

- Tornionlaakson kesäsiika - Uutiskirje 3/2016

Kesällä 2016 tapahtunutta

Tornionlaakson kesäsiika osallistui kylätapahtumiin kesäsiikaträffien merkeissä. Träffeillä tapasivat toisiaan eri kylien ihmiset molemmin puolin rajaa.



Kuva: Jenni Mehtonen (YLE)

Lippomiespatsaan paljastus 16.7.

Lippomiehet molemmin puolin rajaa vihkivät seremoniallisin menoin lippomiespatsaan Ruotsin Kukkolankoskella. Lippomiespatsas on kauan odotettu, se on huomionosoitus siianlippoukselle ja sen kulttuurihistorialliselle merkitykselle Tornionjoella. Ruotsalaisten lisäksi pitkästi toistakymmentä lippoajaa tuli lautalla yli joen vihkimään patsaan. Kalastajat olivat patsaan ympärillä samalla, kun kukkolalainen Eva Pesula Haaparannan kunnan edustajien kanssa paljasti patsaan. Taiteilija Erik Vargtandin patsas on erityisen hieno, kun se kuvastuu taivasta vasten.

Kulttuuriympäristön kunnostaminen

Kyläläiset ja Kukkolankosken osakaskunta innostuivat talkoilemaan kuntoon vanhan kalapuohin katon. Uutta pärekattoa tuli tekemään lukuisa joukko väkeä, ja katosta tuli komea.



Kuva: Jarno Niskala

Ylitornion Kotiseutujuhla 10.7.

Tornionlaakson kesäsiika oli mukana Ylitornion Kotiseutujuhlassa Pekanpään Lauttahaminassa. Pekanpään Maa- ja kotitalousseura ry:n järjestämä perinteinen kesäjuhla kokosi väkeä seuraamaan hienoja esityksiä sekä tapaamaan tuttuja. Tapahtumapäivänä oli helteinen sää. Projektin työntekijät esittelivät toimintaa yleisölle sekä kuuntelivat ihmisten ajatuksia siiasta. Monet kiinnostuivat alueelle levitetystä siikakyselystä, jossa oli myös hankalampia kysymyksiä. Lauttahaminassa juhlittiin samanaikaisesti, kun väylällä liikkuvat kulle- ja kulkuverkkopyytäjät. Kuvaajamme pääsikin juhlista suoraan dokumentoimaan Ruotsin puolen pyytöä, kun hänet noudettiin joelle Nikan rannasta.



Kuvaaja Kenneth Mikko lähti kalastajien kyytiin Nikan rannassa.
(Kuva: Jarno Niskala)

23.7. Kesäjuhlat Hietaniemessä

Lohijuhlissa tapasivat sukulaiset ja ystävät molemmin puolin rajaa. Noin 400 vierasta osallistui tapahtumaan Hietaniemessä. Monet heistä tulivat veneillä Suomen puolelta. Aurinkoinen heinäkuun alun sää sai vieraat nauttimaan lohikeitosta ja muusta ohjelmasta koko lauantai-iltapäivän. Siikahanke oli paikalla ja toi tietoa siiasta. Siikakysely herätti kiinnostusta, ja siihen vastasivat niin nuoret kuin vanhatkin. Pienestä kala-altaasta saattoivat kläpit kalastaa ja kertoa kalakokemuksistaan. Lohijuhla on erityinen tapahtuma, jonka järjestävät yhdessä suomalaiset ja ruotsalaiset

kalastuskunnat. 100 litran lohikeiton keittäminen onkin suuri operaatio. Birgit Furmarkin johdolla kaikki sujui hyvin.

30.7. Kesäsiikaträffit Kukkolankoskella

Siikafästeillä kokoonnutaan juhlistamaan siian nousua, vaikka siannousu oli tänä vuonna tavallistakin myöhemmässä. Fästejä/siikajuhlia juhlitaan yhtä aikaa sekä Ruotsin että Suomen puolella. Ruotsalaisille järjestettiin Suomen puolelle lauttakyyti, ja loppumatkan he matkasivat traktorikyydillä. He saivat kuulla tarinaa Suomen puolen kalastuksesta sekä maistaa mestarikokki Helmi Hannun reseptillä valmistettua siikakeittoa. Joen itäisen puolen Kukkolassa kalastukseen liittyvät perinteet ovat säilyneet erityisen hyvin. Jokilainen kalanjako talojen kesken on harvinaislaatuinen tapa, joka on peräisin vanhoilta ajoilta. Lippoajat tekivät myös krenkunrakentamisnäytöksen. Siian lippoaminen tapahtuu krenkkujen päältä. Joukko suomalaisia puolestaan meni lautalla Ruotsin puolelle ja vastaavasti osallistui ohjelmaan siellä. Kukkolaforsenilla saatiin maistaa mm. Margit Spolanderin valmistamaa siikasalaattia. Kummallakin puolella kuultiin lisäksi ajankohtaista tietoa siikatutkimuksesta, josta kertoivat Erkki Jokikokko ja Thomas Hasselborg.



Kuvat: Mira Kempainen

Siikahanke vaeltaa syksyllä 2016:

lokakuusta alkaen tiedon levittämistä kouluille
28.-29.10.16 Tornionjokilaakson kunta- ja sidosryhmäseminaari, Muonio
6.-7.10.16 Lapin matkailuparlamentti, Muonio
10.11.16 Valakiat, Tornio
24.11.16 Växa i Kalix, Kalix

ja tietenkin koko syksyn kierräessä kylillä, kerrothan jos teillä on joku spesiaali tapahtuma mihin haluaisitte meät!

Merkinnoillä seurataan siian vaellusta

Alkukesällä Torniossa kokoontuivat yhteen suomalaiset ja ruotsalaiset tutkijat sekä Kesäsiika-projektin työntekijät. Tapaamisessa suunniteltiin kesän kenttätöitä. Ryhmä vieraili jokivarressa Tornioista Ylitorniolle ja sieltä Ruotsin puolelle. Kattilakoskelta ja Korvasta etsittiin mahdollisia paikkoja radiolähetinten paikantimille. Samalla tehtiin vierailu myös Tornionlaakson kansankorkeakoululle (Tornedalens folkhögskola). Muita paikantimien paikkoja katsastettiin paluumatkalla Matkakoskella ja Kukkolankoskella.

Luonnonvarakeskus LUKE on merkinnyt noin 700 siikaa T-ankkurimerkeillä elokuun loppupuolella Suomen Ylivojakkalassa. Merkittyjen siikojen kokonaispaino on 300 kg ja siikojen keskipaino 400 g. Useita merkkien palautuksia on jo tehty, esimerkiksi Matkakoskelta ja Kukkolankoskelta. Useimmat ankkurimerkityistä siioista pyydystettiin Ruotsin puolella. Veden virtaukset ovat vaikuttaneet niin, että kalat ovat uineet joen poikki.

Syksyn aikana pyydystettiin lisäksi noin 400 emosiikaa, joiden mätiä pyritään hyödyntämään poikasmäärien arviointikokeiluun 2017. Alussa suuri määrä kaloja kuoli, mikä ei ole poikkeuksellista, kun kesällä vesi on lämmentynyt ja kalat tulevat herkemmiksi. Kuolleisuutta voidaan vähentää pitämällä kaloja ennen vapautusta formaliinissa.

Norrbotenin Lääninhallitus ja Ruotsin Ylitorniolla sijaitseva Tornedalens folkhögskola Rolf Lahden johdolla vastaavat siikojen merkinnästä radiomerkein. Apuna siikojen seuraamisessa meillä on viisi kiinteää paikanninta, Tjärhovetissa Haaparannalla, Kukkolankosken ylä- ja alajuoksulla, Matkakoskella ja Vuennonkoskella.

10. elokuuta Kukkolankoskella saatiin merkittyä lähettimillä 23 siikaa, jotka päästettiin saman tien takaisin koskeen.

Kiinteiden paikantimien ja käsisuuntimen avulla siioista pystyttiin jäljittämään puolet.

Kaksi kaloista oli ohittanut alemman paikantimen Haaparannan Tjärhovetin kohdalla, ja yhdeksän kalaa

oli Kukkolankosken lähialueilla sekä ylä- että alajuoksun suunnalla. Myöhemmin merkittiin vielä suunnilleen saman verran kaloja, jotka vapautettiin kosken yläpuolella. Viimeisimmän, syyskuussa tehdyn, paikannuksen yhteydessä nähtiin, että yksi siika oli ohittanut Matkakosken.

Työ tullaan jatkossa kohdistamaan siian vaelluksen seuraamiseen viiden kiinteän aseman avulla. Jos saat saaliiksi radiolähetinmerkityn siian, se olisi hyvä päästää vapaaksi. Jos kala on vahingoittunut, on lähetin hyvä ottaa talteen. Palautettuja lähettimiä voidaan käyttää uudessa merkinnässä.



Siikojen merkintätyöt Ruotsin ja Suomen puolella ovat toimineet hyvin, ja olemme saaneet siinä korvaamatonta apua muun muassa Erlingiltä, Tomakselta, Juhalta sekä muilta kalastajilta Kukkolankoskella. Pyydystämisen ja merkinnän välissä on harvemmin kulunut muutamaa minuuttia pidempään, mikä luo hyvät edellytykset sille, että merkintä tuottaa kaloille mahdollisimman vähän haittaa. Monet asiasta kiinnostuneet ovat seuranneet työtämme, ja meillä on ollut ilo tutustua moneen pitkän matkan päästä tulleeseen kävijään.



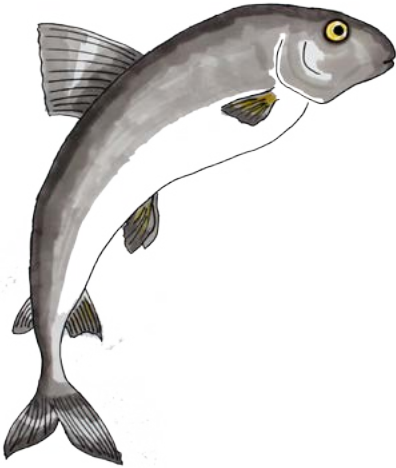
#sommarsik #siikatutkimus

Norrbotten-radiokanavan reportaasi syyskuun 1. päivältä:

<http://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=98&artikel=6495409>

Suomalaiset kalastajat voivat toimittaa saadut merkit Luonnonvarakeskukseen, luvassa pieni palkkio. Ruotsalaiset kalastajat voivat saada kaksi raaputusarpaa lähettämällä merkit Ruotsin maatalousyliopiston makeanveden laboratorioon osoitteessa SLU SÖTVATTENLABORATORIET, 178 93 DROTTNINGHOLM. Muista ilmoittaa nimesi, osoitteesi sekä saalistuspäivä ja -paikka.

Helmin siikakeitto



(10 hengelle)

2 l lientä
2,4 kg siikaa
1 kg perunaa
1-2 kpl sipulia
1-2 purjoa
3 dl kermaa (Hyla)
10 pippuria
suolaa

suolatonta sitruunamaustetta
1 ruukku tilliä (hakattuna) + hiukan kirveliä

kalaliemi:

kylmää vettä
kalanruotoja, sipulia, purjon varsia
(pala selleriä)
2-3 porkkanaa
hieman persiljaa
1-2 laakerinlehteä
5 valkopippuria
suolaa

(mausteet voi laittaa pussiin)

keittoaika 30 min, mieluummin tunti.
(600 g siikaa - 200 g ruotoja = 400 g siikaa)

Keitto-ohje:

Kun liemi alkaa poreilemaan, laitetaan perunat, sipuli ja purjo. Samalla maustetaan vähän pippurilla ym. Tarkistetaan makua (voi laittaa kalaliemijauhetta).

Kun perunat on puolikypsiä, laitetaan paloitellut siikafileet. Kun alkaa kypsyään, laitetaan kerma, viimeisenä hakattu tilli. Keitto alkaa olla valmis.

Kalalientä voi keittää vaikka tunnin, sitten kerma siivilöidään.

Vinkkaa meille, jos sinulla on hyvä siikaresepti ja haluat jakaa sen muillekin!

(Lähetä s-postia Jarnolle: jarno.niskala@tornio.fi.)

Kalastajat pääosassa

Kesällä on kuvattu ja filmattu kalastusta. Kalastajien haastattelut on aloitettu sekä kuvaukset eri kylissä. Vanhanajan kullekalastusta päästiin myös dokumentoimaan, kulletta heitettiin esimerkiksi Pekanpäässä ja Karungissa. Korkea vesi haittasi varsinkin Ylitornion kylissä kulteenvetoa. Monissa kylissä ruotsalaisten ja suomalaisten kulle- ja kulkuverkkokalastus tapahtuu samoilla apajapaikoilla. Kesäsiika-projektin työntekijät haluavatkin lähettää erityiskiitokset kaikille kalastajille hienosta yhteistyöstä ja kalastuksen esittelystä!

Tänä kesänä päästiin myös lippokalastuksen dokumentointiin. Ennen lippoamisen aloitusta on rakennettu kalapaikkoihin puisia krenkkuja. Krenkkujen rakentamista voitiin dokumentoida Suomen ja Ruotsin Kukkolassa. Rakentamistekniikoissa voitiin havaita pieniä eroavaisuuksia. Lippousta on haitannut korkea vesi sekä siian erityisen myöhäiseksi mennyt nousu. Esimerkiksi Vuennonkoskella siianlippous on venynyt aivan alkusyksyyn asti.



Kesän aikana on myös jututettu lippomiehiä. Heiltä on kyselty vanhaa muistitietoa erityisesti lippoukseen liittyvistä asioista. Myös muita kyläläisiä on haastateltu sekä naisia. Tänä kesänä on selvitetty lipon historiaa ja sen kehitystä Tornionjoen koskiin soveltuvaksi pyydykseksi. Kirjallisuudesta ja arkistoista on löytynyt myös vaihtelevissa määrin tietoa aiheesta. Haastateltavilla on ollut paljon kerrottavaa, ja näiden asioiden tallentaminen on tärkeää. Haastattelut tulevat edelleen jatkumaan, muistitietoa tallennetaan lisää muun muassa kullekalastuksesta. Kullepyytäjien haastattelut aloitettiin jo keväällä kahdessa perinneillä.



Koululaisilla oli 13.9. mielenkiintoinen opintopäivä Ruotsin Kukkolassa. Oppilaita tuli Ylitorniolta ja Hietaniemestä sekä Karungista ja Kivirannalta. Haaparannan kunta oli järjestänyt samankaltaisen opintokäynnin Haaparannan lapsille. Oppilaat kiersivät pienemmissä ryhmissä ja saivat mm. maistaa varrassiikaa, seurata lippousta, kuulla tarinoita kalastusmuseossa ja nähdä miten vanha vesimylly jauhoi jyviä. Kiitos käynnistä!

Tutustu kesäsiikaan!

Tornionlaakson kesäsiialle luotu oma Facebook-sivu sekä kotisivut, ja löytääpä meidät jo Instagramistakin! Kotisivut on toteutettu sekä ruotsin että suomen kielellä, ja sisältöä tullaan päivittämään aktiivisesti koko hankkeen ajan. Pohjana on siian tarina, jonka ympärille koko hankkeen kaikki toiminnot vahvasti sitoutuvat.

Tervetuloa tutustumaan!

www.sommarsik.wordpress.com || www.kesasiika.wordpress.com
www.facebook.com/kesasiika
www.instagram.com/sommarsik

OTA YHTEYTTÄ – KONTAKTA OSS

EILA SEPPÄNEN
+358 (0) 40 502 2413
eila.seppanen@lapinamk.fi

**Kulttuuri ja kulttuuriperintö/
Kultur och kulturarv**

JARNO NISKALA
+358 (0) 40 646 3325
jarno.niskala@tornio.fi

PIA SUONVIERI
+46 (0) 73 077 6002
pia.suonvieri@haparanda.se

**Luonto ja ympäristö/
Natur och miljö**

ERKKI JOKIKOKKO
+358 (0) 29 532 7811
erkki.jokikokko@luke.fi

ROLF LAHTI
+46 (0) 70 640 9847
rolf.lahti@tornedalens.se

THOMAS HASSELBORG
thomas.hasselborg@lansstyrelsen.se

Minkälaisia tapahtumia ja tilaisuuksia kylässänne järjestetään vuoden varrella? Ilmoita tapahtumanne Sirpalle (sirpa.kokkonen@lapinamk.fi), niin lisäämme sen kotisivujemme tapahtumakalenteriin!

Interreg Nord
Europeiska regionala utvecklingsfonden



LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences

