen regi prövades andra förvaltnings- och beskattningsformer. Efter flera hundra års experimenterande inleddes laxfisket genom köp successivt i den gamla rättstraditionen, det vill säga blev jordägarens egendom som de givetvis skulle skatta för. Kronoskatt, stadga eller taxa enligt 1530 års undervisning om rikets ränta utgick från några fiskerier i övre Norrland. Gustav Vasa lade på ett öre på varje tunna lax, åtminstone i Ångermanland. I övrigt ingick skatten bland andra skatteskyldigheter fram till början av 1540-talet



då kungen började dels skattlägga laxfiskena, dels använda kungsådran som rättsinstrument för att utkräva avgifter och avradspenningar för laxfiskena. Detta blir inledningen till en intensifiering av fiskestriderna mellan kronan och laxfiskarna under de kommande århundradena.⁴⁴

Norrland låg i huvudsak under kronoförvaltning. De olika landsändarna skulle leverera sina skatter till kungliga kammaren och åtlyda kronans fogdar. Gustav Vasa misstänkte att kronans inkomster av fisket i Norrland var alltför låga. I ett brev den 8 juli 1551 till fogden Hans Fordell klagade han över att kronans rätt i tillräcklig utsträckning inte beaktades i Ångermanland och Medelpad och uppmanades därför att ”icke se egenom fingren”. Den 16 februari 1552 fick Ture Pedersson (Bielke) lagmansröntan i Medelpad och Ångermanland mot att kontrollera fiskeskatten i landskapen. Denna skärpta kontroll underlättades av den omfattande rannsakingen av fisket i norrländska åar och strömmar som genomfördes samma år.⁴⁵

Gustav Vasa hävdade starkt rätten till laxen i kungsådran – den del av älven som hölls öppen för sjöfart och fiskvandringar enligt farledsinstitutet i Hälsingelagen. I exempelvis Torneälven gjorde han anspråk på en tredjedel av fångsten med motivet att fisken togs i kungsådran. Tredjepartskravet ligger i linje med kronans gamla krav inom allmänningarna. Det rättsliga problemet för konungen var att övre Norrland inte löd under Hälsingelagen eftersom den upphörde vid Bygde sten norr om Umeå – ”norr härom råder ingen lag” – men beskattningarna genomdrevs likväl.

I vissa fall satte kronan stadgan, laxskatten, så hög att fiskena övergavs och blev ”skattevrak”, som sedan kronan övertog. 1559 års fiskelängd försökte detaljreglera skatteuttaget; byarna skattade för en del av fångsten. Ett svårbeskattat fiske var kolkdragningen mitt i älven, ofta med några utsocknes medlemmar i laget. Detta icke landbaserade fiske beskattades efter att konungens män kommit överens med huvudmännen för de individuella fiskarlagen om skatten. I och med detta ”civiliseras” även laxfiskena i norr.⁴⁶

Skatterna höjdes successivt och statens inkomster ökade under hela 1500-talet, men efter 1580 försämrades fisket. I början av 1600-talet förstatligade Karl IX fiskena och hälften av fångsten skulle tillfalla kronan. En dag skulle det fiskas för kronan och en dag för egen räkning. Hälftenbruksprincipen var ett vanligt avtal mellan jordägare och landbönder från medeltiden och fram till 1900-talet. Eftersom principen inte accepterades i norr tvingades Karl IX efter ett par år att lägga ut fiskena på ”stadga”. Det var en betydande reform som innebar att många kronofisken övergick i enskild ägo, men beskattades



desto hårdare. Endast på några få ställen skötte kronan själv fisket. Granlund skriver 1975: ”I stället för att som sina föregångare klippa fåret så nära skinnet som möjligt flådde han det.”⁴⁷

I Fiskejordsboken finns inget som tyder på att laxfisket var avhängigt jordä-ganderätten. Fiskebruken var alltjämt individuella, ett slags bolagsföretag. Kronan krävde skatt som betalades och att fånga lax blev en reglerad näring. Samtidigt blev de öppna fångstgrupperna i hög grad slutna byagrupper. Stad-gan tvingade fiskarlagen till ett ännu närmare samgående. En fördel var att den underlättade en starkare koncentration av karsinapatorna i älvarna. Detta kunde ge intryck av att vara ett centralstyre, men i själva verket togs besluten av folket. Stadgan blev normen efter vilken andelarna i respektive laxfiske fixerades, arbetsinsatsen utmättes och fångsten fördelades. Under svaga laxår måste kolklagens medlemmar vara solidariska och ekonomiskt solida. De gemensamma laxfiskena skapade sammanhållning inom byarna, men också tråtor.⁴⁸

1700-talet präglades av många rättsfall som gällde kronans rätt till laxfisket och dess beskattning, men även klagomål på att fiskena hindrade sjötransport. 1734 års lag fastställde att en tredjedel av vattnet skulle hållas öppet, där kungsådra av ålder varit. De två mönsterbyordningarna, 1742 och 1751, syf-tade främst till att rationalisera jordbruket. I 1766 års fiskestadga, den första, föreskrevs en mindre kungsfåra, en sjättedel av vattnet och att kronofisket inte fick hindra strandrättsägarna att utöva annat fiske. Arrendeauktioner hölls där hugade spekulanter kunde arrendera kronans fiske för olika tid, vanligtvis sex år.⁴⁹

1800-talets liberalism påverkade fisket. Det energiska hävdandet av fiske-regalet under den gustavianska tiden väckte stor opposition och man sökte olika former för att friköpa fiskena från kronan. Kronan var dock försiktig eftersom den tjänade på att behålla fiskena. Under början av 1800-talet vann liberalismen insteg och vid 1809 års statsvälkning erkändes principen att staten inte skulle äga avkomstgivande egendom. En ny lagstiftning rörande kungs-ådran kom 1916. Över en natt förändrades bredden från en tredjedel av älvens bredd där den var djupare än sex fot till en sjättedel av bredden vid vanligast förekommande vattenstånd. En del fisken drog nytta av detta, exempelvis Näsby fiske i den nedre delen av Kalixälven.⁵⁰



Fördelning av fångsten inom laget

Fördelningen av fångsten skedde förr enligt ett starkt rättvisepatos. Med tiden förenklades den bland annat på grund av att en större andel av fångsten gick till avsalu. En mer komplicerad fördelningsituation var att fördela fångsten från ett större fast fiske när byns halvord låg på var sin sida om älven och dessutom fördela fångsten mellan gårdarna.

Ett exempel från Torneälven: Först delade man upp laxarna i tio högar för att kunna avskilja prästtindet. Man började med att lägga ut de tio bästa laxarna och sedan de tio näst bästa och fortsatte så tills alla laxar var utlagda. Hela tiden fick man se till att fördelningen var rättvis, så att den största laxen fick den minsta kamraten och så vidare. Ibland hade man en extern kontrollant som övervakade. När laxarna var fördelade fick en man ”titta åt skogen”. Åt honom lämnade man tio olika pinnar som slumpvis fick lägga ut en pinne på varje hög. Den laxhögen som fått den pinne som nästan osynligt märkts som prästens pinne togs undan. Sedan fortsatte man fördelningen av resterande laxar enligt samma principer.⁵¹

Beredning av fångsten

Efter urtagning och fjällning togs en del färsk fisk undan för direktkonsumtion i gårdarna. Huvud och ben kokades och åts som inkokt lax. Laxen fileades och man skar ut fjärlskotletter för stekning eller grillning. Saltning var förr en vanlig metod. Kall- och varmrökning lever kvar, men knappast fermentering. Gravd lax var ofta en daglig sommarmat vid laxälvarna. Filéerna gnedes in med salt, socker och vitpeppar och dill ströddes på köttsidan. Före plastpåsens tid lade man ihop köttsidorna mellan två tallrikar med en sten ovan som press. Laxen fick sedan stå i matkällaren några dygn och man vände bitarna då och då.⁵²

Störst inkomster av laxförsäljning fick man om den färska laxen, rödlaxen, såldes till storstäderna, gärna Stockholm. Före fryshus och frysboxar förvarade man laxen i iskällare som byggdes nära landningsplatserna. Under vintern fylldes de med isblock eller packad snö som täcktes med ett tjockt lager sågspån från ett sågverk i närheten. Den färska laxen lades på isen och när man hade tillräckligt många packades den i trälådor som isades och kördes söderut med lastbil.





Under augusti–september fångades den utlekta laxen, grålaxen, i enkla fångstanordningar när den kom drivande med strömmen. Varje hushåll tog ett tiotal som nedsaltades i trätunnor för att ätas på vintern om det blev knäppt med mat. Det finns otaliga sägner om att pigor och drängar ville skriva kontrakt med husbonden om att slippa äta saltad grålax varje dag. Veterligen har inga sådana kontrakt påträffats, men den röda laxen var det nog aldrig tal om att bjuda till drängar och pigor. Ett kilo rödlax motsvarade mer än en dagslön för en piga.⁵³

Tillgången på lax

Data över laxfiskets årliga fångst under medeltiden är mycket fragmentariska, men sannolikt fluktuerade den. Det dåtida Västerbotten producerade mest lax och 1561 var det 100 000 kilogram, men 1563 endast 19 000 kilogram. Samma årtionde hade kronan 13 egna och bönderna 175 fisken som betalade skatte- eller stadgelax jämte tionde. I början av nya tiden, men redan under medeltiden, var laxen den viktigaste exportvaran i norra Österbotten.⁵⁴

Att laxen varierar i antal över åren är känt och dessutom samvarierar vissa älvars bestånd. En förklaring står att finna i naturliga orsaker, ännu inte helt klarlagda. Allmänt goda laxår noterades i slutet av 1890- och 1940-talen. Utöver bakomliggande ekologiska faktorer finns andra orsaker. Sedan statens ensamrätt, regalet, upphört 1824 samtidigt som laxpriserna var höga fick laxfisket ett rejält uppsving. Det skedde i stort sett oreglerat, men 1866 års bestämmelser om kungsådran begränsade utsträckningen av vissa laxfisken och 1899 infördes bestämmelser om större storlek på nätmaskor och mellan spjälor. En väl så viktig faktor var ökningen av havsfisket på älvfiskets bekostnad. År 1910 började storryssjor användas i skärgården vilket omedelbart avspeglades i mindre fångster i älven. Det tillfälligt minskande fisketrycket i Östersjön under några år av 1970-talet ökade laxuppgången i älvarna.⁵⁵

Nya hot mot laxen radade nu upp sig. Strömränsningskommittén ledd av Göta Kanals skapare Baltzar von Platen 1819–1827 fick till uppgift att underlätta flottningen, men framför allt göra älvarna farbara för båtar och flottning av timmer, tjärtunnor, ved, smör och saltad fisk. Lösflottningen till industrierna vid kusten började i slutet av 1800-talet; i Kalixälven 1896. Flytande





stockar och sjunktimmer förstörde fångstanläggningarna och gav bark som besvärande bifångst. Ringbommar lindrade till viss del, men många fisken avvecklades. År 1974 avbröts lösflottningen i Kalix älv. Strömrensningen hade förstört många av laxens stånd- och lekplatser och under 1940-talet dämades många svenska vattendrag för kraftproduktion. De negativa effekterna lindrades något genom laxtrappor, vilka gjorde att en del lax kunde gå vid sidan om dammarna. På grund av vattenkraftutbyggnaden har laxen förlorat upp till 80 procent av lekområdena. Tidigare fanns cirka 70 laxälvar med naturlig produktion i Östersjöområdet, i dag cirka 25. Massaindustrierna i älvmyningarna släppte inledningsvis ut orenat avlopp.⁵⁶

Långa tidsserier över laxfiskets uttag ur älvarna är få; ett undantag är Kalix älv. Fiskeriintendenten Ossian Olofsson uppdrogs 1930 att bedöma ersättningsnivåer till fiskerättsägaren för flottningens skador. Han cyklade upp och ned längs älven för att gå igenom fiskenas egna data och uppköparnas bokföring under en 50-årsperiod. Det som inte ingick var konsumtionslax samt lax som togs vid sidan om de gemensamma fiskena. På senare tid har Lars-Erik Holmberg gjort en enastående insats för att ge en sammanhängande fångstserie från 1870-talet fram till en bit in på 2000-talet. Det var en insats i sista stund, i dag har många laxböcker försvunnit eller slängts.⁵⁷

Under de bästa åren i slutet av 1800-talet uppskattades laxfisket i hela Kalix älv ge 60–80 ton årligen. Därefter sker en succesiv nedgång till början av 1900-talet och landar kring cirka 25 ton per år under 1910-talet. Under världskriget når laxfångsten toppar på mellan 40–50 ton. Därefter sker en ihållande minskning till under 10 ton lax per år.⁵⁸

Under 1950-talet börjar kompensationsutsättning av odlad lax i vattenexploaterarnas regi för att reducera skadorna på fisket i älvarna och havet. De älvspecifika stammarna bör hållas åtskilda, men så skedde inte fullt ut i början. Successivt ökade smoltproduktionen inte bara i Sverige utan även i andra östersjöländer. Under 1988–1992 utsläpptes i Östersjön i medeltal 5,3 miljoner smolt årligen. I dag bygger laxfångsten i havet främst på odlad lax. Många vilda bestånd har minskat och smoltproduktionen utgör omkring 20 % av den potentiella älvproduktionen. Av de 44 naturligt reproducerande bestånden i de nordliga älvarna i Bottenviken har bara tolv vild lax. Situationen för de baltiska naturligt reproducerande laxbestånden är allvarlig och 1992 bara ett som reproducerade sig med full kapacitet.⁵⁹

Ursprungligen fångades laxarna i älvarna men i slutet av 1800-talet ökade havsfisket. Från 1915 till mitten av 1940-talet var fångsten i Östersjön kon-





stant. Därefter tredubblades den och fortsatte att öka och blev det klart dominerande fisket medan älvfisket minskade till några få procent och flera vilda laxstammar är nära att utrotas. Vid kusten används fasta redskap som laxgarn och laxfallor och ute på havet brukades kilometerlånga drivgarn, som förbjöds en bit in på 2000-talet. I dag uppgår det svenska yrkesfisket i Östersjön till omkring 500 ton per år, jämfört med det tredubbla 1990. Älvfisket med spö uppskattas till max 50 ton per år. Både kust- och havsfiskare fiskar på blandade bestånd och skördar många olika laxstammar, vilket försvårar en ändamålsenlig fiskevård i laxens hemnavatten. Den internationella trenden i dag är en återgång till huvudsaklig beskattning i älven.⁶⁰

I dag är laxodling en storindustri, särskilt i Norge som är världsledande. Det handlar om odling för konsumtion och kompensationsutsättningar. En speciell gren av laxfisket är kassodling, det vill säga odling av lax i nätkassar för direkt konsumtion, som prövas efter norsk modell vid djupa avsnitt av norrlandskusten.⁶¹

Kjell Danell & Ingvar Svanberg

Översättarens förord

När det gäller poetiska avsnitt på latin i avhandlingen, har det varit min ambition att ge en metriskt motsvarande svensk översättning. Det gäller Bonges egen dedikationsdikt i inledningen, utdragen från Ausonius *Mosella* och ett Martialisepigram. Härvidlag har jag haft förmånen att diskutera dessa tolkningar med min vän professor Hans Helander, alltid redo att bistå mig vid språkliga beråd. Ett varmt tack till honom! Utan Sabira Ståhlbergs hjälp med finska översättningar skulle emellertid ingen utgivning överhuvud taget ha varit möjlig! Stort tack till henne!

Johnny Strand



Noter

Tack för värdefulla synpunkter på manuskriptet till Pekka Niemelä, Lo Persson, Olof Sandström, Kjell Sjöberg och Lars-Göran Tejdebrand.

¹ Se Fredrik Lundbergs outhärliga *Bidrag till Öfersigt af Sveriges Ichthyologiska Literatur* (Stockholm, 1872).

² Betydelsen av kulturhistoriska skrifter som källor för kunskap om förhållandet mellan människor och fisk i äldre tid framhålls i Ingvar Svanberg & Alison Locker, "Ethnoichthyology of freshwater fish in Europe. A review of vanishing traditional fisheries and their cultural significance and changing landscapes from the later medieval period with a focus on northern Europe", *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 16:68 (2020), 1–29. På svenska kan man läsa Ingvar Svanberg, "Nu liustras Asp och Idh, nu häfwäs Lögor, Norssar". Ett litet bidrag till en europeisk etnoiktyologi", *Saga och Sed. Annales Academiae Regiae Gustavi Adolphi* 2016 (2017), 171–195.

³ Se Johnny Strand & Ingvar Svanberg, "Siljans fiskar och fiskerier. Utdrag ur Olof Siljeströms avhandling från 1730", *SLÅ* 2020, 73–80.

⁴ Se utförlig biografi med förteckning över tryckta verk i Gunnar Broberg, "Lars Roberg", *Svenskt biografiskt lexikon* vol. 30 (Stockholm, 1998–2000), 246. Robergs intresse för fiskar framgår av hans reseberättelse till Värmdö 1712, Åke Dintler, "Resa till Väddö juni 1712", *Lychnos* 1950–1951 (1951), 182–203.

⁵ Björn Dal, *Sveriges zoologiska litteratur. En berättande översikt om svenska zoologer och deras tryckta verk 1483–1920* (Kjuge, 1996), 26–29.

⁶ *Björnen. En dissertation under Lars Roberg*, övers. Johnny Strand, komm. Ingvar Svanberg & Johnny Strand, Bibliotheca Neolatina Upsaliensis 11 (Uppsala, 2018). I Lundberg 1872, 32, nämns *De piscibus* (Uppsala, 1727) med Johan Gabriel Geringius som respondent. I den dissertationen beskrivs nejonöga, lake, mal, spigg, torsk, gråsej, nors, lax, sik

och ål. Geringius intressanta avhandling föreligger i Johnny Strands översättning och kommenterad av Ingvar Svanberg i manuskript och kommer så småningom att publiceras.

⁷ Biografiska uppgifter återfinns i Johan Friedrich von Recke, *Allgemeines Schriftsteller- und Gelehrten-Lexikon Der Provinzen Livland, Esthland und Kurland I* (Mitau, 1827), 219; Arved von Schmidt, *Die Pastoren Oesels seit der Reformation* (Tartu, 1939), 17.

⁸ Theodor Magnus Fries, *Linné. Lefnads-teckning I* (Stockholm, 1903), 75.

⁹ Se Bernd Roling, "Introduction", i Bernd Roling, Bernhard Schirg & Stefan Heinrich Bauhaus (red.), *Apotheosis of the North. The Swedish appropriation of classical antiquity around the Baltic Sea and around* (Berlin, 2017), 1.

¹⁰ Lundberg 1872, 25.

¹¹ Ingvar Svanberg, *Havsråttor, kuttluckor och rabboxar. Folklig kunskap om fiskar i Norden* (Stockholm, 2000), 152.

¹² Johan Granlund, "Laxfiske", i *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid X* (Malmö, 1965), 375–381; Svanberg 2000, 157.

¹³ Broberg 1998–2000, 246.

¹⁴ Carl Linnæus, *Iter lapponicum. Lappländska resan 1732 I* (Umeå, 2003), 157.

¹⁵ Lundberg 1872, 40, 48.

¹⁶ Nils Gissler, "Rön om Laxens natur och fiskande i de Norrländska Äfvarne", *KVAH* 1751, 11–31, 95–129, 171–190, 268–284.

¹⁷ Sven O. Kullander & Bo Delling, *Ryggsträngsdjur: Strålfeniga fiskar. Chordata: Actinopterygii* (Uppsala, 2012), 181.

¹⁸ Lars Karlsson & Östen Karlström, "The Baltic salmon (*Salmo salar* L.). Its history, present situation and future", *Dana* 10 (1994), 61–64; Kullander & Delling 2012, 181.

¹⁹ Karlsson & Karlström 1994, 61–65; Benny Lindgren, "Lax", i *Människan och faunan. Et-nobiologi i Sverige III* (Stockholm, 2007), 445.

²⁰ Gustaf Hallström, *Monumental art of north-*

ern Sweden from the stone age. Nämforsen and other localities (Stockholm, 1960), 327; Phebe Fjellström & Sten Andreasson, "Laxfiske: historia", i *Norrländsk uppslagsbok* III (Umeå, 1995), 32.

²¹ Granlund 2000, 375–381.

²² John Granlund, "Laxfisket i Tornedalen", i Harald Hvarfner (red.), *Jakt och fiske. Nordiskt symposium om livet i en traditionell jägar- och fiskarmiljö från förhistorisk tid fram till våra dagar* (Luleå, 1975), 159–160.

²³ Granlund 1975, 159–160.

²⁴ Svanberg 2000, 160.

²⁵ Granlund 1975, 165–166; Lars-Erik Holmberg, "Fisket i Kalixälven", i *Svunna tider vid älven. En bok om Bondersbyn, Marieberg och Stora Lappträsk* (Kalix, 2011), 153–154.

²⁶ Gunnar Prawitz, *Ett bidrag till fiskeregalets historia i Sverige. Sötvattensfisket i de norrländska kustlandskapen* (Uppsala, 1952); Lars-Göran Tedebrand, *Selånger – en sockens historia* (Sundsvall, 1983), 57; Granlund 1975, 160.

²⁷ Granlund 1975, 158–159; Fjellström & Andreasson 1995, 32; Holmberg 2011, 154.

²⁸ Tedebrand 1983, 59; Granlund 1975, 156; Olof Hederyd, "Karsinapata", i *Norrländsk uppslagsbok* II (Umeå, 1994), 318. För en bredare kulturhistorisk översikt om pator, se Uuno T. Sirelius, *Die Sperrfischerei bei den finno-ugrischen Völkern* (Helsingfors, 1906).

²⁹ Nils Rosén, *Om laxen och laxfisket i Västerbottens län*, Meddelande från Kungl. Lantbruksstyrelsen 214 (1918), 22–23.

³⁰ Gunnar Ullenius, "Laxljustring", i *Svenska kulturbilder*, ny följd, 5 (Stockholm, 1937), 201–218; Svanberg 2000, 153–154; Holmberg 2011, 173.

³¹ Ivar Arwidsson, "Om ljustring av lax", *Svensk Fiskeri-Tidskrift* 23 (1914), 105; Holmberg 2011, 173.

³² Granlund 1975, 155–156, 161.

³³ Fjellström & Andreasson 1995, 32.

³⁴ Olof Hederyd, "Patafiske", i *Norrländsk uppslagsbok* III (Umeå, 1995), 377.

³⁵ Hederyd 1995, 377.

³⁶ Hederyd 1995, 377.

³⁷ Granlund 1975, 163–166; Hederyd 1995, 318; Fjellström & Andreasson 1995, 32; Holmberg 2011, 154.

³⁸ Hederyd 1995, 318.

³⁹ Fjellström & Andreasson 1995, 32.

⁴⁰ Granlund 1965, 375–381.

⁴¹ Granlund 1965, 375–381.

⁴² Granlund 1965, 375–381.

⁴³ Elias Wessén & Åke Holmbäck, *Svenska landskapslagar* Ser. 3 *Södermannalagen och Hälsingelagen* (Stockholm, 1940), 376; Granlund 1975, 157; Fjellström & Andreasson 1995, 32; Holmberg 2011, 154.

⁴⁴ Tedebrand 1983, 57–59; Granlund 1965, 375–381.

⁴⁵ Tedebrand 1983, 57.

⁴⁶ Granlund 1975, 161–162.

⁴⁷ Granlund 1975, 161–162; Holmberg 2011, 155.

⁴⁸ Holmberg 2011, 155–156.

⁴⁹ Holmberg 2011, 156–157.

⁵⁰ Holmberg 2011, 159–160, 167.

⁵¹ Granlund 1975, 196–197.

⁵² Svanberg 2000, 157–158.

⁵³ Holmberg 2011, 163.

⁵⁴ Granlund 1965, 375–381.

⁵⁵ Holmberg 2011, 179–180.

⁵⁶ Lindgren 2007, 445–446; Holmberg 2011, 160–161, 163, 173, 179–180.

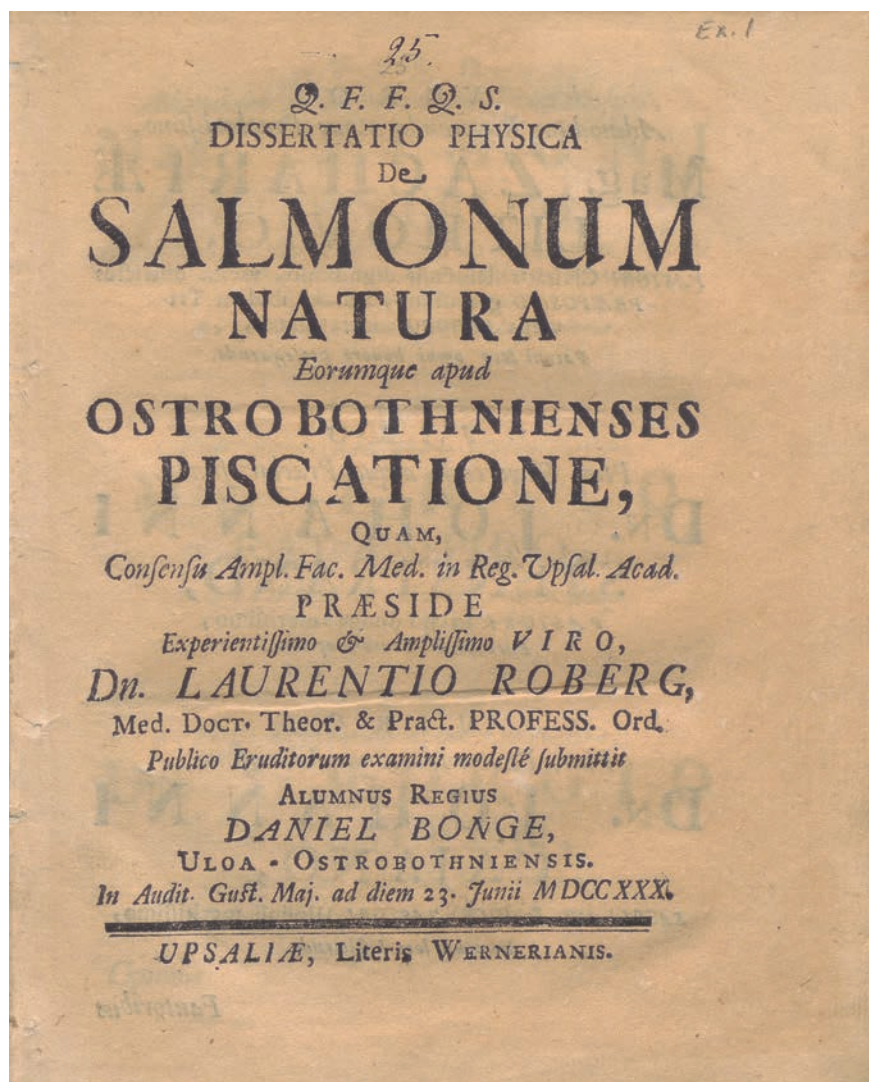
⁵⁷ Holmberg 2011, 182.

⁵⁸ Holmberg 2011, 182.

⁵⁹ Karlsson & Karlström 1994, 61, 65–66, 68–69.

⁶⁰ Karlsson & Karlström 1994, 69–71; Fjellström & Andreasson 1995, 32; Lindgren 2007, 446.

⁶¹ Sten Andreasson, "Laxfiske", i *Norrländsk uppslagsbok* III (Umeå, 1995), 31.



Till lycka och välgång!

Naturvetenskaplig avhandling

om

LAXARS NATUR

och

LAXFISKET I ÖSTERBOTTEN,

vilken,

med bemyndigande av den frejdade Kungliga Akademien i Uppsala

under presidium av

den högst framstående och vittberömde

herr LARS ROBERG,

doktor i teoretisk och ordinarie professor i praktisk medicin,

underdånigt framlägges till lärdas offentliga granskning av den

kunglige alumnen

DANIEL BONGE

från Uleå, Österbotten

i Gustavianums stora hörsal den 23 juni 1730.

Uppsala, Werners tryckeri.



Till den vördnadsvärde och högt framstående
Magister ZACHARIAS LITHOVIUS,
Synnerligen värdig pastor i Uleå stad,
högt ansedd prost i angränsande distrikt, synnerligen
omsorgsfull eforus i därvarande trivialskola,
som farbroder värd att omfattas med all heder.

Till den högärevördige och klart Lysande
Herr JOHANNES STENSTRAND,
Högt förtjänt pastor i Ijo,
min förnämste beskyddare och gynnare.

Till den högärevördige och vittfrejdade
Herr JOHANNES CAJANUS,
Högförtjänt sakellan och vicepastor i Uleå,
min vördade morbror.



Till den synnerligen vördnadsvärde och lysande
Magister SIMON FORSTRÖM,
Samvetsgrann pastor i Poldamo och högvärdig prost i angränsande distrikt
liksom tidigare trofast handledare,
Värd att som gynnare omfattas med all respekt.

Till den högärvördige och klart lysande
Magister ERIK FALANDER,
Högförtjänt pastor i Kelvio,
Min morbror värd all heder.

Till den högärvördige och lärde
Herr GEORG RAJALEEN,
Högt uppskattad sakellan i Uleå,
Fordom min högt älskade lärare.

Mina utomordentliga gynnare



*V*ärför har hemlandets ljuva behag sådan makt över alla
Och inte tillåter att bortglömd av någon få bli?

Så sjöng Ovidius en gång, då han mindes det han förlorat

Och försmäktade bland hotfulla getiska folk.

Ej heller mig förälskad så djupt i fädernejorden

Tillåter mitt Fosterland att jag detta försmår.

Ty mina tankar sig rör i hemlandets floder och havsdjup,

Och vad då kommit fram av min penna beskrivs.

Givet då laxen blir nämnd och det skickliga bottniska folket,

Som med sin konstfärdighet vet att den få i sin fångst.

Lättviktigt, må vara så, det verk som jag Eder nu ägnar.

Dock en ärofull glans kan det vårt Fosterland ge.

Tag det alltså emot, men gör det med ljus min och glädje.

Dock för allt gott Ni mig gjort är det en blygsam tribut.

Därför en innerlig bön med ödmjukt hjärta jag sänder

Att Gud bevarar Er tryggt och helbrägda jämväl,

Så Hans Kyrka och Hus på elfenbensgrund kan få vila,

Och att Ni mätta av år föres till Himmelens land.

Era högärevördiga namns

Högaktningsfulle dyrkare

DANIEL BONGE.



Ähreborne och Högwälachtade Herrar/
Krono-Befalnings-Mannen
Herr SIMON RUUTH,
Min gunstige Wälgynnare/

Råd- och Handels-Mannen i Uleå/
Herr ZACHARIAS BONGE,
Min Högtärade käre Fader/

Och
Handels-Mannen i Stockholm
Herr JOHANNES BONGE,
Min Högtärade k. Farbroder.

L andet ä' rikt af slikt/ som å jordene särå och ärla;
Watnet ä' rikare dock/ som lärde de finna/ besinna/
Under uti naturen och under i skapade tingen.
Nöjsam tid jag då dref/ då jag skref uppå bladena dessa
Om vår omistliga Lax den silwersköldade fisken/
Som sitt hemwist i saltaste haf wil pläga och äga;
Men när strömmarne strömma/ och is sig i hafwene lossnar,
Straxt med en hast han hafwene plöjer och strömmarna följer;



Der han strider emot starkt stridande stormande strömmar/
Upföre flodar och forss med kraft sig swinger och springer/
Slänger och swänger i kring/ ja ock högt up i luftene hoppar/
När hans kraftiga kropp förlustes af kättja och lättia.
Sent mot hösten igen sin kropp han späker och wräker
Utföre strömmar och wil om wintren i hawene wandra;
Måste med listige konst dock af fiskare finnas och winnas.
Hwad nu i hast och fast det ei zirlig' ä' skrifwit och blifwit;
Bladena dessa jag dock Ehr will frambära/ förära.
Så tager an/ tager an/ som tekn af kärliga hiertan
Som den kärlek I mig städz mände bewisa/ beprisa:
Löna bekröna du derföre Gud alt rikliga/ låt dem
Länge i ro wälsignade bo här i tiden/ i friden/
Sen när lifwet är alt/ och slut uppå timliga timmar/
För då siälena Gud/ tin Brud/ in i frögden i högden!

*Högwälsachtade Herr Befalnings-Mans
Min gunstige Wälgynnares/
och Min Högtärade kära Faders
och k. Farbroders*

*Hörsamme Tjenare
och Lydigste Son
DANIEL BONGE.*





Då det ju ansetts viktigt för naturvetenskapen att forska även om mindre betydelsefulla fiskarter, hoppas jag i alla fall att slippa bli kritiserad om jag behandlar laxen, den ädlaste i svenskt hav, inte genom att så mycket redogöra för vad som berättats av andra som att beskriva vad jag själv sett och upplevt. Ty ända sedan barnsben har jag nästan varje sommar, och särskilt under de senaste åren 1728 och 1729, varit med och fångat speciellt denna fisk, vilket äger rum i älvarna Kemi, Ijo och Ule. Så noggrant jag kunnat har jag sammanställt denna lilla avhandling *Om laxars natur och laxfiske* och presenterar den för den Vållvillige Läsaren i förhoppningen att vinna tilltro. Åtminstone när det gäller beskrivningen av landets naturalhistoria, är det sedan länge det naturligaste sättet för oss som har detta intresse att, även om vi kommer från avlägsna orter, samlas vid detta hulda Musernas säte. Det som var och en hemma insamlat och kommit fram till efter bästa förmåga i en akademisk övning överlämnas till att diskuteras av opponenter och sedan att begrundas av mängder av andra på valfritt sätt.

Dock skall jag inte avvika från traditionen i våra skolor. Jag skall nämligen framför allt behandla laxens etymologi, ty den är inte självklar, sedan schweizaren Gessner¹, kallad tyskarnas Plinius², på grund av alla sina verk inom naturvetenskapen, hävdar att romarna fick namnet lax från germanerna vid Rhen eller gallerna eller akvitanerna³. Det är sannerligen ingen lätt sak att se någon samstämmighet mellan vad som sagts om denna fisk i äldsta tid, om nämligen *Esox* är lax, ty Plinius nämner båda i bok 9, kap. 15 och 18, varför *Sulmo*, *Salangs* och *Elops*⁴ och våra *Slom* och *Lake* är alla okända.

Du Fresne hänvisar i sitt *Glossarium*⁵ till följande ställen hos äldre författare: Isidor av Sevilla, *Libri differentiarum*⁶ 10, Gregorius av Tours, bok 1, *De gloria confessionis*, kap. 5, Severus⁷, Paulinus och Fortunatus i *Vita Sancti Martini*⁸, skotten Adomnón, *De sancta columba*, kap. 24⁹, *Chronicon montis sereni anno 1171*¹⁰ etc. *Glossae Latinae Saxonicae* kapitlet *Om fiskar: Esocius*¹¹ eller *salmo, Laex*. Flodoard, bok 14, sång 18 ”och fem *Esoces* tar de till middag”¹². *Lex Visigothorum*, bok 8:4, § 29¹³. Även om Hesychius¹⁴ *isox* för honom är valfisk enligt herr Du Fresne förefaller det inte vara något annat än *esox* (gädda). Detta lämnar vi därför därhän att undersöka till dem som har tid och lust. Bland modernare författare ville dock den berömde Vossius¹⁵ att *salmo* har sitt namn av *salire*, hoppa, ty den brukar både hoppa över vattenfall och vandra till floder och återvända till havet och det varje år, en outtröttlig simmare under vida förflyttningar. Det är dock inte sant att den under hoppet biter sig i sin stjärt och övervinner sina hinder formad som ett hjul. Emellertid finns det även andra hoppande fiskar: enligt Plinius bok 9 *hoppas ofta hotade tonfiskar upp i båtarna. Multar är så särdeles snabba att de hoppas tvärs över båtar*. Gessner berättar att tyskarna vid den helige Jakobs dag¹⁶ kallar laxar (*Lachse*) för *Laechse*, liksom ”lassi”, trötta, då de därefter är matta och trötta. Willugbeius ansluter sig till dem som härleder ordet från *Leich*, vilket på tyska betecknar födelse, till exempel *Froschleich* ’grodlek’. Samma betydelse har det i begreppen *fisklek*, *fågellek* och därmed *orrlek*, *tjäderlek* med mera, till vilket hör samman ordet ”leka”. Även bland romarna betydde *ludi* lek och skämt som att älska, festa, dansa och liknande. Härav *julelekar*, *lekstugor*. Härav även *ludio* och *histrio*, skådespelare. Och Catullus säger i bröllopsdikten v. 211: *Och lek som er lyster, ge snart upphov till barn*.¹⁷ Därför har det franska ordet *jouer* sitt ursprung i *jocari*, leka.

Då jag befann mig i denna ovisshet, rådfrågade jag den utan jämförelse mest lysande filologen herr professor Olof Rudbeck¹⁸. Han bekräftade för mig att det i hög grad förelåg en överensstämmelse mellan laxens namn *salmo* och *salire*, hoppa, då den ju fortfarande i stort antal brukar hoppa men samtidigt behöva mycket salt för sitt hoppande och med rätta haft hög status bland insaltad fisk. Den har därför också fått sitt namn från ordet salt, *sal*, och bägge orden, både *sal* och *salmo*, överensstämmer utmärkt i alla europeiska språk. Men låt oss gå igenom själva orden som meddelades av den höglärde mannen. *Sal* heter det på spanska och latin, *sale* på italienska, *Saltz* på tyska, *salt* på engelska och svenska, *sel* på franska, *sout* i Belgien, *sol* på polska, *so* på ungerska, *suola* på finska, *hals* och *halme* på grekiska, *Salfugo* och *Salamora*

är saltlake på grekiskt folkspråk. Samma sak gäller för ordet lax *Salmo* på latin, *salmon* på spanska och engelska, *saumon* på franska, *salm* i Belgien och Tyskland, *sal* på ungerska, *salmon* och *salame* för saltad lax i Italien, *som* i slaviska länder, *salomón* och *sálmon* på nutida grekiskt talspråk och *somos* i Egypten. På samma sätt förhåller det sig med grekiska *hals* 'saltlake': *halek* och *alek*, saltad fisk, i Grekland *hallex*. På spanska *aleche*, därav *hallex*, en som tänker på inläggning i England. Med det grekiska *halykós* av *Hals*, salt, sammanfaller *lake*, saltlake, på svenska, och *lax*, som är svenska motsvarigheten till *salmo*. *Lachs* och *Lacs* på tyska, *Lachs* i Kärnten, *Lachs* och *Lack* i Tyskland och Belgien, *Lex* i slaviska länder, *lax* bland islänningarna i Eddan. *Laex*, *lex* och *los* bland anglerna¹⁹, *lassis* i Lettland²⁰, *lazalz* i Ungern, *losos* bland slaver, böhmare och polacker, *losa* på samiska²¹, *löhhe* i Estland²² och i angränsande Finland *lohi*. *Sálags* på grekiska och på arabiska *mul*, 'egendom'. Se Schindler. Men det latinska *esox* heter *isicius* hos Beda och *isox* hos Hesychius och hos Gelenius *hysca*, i Ungern och Polen heter det *wiza* och *wyz*. I Ungern slutligen är *sos* salt (adj.) och *soska* en salt ört, det vill säga en harsyreväxt. *Sous* och *sus* är salt på turkiska²³, *soosag*, sälta. I västgoternas lag, bok 8:4, kan man läsa: "Större floder genom vilka *mesoces marini* drivs upp." Jämför Meninsky *Thesaurus Linguarum*.²⁴ Arabiska kemister kallar salt för *massing*, detsamma gör man på Malaya. Min berömda sagesman tillägger att man inte ska fästa sig så mycket vid vokalskillnaderna som vid ordrötterna.

Allt detta håller jag gärna med om. Salt har under alla förhållanden varit en urgammal aptitretare och en nödvändig krydda, ty vi har alltid avskytt smaklös mat. Därför kallar latinska författare under efterklassisk tid såser och marinader för *salsas** och fransmännen kallar dem *saulces* och i dag för *sauces*. Rötter av kalmus²⁵ och ålandsrot²⁶ preparerade med honung eller socker är utmärkta medel mot bröst- och magbesvär; de kalla även i vårt land för *insyltade tyg*.²⁷ Därför kallas inte bara saltkaret utan hela skålen för *salseer*, och vi kallar inläggningar av rödbetor, kål och sallat för *sallader*. Om det nu inte som den ädle herr Olof Rudbeck framhållit för mig skall härledas från ett arabiskt ord, som enligt honom betyder "sallat", vilket är en röra och blandning av säd och örter.

Nu äntligen över till annat. De minsta smålaxarna kallas *digitales*, fingrstore, därefter *Salares* men lite äldre *Sariones* och sedan *Salmo* och slutligen

* Därför enligt skolan i Salerno: "Salvia, timjan, peppar, vitlök, salt, persilja. Av dessa blir det en god *salsa*".

Anchorago. Aurelius Cassiodorus, goterkungen Theodoriks sekreterare och *patricius* och slutligen abbot i cenobiet i Ravenna²⁸, nämner *Anchorago* i samband med de högtidliga måltiderna och härskarens bord. Han säger: *Donau bör bestämma karpn, Anchorago bör komma från Rhen*. Med *carpa* avses fisken *carpio* som tyskarna än i dag kallar *ein Karpf* och vi på latin *cyprinus*²⁹, omnämnd även av Aristoteles, bok 4, § 247. Namnet är en anspelning, då skillnaden inte är stor mellan *carpa* och *cyprinus* enligt Scaliger *De Animalibus*³⁰. Svenskarna anlägger inte dammar³¹ för dessa, kanske för att sjöarna är fulla med den nämnda breda *cyprinus*, på tyska kallad *Brasem*³², hos oss *braxen*, *Brama* enligt Rondelet³³ och Willughby³⁴, de två mest framstående iktyologerna. Det är tydligt att *Anchorago* är beteckningen för en äldre ansenlig och ståtlig lax. Därför brukar man hos oss, gästvänliga som vi är, erbjuda dessa som gåvor till mer ärevördiga främmande gäster på besök. Den kallas för *kroklax* därför att underkäken är böjd som ett ankare och perforerar överkäken och går ner i den.³⁵ I Finland kallar man den därför för *kojamo*³⁶. *Koukko* betecknar nämligen allt som är försett med krok³⁷. Efter ordet *Hank*, krok, säger tyskarna *Kanklaks*, fransmännen säger *bécard*, *bec* är nämligen näbb, kanske av *bucca*, uppblåst kind. Denna växer ut på laxen då den befinner sig i floderna, men då den är tillbaka i havet förlorar den denna krokiga form, något jag observerat hos dem som fångas hos oss i havet. Även våra fiskare bekräftar att det förhåller sig så. Då därför herr Jonsonus³⁸ hos Gessner hävdar att fisken använder denna beväpning för att jaga bort fiskar som äter upp deras rom och till att försvara avkomman, är detta ett osäkert antagande, då laxar i havet saknar den. Vad tyskarnas *Kupferlax* är, känner vi inte till.³⁹

Den lax som nått mogen ålder kallas för *Salmo*, i Finland alltid *lohi*⁴⁰, utom när man ger den epitet beroende på dess vandring och färg.⁴¹ Då den just lämnat havet och går upp i älvmyrningarna, kallas den för *kirkas lohi*, det vill säga *blank-lax*. Då den emellertid länge uppehållit sig på grunt vatten och antagit en mörk färg, kallar man den för *musta lohi* det vill säga *svart lax*. Då den lämnar älvarna och simmar ned, kallas den *lasku lohi*, det vill säga *vrak-lax*.⁴² På just denna passar därför framför allt Ausonius' eleganta beskrivning. Han var läkare och poet under kejsarna Valentinus och Valentinianus⁴³. Han skrev en dikt om floden Mosel, i Gallia Belgica⁴⁴, vilken vid Köln förenas med Rhen. *Mosella* 1, 97–105⁴⁵:

*Ej du bortglömd skall bli, du lax med ett kött liksom purpur;
När då och då det kommer ett slag från kraftfulla stjärten.*

*Sprids det djupt nerifrån och når upp till ytan av floden,
 Avslöjar där den stöt som du gjort där nere i djupet.
 Du har ett harnesk av fjäll på bröstet och glatt är din panna
 Och en måltid skall bli, där det uppstår problem med att välja.
 Långa tider du tål att förvaras utan att skämmas,
 Fläckigt huvud utmärker dig och den väldiga magen
 Gungar fram och tillbaks med en slapp löst hängande fettbuk.*

Sario är yngre än föregående nämnda lax, hos oss kallad *kirro*. Den är likaså känd av Ausonius. Han sjunger nämligen så här om den, *Mosella* 1,128-130:

*Vem känner inte dig, som befinner dig mitt mellan arter,
 Ingen men båda ändå, ej Salmo, ej Salar, dock bägge,
 Fångad mitt mellan dem i en genomsnittsålder som Sario.*

Gessner uppger dock att vissa kallar den *Fario* och härleder därav *Fore*, *Fobren*, *Forellen*. Ty de vill mena att de kallats *Furine*, det vill säga försedda med rödaktiga fläckar påminnande om eld. Men våra *Sariones* saknar sådana fläckar, även om de har laxens yttre kännetecken. Därför tror jag att *Fariones* avser laxöring, vilken med stigande ålder aldrig blir som laxar som en *Sario* gör. Kanske *Fariones* är sådana som romarna kallade *varii* ('fläckiga'). Men mer om laxöring senare.

Den som är yngre än *Sario* kallas *Salar* och hos oss *lohen koss*⁴⁶ eller *poika*, alltså *laxgosse* eller *laxpojke*. Den är så lik laxöringen att bara en expert kan skilja dem åt, och därför tar vissa en *salar* för laxöring, när dock *salmo* är liten. Därför kallas den *Selmling* i Tyskland⁴⁷. Kanske vårt *sлом* kommer härifrån. Det är dock troligt att dessa kläcktes i havet föregående år och att de därefter följt föräldrarna upp i floden. Så återstår *Salmuli digitales*, ('de fingerstora') eller smålaxar. Är det månne dessa som grekerna kallar *Alpikoí*, sådana som kommer från ett blodkärl? Gessner kallar dem *Kanitzle*, *Kanitze* och *Kuntzle* efter deras litenhet. Rudolf Agricola kallar dem för dvärg-*salares*⁴⁸. Hos oss uppträder de vid flodstränderna i otaliga mängder särskilt vid starkt solsken. Vid lite kyligare luft drar de sig ut på djupet. Då man här hos oss kastar i laxars inälvor i vattnet, slåss de så att säga om arvet, glupskt slitande till sig födan.⁴⁹ I Hamiota fångar man dem med en tygduk som man drar som ett nät för att använda dem som bete vid abborrfiske. De uppträder på våren, då laxen går upp i floderna. De följer sina föräldrar, då de återvänder till havet, allt under naturens



ledning. De syns nämligen varken förr eller senare till i floderna. Under hela sommaren visar de ingen aktivitet; de måsta alltså växa till i havsvatten. Detta är verkligen laxens avkomma, mindre än ett finger, med samma utseende som laxen själv, med en linje på bägge sidor, rak från gälarna ner mot stjärten; den har runda fläckar, stora med tanke på den lilla kroppen, svarta eller blåaktiga. Köttet är vitt, naturligtvis mörkt, ja, i början helt slemmigt.

Då det skulle vara bra att skilja på så snarlika ting, skulle jag vilja säga att *truttae* heter så efter *trudere*, stöta, knuffa, då de kämpar sig fram motströms. Denna åsikt har Baptista Platina från Cremona⁵⁰ eller, om vi följer den ädle Olof Rudbeck, från hebreiska *trit*, *terit*. 'sardin' som nämns i 5 Mosebok 33:19 (*Ty havens rikedom suger de till sig*). Alltså var det en läckerhet. V. Buxtorf.⁵¹ Även om denna fisk enligt alla folks åsikt har ett mycket välsmakande kött, kan det aldrig röra sig om lax. Även våra landsmän kallar laxöringen med sitt namn, *tajmen*⁵², den största kallar man i Kemi *viisisormiainen*, alltså fem fingrar lång, vid mogen ålder *tajmen*, halvgammal *tammacko*, och som minst *puukko-taimen* eller *tammakko*, det vill säga inte längre än en kniv. Dessa skiljer sig dock från små laxar genom sitt kortare och nästan runda huvud, trubbig nos, kortare och massivare kropp i förhållande till storleken, mindre och inte så silverfärgade fjäll, flera och runda svarta fjäll, bred stjärt och inte delad, medan stjärten hos laxen är avsmalnande, en lång kluven fena. Därför blev den i Grekland kallad *platjyouros*, bredstjärt. Då de älskar kallt vatten är de vanliga i älvarna vår och höst, inte på sommaren som laxarna. Våra landsmän uppskattar dessa mycket, ty de överträffar laxen i fråga om smak och fetare kött. Stockholmarna efterfrågar dem dock sällan men borde, om de kunde, till och med leverera dem levande.

Laxens blanka huvud är täckt av en slät och fet hud, hos oss markerat med svarta fläckar. Ryggen är mörkblå och täcks av fina fjäll på den lite feta huden. Laxen är silverfärgad utom på ryggen. Säkert är att alla slags fisk, ja, även fåglar, har mer markerad färg på den sida som är vänd mot himlen och solen, enligt vad den berömde herr Praeses har lärt mig. En liten linje löper på båda sidor ganska rakt från gälarna till stjärten. Magen är fet och utomordentligt läcker. Munnen är medelstor, tänderna små. Köttet har samma färg som en människas men blekare. Saltad behåller det färgen, stekt bleknar det. Påtagligt är att fiskarnas kött blir blekare, då de uttröttas av den mödosamma vandrigen i älvarna och efter lektidens slut. Även finnarna ratar dem då och jämför deras kött med kalvkött, både för den bleka färgen och för att de ogillar att äta kött från spädkalvar.





Men inte heller försäljare av torkad fisk i Stockholm gillar saltad lax, om den inte har rätt kött och glänsande skinn. Köttet är fullt av ”lameller”, nämligen tjocka muskler, varifrån denna deras påfallande rörlighet och kroppsstyrka härrör. Scaliger skriver i bok I till Aristoteles, *De Animalibus*, att laxen har en ljuvlig lever, en åsikt som rätt många inte håller med om. Strupens skivor tilltalar många på grund av deras klubbiga struktur. Ty jag har hört att vissa kan utvinna ett slags fisklim av laxars inälvor. Gessner berättar i *De Salmone*, s. 822, hur man bör kunna tillreda en förnämlig maträtt av kokt och i aromatisk buljong preparerad laxrom. Men liksom vanligt förekommande mat från denna fisk uppskattas av många, kan den också lätt väcka leda. Därför brukar vi inte sällan föredra abborre och gädda framför lax. Saltad lax forslas vitt och brett. Rå lax brukar vi krydda med oregano, uppblött med vatten och stekt med ättika och lök. Den rökta hålls för en delikatess och anses inte onyttig, då det uppges att det i röken finns ett flyktigt kemiskt salt som är nyttigt för människokroppen. Om vi ska göra en definition av vår lax enligt fiskars klassindelning, ska vi säga: En fisk levande i hav och flod, blodförsedd⁵³, andandes med gälar, hjärta med en kammare, romläggande, simmande med upprätt rygg, med en inte lång och slemmig men ganska kompakt kropp, fjällig, ej vassa fenor, två på ryggen, tandförsedd och av laxöringsläktet. Jag lämnar ingen kommentar för att undgå att verka alltför omständlig.

Jag ska dock tillägga något som Julius Caesar Scaliger lärde mig i *De Animalibus*. Det som vi kallar laxöringar är antikens *Turdus*⁵⁴. Då menar jag inte trastar om vilka Martial⁵⁵ *Epigram* 15:41 säger:

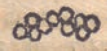
*Om någon frågar mig, är trasten den yppersta fågeln,
Och bland fyrfota djur haren tar priset direkt.*

Det som vi, liksom tyskarna kallar kramsfåglar – de kallar också enbusken för *Krametstaude*⁵⁶ – kallas *kýchla* på grekiska, något som påminner om vårt kyckling. Men läppfisken har ett skiftande och brokigt yttre och genom de typiska prickarna liknar den trasten. Läppfiskar är därför huvudsakligen ett havs- och flodsläkte. Tidigare hade den under sig två arter, en har släktets namn, den andra kallas *Merula*, bägge på Medelhavskusterna.⁵⁷ Den *turdus* som lever i sötvatten har många underarter. Den största är *Salmo*, närmast i storlek kommer *Sario* och den tredje arten är *Salar*. Alla har samma färg, gyllene fläckar, röda, purpurfärgade, mörka, vilka också är typiska för marina *turdi*. Så långt Scaliger. Emellertid bör alla ha en välkänd karaktäristisk liten fettfena utan





strålar längst ut på ryggen. Och sålunda skall inte bara laxöringar, så vanliga i våra sjöar, utan även nors, som och sik och eventuellt andra upphöjas till den ädla skaran av *turdi*. Vi saknar goda beskrivningar av dessa.

Nyligen bevittnade jag en anatomisk analys av en laxhona på tolv pund härrörande från Älvkarleby i sjukhusbyggnaden, då främst dess inälvor undersöktes av den berömde herr Praeses. Jag ska tillfoga det viktigaste. Tungan är försedd med några tänder. Ögongloberna är täckta av en vit fetthinna, på båda sidorna var de förbundna med en mycket tunn synnerv till den knöliga hjärnan. Hjärtat var trekantigt med en hjärtkammare. Välvda blodådror, stort förmak, stora artärer likaså en bredvidliggande liten säck, som är allmänt förekommande bland fiskar. Matstrupen hade naturen med enastående finess försett med 123 bihang som svällde av tjock kylus samt mängder av mycket långa vita platta små maskformade saker som brukar förekomma och som vi kallar för "fasciales". Slukade romkorn kunde skönjas av denna storlek. Två romsäckar svällde av liknande korn, så att det var  tydligt att denna fisk ännu inte uppnått sin mognad. Dessa romsäckar var emellertid mycket stora, så att det var tydligt att hon av en huld natur var förutbestämd för ungdom och fortplantning. Simblåsan består av en tunn hinna utsträckt i bukens längd. Att fisken med denna skulle bearbeta föda anser någon hos Gessner ganska befängt. Levern är stor med gallblåsa och gallgång. Mjälten är måttligt stor med en färg som svart blod. Och slutligen med ungefär samma färg ett organ som hos Gessner sägs vara okänt, liggande vid ryggraden och täckt av en hinna liknande koagulerat blod, men det är njuren. Jag lämnar det övriga därhän.

Låt oss härnäst närmare betrakta laxarnas lekperiod. Om denna presenterar Gessner följande mycket överskådliga fakta:

Omkring slutet av november beger de sig mot flodernas högre liggande trakter och simmar upp så långt de kan för att leka, även om de även gör det i Rhen. De börjar dock inte långt efter sommarsolståndet, och därefter under höst och vinter fortsätter de att leka, några till och med ända till våren, det vill säga början av mars. De söker upp en lämplig plats för leken, löst grus över vilket floden strömmar snabbt. Gropar av detta slag tomma på vatten visar sig här och där vid stränderna. Här gräver de ut en tre till fyra dubbelsteg lång och fyra fot bred grop och i den lägger honan de ärtstora romkornen, som hanen befruktar med sin mjölke. Men de bygger upp groppen och förstärker den inuti vid sidorna med förunderlig sinnrikhet, så att



rommen är säker och täckt för att inte föras iväg av det forsande flodvattnet. När så hanens mjölke avgivits, ligger rommen ända till våren. Då först får den liv, och de små fiskarna föds, vilka man kallar för salmuli, smålaxar.

Om inte annat så bevisar detta djurs klokhets och medfödda instinkt. Jag vill inte förneka att detta kan ske på platser, där laxen vid tiden för kläckningen är kvar i älven och vattenströmmen medger de lossnade romkornen att hänga kvar. I våra älvar har vi aldrig sett dessa utgrävda gropar, fastän det dock ofta händer att de torkar ut till den grad att man kan gå över dem till fots, där man kort dessförinnan kunde fånga fisk. Vid en annan väderlek är det brottstycken av is, som med väldig kraft får stenar att lossna från botten och rulla ner. Då alla dessa är tunga och i vattnet får en annan vikt än på land, kan näppligen den lätta fiskrommen hålla sig kvar. Från den helige Jakobs dag börjar laxen att uppsöka havet igen, men liksom långsamt och motvilligt överger de sötvattnet. På grund av den tidiga isbildningen på dessa platser ger de sig iväg av tvång snarare än frivilligt. De som vi då fångar är emellertid fulla av rom. Denna är mogen och romkornen är av en ärtas storlek och strömmar ut med en lätt hoptryckning av buken. Buken på vissa fiskar antar även en röd färgton, som om rommens vätska trängde igenom den. Det är ett tecken på att romläggningen är förestående. Sådan är den sista laxfångsten hos oss. Och så börjar ungefär i november romläggningen i havet och fortsätter under vintertiden.

Då andra fiskarter leker, simmar de i stim och deras fjäll blir strävare som hos mört och siklöja och andra släkten. Därför brukar de gnida sig på grund av klåda och kittlingar. Av den anledningen bekläder fiskare hinder och fångstburar med granris, och fiskarna gläds och njuter väldigt av risets strävhet. Detta kan inte konstateras hos laxen, vilken vi vet överger våra älvar och återvänder till saltvatten. Ibland men i mindre utsträckning tvingas de, på grund av att de stannat för länge, att söka skydd i högre belägna älvars vatten, då de avskurits på grund av vattendragens tillfrysning. De laxar som vi därefter fångar är blodlösa och magra, och vi kallar dem för *talvikko*, det vill säga *vinterliggare*⁵⁸, eller av deras svarta färg liksom gråbleka *ler-bakar*.⁵⁹ Jag tror att en avkomling till dessa är de så kallade *ör-laxarna* i Dalarnas sjöar och våra degenererade och fjällösa som vi kallar för *nabkalohi*. Rommen befruktas dock vid lektiden av hanens mjölke. Därför utvecklas så småningom sidor som annars skulle ha varit fördolda. Rondelet uppger att fisken uppsöker skyddade ställen och går ner i stim mot botten. Han anser det likaså säkert



att laxarna leker i havet, där de också lever på vintern, något som vi hävdar ovan. I våra älvar skiljs de nämligen åt, då vi ser dessa täckas av is och bli helt avstängda, utom där det finns forsar och snabba strömmar, vilka vi kallar *palavat kosket*, det vill säga 'brinnande forsar'. I lugnare vatten uppnår isen en tjocklek på två alnar. Den Benägne Läsaren kan lätt föreställa sig vilken kyla djuren och växtligheten blir utsatta för i dessa områden! För övrigt har vi sett, om än sällan, att även laxar tagits vid strömmingfiske på havsisen, något som invånarna i Kello och Karlö ägnar sig åt hela vintern. Dessa strömmingar, stora som sillar, fångar de ibland i stora mängder. För ett pund av dem betalas 18 öre kopparmynt, och med stora ansträngningar forslas de omkring av medborgare och allmänhet frysta och täckta med snö till ett antal av mer än 50 000 stycken. De är nämligen välsmakande och mycket feta.

I början av maj och ofta på själva Jakobs dag flyter isen iväg och avlägsnas så att vattnet på en eller annan dag blir rent. Men då den tjänliga vårvärmen smälter snön på klippor och berg, ökar vattenmängden och med lossnade isstycken forsar det fram med sådan kraft och häftighet, att kvarnar, strandbyggnader, broar och båtar samtidigt dras med. Då älven är isfri, sätter invånarna skyndsamt ut sina *korvapatas*, där vattnet inte är alltför djupt, det vill säga provisoriska grundkonstruktioner, från stranden till nio eller tio famnar. Då får man mest de så kallade taimen och smålaxar, mera sällan större laxar. Men då älvvattnet drar sig tillbaka, bryts även lätt strandisen på närliggande kustområde upp och sprids åt olika håll av vågor och vindar, så att havet ligger isfritt för betraktarna. Då först kommer laxarna till våra älvmyningar, nämligen i mitten av maj, så ganska ofta vid Dominica Exaudi⁶⁰ erbjuds fiskätarna de första laxarna. Dessa första premiärrätter kallar man skämtsamt sina 'räddare', *lohduuttaja*⁶¹. En större tillströmning av lax blir det, då landvindarna för ut sötvatten längre, särskilt om också den följande havsvinden gagnar fisken. Den brukar slutligen förhålla sig stilla och dröjer med själva uppstigningen. Därför är vi vana att gissa oss till fisktillgången efter vindarna. Innanför älvmyningar ser vi redan anlända fiskar, vilda och yra på mindre djupa ställen simma i kapp med varandra, som jag tror i forna dagar skedde på kapplöpningsbanorna. Men åskmuller och buller skrämmer dem. Därför förbjuder fiskeribestämmelserna bösskott och våra landsmäns husbyggen längs stranden och liknande verksamheter. Ty för dem som kommer från det fredliga havet är allt buller ovant, så att de antingen skrämde simmar tillbaka eller stannar kvar på grunt vatten. Fiskarna är nämligen försedda med hörsel. Våra landsmän är därför tysta när de fiskar och rör lugnt och försiktigt. Själva



uppförandet av *patae regiae*, då man måste placera ut stolpar med hjälp av en pålkran, skrämmer fisken. Men även röken av cederolja eller lukten av nytjärade båtar skrämmer dem.

Hos oss finns en mycket rovgirig fiskfångande fågel, som jag tror är en lom eller någon sorts havsörn. Man kallar den för *kalasääski**. Den har grå överkropp och är vit undertill.⁶² Den flyger högt över forsarna med en så skarp synförmåga att den kan upptäcka fiskarna i själva vågorna och dyker plötsligt ner och griper fiskar som siklöja, lax och laxöring, inte med näbben utan med klorna, ty den har tår på fötterna. Så tar den sitt byte och flyger till skogen och äter det, bara för att snart återvända. Denna lilla rövare tar ofta fler fiskar än någon fiskare, men ibland gör den fatala misstag. Jag har sett att den släppt sitt byte i klorna, då den blivit skrämmd av rop och skrik. Det har hänt att en större lax fångats i en ryssja, och i dess rygg satt denna fågel fast, död och intrasslad med klorna. Över de forsar där dessa fåglar kretsar kan man förvänta sig att mängder av fisk håller på att simma upp. Liksom jakthundarna visar sina herrar bytesdjuren och leder dem till deras bon, på samma sätt gör dessa fåglar fiskarna en tjänst.

Men nu kan man undra vad laxarna äter. De som fångas och rensas i våra älvar har tomma magar. Det tycks märkligt om de kan få sin näring av blotta älvvattnet, då vårt vatten inte är grumligt utan väldigt klart och rent, så att vi kan se den steniga botten på nio alnars djup.⁶³ Laxen är inte heller intresserad av betade krokare, med vilka vi brukar fånga laxöring på våren vid älvmyningarna och på sommaren gädda, abborre och andra fiskar. Låt oss alltså säga att sötvatten räcker för dem, ty även havsvatten förmår att ge näring enligt Rondelets bok 1, kap. 2. Ty om växter kan suga upp vätska från vattnet så att de växer på talrika platser i våra älvar direkt från botten till en höjd av tre famnar och olika sorters gräs spirar så att de når över vattenytan, varför skulle inte då samma sötvatten ge fiskarna deras näring? Det räcker emellertid med Rondelets minnesvärda påpekande, bok 1, kap. 12:

Min hustru födde upp en fisk hemma i ett glaskärl fullt av rent vatten; den skulle nämligen snabbt dö, om någon fast föda lades i kärlet. Uppfödd så bara på detta tillväxte den till en sådan storlek, att den inte rymdes i kärlet och inte kunde komma ut där den kom in.

* Kanske *Haliaetus*, fiskgjuse, Aldrovandi.



Det händer dock nästan varje sommar att våra landsmän fångar laxar med ganska stora järnkrokar i magen. Orsaken är att omkring Öland ger sig invånarna ut och fångar med krok och lina tusentals fiskar som vi kallar *torsk*. Som bete har de en liten fisk som de kallar för *tobis*⁶⁴, som är mindre än nejonöga, och i brist på sådana sill, enligt vad jag hört från vänner på öarna. Det är tydligt att även laxen tar dessa krokar. Hursomhelst är laxen ointresserad av föda i floderna och i sin återhållsamhet gläder den sig åt blotta vågorna som Ovidius säger (*Metamorfoserna* 15, 323), men i havet tycks den däremot vara hungrig, lysten och glupsk.

Här är något märkligt som jag vill återge för den Benägne Läsaren. År 1650 då borgmästaren i staden Uleå Andreas Göransson Lystraeus⁶⁵ återvände sjövägen hem från Stockholm och med förlig vind korsade havet vid Gävle, hände det sig efter sjömännens middagsmål, då köksgossen diskade, att han råkade hälla ut sin husbondes silversked i havet, vilken denne vid avfärden hemifrån fått ta med sig efter mycket motstånd från hustruns sida. Gråtande erkände gossen sitt misstag, vilket de var vittnen till, som såg det blänkande silvret, då det sjönk ner i vattnet. Borgmästaren var först upprörd men sade sedan att detta åtminstone är vår enda förlust. Den här gången ska jag se det som att jag gör en vinst genom att jag slipper betala en belöning till den som gav tips om min förrymda sked. Ty havets Acheron kommer inte att återbörda till ljuset det den en gång fått. Tack vare förliga vindar nådde våra landsmän på bara tre dygn staden Uleå. Men hör här vad som under tiden hände här! Denne ämbetsman har här också sina laxnät, som de varje år brukar erbjuda spekulanter, varifrån, liksom från övriga, varje dag laxar fångas. Härifrån levererades en större lax som nyss tagits upp till konsulns hustru, och hon tog genast tillvara den och lät tillaga den. Man kan förstå hennes stora förvåning, då hon i inälvorna påträffade skeden och kände igen den som den som hon lämnat till maken vid avfärden! Hon tog det som ett tecken på att maken förolyckats i ett skeppsbrott och fått sin grav i vågorna. Övriga i familjen kunde inte tro något annat heller. Det syntes dem också märkligt att, eftersom strupen på en lax inte är så vid, den kunnat ta emot en oböjlig och ganska stor sked. Fisken var redan rensad och sparad ett dygn, då man nåddes av beskedet att konsuln var att vänta, och att fartyget nu låg i hamn. Denne trodde först att det måste vara ett fantasifoster men tog upp i handen den sked som han förlorat i det vida havet mer än hundratio mil från Uleå. Så tittade han på den fisk som bara på två dagar hade tillryggalagt en så lång färd för att återlämna det byte som berövats maken. Skall jag också



berätta vad som dessutom hände med denna sked? Den förlorades på nytt och hamnade i en gödselhög, som det visade sig, och bortforslad tillsammans med denna till en åker i närheten, där den låg gömd i ett helt år men återfanns och återbördades till ägaren. Den förvaras i dag hos sakellanen i Lumijak, den högärevördige och lärde herr Isac Lithovius i Österbotten.⁶⁶

Till detta ska jag tillfoga det märkliga jag fått berättat av den högärevördige mannen Herr Henricus Prochaeus⁶⁷, synnerligen värdig pastor i Finska kyrkan i huvudstaden. Det hände sig på en plats åtta mil från Uleälvens mynning, att en guldring gled av fingret på en herr Tamelander, preses i Kajana, då han tvättade händerna. Då han emellertid hade tagit sig uppåt en mil till vattenfallet, fångades där en lax, i vilken guldringen återfanns. Fiskarna återlämnade den till ägaren preses, då han visat på sitt i ringen inristade namn.

Våra landsmän, som är vana vid sina huskurer och lättillverkade mediciner, känner till vissa delar av laxen som är till nytta vid sjukdom. Soltorkad galla anser de vara lika bra som björngalla. En liten del av denna löser de upp i sädesbrännvin och använder som medicin vid magbesvär. Man påstår också att denna beska dryck hjälper vid långvarig oläkt sårbildning, likaså vid rinnande ögon och utslag. Vi använder också samma galla vid klåda i öronen. Laxfett är verksamt vid värk i öronen, och salt kött av denna fisk steks till pulverform för rinnande sår i huvudet. Läkare framhåller dock att långvarigt intag av lax ger försämrad synskärpa, liksom fettet från gäss och kustfåglar. Likaså har man noterat att fiskätare inte sällan plågas av skabb, även den svåra varianten, hos dem som har ett mera stillasittande liv, särskilt om det kombineras med frekvent intag av mjölkprodukter.⁶⁸ Detta är inget att förundra sig över, då vi betänker det berömda kemiska experimentet, i vilket även milda och söta oljor kan förvandlas till ytterst skarpa och rent av frätande vätskor. Här brukar man under några veckor samla ihop rensade fiskars inälvor och koka med mycket vatten i ett kopparkärl och skumma av det fettlager som flyter upp. Detta använder man till att smörja skodon och stövlar⁶⁹ eller strumpor och man föredrar utan vidare detta framför vagnsmörja gjord på sälfett, vilket är vanligt bland övriga nordbor. Jag har hört att även tvål tillverkas av detta med tillägg av osläckt kalk och asklut. Om nu någon skulle få för sig att prova liknande nymodigheter.

Nu kräver emellertid min planering att jag skildrar laxfisket som våra bott-niska landsmän flitigt och mycket skickligt utövar. Det skall vara på sin plats att särskilt framhålla dessa och jämföra dem med landets dugliga och nyttiga invånare som gruvarbetare, bönder och hantverkare som betjänar dem. Jag

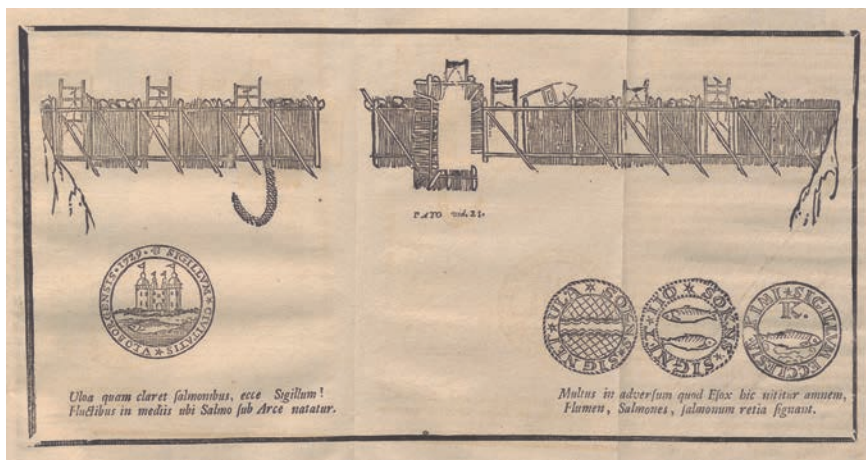


skall i korthet beröra detta. De som bor på öarna närmare älvmyrningarna lägger ut sina laxnät hängande lodrätt i en lång sträckning i vattnet. Näten tillverkas av hampa som måste införskaffas ända från Stockholm; den är ren och ordentligt kardad med fyra trådar till en tjocklek som en smal skrivpenna och så hårt åtdragen att de inte kan ryckas itu av en naken hand. Maskorna är stora, ty de mäter åtta fingerbreddar tvärsöver. De tillverkas nämligen bara för de större laxarna. Nätet är på det hela taget femton famnar långt och bredden tre. Det är nämligen för det mesta tillräckligt för fångstställets djup. Man börjar vid stranden och knyter ihop två eller tre nät och sätter upp mot lax som kommer från havet. På vissa ställen hängs det på stenar som drar ner näten till botten, medan träflöten fästa upptill flyter i vattnet. På så sätt sträcks nätet ut i vattnet som ett långt staket, men i ytterändarna böjs det i vinkel. Ty då laxen kommer till nätet försöker den inte genast att komma igenom det utan är misstänksam och svänger av och följer det i längdriktningen, ända till den kommer till nyssnämnda avvikelser. Då är den otålig över fördröjningen och kör huvudet in i maskorna och fastnar direkt och kastar sig några gånger hit och dit men blir härigenom bara mer intrasslad och lugnar sig. Detta märker vi ganska väl genom krusningarna på vattenytan. Då huvudet och magen därför fastnat så hårt dör den efter en halvtimme. Härav förstår vi att garnet måste vara starkt och hållfast. Det är emellertid också nödvändigt att ha en dubbel uppsättning av nät. Ty om de inte växelvis torkades i luften, skulle vårt varma sommarvatten få dem att fullständigt ruttna bort. Även Plinius i bok 19, kap. 1, kräver hållfasta nät vid fiske. Därför är näten utsatta hela sommaren så länge fisken vandrar, även om fångsten inte blir mer än fem eller sex laxar och ibland ingen alls. Vindarna hindrar nämligen ofta tillgången, men ofta är de också till fördel. Från de här näten får de dock inte sådant som från de svallande havsvågorna trasslar in sig och vrider ihop sig så att finnarna i sitt skämtlynne liknar dem vid korvar. Då de därför åter tar itu med att rensa näten, brukar de säga *Lähtekäämme makkaraa syömään*, det vill säga 'låt oss ta itu med korvkalaset'. Men även sälen, benämnd sjökalv⁷⁰, omintetgör ofta den väntade fångsten. Den gnager nämligen på laxarna som hänger i näten och trasar sönder dem helt. Därför tvingas man hålla vakt. Man har sina skjul och hyddor på klipporna, där den fångade fisken saltas in. De som inte bor så långt hemifrån för hem den fångade fisken en gång i veckan, under tiden förvarande den nedgrävd i jorden med löv och blad lagda däröver, där laxen kan förvaras färsk en vecka. Det är därför, tror jag, som Ausonius har sagt att laxen kan hålla sig färsk länge, medan Plinius om ripan i bok 9, kap. 48,



säger att dess kropp genast undergår försämring. Man har noterat att laxen simmar hellre och snabbare vid medvind. Därför är inte fångstutfallet likartat på alla platser, då de utsätts för olika vindar. Vid total stiltje simmar emellertid laxarna ytterst sakta. Tämligen sällan och då illavarsnande händer det att stör fångas i dessa nät, hos oss kallade så på grund av sin imponerande storlek, eller kallas de *accipenses*⁷¹, mycket högt skattade vid de romerska gästabuden. Från deras rom eller kaviar beredes denna så berömda fisksås eller kaviar av turkar och ryssar, överlägsen både surströmming och den italienska ansjovisen. Då unga sälar, som vi kallar *kuutti*,⁷² jagar lax, händer det att de trasslar in sig i näten och strypps, vilket ofelbart brukar ske under berättigade applåder från fiskarnas sida. I älvmyningen i Uleå finns en plats som man kallar för Turkka⁷³, där man fiskar på följande sätt: Man spänner ett nät tvärs över älven. Så åker två båtar längs bägge stränderna nedför älven ungefär två pistolskott bort, sedan närmar de sig sakteliga varandra med ljudliga årtag tills de möts och bildar en slinga, så att fisken innesluts allt tätare inom ett snävare och snävare område. Med långa störar piskar man våldsamt vattnet och drar snabbt till sig de inneslutna laxarna. De upprepar outtröttligt denna operation. Man inleder detta mödosamma arbete åtta dagar före den helige Johannes dag⁷⁴ och slutar åtta dagar före den helige Jakobs dag, ett under alla förhållanden hårt och svårt arbete. Med undantag för gudstjänsten i kyrkorna får de varken dag eller natt avbryta arbetet. Om det uppstår oväder medges inget avbrott för berörda arbetare. De går nämligen i skift. Bottendjupet är alltför djupt för att man ska kunna bygga ett brofäste. Försök gjordes på order av den ädle landshövdingen över Österbotten von Essen, men försöket misslyckades.⁷⁵

I Kemi och Ijo älvar har man emellertid ett lätthanterligare fiske tack vare den konstruktion som vi kallar för *pato*.⁷⁶ Med släggor slår man nämligen ner pålar i älvbotten tvärsöver till andra stranden. De är av cirka sex alnars längd, ty det räcker för det mesta. De har ett omfång på en halv aln eller tjockare. De sticker upp tre alnar över vattnet. Dessa förstärkes emellertid mot strömmen av andra pålar, som placeras orubbligt i botten. Upptill är de fastbundna runt om med säljbarksrep. Pålarna står på tre alnars avstånd från varandra, och de har också ovan till långa tvärbjälkar eller två ribbor på vilka stenar är lagda, vilka förstärker hela brobygget genom sin tyngd. Mellanrummet mellan pålarna stoppar de till med en konstruktion av vidjor av ungbjörk och gran och nedtill med två stänger, mot vilka det strömmande vattnet effektivt stärker hela detta flätverk. Man täpper dock inte till allt utrymme mellan



pålarne på det sättet, för man lämnar åtta eller nio öppningar, där de placerar sina fångstnät och sänker ner i floden. Dessutom lämnas ungefär på mitten av brobyggnaden en port eller passage ungefär nio alnar bred, vilken båtar på väg uppifrån älven skall komma igenom. Den kallas här för *väylä*, vi kallar den för *kungsådran*⁷⁷. Förutom denna så kallad *pata* finner jag i äldre tid så kallade kvistnät som stack upp ur flodbotten till hinder för passagen. På franska *des arrêts*, hinder, Gessner kallar dem *vallum*, vall, pålverk. Förutom dessa flätverk, menar jag, sätter man här ut även andra försät för laxen. De spänner givetvis ut, nedanför denna anordning, ett sorts nät med en böjning mot flodstranden i avsikt att fisken ska svänga av mot nätet och dess längdsträckning, då den simmar medströms, sin vana trogen sökande efter en utgång, och hamnar vid ovannämnda avspärning och stryps då den fastnar i maskorna.

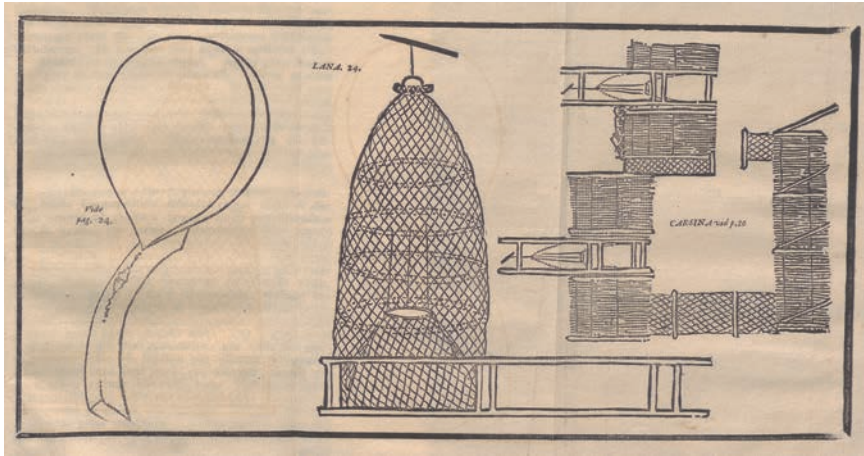
Ryssjorna eller nätfällorna är placerade i själva öppningarna eller mellanliggande områden som vi beskrivit och har en vidd av 110 maskor. De enskilda maskorna är fyra tum breda men ryssjans diameter en och en halv aln. Själva nätet på hela ryssjan är utspänt genom tunna granbågar. Dessa bågar är sammanbundna genom själva maskorna med ett avstånd sinsemellan på nio maskor. Den på detta sätt nätformade och utsträckta ryssjan sänks ner i floden genom en träanordning som sticker fram i ryssjans framkant. Och för att den ska förbli utsträckt och rak binds den fast med ett säljbarksrep vid en påle fästad i botten. Gessner helt kort: "De lägger träd i floden och spjälkar dem med störrar och mellan störrarna placeras stora ryssjor". I dessa

fångstredskap är i varje fall fångsten god. Man får åtta till tio samtidigt men inte fler än fjorton till femton. Morgon och kväll genomförs fisket, fyra eller fem båtar åker till *patä*, och i varje båt har tre män störrar i händerna, för de driver fram båtarna motströms. En är lutad mot den bakåtvända stören och håller kvar båten. De övriga lyfter upp den nedsänkta ryssjan men tar inte ut fisken utan att först bedöva den i huvudet med en påk, om den är vid liv. Då de är åter på stranden, lägger de fångsten i en rad, var tionde lägger de undan till prästen, övriga delar kamraterna upp sinsemellan.

Omkring den helige Johannes fest,⁷⁸ rent av på själva dagen, ligger fångsten som högst, ända upp till 300 fångade samtidigt. Härefter börjar fisken att hoppa två–tre alnar över vattnet, förvisso av livsglädje, då de just då är kroppsligen som starkast och inte är ansatta av andra. Det är dock tecken för de våra att fisken från och med nu inte längre simmar uppströms utan bara lever upp på grundare vatten och fisket härmed blir obetydligt och minskar. Härav följande uttryck: *jo loppu lohtapää kala* ('Nu är det slut på den ädlaste fisken'). Efter Sankt Jakobs dag förekommer inget fiske vid forsarna, men vid älvmyningarna sker det med nät på det sätt som vi beskrivit tidigare och med nät och dragnoter. I Uleälven finns en kunglig eller offentlig fiskeplats, i Ijoälven fyra, i Kemiälven omkring nio. De ligger på en mils eller halvmils avstånd eller kortare: och dock brukar en del av laxarna kämpa för att nå älvarnas översta källor.

Återstår för mig att beskriva det som här kallas för *karsina*⁷⁹, man skulle nästan kunna kalla det fångelse.⁸⁰ Och den Vålvillige Läsaren skall finna en skiss med tillagda ritningar. *Pata*⁸¹, gårdar på svenska, liksom trädgårdar, en stolpomgiven inhägnad. Medan laxen annars är försiktig, går den in i dessa utan fruktan. Den är cirka fem famnar bred och nio eller tio lång. Den är byggd av nedpålrat material. Det är dock tillräckligt och åstadkommer att sidorna tillsluts av nät. Ingången är krökt för att det ska vara svårt att komma ut. Det försöker den inte heller, då den inte märker att den är fångad. I denna gård kommer tre eller fyra båtar in, man stänger ingången, skrämmer fisken samtidigt som man drar efter sig ett medfört nät, som fisken fångas i. Inte bara främlingar utan även de som är vana vid detta arbete betraktar med stor förnöjelse dessa fiskar, som piskar och slår våldsamt med stjärtarna därinne.

Allt detta fiske är strängt taget statligt reglerat. Ty fiskarna måste leverera en viss mängd till de kungliga befallningshavarna varje år. Från Uleälven 35 ton, från Ijoälven 45 ton, från Kemiälven 55 ton trots att fiskefångsterna inte blir lika stora varje år. Ja, detta även om vissa fiskeplatser är länge blockerade



på grund av översvämningar och också helt överväxta med skog och i dag är skuggiga, där en gång båtar roddes omkring och fisket var utomordentligt givande. Lyckan är flyktig här i världen, somliga förlorar det de en gång fått, andra får tillbaka det som tagits ifrån dem. Det hände i Uleå i månaden november 1714 att nästan hela staden översvämmades av en hastigt stigande vattennivå. Översvämningen ryckte med sig hela bostadshus, sädesmagasin, saltförråd, allt medan invånarna flydde. Men liksom ibland motigheter ibland kan ge upphov till positiva ting, så när hela älven täpptes till av ismassor, tvingades vattnet i en annan riktning och gav upphov till en ny hamn och båtplats för de hårt drabbade invånarna; den lilla kanalen kallas Toppilansalmi, och genom vattenflödet blev den så renad att den nu har ett djup på sex famnar där tidigare dess ringa bredd knappt hade plats för en eka. Uppdämningarna i flodmynningarna som gradvis sker är det främsta skälet till att under närmaste år det tidigare så rika fisket uteblir. Om en klok lösning skulle kunna avhjälpa detta, vore det en ytterst välkommen gärning. Äldre fiskare hos oss påstår att vart sjunde år blir fisket bättre, och år 1733, som nu står för dörren, förutspås bli mycket givande. Så både fiskare och bönder hyser gott hopp.

Det är förvisso mycket som betungar våra landsmän. De primära behoven gör att de flesta försummar sina åkrar. En annan sak är att de till högt pris måste skaffa hampa från annat håll. Deras egna och grannarnas hampaodlingar är på något sätt förfallna. Så måste de varje år köpa salt från Spanien, ty det franska anses sämre liksom det som landvägen brukar anförskaffas ända



från Ryssland. Jag behöver inte nämna att de måste betala tionde och tåla andra offentliga pålagor. Men som Vergilius säger:

Labor omnia vicit improbus

Et duris urgens in rebus egestas. (Georgica I, 145 f.)

(Med oändliga mödor, trots hårda villkor och trängande nöd har allting besegrats. Övers. Ingvar Björkeson)

Vi ber därför Gud om fredliga tider, så att den fredbringande nåderike Konungens namn skall egga medborgare och alla invånare till allt välsignelserikt som må ställas i utsikt för oss. Vi ber också med fromt sinne denne om det där kejsrerliga fisket, som den lysande skalden Oppianos från Kilikien en gång bönföll sin kejsare om i sin skrift *De piscatione* bok 2, 55.⁸²

För att återgå till ordningen tror jag att det äntligen är dags att beskriva insaltningen. När laxen alltså befriats från sina inälvor vid flodstranden och rensats ordentligt förs den till saltstugorna, laxbodan⁸³. Ryggen skärs i två delar som klyvs, vilket ger fyra bitar. Dessa beströs med mycket salt i ett stort kärl, så att köttet täcks av salt. Så lämnar man dem över sommaren begravda i salt. Omkring den helige Jakobs dag tar man upp dem och sköljer bort olösta saltkorn från saltlagen. Sedan packar man ned dem i granträtunnor utan något tillägg av nytt salt. Saltlaken håller man emellertid på genom ett sidohål; utan den skulle nämligen fisken härskna. Laxar som ska rökas läggs i ett dygn i saltlag, sedan hängs de upp i en hel månad i högre belägna hyddor, så kallade *kåta*, för att de ska genomträngas av rök från brinnande gransågspån.⁸⁴ *Salares, sariones*, laxöring kokar vi i saltvatten, när så deras buljong svalnat med måttligt tillägg av kryddor lägger vi dem i mindre träkärl fyllda med vinättika och avsänder till Stockholm, till stor glädje för läckergommarna bland fint folk.⁸⁵

Det är emellertid vanligt att man för måltider på färsk fisk tar till andra tillagningssätt, grekiska *tagenisás, anthrakieis, hepsetós*, det vill säga stuvade, stekte, sudne. Plautus nämner stuvade och stekta.⁸⁶ Se Apicius, *De re culinaria*.⁸⁷

Om därför levande laxar kunde fraktas till skilda platser, skulle det vara väldigt betydelsefullt. Detta har så vitt jag vet ännu inte ens prövats. Vi ser emellertid att levande karpar fraktas från Preussen till Stockholm varje år på fraktfartyg med perforerad botten. Under antiken var det i alla fall ingen ovanlig sak att frakta levande fisk över haven. *Jag forslar sardiner från Pontus*



säger Juvenalis hänfullt, det vill säga *coracini*. *Karutschen* på tyska, vi kallar dem efter ordet *aurata* (gyllene) för *rudor*.⁸⁸ Och Petronius, kollegan till Juvenalis säger: *Och papegojfishen från havets djup från Sicilien levande till bordet*. Snultran liknar papegojfishen säger Gessner. Bägge lever i Medelhavet. Hos Gaius Plinius finns ett minnesvärt ställe i bok 9, kap. 17: ”Papegojfishen har hållits för den förnämste fisken hos romarna. Under Claudius kejsartid tog amiralen Optatus, hans frigivne, snultror från udden vid Troja och spred ut den kring Ostia och på den kampanska kusten. Under fem års tid såg man till att alla fångade snultror slängdes tillbaka i havet. Därefter återfinns dessa här inte tidigare fångade fiskar i stort antal på Italiens kust. Så bedrev en gång romarna naturvård. Laxen är under alla förhållanden inte underlägsen papegojfishen. Dess bild har också det botteniska Ångermanland i sina sigill.⁸⁹ Det är inte heller en mindre livskraftig fisk: man kan se dess uttagna hjärta slå i nästan en halvtimme. Och bland alla laxens delar och inälvor har den efter anrättningen det klart fastaste köttet. Och inte mindre är oenigheten om laxen i handelssammanhang eller mindre betydelsefull, om det inte prutas något på vinsten på grund av dessa transporter förutom kostnaden för salt. Dess pris ändras nästan varje år allteftersom utlandsresor medför det, eller någon mäktig entreprenör piskar oss till att tro att denna produkt är nödvändig för oss, som Plinius säger i bok 33, kap. 13. Emellertid, även om jag, som man säger, ”med torr fot” gått förbi mycket som skulle ha sagts om detta rikhaltiga material, så nöjer jag mig med detta lilla och gör halt här.

*Du som laxarna sänder till oss från himmelens höjder,
Dig, Trefaldige Gud, vare pris och evinnerlig ära!*

SLUT



Till den unge mannen,
Herr DANIEL BONGE,
Synnerligen utmärkt av lärdom och sedlig elegans,
Då han i Uppsala offentligen disputerar i ämnet
Om Naturen och Laxfisket i Österbotten.

Här som Uppsalabo du gastronomerna retar;
De har tillräckligt med fisk här i sin nordliga älv.
Ej nog att havet är fullt och rikt på gäddornas mångfald,
Utan även var flod mycket att bjuda ju har.
Långvarig tradition har alltså det bottniska folket
Och med sin skickliga konst vant de bärgar sin fångst.
De som sin hemvist har vid kusten dessa då bjuder
Havet en håva så skön, laxarnas kostliga spis.
De som åter har fått en boplats nära en flodstrand,
De får från strömmarnas djup födan för sina behov.
Bottnia på detta sätt får föda från hemlandets vatten
Och kan klara sig bra utan all utländsk import.
Detta Du redogör för, men vad är Din höglärda mening?
När Du männe idén: lära sig fiskandets konst?
Det är alls inte fel att lantbor får lära den konsten,
Men det väl anstår ej Dig och Ditt stora geni?
När av Dig fiske beskrivs, då fiskar Du också i vågor,
Vilka en svävande häst stampat med ilande fot.
Måtte Du så lyckas väl med Ditt fiske, och måtte Din farkost
Vända tillbaka nu tyngd av den fisk som Du fått!

Så gratulerade
L. H. C. BACKMAN,
kollega vid trivialskolan i Uleå.

När
Föregående wackra Disputations Utarbetare
Herr Daniel Bonge Zachrisson,
Utgaf sitt moogna proof i Bookwett
Om
Laxens Natur, och des Fänge i Österbotn.

Naturens Ljus ju härligt är,
som storan Nyttä med sig bär,
Hwartil wäl ingen rättsint nekar;
Åt os tet tydligt wisar ut
Fördolda Tings inbundna Knut
Och på Naturens Herre pekar.

Förutan andre, som lagt Winn
I denna Wettskap komma in,
Och i Physiken framsteg gjöra,
Hr. BONGE en ibland dem är
Ty skal dess Loford här och där,
Ja längst i Noorden Gensvar höra.

När jag med Nöje genom såg,
Fast än i hast ett kort Uttåg,
Af Edert Snillefoster kjäcka:
Hur I om Lax och dess Natur,
Dess Fänge och den Pato Bur
Däri han tages, månd' uptäcka.

Ja när jag äfwen warse blef
Utritning af den Silfwerskjed,
Wid GEFLE föll i Hafs Afgrunden:

Som ej af Gjedda eller Brax,
Men wil man weta? af en Lax
Upswälgdes; föll jag i förundran.

Än större Under detta är,
Af samma Lax, med stort Beswär
Til Norra Poolen sig begifwer;
Och efter par Dygns Resa swår,
Med ULEÅ Elf i Bragder går,
Och der med Skjeden fångad blifwer.

Bland mera sällsynt I, min Vän
Här wackert infört, är ock den
Gullringen, som af Fingret runnen
Blef, och på näst omrörda Sätt
I Elfwen föll; då var ej mätt
Den Lax hwari han gen blef funnen.

Men som hwar Booksynt sielf
kan se,
Hwad mera rart I mond' framte
I Edert Wårck; ty wil Jag sluta,
Med Önskning up til högre Ort,
At I alt meer, och immerfort
Ett sjelfbehagligt Vål må njuta.

Yttrade således sitt Nöje
HANS J. TUNAEUS

När
Föregående wackra Disputations Utarbetare
Herr Daniel Bonge Zachrisson/
Utgaf sitt moogna proof i Bookweitt
Om
Larens Natur / och des Fänge i Österbotn.

Naturens Ljus ju härligt är /
som storan Nyttia med sig bär /
Hwarjil wäl ingen rättisint nefar;
Ut os tet tydligt wisar ut
Förbolda Tings inbundna Knut
Och på Naturens Herre pekar.

Förutan andre / som lagt Binn
I denna Beträkt komma in /
Och i Physiken framsteg gjöra /
Dr. BONGE en ibland dem är
En skal des Loford här och där /
Ja långst i Noorden Genswar höra.

När jag med Nöje genom såg /
Fast än i hast ett kort Uttåg /
Af Edert Snille-foster hjåcka:
Hur I om Lax / och des Natur /
Des Fänge och den Pato Dur
Dåri han tages / månd' upträcka.

Ja när jag åfwen warse blef
Urtitning af den Silfwerfjed /
Wid SEGLE föll i Hafs Åsgrunden:

Som ej af Gjedda eller Brax /
Men wil man weta? af en Lax
Uppswälghes; föll jag i förundran.

En större Under detta år /
Ut samma Lax / med stort Besvär
Til Norra Poolen sig begifwer;
Och efter par Dygnus Nisa swår /
Wed U.H.L. Elk i Bragber går /
Och der med Skjeden fångad blifwer.

Bland mera säll synt I min Wån /
Här wackert införd / är ock den
Gullringen / som af Stingret runnen
Blef / och på näst omrörda Sätt
I Åfwen föll; då war ej mått
Den Lax / hwari han gen blef funnen.

Men som hwar Booksynt sielf kan se /
Hwad mera raet I mond' framte
I Edert Wäret; ty wil Jag sluta /
Med Unskning up til högge Ort /
Ut I alt meer / och immerfort
Ett hellsbehagligt Wäl må njuta.

Utrade således sitt Nöje
HANS J. TUNÆUS





Cunniasucuiset ja Hywäsä Arwosa Pidetyt
Herrat /
Cauppamies Stockholmisa,
Herr JOHANNES AXEEN,
Nijn myös
Cauppamies Oulusa,
Herr ZACHARIAS BONGE, Jun.
Minun Rackahat Weljeni.

Pimpleidein Caupung / tämä Musain cuckula Sala.
Mända pane coljail (jote' Virtus wiettele wieckast)
Cans polwuil kiwisill / cust cunnia cullanen culke,
Jo'ong Pohja poloinen myös poickesin poicanen Bonge,
Castalidein Cansar cusa itzeni annon ja wannon.
Tääl sijs nytt pännäl minä pienellä pickusen pijrsin/
Mingä Lohell lawta loi Luonnon Luoja / ja luoduin
Callijmman caickein calasen cuing' cuckula cosken/
Cans wäkwät wäylät / sekä wirjast wijltäwä wirta
Tuo tuonell tuimall / wie wierar wiettele werckoon/
Ett' Cojamo caunis / Lohi kircas / kijldäwä Kirro/
Cossi ja myös Taimen / merras sekä potcusa potki/
Cunnia cust Jumalall ilo joucoll sytty ja syndy.
Wiel mutak murusen täsä kirjasa kirjotin kijrust/
Jong minä nytt lahjar Teill lahjotan annan ja kannan.
Cans päälle päättär täsä toiwoni toiwotan totta/
Ett Corkein lainnais Teill onnia maasa / ja cosca
Päätet on päiwän / ilo taiwas corkia cohtais!

Sywäsä arwosa pidettyin Cauppamiestein,
Minum Racastein Weljeini
Culjainen palwelija / ja uscollinen Weli
DANIEL BONGE



Av ärade släkt och högt värderade
herrar
köpmannen i Stockholm
herr JOHANNES AXEEN
och likväl
köpmannen i Uleåborg
herr ZACHARIAS BONGE d.y.
Mina kära bröder

Pimpleidernas [musernas] stad / denna musernas kulle Sala.
Vandrande på klipporna (som Virtus [manlighetens gud]
listigt förför)

och på steniga stigar / där den gyllene äran vandrar,
till stackars Norden avvek jag pojken Bonge,
med Castalide [nymferna] dit jag hänger mig och svär eden.
Här alltså nu med en liten penna ritade jag en aning/
om laxen som Naturens Skapare skapat / och den skapade
dyrbaraste allra minsta fisken, hur forsens kulle/
och starka farleder / och strömmen som skär sig ur strömmen
den allvarliga döden / främmande lockar i nätet/
så att den vackra hanfisken / ljusa laxen / skinande regnbågen/
kossin [lilla fisken] och även tajmen / i ryssjan och fällan sparkar/
äran av detta till Gud, glädjen hos alla tänds och föds.
Ännu några andra smulor i denna bok skrev jag hastigt/
som jag nu ger och bär till Er som gåva.
Och innan jag avslutar, här önskar jag att det måtte ske/
att den Högste lånar Er lycka på jorden / och då
Era dagar ändas / att Ni möter den höga himlens glädje!

I djupt värde hållna köpmännens,
mina kära bröders
hörsamma tjänare / och trogna broder
DANIEL BONGE

(Översättning från finskan av Sabira Ståhlberg)

Noter

- ¹ Conrad Gessner (1516–1565), schweizisk naturforskare och författare till flera zoologiska arbeten.
- ² Plinius den äldre (23–79), författare till *Historia naturalis*, ett ännu under 1700-talet ofta citerat arbete, inte minst på grund av dess utförliga beskrivningar av zoologiska förhållanden.
- ³ Akvitanerna var en keltisk-iberisk befolkningsgrupp.
- ⁴ Det har spekulerats i vad Elops är för en slags fisk. Några anser att det rör sig om stör, andra menar att det är fråga om svärdfisk.
- ⁵ Charles de Fresne (1610–1688) utgav *Glossarium scriptores mediæ et infimæ latinitatis* (3 band, 1678) och *Glossarium ad scriptores mediæ et infimæ græcitatatis* (2 band, 1688).
- ⁶ Isidor av Sevilla (ca 560–630) var en spansk biskop och en mycket produktiv författare. *Libri differentiarum sive de proprietate sermonum* utgörs av två delar. Den första delen är en synonymordbok medan den andra består av förklaringar av metafysiska och religiösa idéer.
- ⁷ Gregorius av Tours (född 538 eller 539 i Clermont-Ferrand, död 593 eller 594), var en galloromsk historiker och biskop av Tours. Katolikerna vördar honom som helgon, och hans festdag infaller den 17 november.
- ⁸ Den helige Martins levnad är författad av Paulinus av Périgueux som levde på 400-talet. Poeten och biskopen Venantius Fortunatus (ca 540–ca 600) författade sin Martin-biografi på uppmaning av sin vän Gregorius av Tours.
- ⁹ På latin kallad Adamnanus eller Adomnanus (ca 624–704), abbot på Iona Abbey, beläget på ön Iona på Skottlands västkust och författare till *Vita Columbae*.
- ¹⁰ Krönikan över Petersberg utgavs av J. J. Mader, *Chronicon Montis-Sereni sive Lauterbergense* (Helmstadi, 1665).
- ¹¹ Esoces avser här gädda.
- ¹² Den frankiske krönikören och prästen Flodoard av Reims (893–966).
- ¹³ *Lex Visigothorum* (Västgoternas lag), är en uppsättning lagar som utfärdades av kung Chindasuinth för det västgotiska kungariket under hans andra regeringsår 642–643. År 654 publicerade hans son, kung Recceswinth (649–672), en utökad version som kom att gälla lika för de erövrande goterna och den övriga befolkningen, av vilka majoriteten hade romerska rötter och hade levt under romerska lagar.
- ¹⁴ Hesychios från Alexandria, grekisk filolog och lexikograf. Han sammanställde en ordbok över ovanliga grekiska ord. Hans lexikon *Hesychii Dictionarium* utgavs i tryck första gången 1514. Ett bevarat exemplar finns i Carolina Redivivas specialsamlingar.
- ¹⁵ Gerardus Joannis Vossius (1577–1649), tysk-holländsk filolog, teolog och historiker.
- ¹⁶ Sankt Jakobs dag inföll den 25 juli men togs bort år 1772 i samband med en kalenderreform.
- ¹⁷ Den romerske poeten Gaius Valerius Catullus (84 f.Kr.–54 f.Kr.) var känd för sina kärleksdikter och bröllopskväden.
- ¹⁸ Olof Rudbeck den yngre (1660–1740), naturhistoriker och språkforskare.
- ¹⁹ Anglerna var en fornermansk stam som bosatte sig på de brittiska öarna efter romarna.
- ²⁰ *Lasis* på nutida lettiska.
- ²¹ Lax heter på nordsamiska *luossa*, på lulesamiska *loese*.
- ²² *Löhe* eller *lōhi* på nutida estniska.
- ²³ Felläsning eller tryckfel? Salt heter *tuz* på turkiska.
- ²⁴ Den franske orientalisterna François Mesnien (1623–1698) utgav 1680 *Thesaurus linguarum orientalium, turcicæ, arabicæ, persicæ* i tre volymer.
- ²⁵ Roten av kalmus, *Acorus calamus*, har en lång tradition som magstärkande och aptitretande medel, se Ingvar Svanberg, ”Sweet flag, *Acorus calamus*”, i C. Cumo (red.), *Encyclopedia of cultivated plants* III (Santa Barbara CA, 2013), 1011–1014.

²⁶ Ålandrot, *Inula helenium* L., nämns redan i Apicius, som ett medel för att testa honung, se Marina Heylmayer, *Ancient herbs* (Los Angeles CA, 2007), 48.

²⁷ SAOB anger sammansättningen *syltetyg*, där tyg betyder en tillagad matvara, SAOB 13 (2009), spalt T 3440.

²⁸ Flavius Magnus Aurelius Cassiodorus (490–585), romersk statsman, författare och munk. Han var verksam som konsul under ostrogoternas kung Theoderik den store.

²⁹ Karp heter numera *Cyprinus carpio* L.

³⁰ Julius Caesar Scaliger (1484–1558), italiensk lärd och utgivare av Aristoteles *Historia de animalibus*. Den kom i tryck först ett par årtionden efter hans död.

³¹ Detta påstående är inte riktigt, men som kommandes från Österbotten var Bonge nog inte förtrogen med de ruddammar som anlades i prästgårdar, städer och herresäten under 1600-talet. En del tjänade som odlingsdammar, andra för förvaring av levande fisk, se Madeleine Bonow & Ingvar Svanberg, "Historical pond-breeding of Cyprinids in Sweden and Finland", i Madeleine Bonow, Håkan Olsén & Ingvar Svanberg (red.), *Historical aquaculture in northern Europe* (Stockholm, 2016), 91–123.

³² Kallas på tyska bland annat *Brasse(n)*, *Brachsen*, *Brachsme(n)* och *Bresen*. L. Häpke, *Ichthyologische Beiträge* (Bremen, 1872), 172.

³³ Guillaume Rondelet, även kallad Rondeletius (1507–1566), fransk naturforskare och författare till *Histoire entière des poissons* (1558).

³⁴ Den engelske zoologen Francis Willughby (1635–1672) skrev *De historia piscium* I–IV (Oxford, 1686) som utgavs rikt illustrerad postumt.

³⁵ Krok-lax, benämning för äldre laxhanne med "krok".

³⁶ *Kojamo*, finska för 'stor han-lax'. Ferdinand Ahlman, *Svensk-finsk och finsk-svensk ordbok* (Helsingfors, 1874), 133.

³⁷ *Kuokka*, finska för 'krok, hake'. Ahlman 1874, 148.

³⁸ Torde syfta på Ben Jonson.

³⁹ Enligt Jonas Wikfors, *Tyskt och svenskt lexikon* (Stockholm, 1804), 1001 är *Kupferlax* 'en rödaktig lax'.

⁴⁰ *Lobi* 'lax' på finska.

⁴¹ Linné hade som opponent på avhandlingen åtskilligt att anmärka på rörande Bonges beskrivning av laxen. Einar Lönnberg, "Linné som opponent på en ichthyologisk disputation 1730", *SLÅ* 1921, 69–79 att i jämförelse med respondenten framstår den unge opponenten både såsom den ojämförligt vida mera beläste och skarpsinnigare".

⁴² *Vraklax* kallas sådan lax som efter avslutad lek låter sig driva(s) nedåt i vattendrag.

⁴³ Valentinianus (323–375) utropades till romersk kejsare av romerska soldater 364.

⁴⁴ Gallia Belgica var en provins i romerska riket som skapades genom Augustus delning av Gallien i flera provinser år 27 f.Kr.

⁴⁵ Ausonius, *Mosella* 'Lovsång till Mosel'.

⁴⁶ I Kemi älv kallades mindre lax på två till fyra kilo för *kossi*, se Ingvar Svanberg, *Havs-rättor, kuttluckor och rabboxar* (Stockholm, 2000), 153.

⁴⁷ Selmning för liten öring återfinns med avbildning redan i Conrad Gessner, *Historiae animalium liber IIII. qui est de piscium & aquatiliū animantium natura* (Zürich, 1555), 971.

⁴⁸ Den nederländske humanisten Rudolf Agricola (1444–1485).

⁴⁹ Lönnberg 1921, 76 n 1, anmärker att detta säkerligen är en felobservation av Bonge. De småfiskar som han sett äta utkastade inälvor var inte några laxungar, utan förmodligen elritsor, *Phoxinus phoxinus* (L., 1758).

⁵⁰ Bartolomeo Platina (1421–1481) från Cremona, italiensk humanist och gastronom.

⁵¹ Johannes Buxtorf (1564–1629) verksam som orientalist i Basel.

⁵² Lokal benämning på öring, *Salmo trutta* L., 1758.

⁵³ Linné raljerar över denna beskrivning i sin opposition: "Jag skulle önska få veta av Dig förträfflige Herr Respondent, om motsatsen finnes, jag ber, att Du skall uppräknå några

fiskar, som sakna blod. Ja än mera jag ber, att Du skall visa om något enda litet levande djur i hela världen är utan saft och vätska för näring och cirkulation”. Lönnberg 1921, 72.

⁵⁴ I den förninneanska zoologiska terminologin betydde *Turdus* inte bara trast, utan också läppfisk. Lönnberg 1921, 74, skriver: ”Den förvirring i nomenklaturen, mot vilken senare Artedi så kraftigt drog i härnad, tillät nämligen, att man då även kallade vissa fiskar *Turdus*, dock havsfiskar och helt andra än laxöringar. Dessa vore emellertid fläckliga och därför sammanställer författaren dem med laxöringar”.

⁵⁵ Marcus Valerius Martialis, uppges vara född mellan 38 och 41 e.Kr. i nuvarande Aragonien, död mellan 102 och 104 e.Kr. Han var en romersk poet och betraktas som en mästare på epigram.

⁵⁶ *Krametstaude* är en av många tyska lokala benämningar för enebusken, *Juniperus communis* L.

⁵⁷ Man urskiljer numera tre arter, stensnultra, *Ctenolabrus rupestris* (L., 1758), skärnsultra, *Symphodus melops* (L. 1758) och berggylta, *Labrus bergylta* Ascanius, 1767.

⁵⁸ Vinterliggare var beteckning på finska säsongarbetare.

⁵⁹ Om fisk med lerafärgad rygg; exempelvis i uttrycket ”Lax, Lax Lerbaak, / Intet kommer du på Bispens faat”. *SAOB* 15 (1939), spalt L 537.

⁶⁰ Sjätte söndagen efter påsk.

⁶¹ Översätts i Ferdinand Ahlman, *Svenskt-finskt lexikon* (Helsingfors, 1885), 264, med ’hugsvalare’, med modern svenska väl ’tröstare’.

⁶² *Kalasääski* är den finska benämningen på fiskgjuse, *Pandion haliaetus* (L., 1758).

⁶³ Att laxen skulle få näring ur sötvatten är förstas oriktigt. Laxarna åter över huvud taget inte när de stiger upp i älvarna. Lönnberg 1921, 75.

⁶⁴ Blåtibis, *Ammodytes tobianus* L., 1758, har i Sverige framför allt använts som agn, se Svanberg 2000, 52–53.

⁶⁵ Anders Göransson Lythraeus utnämndes till borgmästare i Uleåborg 1657 och avsattes 1676. Död 1681.

⁶⁶ Isaac Lithovius (1709–1788) var pastor i staden Lappo, Österbotten.

⁶⁷ Henricus Johannis Prochaeus (ca 1694–1746), kyrkoherde i finska församlingen i Stockholm.

⁶⁸ Lönnberg 1921, 76 antar att Bonge med *lacticinium* ’mjölkkrätt’ avser surmjölk eller tätmjölk.

⁶⁹ Det var ett välkänt användningsområde även långt senare. Johan Wilhelm Zetterstedt, *Resa genom Umeå Lappmarker i Vesterbottens län, förrättad år 1832* (Örebro, 1833), 44, skriver att såväl samer som nybyggare framställde fett av fisk som användes till att smörja skodon med.

⁷⁰ Benämningen sjökalv för säl finns belagt i svenska sedan 1538, jämför tyskans *Seekalb*, *Meerkalb*, engelskans *sea-calf* och latinets *vitulus marinus*.

⁷¹ Avser fisken stör, *Acipenser* sp.

⁷² Kut var i synnerhet i Bottniska viken benämning på sälunge.

⁷³ Det här kan man läsa i turistinformationen från Uleåborg: ”Förutom att Ule älv var en viktig trafik- och handelsled var den även en viktig laxälv. En av de främsta metoderna för laxfiske var fiske med pata. De äldsta skriftliga omnämnandena av laxfisket på Ule älv har daterats till mitten av 1500-talet och gäller laxpatan i Turkka. Laxpatan i Turkka låg cirka 560 meter ovanför Turkansaari. År 1560 hade 80 bönder antecknats som delägare i laxpatan, vilket motsvarar det antal hus som på den tiden fanns i byarna Oulunsuu och Oulunsalo”.

⁷⁴ 24 juni.

⁷⁵ Reinhold Wilhelm von Essen (1669–1732) utsågs till landshövding för Österbottens län 1720 och verkade där fram till sin död.

⁷⁶ Pato ’fördämning’.

⁷⁷ Kungsådran var benämning på en del av strömfåran i vissa vattendrag, som enligt lag fram till 1983, inte fick stängas eller överbyg-

gas. Detta var för att fisket eller sjöfarten i vattendraget inte skulle hindras.

⁷⁸ Det vill säga vid den gamla midsommarhelgen, Johannes döparens dag den 24 juni.

⁷⁹ Av finskans *karsina* 'hägnad för laxfångst'. *SAOB* 13 (1935), spalt K 618, beskriver en karsina så här: "fiskebyggnad som utgör den väsentliga delen av en s. k. 'karsinapata' och som består av en inhägnad (omkring 30 × 60 m., med långsidorna ungefär jämlöpande med älvstränderna) byggd på älvbotten ute i strömfåran av pålar, stölar och 'grindar' (stundom ersatta av nät) och försedd med en eller två ingångsöppningar för fisken", se O. Heder-ryd, "Karsinapata", i *Norrländsk uppslagsbok* II (Umeå, 1994), 318.

⁸⁰ Bonge sammanställer karsina med det latinska *carcer* 'fängelse', som är en oriktig etymologi. Ordet är av finskt ursprung, se föregående not.

⁸¹ *Fiskpata*, en plats för drivfiske, en nätplats eller någon annan med dessa jämförlig del av en sjö eller ett vattendrag som används för fiske. *SAOB* 13 (1935), spalt K 618, beskrivs laxpata så här: "i norra Norrlands älvar använd fiskeinrättning för fångst av uppvandrande lax (stundom äv. sik m. m.), bestående av en karsina o. en l. två från denna utgående (upp till 250 m. långa) 'ledarmar', medelst vilka fisken ledes emot den i karsinan anbragta öppningen".

⁸² Oppianos var en antik grekisk författare från Kilikien, verksam under mitten av

100-talet. Han efterlämnade en lärodikt i fem böcker om fiskarnas levnadssätt och metoderna för deras fångande.

⁸³ Laxbod var en byggnad för förvaring av saltad lax.

⁸⁴ Efter att laxen legat i saltlake upphängdes den i en kåta, där den röktes under en hel månad.

⁸⁵ Köpmansdottern Sara Wackling påminde sig med välbehag den lax som fångades i hennes hemorts Ule älv. På frukostbordet stod vanligen fyra karotter med "graf-, inlagd-, stekt och rökt lax". Sara Wackling, *Hundra minnen från Österbotten* (Stockholm, 1844), 24.

⁸⁶ Titus Maccius Plautus, romersk författare, född omkring 245 f.Kr. i Sarsina, Romagna, död omkring 184 f.Kr.

⁸⁷ Apicius är en samling romerska matlagningsrecept som vanligtvis tros ha skapats under senare delen av 300-talet eller tidigare delen av 400-talet.

⁸⁸ Ruda, *Carassius carassius* (L., 1758), heter *Karutze*, *Karusche* och *Karausche* på tyska. Berthold Benecke, *Fische, Fischerei und Fischzucht in Ost- und Westpreussen* (Königsberg in Pr., 1881), 109. Med epitetet *aurata* torde författaren här syfta på romarnas havsbraxen, där guldbraxen, *Sparus aurata* L., var särskilt värderad av romarna.

⁸⁹ Laxen har varit vanlig på sockensigill i Sverige och Finland. Svanberg 2000, 160.



Summary

On the Salmon and Salmon Fishing

By Daniel Bonge

Translated by Johnny Strand with an introduction and
commentary by Kjell Danell and Ingvar Svanberg

In 23 June 1730, Daniel Herman Bonge (1706–1777), born in Oulo in contemporary Finland, defended a thesis about the natural history of the salmon (*Salmo salar*) at Uppsala University. The thesis, consisting of 28 pages, was written under the presidium of the Professor Lars Roberg. Bonge was apparently familiar with the salmon from his home province and provided many first-hand insights in salmon biology and salmon fishing. He was able to critically discuss the information in ancient sources. In the dissertation, there were also several woodcuts that depict various kinds of gear used by fisher peasants in northern Finland for capturing salmon. Bonge's dissertation is still of interest for scholars, especially the ethnographic descriptions he gives about the fishing. He also provides local ichthyonyms in Swedish and Finnish used in Ostrobothnia. A contemporary writer, Professor Bernd Roling, comments upon Bonge's dissertation that it is written in "a very personal and indeed Finnish manner", and that it gives us insights into the cultural and conditions of Ostrobothnia and Kemi Lappmark in the early eighteenth century. Bonge's dissertation was followed by other scientific descriptions of salmon and salmon fishing in Sweden, also still of historical interest. In 1745, an article by the Tornedalian and astronomer Anders Hellant (1717–1789) about the reproduction of the salmon in northern Swedish rivers, was published in the Proceedings of the Swedish Academy of Sciences. Beside Bonge and Hellant, we can especially mention the provincial physician in Västernorrland Nils Gissler (1715–1771), who in 1751 discusses salmon and salmon fishing in detail in an article in the same journal. The salmon was of course of great local and national economic interest, which led several scientists to study it in detail from different perspectives.

Utgivarnas adresser:

Docent Johnny Strand, Mellby 212, 454 94 Brastad. E-post: strand.johnny@telia.com;
Prof. emer. Kjell Danell, Institutionen för vilt, fisk och miljö, Sveriges lantbruksuniversitet, Umeå, 901 83 Umeå. E-post: kjell.danell@slu.se; FL Ingvar Svanberg, Institutet för Rysslands- och Eurasienstudier, Uppsala universitet, Box 514, 751 20 Uppsala. E-post: ingvar.svanberg@ires.uu.se.

