

Białe ryby dalekiej północy

Arek Kubale: „O tym, że na dalekiej Północy podczas lata noce są jedynie z nazwy i słońcu ani się śni zniknąć za horyzontem, wie wiele wędkarzy wyprawiających się do Skandynawii w poszukiwaniu przygód. Dla jednych będzie to możliwość obcowania z wciąż dziką przyrodą i znalezienia ciszy, dla innych marzenie spotkania się z wielkim łososiem czy rekordowym lipieniem. Niewiele osób jednak wiąże tę część Europy z łowieniem siei, zwłaszcza na muchę...



Moje spotkanie z tą rybą było do pewnego stopnia przypadkowe. Ot, kolejny przywódca, jakich w wędkarskiej karierze wiele. Miało być lipienie, a tymczasem... No wcale nie! Ryba sypiąca srebrną łuską, pyszczek ten nieco inny. O tym, że na końcu mojego muchowego zestawu mam wcale nie siei, zorientowałem się jeszcze przed jej podebraniem. Zresztą, wybór był bardzo zawzięty, bo w wielkiej, granicznej rzece Torne (szw. Torneälven, fi. Tornionjoki) wszystko rozgrywa się między trzema koronnymi gatunkami: łososiem, lipieniem i wcale nie siei. Łosoś ma na Północy status króla. Podobnie, jak łódź, który przez szwedzkich myśliwych jest darzony najwikszą estymacją, tak i ten wielki przedstawiciel łososiowatych ma u miejscowych wędkarzy bezwzględnie najwyższe miejsce w panteonie ryb rzecznych. Z kolei lipienie to w Szwecji ryba wybitnie sportowa, latem skutecznie wabiąc całe rzesze muszkarzy w odległe zakątki Gór Skandynawskich, dostępne jedynie za pomocą helikoptera. A siei? Cóż, jej głównym walorem w krajach nordyckich jest jej niesamowicie smaczne mięso.

A jednak po królewsku

We wsi, w której mieszkam z Agnieszką, w regionie Norrbotten, przy samej granicy Szwecji z Finlandią, sik – bo tak brzmi lokalna nazwa siei – to wielki przysmak, zwłaszcza wędzona. Łowi się ją tradycyjnie na tzw. hånning, czyli rodzajem podbieraka na bardzo długiej, kilkumetrowej sztycy. Ten sposób połowu ma wielowiekowe tradycje, a prawa do takiego pozyskiwania ryb może nadać tylko sam król Szwecji. W naszym przypadku, mimo że od rzeki dzieli nas tylko kilkadziesiąt metrów i posiadamy kawałek szwedzkiej ziemi, takie prawo uzyskamy dopiero nasze wnuki.

Ka?dego roku, w sierpniu, obchodzony jest Dzie? Rzeki. Wszyscy mieszka?cy spotykaj? si? w?ówczas w miejscu sk?adowania i w?dzenia ryb, gdzie nast?puje uroczyste dzielenie po?ow?w oraz jedzenie w?dzonej siei wraz z lokalnym plackowatym chlebkiem, a ca?o?? popija si? cydrem. Dla nas to ?wietna okazja zintegrowania si? z s?siadami i zbli?enia si? do tej wci?? ?yj?cej i pi?knej tradycji po?owu ryb w Torne (wpisanej na list? niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO!). Zawsze jest smacznie, zabawnie i... po kr?lewsku! Kto spr?bowa? raz bowiem w?dzonej siei w akompaniamencie szumu wielkiej p?nocnej rzeki, ten od razu wie, ?e to nie lada przywilej.

„Nie w moim ?wiecie!”

Takie s?owa wypali? do mojej ?ony s?dziwy Ulf, gdy Aga opowiedzia?a mu, ?e w?a?nie stoj? nad rzek? i ?owi? sieje na much?. – Jeste? pewna, ?e ?owi sieje? Chyba pomyli? z lipieniami... – odpowiedzia? nasz s?siad, wr?czaj?c kilka ryb na kolacj? i próbuj?c zrozumie?, co w?a?nie us?ysza?. Nie pomog?y zdj?cia i t?umaczenia, ani po angielsku, ani te? po szwedzku. Nasz s?siad, starszy Tornedalczyk, wychowany i ?owi?cy ca?e ?ycie na dalekiej p?nocy, gdzie szczytem finezji jest tzw. spinfluga (czyli spos?b ?owienia ?ososi na spinning z obci??eniem w formie pa?eczki o masie co najmniej 60 g i much? jako przyn?t?), nie m?g? zaakceptowa? faktu, ?e sieje mo?na z?owi? na muszk?. Owszem, zdarzy si?, ?e z nieodleg?ej Finlandii czy w le??cych gdzie?, hen na po?udniu Niemczech, przyjedzie kto? m?ody z w?dk? muchow? i z?owi ?ososia, czasem lipienia. Ale ?eby sieje? Nie, tak w Torne – wg Ulfa – si? nie da. Gdy wr?ci?em do domu i us?ysza?em od Agnieszki ca?? t? histori?, roze?mia?em si? prawie do ?ez, poniewa? kilka chwil wcze?niej mia?em identyczn? sytuacj? z innym s?siadem, który kaza? sobie pokazywa? zdj?cia moich siei, bo przecie? na much? „to tylko lipienia i ?ososia tu z?owisz”. Zdj?cia jednak przy s?abym wzroku Andersa oraz jego i?cie skandynawskim dystansie nie mia?y szans sta? si? dowodami koronnymi w sprawie, a ca?e to moje „wypuszczanie ryb” nie dodawa?o sytuacji autentyzmu. Wszelkie w?tpliwo?ci uda?o mi si? rozwia? dopiero miesi?c p?niej, gdy postanowi?em „zaprosi?” kilka z?owionych ryb na kolacj? i dumnie przemaszerowa?em przez p? wsi z rybami oraz w?dk? muchow? pod pach?. Na kilka dni w naszej sennej i cichej wsi wie?? o „bia?ych rybach” na much? sta?a si? wa?n? ciekawostk? przekazywan? od s?siada do s?siada, a Ulf przesta? nas na moment zaopatrywa? w ?wie?e ryby – skoro sami potrafili?my je z?owi?. I to much?wk?!

Droga do „bia?ych ryb”

Bia?e noce, bia?e od piany szypoty rzeki Torne i bia?e ryby. Dlaczego bia?e? Sieja, nale??ca do rodziny ?ososiowatych, nazywana jest w j?zyku angielskim whitefish. By? mo?e to w?a?nie ze wzgl?du na jej bia?awe mi?so, w odr?nieniu do r?owej barwy charakterystycznej dla wielu innych ?ososiowatych. Od?ó?my jednak te semantyczne i kulinarne dywagacje na bok, aby skupi? si? na moment na tym, jak zacz??em ?owi? te ryby regularnie i celowo, bez przypadkowych lipieniowych przy?ow?w. Pierwsz? siej? z?owi?em w ...”

Arek Kubale na stronie 70 WW 6/24 zabiera Was na daleka p?noc w poszukiwaniu siei.

16 czerwca 2024, 00:59