

Spiggen ett hot mot abborre och gädda.

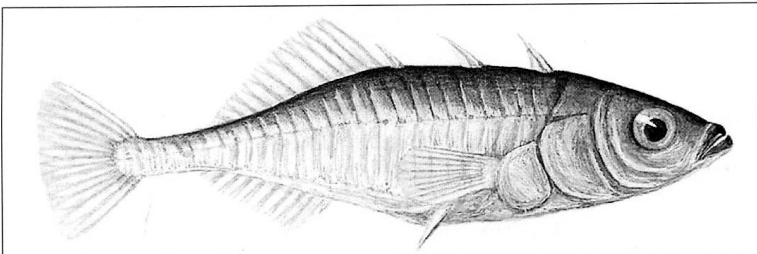
Storspiggen har ökat explosionsartat. Idag är det femtio gånger mer spigg än i slutet av 1980-talet i Östersjön. Av Östersjöns totala biomassa av fisk står spiggen idag för 10%. Vad den snabba ökningen beror på vet inte marinbiologerna.

Storspiggen är en liten fisk sällan mer än åtta centimeter lång och känns igen på de tre taggarna vid ryggfenan. Den blir könsmogen vid ett års ålder och kan bli 3-4 år gammal. Den har en fetthalt på ca. 30%, som jämförelse kan nämnas att lax ha en fetthalt på ca. 15% och strömming ca. 10%. Spiggen har stor påverkan på ekosystemet och erbjuder skärgårdens fåglar och fiskar en ousinlig mängd fettrik mat.

Tärnor, måsar, trutar, skrakar och skarvar är spiggälskare och dyker gärna ner genom vattenytan för att fånga spigg, som de till stor del lever av.

Är man liten till växten och rik på fett så är man också ett begärligt byte för rovfiskar.

Abborre, gädda, lax och havsöring konsumerar spigg i stora mängder.



Spiggen bli sällan mer är 8 centimeter lång, och känns igen på de tre taggarna vid ryggfenan.

Men spiggen gör också skada. När spiggen kommer in i stora stim från öppna havet på våren för att leka i grunda vikar äter den yngel och rom av annan kustlekande fisk som abborre och gädda.

Det pågår en maktkamp mellan spigg och rovfiskarna abborre och gädda. Det är ett tufft jobb för abborre och gädda att stå emot de stora spiggstimmen. Kampen har slagit över till spiggens fördel och riskerar att slå ut abborre och gädda.

På 1800-talet hade man ganska bra koll på spiggen och man hade kunskap om att den hade stark negativ påverkan på abborre och gädda, men den kunskapen tycks ha gått förlorad, liksom intresset för spiggfiske.

Men intresset för spiggfiske är på väg att ändras, men då storskaligt med trålare till havs.

Tanken är att göra fiskmjöl av spiggen till laxodlingar eller att röta spiggen för tillverkning av biogas. Ett trålfiske skulle troligen stoppa den snabba ökningen av spigg, men fiske med småmaskig trål ger bifångster av andra arter som måste kunna hanteras på ett bra sätt.

Ett annat sätt att stoppa spiggstimmens härjningar som liknas med gräshoppsvärmar, är att gynna spiggens naturliga fiender abborre och gädda genom utsättning av yngel.

Inhemsk oljeproduktion

Det har funnits tider då spiggen var eftertraktad och önskvärd. Det var en av de viktigaste fiskarterna under vissa tider av året, framförallt på senhösten.

Under hela 1800-talet och fram till 1919, då första världskriget avslutades, kokades spigg för oljeframställning utmed Östersjöns kuster.

För Sveriges del var oljeimporten under världskriget strängt reglerad och införseln var knapp.

Det var därför av stort värde med en inhemsk oljeproduktion. Spiggoljan är ren och varken luktar eller sotar och var därför dyrare än tranoljan.

Spiggoljelampor har lyst upp rikare borgarhem, medan fattigare folk fick nöja sig med sotande och lukande tranlampor. Det finns även några fyrar som lysts upp med spiggolja.



76386

Oljelampa.

Bild från Nordiska Museet.



Kokning av spigg skedde antingen utomhus eller i s.k. spigghus i stora grytor av gjutjärn som inmurats ovan eldstaden. Grytorna fylldes med råge av spigg. Under kokningen sjönk fisken ihop och spiggoljan skummades av med stora slevar. En träslev med små borrade hål användes för att hålla undan spiggmassan, så att man fick plats för skumningen. Skärgårdsborna använde även spiggoljan för utvändigt målning av hus. Pigment från Falu koppargruva tillstattes då för att erhålla den traditionella rödfärgen. Spiggesterna efter kokning togs upp med en finmaskig håv och togs om hand och spreds som gödsel på åkrarna.

På Dalarö producerades spiggolja på Smådalarö Gård och arrendegården Vadet.

Vid Smådalarö Gård kokades spiggmassan inomhus i ett spigghus medan Vadet kokade spiggmassan utomhus i två inmurade stora grytor ovan en eldstad med öppningen mot sydväst, då vindriktningen på Dalarö oftast ligger på sydväst.

Vadet producerade årligen ca femton 200-liters fat med ren klar spiggolja. Oljan fraktades med båt till Stockholm där den såldes och gav en bra extrainkomst.

Spiggfiske

Carl Axel Sundelius född 1904 och uppvuxen på gården Vadet har berättat om spiggfisket när han var barn. Vadet hade sin notplats för spiggfiske vid Vadvikens inre del. (nr. 2 på kartan).

Fisket började omkring den 20 oktober och pågick fram till isläggning, då spiggen är som fetast. Man fiskade i mörkret morgon och kväll. Två specialbyggda båtar användes vid fisket en notbåt och en

lastbåt. Notbåten roddes av en man medan en låg på knä i fören och höll en lykta under båtkanten för att se om det fanns något spiggstim. Om det fanns ett stim lades noten ut från plattformen i aktern i notbåten. När noten var utlagd roddes dragrepen de s.k. tögarna iland på stranden och vindades upp på varsin vindbock.

I tögarna fanns det vita tygremсор på jämna avstånd för kontroll av att noten kom parallellt med stranden. Den som såg en lapp först hojtade och måste vila tills den andra såg motsvarande lapp. När ett visst antal märken kommit fram började snörpningen och vindbockarna flyttades närmare varandra.

Noten hade en säck på mitten den s.k. kilen där spiggen samlades. Lastbåten roddes nu ut till noten och lades tvärs mot land. De kraftiga årorna stacks under noten på vardera sidan av kilen och trycktes sedan ned under båtkanten. Då blev kilen som en bassäng och ösning av fisk kunde börja.

Vid god tillgång på spigg blev båten som rymde ca 4 500 liter alldeles full.

Smådalarö gård hade sitt spiggvarp vid Askfatet, där kanalen mynnar idag. (nr. 1 på kartan).

Det var troligen här som man dagen före julafton 1823 fångade 24 tunnor spigg som fraktades till spigghuset på Smådalarö gård för att där bli till olja. En tunna är ca 150 liter och lämnar vid kokning två kannor klar spiggolja, ca 5 liter. Av fångsten på julafton blev det således 120 liter ren klar spiggolja.

Klas Rosberg / Anders Bengtsson

Carl Carlssons diversehandel.



Bilden är från början av 1900-talet. Vilka personerna är på bilden vet vi inte med säkerhet. Om någon vet det är vi tacksamma för information.

Affären låg på Odinsvägen 19. I början av 1890-talet startade Viktor Jansson en affärsrörelse, vilken han 1893 överlät på sin kusin, Carl Gustav Leonard Carlsson.

Carl Carlsson lät 1901 uppföra affärsbyggnaden på Odinsvägen 19. Från början idkade Carl C. diversehandel här, med särskild avdelning för manufaktur. I början av 1900-talet hade handlare Carlsson tillstånd att bedriva försäljning och avhämtning av vin och maltdrycker. Tillståndet gällde under sommarhalvåret. Han fick också sälja denaturerad brännvin. "teknisk sprit" året om.

Då försäljningen av manufakturvaror lades ned 1919 började innehavaren i samband med diversehandeln försäljning av glas, porslin och båtillbehör m.m.

Carl Carlssons fru Maria startade ett bageri i huset bakom affären där brödet bakades. Man sålde brödet i det lilla huset på Odinsvägen intill affären. Rörelsen bedrevs till 1926 då denna utarrenderades.

Carl Runar Carlsson son till Carl övertog handeln

1928 efter faderns död. Runar Carlsson hade praktiserat i affären och genomgått Bröderna Påhlmans Handelsinstitut.

Runar innehade sedan affären till 1968 då sonen Leif Carlsson tog över den och bedrev försäljning av färg- och järnvaror fram till slutet av 1980-talet.

Huset byggdes därefter om till restaurang / krog och pizzeria 1987. Idag finns här restaurang Ankaret.



Den lilla brödboden intill Carl Carlssons affär. Idag glasskiosk. Bild från 1920-talet.