

Lähiruokaa kaivataan, mutta järvikala ei kelpaa

JÄRVIKALA

Kyselivät Uuden Rovaniemen sivustoilla, mitä tarkoitin järvikala-talkoilla. Tarkoitin sitä, että järvet ovat täynnä pikkukalaa - särkeä, norssia, kiiskeä ja neulamuikkua - uusiutuvaa luonnonvaraa, Euroopan terveellisintä evästä, jota kukaan ei jalosta eikä osta.

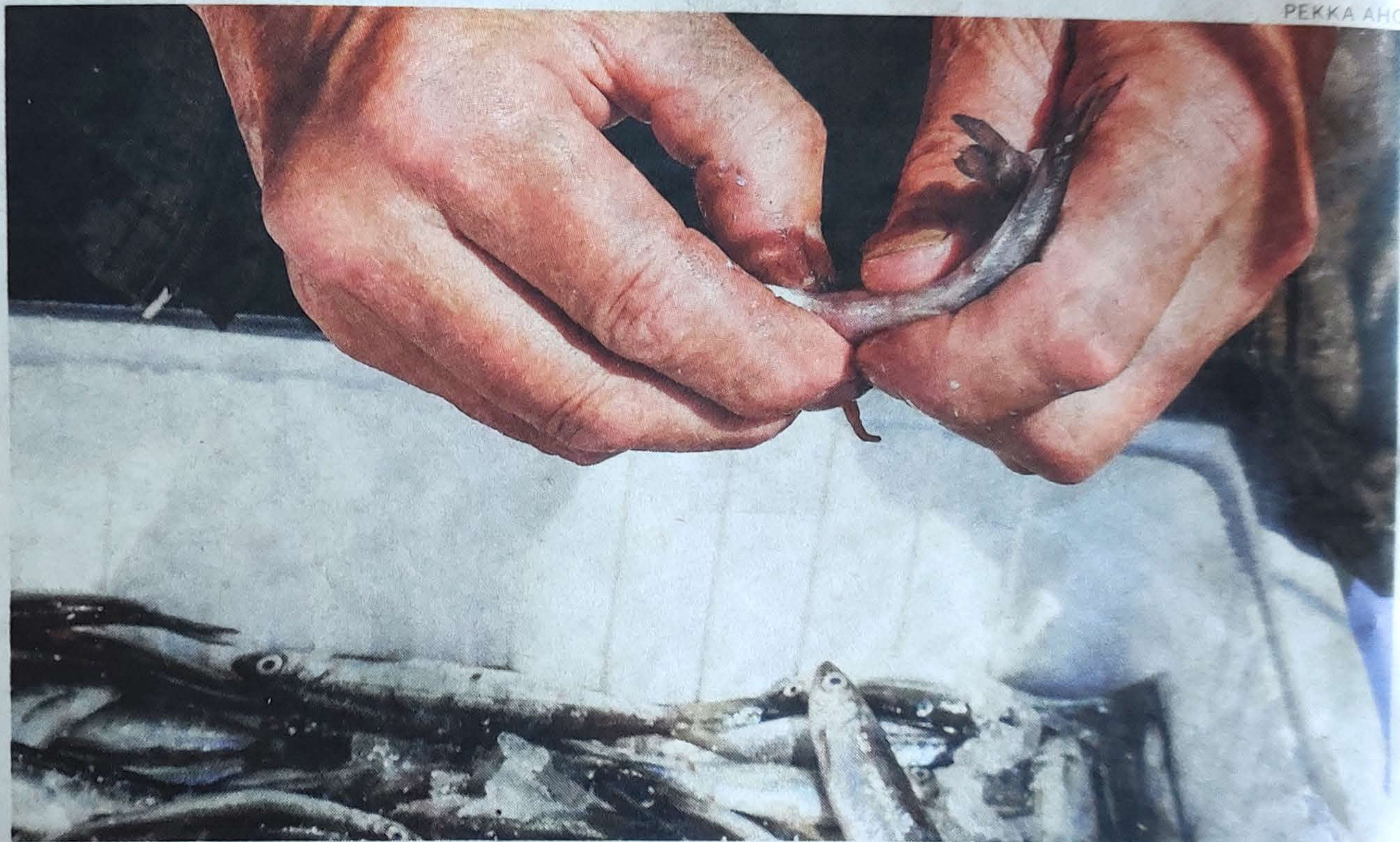
Käytiin raanulaisten kanssa valtion vesillä talvinuotalla. Sattui paajalle mukaan paljon tuttuja rovaniemeläisiä hiihtolomalaisia kelkkailijoitakin. He olivat terveille paistamaan makkarat tuli-vaunussa ja näkemään, missä kunnossa järvi on.

Nuottakeli oli hyvä, nuotta ja kalusto toimivat erinomaisesti. Jäätä oli 70 senttiä ja lunta pari senttiä, oli helppo sahata avannot ja uittaa apaja levityskelkoille ja nuotalle.

Apajasta tuli tuhat litraa kaloja, noin 800 kiloa. 70 prosenttia apajasta oli norssia eli kuoretta, verrattoman hyvä frittikala. Norssi on syvien vesien ainut kevätkutui-nen lohikalamme, relikti, ei kuitenkaan niin harvinainen kuin saimaannorppa. Norssia oli apajassa lähes puoli miljoonaa kappaletta, ei ehditty kaikilta taitella niskoja, sattuiivat kuolemaan sitä ennen.

Parikymmentä prosenttia kaloista oli neulamuikkua, kymmen sentin molemmin puolin. Muikut ovat kääpiöityneet alikalastuksen ja ravintokilpailun vuoksi. Järvi on syöty tyhjäksi eläinplanktonista.

KYMMENKUNTA talkoolaista selvitti apajaa yötä myöten, norssit säkitettiin ja muikut laatikoihin. Apajasta tuli myös hupikalastajan unelma, yli kuusikiloinen kuha.



Muikkua, kuoretta, särkeä ja kiiskeä riittäisi järvissä syötäväksi. Arkistokuvassa kalastaja puhkoo muikkusaalista.

Eikö löydy Lapista toimijaa jalostamaan norssimuikut, särjet ja kiisket elintarvikkeeksi?

Fileerasin ja nahkat otin talteen, saa tulla toriteltalle ihailemaan nahkoja.

Tehtiin armoton työ kalastuksessa ja apajan selvittelyssä myyntikuntoon, eikä kukaan ostanut muikkuja saati norsseja. Lähiruoka, järvikala, on tänään ammattikalastajalle ongelmajätettä, kaatopaikkatavaraa ja kuluera.

Oli kuitenkin mahtavaa olla järvellä hyvässä seurassa vakavan sairauden jälkeen. Henki onneksi säästy iäson leikkauksen ansiosta.

JÄRVIKALATALKOISIIN tarvitsen kalan jalostajia, nuottausta ei tarvitse meille opettaa. Eikö löydy Lapista toimijaa jalostamaan norssimuikut, särjet ja kiisket elintarvikkeeksi? Korvattaisiin tuontikalaa ja saataisiin järvet kuntoon ja järvikyliin työpaikkoja. Kalamasan tekoon on terveystarkastajan lupa ja VTT:n suositus.

Keitin illalla Euroopan terveellisimmän aterian ilman lisä- ja torjunta-aineita, lähiruokaa ilman hiilidioksiinitonnetta. Laitoin norssimuikut kattilaan, vähän merisuolaa, sipulirenkaita, tilliä, vet-

tä ja kiehautin. Tuli omega-3-rasvahapot, kalsium ruodoista ja lisäksi järvikala on dieettiruokaa.

Se ei kelpaa lappilaisille. Mieluummin syödään geenimuunnellulla soijalla kasvatettua kirjolohta, nakerretaan norjalais-ta värvikaista häkkilohta ja omat kalat ovat ongelmajätettä ammattikalastajalle, koska niitä ei voi edes metsään viedä - se on ympäristörikos.

Tervetuloa kevätmarkkinoille maistamaan lähiruokaa, norssimuikkua, maailman terveellisintä elintarviketta. Lappilainen järvikala on maailman terveellisintä evästä.

JOUKO LAMPELA

Kalastaja ja kaupunginvaltuutettu (ps.)