

# Löjromstid i norra Bottenviken

*Från september och fram  
till isläggningen är sikløjans tid  
i norra Bottenviken.*

*Jämtöfiskarna Lars Berg och Björn Boman  
har under några intensiva höstmånader fullt upp,  
och det är många olika moment som måste fullföljas  
innan arbetet resulterar i  
läckert gnistrande, brandgul löjrom.*

**Text och foto: Heinz Paul**



*Resultatet av många timmars arbete blir gnistrande läckert.*

-Vi går för det mesta ut vid femtiden på morgonen för att ta upp skötarna, och sedan har vi att göra till långt in på kvällen innan allt arbete med att ta hand om fångsten är klart, berättar Björn Boman.

Men just den här dagen har man vän-

tat några timmar med att åka ut, dels för att först åka ned till Luleå och leverera löjrom, dels för att Öppet Hus ut-sände skulle hinna följa med.

-Vi har också ordnat med bra väder, skrattar Björn medan han styr ut från Rörbäck i Jämtöns södra del.

-Förr var det många i Jämtön som bedrev fiske på siklöja, idag är det bara vi och en båt till, berättar Lars Berg.

-Det är osäkert om det finns några yngre här som tar vid efter oss så småningom, dessutom blir fisket allt sämre, fortsätter han och får medhåll av Björn.

Det största hotet anser de utgörs av det industrifiske som bedrivs kring Jämtön av trälare från andra håll.

-Sikløjorna blir både färre och mindre för varje år, beroende på att de stora båtarna dammsuger vattnen alltför intensivt, menar de båda. På lite avstånd möter vi också två större fiskefartyg som fiskar med trål.

Lars och Björn fiskar med löjskötar, som mest kan liknas vid ett vanligt fisknät, men större. 200 meter långt och







*Lars Berg kastar i skötarna. -Sen ska man spotta två gånger för att det ska bli bra, det är hemligheten med fisket, skrattar han.*



drygt 4 meter djupt. När skötarna väl är upptagna och en ny omgång lagts i för morgondagens fångst, går man iland och börjar det tidskrävande arbetet med att skaka fisken ur näten. Lite annan fisk, mest strömming, gärs och hanlöjor sorteras bort, medan de romstinna honorna tas omhand och kläms på sin rom. Varje siklöja ger knappt en matsked rom. Rommen ska sköljas, rensas och till slut saltas, innan den är klar.

-50 gram salt per kilo rom, varken mer eller mindre, säger Björn Boman

*Rommen tas omhand för vidare förädling, och de glänsande siklöjorna säljs sedan vidare.*

och bjuder på ett smakprov. Färsk löjrom från Jämtön, något av det bästa som kan njutas!



*Om något kan konkurrera med surströmmingen som Norrbottens gåva till mänskligheten så är det löjrommen. Prova gärna att servera med rårakor istället för bröd.*