

# Kiiskipadot

**E**desmennyt Sarajärven Aukusti tuolloin 82-vuotias, kertoi minulle Ranuan Saariharjulla asuessaan Saarijärven nuottauksista, Kylmäojan kiisken patopyynnistä, Viinikanlammen säristä ja ansalinnuista. Pyynti tapahtui ennen sotia.

Saarijärveen laskevassa Kylmäojassa oli neljällä talolla kiiskipadot ja niissä tiheäsilmaiset lankamerrat. Pukkipadot olivat poukassa syvässä vedessä 20 metrin välein. Padoissa oli lankamerrat puukehyksillä ja merrat koettiin patosillalle, joten ei tarvittu venettä pyynnissä. Patoseinät tehtiin mäntyleipoista, pato oli seinäpato, eivät päässeet kalat padon seinistä läpi, kiersivät mertaan.

Pyynti kesti lehenkilosta jäihin asti, kuu-kaudenpäivät, joka syksy. Isokoskelot avittivat pyyntiä, satapäisinä parvina ne nuottasivat, ajoivat ketjussa järvestä kaloja puroon piilokalaksi, merrat täyteen kiiskiä. Mertoihin meni jokunen ahven, särki oli tuolloin harvinaisuus Saarijärvessä.

Tänä syksynä tuli särkeä piilokalan pyynnistä 5 000 kiloa. Lisäksi tuli järvestä hautanuotalla särkeä, ahvenenpenikkaa ja kiiskeä 7 500 kiloa. Järven kokonaissaalis oli 12 500 kiloa, eli 43 kiloa hehtaarilta. Nyt on muikulla ja ahvenella elintilaa.

Ennen sotia tuli Kylmäojan padosta jopa kaksi kontillista kalaa päivässä, neljästä padosta tuli toistasataa kiloa vuorokaudessa.

Merrat tyhjennettiin patosillalla kaloista suoraan kontteihin ja kalat kannettiin lähes elävänä kotiin asti. Syksyn aikana tuli Kylmäojan padoista kiiskeä yli kaksi tonnia. Saarijärvessä oli lisäksi ikiaikaiset, satoja vuosia käytössä olleet hautanuotta- ja ranta-apajat. Muikut olivat isoja, parikymmensenttisiä.

Väenkala, särki, pyydettiin 5 kilometrin päästä Siuruajokea alavirtaan Viinikanlammesta. Saret pyydettiin renkien suolakaloiksi kutuaikaan 35 mm:n verkoilla, joten saret olivat tosi isoja. Isot usean kilon painoiset lahnat jaksoivat manttaalimiehet syödä itse, ei tarvinnut niitä renkien ruotia.

Kiisket kannettiin kontissa Kylmäojan padolta Kairalaan. Siellä ne perattiin päättömäksi, mätimoukut jätettiin kalojen sisään.

Kiiskeä syötiin uuni- ja suolakalana, ne olivat isoja, 13-senttisiä, pikkuahvenen kokoisia. Tehtiin uunissa kiiskipataa, ahvenet sekaan, jos oli.

Peratut kalat ladottiin pataan, merisuolaa mausteeksi. Kalojen päälle laitettiin kerros

jauhoja, jotta pata ei kuivunut liiaksi yön aikana. Kiiskipataa oli uunissa syksyllä joka yö, kalat kypsyivät uunin jälkilämmössä. Aamulla pata oli lusikkatavaraa, ei tarvinnut kiiskiä ruotia.

Suolakiiskiä keitettiin pottujen päällä ympäri vuoden. Päättömäksi perattuja kiiskiä oli Kairalassa kaksi tynnyriä, yli 200 kiloa suolatuna talven varoiksi. Kiiskenpyynnin lopetti kalastuskunta, joka omi kiisket omikseen. Lopullisen niitin mertapyyntiin tekivät piisamit, joita valtio oli istuttanut Suomeen turkiseläimeksi. Piisamit repivät lankapyydykset, sotien jälkeen ei lankamertoja (hamppu, puuvilla) enää käytetty. Koitettiin tehdä mertoja katis-kaverkosta, pyydyksistä tuli kuitenkin liian harvoja, kiisket uivat niistä läpi. Viimeinen mertapato Kylmäojassa oli Törröllä sotien jälkeen.

**Kiiskikeittoa ketuille.** Olen keittänyt kiiskikeittoa tarhaketuilleni tuhansia kiloja. Vuonna 1979 sain paunetilla Saarijärvestä kotirannasta 10 950 kiloa pientä kiiskeä ja ahvenenpenikkaa. Haavin niitä veneeseen lähes joka päivä pari saavillista avovesiaikana ja keitin muuripadassa.

Syksyn jopa yli tuhannen kilon vuorokausisaaliit myin ja vaihdoin ketunrehuun turkiseläinten rehusekottamoilta. Yön yli jäähdyttyään kiiskikeitto oli kerrostunut muuripadassa. Hyytelömäinen, rasvainen liemi oli pinnalla, kalasakka ja vesi pohjalla. Liemi oli herkullisen näköistä ja tuoksuista, kelpasi koirallekin.

Kalaliemi paransi kuivarehun, Super-Foxin maittavuutta eläimille. Olisi varmaan ollut myyntitavaraa, kiiskilientä ravintoloihin, olisi vain älynnyt kysyä.

**Keisarillinen kiiski.** Suomen viimeisen keisarin kruunajaisissa oli kiiskilientä. Keitettiin kirkas liemi, uha, tuoreesta kiiskestä, ja siihen mausteet. Jääkalasta ei tullut niin maukas liemi. Sampi oli niin mauton kala, että se tarvitsi kerpun tuoreita kiiskiä keittoon makua antamaan.

Kiisket pyydettiin syöttikoukuilla jään alta Laatokan Karjalasta. Kruunajaiskiisket olivat lähes puolikiloisia. Kiisket ja matikat vietiin vesitankeissa elävinä Pietarin torille asti. Matikat pyydettiin merroilla kivi- ja puupadoista. Pietarin matkoilla yövyttiin kestiekievaritaloissa, hevosen vetämässä reessä oli vesitankit ja niissä elivät kiisket.

Vesi vaihdettiin tuoreeseen, hapekkaaseen, veteen matkan varrella useaan kertaan, säilyivät keisarilliset kiisket hengissä hovin keittiöön asti. Keisarin hovissa ranskalaiset kokit tekivät monesti erikoisherkuja, etenkin riistasta ja kalasta.

**Turtolan rökhäät.** Minulta ei ole koskaan kysytty muuta kalaa ravintoloihin kuin Leviltä soitti kerran ravintolapäällikkö ja kysyi perattuja, tuoreita kiiskiä liemikalaksi. Oli Helsingin ravintoloissa tottunut tarjoamaan kiiskilientä arvovieraille.

Kiiskiä tuli kyllä tänäkin syksynä hyvin. Kolarin Pasmajärvestäkin tuli kolmessa päivässä pientä kiiskeä hautanuotalla 9000 kiloa, kuorma-autokuorma ketunrehuksi. Kiisket olivat kuitenkin kääpiöityneet, ei niitä pysty käsittelemään.

Eivät päässeet enää turtolalaiset rikastumaan rökhäillä, kiiskillä, joita on haavittu Pasmajärveen laskevista puroista ennen tuhansia kiloja vuodessa. Koskelot ajavat purot täyteen rökhäitä, joita ennen karrattiin kinttupolkuja pitkin naapurikyliin kilometrien päähän hengenpitimiksi ja tarvittuiksi.

Ei ole rökhäillä enää Lapissa paljon käyttöarvoa, saatikka että niillä olisi rikastuttu, kuten ennen.

Jouko Lampela  
järvimies



Kuvassa parikymmentä vuotta sitten silloin 82-vuotias Aukusti Sarajärvi Ranuan Saariharjun Mustassa-vaarassa. Kylmäojan kiiskipadolta kannettiin ennen sotia joka syksy jääntuloon asti joka päivä kontillinenkaksi kiiskiä merrasta Kairalaan perkuuseen. Kiisket perattiin päättömiksi ja suolattiin tervatynnyreihin (kuvassa). Kaksi tynnyriä kiiskiä riitti talven varoiksi. Kiisket keitettiin pottujen päällä kalapotuiksi. Lisäksi syksyisin oli joka päivä kiiskipataa uunin jälkilämmöstä. (Kuva: Jouko Lampela)