

Perämetsien mies merellä

Perämetsien mies istui köysinipun päälle kalastusalus Kjertanin kannelle. Alus suuntasi Varanginvuonolle kohti idässä siintävää Barentsinmeren rannatonta ulappaa. Taakse jäivät Vesisaaren satama ja sen kupeella oleva kalatehdas.

Parikymmentä vuotta sitten kalatehtaalla oli vilskettä. Silloin oli rannikkokalastus Ruijan vesillä voimissaan. Paikalliset kalastajat toivat saaliinsa kalatehtaalle puhdistettavaksi, fileroitavaksi ja pakastettavaksi sekä edelleen toimitettavaksi maailman markkinoille. Kaikki tehtiin Vesisaaren kalatehtaassa.

Nyt ovat asiat Ruijassa toisin, kertoi aluksen kippari Oskar Pietilä. Tyhjänä on Vesisaaren kalatehdas, joka ennen tarjosi työtä melkein koko kaupungille ja minne kesätöihin tuli satapäin nuorisoa myös Suomesta.

Kalat pyydetään nykyisin avomerellä ja pakastetaan heti pyytämisen jälkeen automatisoiduissa aluksissa. Suurensa saaliin käsittelyyn ei tarvita monta työntekijää. Sitten kalat kuljetetaan lentokoneilla käsiteltäviksi Kiinaan, missä on halpaa työvoimaa. Sieltä Jäämeren kalat valmiina tuotteina löytävät tiensä kuluttajien pöytiin kaikkialla maailmassa.

Koko Varangin alueella toimii nykyisin vain yksi pieni kalatehdas. Se sijaitsee vuonon etelärannalla Pykeijan kylässä.

Perämetsien mies muisteli ensimmäisiä vierailujaan Ruijaan lähes kolme vuosikymmentä sitten. Silloin olivat vuonon rantoja kiertävät loputtomat kalankuivatustelineet ”jällit” täynnä turskaa kuivamassa kapakalaksi. Nykyisin jäljellä olevat jällit ovat lähinnä ympäristöaideteoksia, jotka olemassaolollaan muistuttavat kadonneesta eilispäivästä. Korkeintaan joku satunnainen kotitarvekalastaja saattaa vanhasta muistista kuivattaa niillä itse pyytämiään kaloja.

Tällaista se on tämä nykyaika, hohhoili vanhakantainen Perämetsien mies palauttaen mieleensä vuosikymmenten takaisen äitelän kalanrasvan hajun, joka kerran oli erottamaton osa näiden rantojen elämää. Se oli rahan haju, koko merellisen elämänmuodon haju, jota rannikkokalastajat perheineen hengittivät ja josta he elivät.

Mutta eipä ole Ruija kalastuksen loputtuakaan köyhtynyt. Vesisaaren pieni kaupunki merestä nousevan tunturin kupeella rakennettuine värikkäine puutaloineen näyttää mereltä katsottuna vauraalta. Vaurautta on viime aikoina koko Norjaa rikastuttaneen öljyn ohella ollut luomassa myös matkailu.

Oman siivunsa matkailutulosta ottaa myös Oskar Pietilä, neljännen polven norjalainen, sukujuuriltaan taivalkoskisia. Hän kuljettaa aluksellaan matkailijoita risteilylle Varanginvuonolle pyytämään kuningasrapua.

Kuningasrapu oli vielä parikymmentä vuotta sitten tuntematon otus Ruijassa. Venäläiset istuttivat Kamtsatkalta peräisin olevaa äyriäistä neuvostoaikana Kuolan rannikolle. Sieltä se kymmenisen vuotta sitten levittäytyi Norjan puolelle jatkaen edelleen etenemistään kohti länttä ja etelää levittäen pelkoa kalojen mädin katoamisesta niiden pohjattomiin kitoihin.

Kjertanin kannella on kolmattakymmentä suomalaista turistia seuraamassa rapumertojen kokemista. Pietilän lisäksi aluksella on kaksi riskiä kalastajaa, toinen heistä isoäitinsä puolelta Ruijan suomalaisia hankin.

Vankoilla köysillä miehet ryhtyivät vinssaamaan sadanviidenkymmenen metrin syvyydessä olevia mertoja laivaan. Heti ensimmäisessä merrassa on kymmenkunta äyriäistä, suurimmat läpimitaltaan lähes metrisiä. Tietoisien huolettomasti pyytömiehet heittivät ravut mönkimään kannelle turistien kauhisteltaviksi.

Kun puolenkymmentä merta on koettu, on saalista kertynyt riittävästi. Ronskeilla otteilla miehet irrottivat rapujen raajat ja panivat ne sekä muut syötäväksi kelpaavat osat kypsymään suuressa teräskattilassa kiehuvaan meriveteen.

Pidot voivat alkaa, tuumiskeli Perämetsien mies ja kaatoi juotavaa itseään kohti kurkoittuviin mukeihin odotellessaan rapuannostaan. - Vaaleanpunaista kuningasrapua reiluna annoksena

vaalean leivän päällä, höysteenä majoneesia niin paljon kuin sekaan mahtuu. Nautitaan välittömästi pyytämisen jälkeen kuivan kuohuviinin kanssa kalastaja-aluksen kannella Varanginvuonolla auringon paistaessa pilvettömältä taivaalta. Lisämausteena elämykselle ovat omaa osuuttaan saaliista kirkuvat lokit ja laivan ympärillä merestä nousevat valaat.

Kyllä tästä pyytömieskin paremman kilohinnan saalilleen saa kuin toimittaessaan sen raakana kalatehtaalle, arveli majoneesia leivälle pursottava kalastaja.

JOUNI ALAVUOTUNKI