

Kveita – havets Dronning

Geir Sogn-Grundvåg

Her i nord har vi mange flotte, fascinerende og smakfulle fisker. Torsken med sin vinterlige gytevandring inn til kysten har til alle tider hatt stor betydning for næringsliv og bosetning. Og tradisjonsrike måltider som mølja i januar og lutefisk i november gir opphav til stor matglede både i sør og nord.

En annen svært god matfisk er steinbiten som med sin fryktinngytende tanngard kan knuse det som finns av sneglehus og skjell i havet. Seien er også en flott fisk. Og selv om den er dårlig betalt i eksportmarkedene er den også en ypperlig matfisk. Seibiff med

løk – Nam! På sommeren er storseien en ettertraktet fisk å få på håndsnøre eller stang og kokt småsei med lever og flatbrød blir til festmåltider i fjæra mens midnattsola ruller over snødekte fjelltopper.



Foto: Geir Sogn-Grundvåg

Bilde 1 Ei 12-kilos kveite har tatt shadjiggen

MEN – det er ingen som kommer opp mot kveita. Ingen over og ingen ved siden. Kveita er selve dronningen blant våre saltvannsfisker, eller som Petter Dass beskrev kveita på slutten av 1600-tallet: "Du smuckeste Queite, du Dronning i Vand". Kveitas høye status kjenner vi helt tilbake til steinalderen for 6.000 år siden, da bilder av

kveita ble risset inn i fjellet sammen med andre viktige byttedyr som elg, bjørn, rein og hval. Kveita er en myteomspunnet fisk med mange ritualer rundt. At man må ha godt kveitehaill når man skal jakte kveite er vel kjent og dersom mannen ikke klarer å skaffe julekveite må han sitte på nausttaket på julekvelden.

I dag er kveita en skattet matfisk og en svært ettertraktet sportsfisk. Men kommersiell fangst av kveite har vært lav helt siden 60-tallet når fangstene var rundt 5.000 tonn årlig. Gjennom hele 80-tallet og frem til slutten av 90-tallet lå fangstene nord for 62°N på rundt 200 tonn per år, og da først og fremst som bifangst i andre fiskerier. Det har rett og slett stått svært dårlig til med kveitebestanden. Og sør for 62°N og i Nordsjøen er det fortsatt svært lite kveite. Kveite er en rødlistet art i Artsdatabanken og Greenpeace anbefaler at man ikke spiser kveite.

Men heldigvis har bestanden nord for 62°N tatt seg kraftig opp de siste 8–10 årene. Havforskningsinstituttet har på sine årlige kysttokt registrert en sterk økning i bestanden og da særlig av småkveite. Linefiskere som fisker torsk og hyse og som tidligere knapt fikk kveite som bifangst i løpet av en hel sesong får nå kveite på hvert eneste linesett. Flere yrkesfiskerne har nå sett nytten av å ta frem kveitegarn og kveitvad og de får både mye og store kveiter. Den største ble landet av fisker Tom Rickard Kristiansen utenfor Sørøya som i fjor høst fikk ei kveite på 314,5 kilo i garnet sitt. Sent i fjor høst, da garn og linefiske etter kveite er på sitt beste, ble det levert så mye kveite at Råfisklaget for første gang i sin historie opphevet minsteprisen. Dette fordi etterspørselen, etter mange år med minimale tilførsler av kveite, ikke var stor nok til å forsvare prisen. I slutten av april i år ble minsteprisen satt ned fra 60 til 54 kroner per kilo for sløyd hodekappet kveite mellom 6 og 40 kilo. Det kan være flere årsaker til veksten i kveitebestanden her nord. To viktige årsaker er trolig bruk av skillerist i rekestråling og forbud mot rekestråling i fjordene. På grunn av lav bestand over mange år har det dessuten blitt fisket mindre målrettet etter kveite, for eksempel med kveitvad og kveitegarn.

Også fritidsfiskere og sportsfiskere får mye kveite. Men de dyktigste kveitefiskerne er utenlandske turistfiskere som besøker en av de mange fiskecampene som har vokst frem i Lofoten, på Senja, Kvaløya, Vannøya, Sørøya, og mange andre steder langs kysten. På hjemmesiden til en svensk fiskecamp i Sørvær på Sørøya kan man lese om båter som får 10-15 kveiter om dagen. Størsteparten av disse er småkveiter under

10-15 kilo, men storkveiter får de óg. De siste to årene har turistfiskere fått kveiter på 190, 194 og sist en på 202 kilo som er verdensrekord for kveite fisket med stang. Denne ble tatt på hel småsei inne på grunt vann i Lofoten i vår.

Men turistfisket er ikke helt uproblematisk og de får kritikk. De siste årene har det vært store oppslag om tyskere og svensker som har blitt stoppet på grensen på vei ut av Norge med hundrevis av kilo frossen fiskefilet. Dette medvirket til at det ble innført en utførselsgrense på maksimalt 15 kilo fisk/filet per fisker. Men det finnes ingen regulering av hvor mye en turistfisker har lov til å fiske – ei heller kontroll over mye han eller hun fisker. Femten kilo torskefilet utgjør minst 45 kilo rund torsk. Men med godt fiske i en uke eller to får de fleste trolig langt mer enn 45 kilo torsk. Hva gjør de med fisken de ikke får ta med seg hjem? Utenlandske statsborgere, som ikke er bosatt i Norge har ikke anledning til å selge fisken de får. Og selv om undermåls småfisk – som for eksempel kveite under minstemålet på 60 cm – slippes ut igjen, tas det trolig opp mye mer fisk enn hva de makter å spise selv i løpet av oppholdet.

Turistfiskerne blir lokket hit av fine annonser og lovnader om bugnende hav og storfisk, men mesteparten av fisken de tar opp får de verken selge eller ta med seg. Dette er på mange måter et forvaltningsmessig problem som turistfiskerne ikke kan lastes for. Her har norske myndigheter et arbeid og gjøre slik at forholdene legges bedre til rette for turistfiskerne og for å ta ut den høye verdiskapningen turistfisket tross alt utgjør. Også fra et ressursmessig hensyn er det ønskelig å vite hvor mye fisk som landes. Kanskje kan man gløtte til Island hvor de tidligere hadde lignende forhold som her, men der de har begynt å legge forholdene bedre til rette for turistfiske. Her er fiskekvoter omsettelige og turistfiskeanleggene kan kjøpe kvoter som de igjen leier ut til turistfiskerne sammen med registrete fiskebåter. Turistene selger så fisken de fanger til fiskebruket. Deretter kan de kjøpe ferdig filetert fisk fra fiskebruket som de kan ta med seg hjem. På denne måten har islendingene full kontroll over ressursuttaket og verdiskapningen av fisken som turistfiskerne får blir langt høyere enn i Norge. Det norske systemet for fiske-

rettigheter gir så langt ikke denne muligheten. Det er imidlertid nylig åpnet for at yrkesfiskere kan sette av en del av sin kvote som medbrakte turister kan fiske på. Turisten kan ta med seg fangsten ut av landet i tillegg til utførselskvoten på 15 kilo. Hvorvidt dette systemet blir en suksess vil avhenge av at både fiskere og turister finner det attraktivt. Og det er til lite hjelp for turistfiskeanleggene som har investert i egne båter.

Men tilbake til kveitefiske. Et veldig interessant spørsmål er hvorfor turistfiskerne får så mye kveite. Har de noe å tilføre oss lokale sportsfiskere? En viktig grunn til at de får så mye kveite er at de fisker veldig mye. De kommer til fiskeparadis for å fiske i en uke eller to og da er det forståelig at de fisker både dag og natt. Men iherdig fiskeinnsats er ikke hele forklaringen. De

benytter også nye fisketeknikker som er svært effektive – og da tenker jeg først og fremst på fiske med såkalt shadjigg. Disse "gummifiskene" fåes i mange størrelser og farger og de beveger seg livaktig i vannet. At shadjiggen er god til kveitefiske har jeg selv erfart. Når jeg i mai i år for første gang prøvde en shadjigg på en god kveiteplass i nærheten av Tromsø fikk jeg tre kveiter mellom 5 og 18 kilo på tre timers kveldsfiske. Det var omtrent like mange kveiter som jeg hadde fått i hele min tidligere sportsfiskekarriere. Med andre ord en liten fiskerevolusjon. Og nye turer har vist at dette ikke var noen tilfeldighet. Shadjiggen har gitt meg flere flotte kveiter. Jeg har med andre ord lært mye av turistfiskerne. Så mitt tips er følgende: skaff deg et par shadjigger og prøv kveita!

Litt info om kveita

Fordi kveita over mange år har hatt liten økonomisk betydning har det vært forsket lite på kveitas biologi og atferd. Det finnes derfor relativt lite forskningsbasert kunnskap om kveitas liv og levnet. Men noe vet man. Selv om kveita kan bli over 300 kilo vokser den relativt sakte. De store kveitene på flere hundre kilo er alltid hunnkveiter som kan være mer enn 50 år gamle. Kveita blir kjønnsmoden først i 10-årsalderen noe som gjør bestanden sårbar for overfiske. Gytingen foregår i februar – mars på 300–700 meters dyp inne i fjordene. Da samler kveita seg tett på gyte plassene og kan være lett å fange med garn. Det er derfor forbudt å fiske kveite med garn i tidsrommet 20. desember til 31. mars.

Mye tyder på at kveita er langt mer aktiv enn man kanskje skulle tror. Det kan være lett å tenke at den flate kveita som ikke har svømmeblære ligger mye nedgravd i sand og mudder og "kulern". Men Havforskningsinstituttet som har merket kveite med satellittmerker som registrerer dyp og temperatur hvert 2. minutt har vist at kveita i perioden mars til juli er svært aktiv. Kveiter med satellittmerker har utført daglige næringsvandring fra 500 meters dyp og nesten opp til overflaten. Kveita er med andre ord en ypperlig svømmer. Og de som har hatt den på kroken vet at den er meget sterk. Kveita spiser annen fisk som sei, hyse, torsk, lodde og sild.

Kveita er en fantastisk matfisk, men den er følsom for varmebehandling og bør derfor ikke stekes eller kokes for lenge. Da blir den tørr. Mitt favorittmåltid er hel småkveite (4–6 kilo) bakt i ovnen. Skjær rutenett i skinnen og ha på salt og pepper. Sett kveita i ovnen i langpanne på 160 grader med steketermometer. Når kjernetemperaturen er 47–48 grader tas kveita ut. La den hvile noen minutter før servering. Da løsner kjøttet perfekt fra beinet og den er saftig og god.