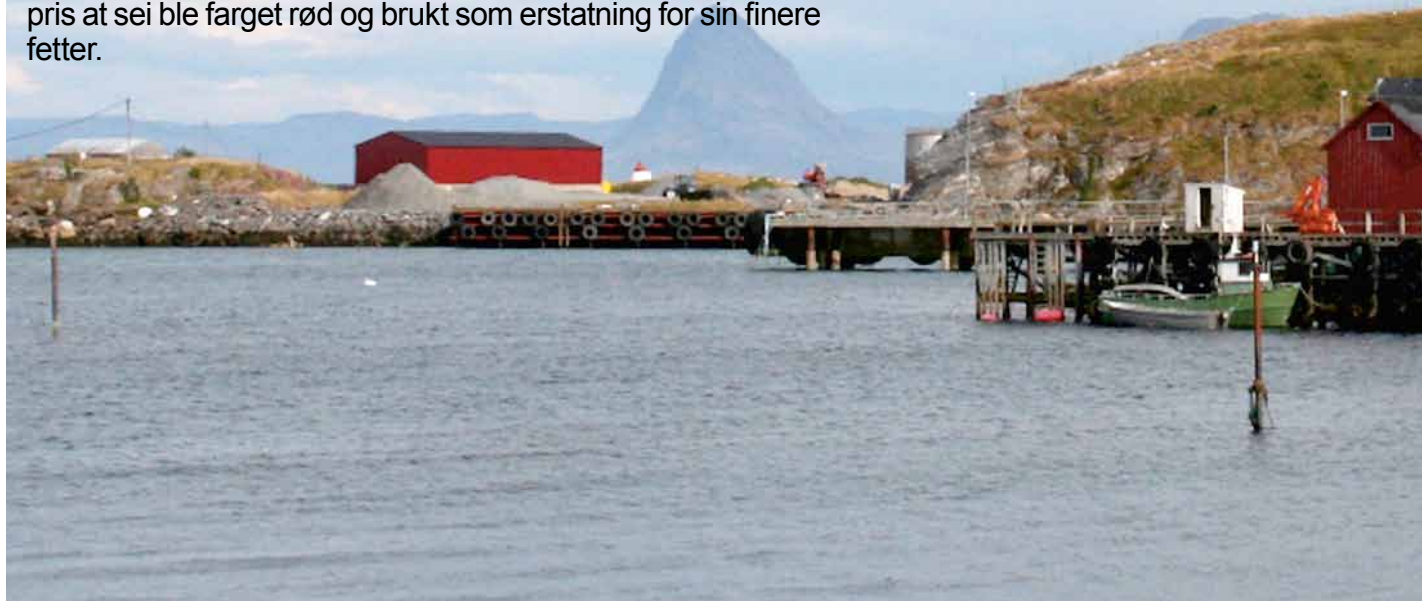


Stadutvikling og aktivt kulturminnevern:

SEILAKSEN OG KYSTKULTUR- BRYGGA PÅ LOVUND

På Lovund i Lurøy i Nordland står ei brygge som har en spennende historie. Nå er brygga museum og galleri, men engang var denne brygga produksjonslokaler for seilaksen "Godbiten". Det var da den fasjonable laksen sto så høyt i pris at sei ble farget rød og brukt som erstatning for sin finere fetter.



Det røde bryggekomplekset er de tidligere produksjonslokalene, nå kystkultursenter

LOVUND

Øy i Lurøy kommune med ca 390 innbyggere. Velkjent for lakseoppdrett og lundefuglen som hekker i tusentall på øya. Øya er kun 4,9 kvm og en del av øygruppen Lovundværet. Det særpregete Lovundfjellet rager 625 moh. Folketallet er økende. Næringslivet preges av lakseoppdrett med dertil hørende virksomhet. Lovund har skole, barnehage, butikk, hotell, basseng, squashbane m.m. Hit kommer du med ferje, hurtigbåt eller med egen båt.

Det siste tiåret har det vært tilflytting til Lovund. Cirka halvparten av den yrkesaktive befolkningen er syssel-satt i tilknytning til lakseoppdrett- og slakterivirksomheten og relatert

Tekst og foto: Ann Kristin Klausen



f. 1967. Oppvokst i Båtsfjord i Finnmark. Har bodd på Nesna i Nordland siden 1996. Lektor i historie, ansatt ved Helgeland Museum som stedlig leder på Nesna. I tillegg frilanser med vekt på kultur- og lokalhistorisk stoff.

H EMMELIG OPPSKRIFT

På slutten av 1940-tallet begynte Egil Fjellgaard på øya Lovund i Lurøy på Helgeland produksjon av seilaksen "Godbiten". - Det begynte i det små. De første prøvene lagde foreldrene mine

hjemme i kjelleren. Jeg har et svakt minne om at faren min prøvde seg med forskjellige oppskrifter. På Møre-kysten lagde de også seilaks, og han fikk oppskriften derfra. Jeg tror de hadde i både kjøttbuljong og olje. Men oppskriften var veldig hemmelig. Ingen fikk den og ingen ga den fra seg, forteller Ragnhild Pettersen Fjellgaard, datter av Egil.

Avdøde Egil Fjellgaard fortalte selv i et intervju med Torstein Finnbakk for omtrent 15 år siden at han hadde fått oppskriften fra en god venn på ei øy utenfor Kristian-



Fjellgaard kokte også lever til tran, kjøpte og solgte bær, hadde reveoppdrett, solgte poteter, grønnsaker, frukt, kull, ved og krabbe. Seilaksen var dermed ett av flere bein å stå på. Eller som det står på hjemmesida til kystkultursenteret: "Atskillige tonn med sei, torsk, hyse og annen "vanlig" fisk har gått over kaia: Noe er blitt sløyet, iset og "eksportert", noe flekket for henging til tork, noe røkt og skåret i tynne skiver og lagt i soyaolje til fineste "lakseerstatning". Herfra er store størjelaster og hemmelige laksefangster blitt sendt videre ut i den store verden. Her har store krabbemengder blitt kokt og pakket."

FISKENS PROLETAR

Utgangspunktet for seilaksen er sei som



Dagens vertinne Gerd Meland ønsker velkommen



Fjellgaardbrygga slik deler av den ser ut i dag, som kystkultursenter. I annen etasje til venstre ble seilaksen lagt i olje

sund. Lovundproduktet fikk navnet "Godbiten".

MANGFOLDIG VIRKSOMHET

Faren til Egil, Ludvig Larsen, hadde rundt 1925-1926 kjøpt ei brygge på naboøygruppen Træna. Brygga ble revet, flyttet og satt opp på Bryggodden på Lovund. Det var denne brygga som seinere skulle bli tatt i bruk som kystkultursenter. Ludvig fisket selv, og han kjøpte og solgte fisk fra andre. Produktene var tørrfisk, saltfisk og tran. Inntil han kjøpte brygga, hadde fiskemottaket vært et naust i Svingjerdet.

Der var det også ishus. De tre første årene etter at virksomheten var flyttet til brygga, drev Ludvig vanlig butikk i sørenden av brygga.

Brygga ble påbygd og kaia forlenget etter hvert som aktiviteten økte og behovet for større plass meldte seg. Eldste sønn, Egil Fjellgaard, overtok bedriften og brygga i 1947. Han var en dyktig forretningsmann som fortsatte aktiviteten med fiskebruket, men også søkte nye nisjer. Produksjonen av seilaksen ble videreutviklet og flyttet fra kjelleren hjemme til brygga. Egil

er saltet, røkt og farget rød, visstnok for å likne på den finere fetteren, laksen. Derav navnet seilaks. Laks var en fasjonabel fisk som ga godt betalt. Sei, derimot var atskillig billigere, hverdagskost til husbruk. Seilaks, lakseerstatning – også kalt skomakerlaks, var for hverdagen, komplett som en liten filet på toppen av speilegget. De rødfargete fiskefiletene ble hermetisert

med soyaolje og andre hemmelige ingredienser.

Den første perioden med produksjon av seilaks varte fra 1946 til 1950. Det ble brukt storsei fra egen produksjon, røyksyre og et fargestoff som ga den røde fargen. På denne tida ble fisken hermetisert i metallbokser. På lokket sto det "E. Fjellgaard". På grunn av seilaksproduksjonen ble sørenden av brygga delt med en vegg. I den østre delen foregikk rensing og skjæring mens farging og avrenning skjedde i vestre del. Det ble også bygd en kanal for heistransport opp til rommet hvor 8-10 damer la fisken i bokser og pakket den for utsendelse. Fisken ble transportert til kjølelageret med elektrisk talje gjennom ei

i dag. Godt og varmt var det. Og koselig på rommet. Så hadde vi kaffe da.

I dag er pakkerommet på brygga blitt filmsal og ganske ugjenkjennelig...

STOPP

Produksjonen av "Godbiten" ble lagt ned i 1950. I enkelte kilder oppgis det at årsaken var forbud mot røyksyre. Ifølge andre kilder var det fargestoffene som skapte problemer. Oddvar Fjellgaard uttrykte seinere følgende i et upublisert skriv: - Det ble slutt på seilaksproduksjonen på grunn av fargebestemmelsene. Man fryktet av fargestoffet kunne fremkalle kreft. Dispensasjon kunne gis, men man fikk det først senhøstes, mens grunnlaget måtte gjøres

Der sto vi, på Steen og Strøm, en hel uke. Faren min, mannen min og jeg. Det var så mye folk. Alle kom og ville smake. Vi syntes det var veldig artig. Vi sto der og demonstrerte. Dette ble jo landskjent. Ja, ikke bare derfor. Den var jo veldig god, den seilaksen, forteller Ragnhild Fjellgaard.

Nå hadde Godbiten fått glassemballasje og lokket nytt design, tegnet av en slektning. "E. Fjellgaard og sønner" sto det trykt på lokket. Emballasjen måtte kjøpes inn i stort, minimum 100 000 glass og lokk. Glassene ble kjøpt inn fra Fredrikstad, lokkene fra England. Den store mengden emballasje skapte plassmangel og behov for å bygge på brygga. Andre etasje ble



Kjøkkenet i Kystkultursenteret



Emballasje



Merkelappene fra den andre produksjonsperioden

luke i gulvet ved overgangen til isrommet.

FIN JOBB

Seilaksproduksjonen ga sysselsetting sommer og høst, både for menn og kvinner. Inga Nergaard var en av kvinnene. Hun forteller om arbeidet med seilaksen: - Seien ble salta. Den lå i salt, så i fargebad. Vi satt oppe og pakket. Mannfolkene sto nede og skar. Så sendte de fisken opp til oss gjennom ei luke. Vi satt ved et langt bord med glass som var ferdig fylt med olje og det andre som skulle være i foran oss. Så fikk vi fisken på bordet, hver si eske med oppskåren fisk. Vi fylte fisken på glassene. En sto framme og skrudde på lokk. Det byttet vi på. Så la vi den i esker. Inga Nergaard stortrivdes i jobben. - Det var en fin jobb. Jeg kunne ha stått der ennå

om sommeren. Hvis ikke dispensasjon ble gitt, ville man ha store partier seifilet som var vanskelig å bruke.

Oddvar Fjellgaard deltok i likhet med tvillingbroren Emil i familiebedriften fra barnsbein av.

Rett etter nedlegginga av Godbiten utvidet Fjellgaard bygningsmassen sin med kai og brygge på Naustholmen, rett over sundet.

NY START

Seilaksproduksjonen ble tatt opp igjen i 1967. Det året reiste Egil Fjellgaard til Oslo med mengdevis av glass med delikatessen fra Lovund.

- Det var i radioen at Erik Bye skulle ha idémesse i Oslo. Mange her nord meldte seg på. Faren min var der med "Godbiten".

revet og bygd på nytt med omtrent 1 meter overheng på begge sider. Etasjen ble forlenget med ca. 6,5 meter mot nord, sånn at brygga ble bygd sammen med ishuset i andre etasje.

Ett av redskapene til produksjonen var en spesiell elektrisk skjæremaskin. Fjellgaard sveiset på et skråstilt plan, og vips, så hadde man Norges første skråskjæremaskin for seifilet. Den skrå snittflata ga ekstra god kvalitet på Godbiten, skreiv Torstein Finnback i en artikkel om Lovund i 1992.

BRYGGA SOM SOSIALT SAMLINGSSTED

Brygga og kaia hvor seilaksen ble produsert, var et sosialt samlingspunkt og møtested.

- ”Fjellgårdingene var rause av sinn, og brygga og kaia ble brukt av alle som om det var felleseie: Her la du til med båten din, her losset du dagens fangst, her stjal ungene sine første epler, her lekte vi under kaia på glatte kaistolper, her tyvspiste vi tørrfisk, her ertet vi gamlingene som egnet line, her satt kvinnene og rensket krabbe eller la ned sei i olje. Og om kveldene var ungdommen på ishusdans. På 1900-tallet var Fjellgårdskaiet Lovunds viktigste møteplass”, står det på hjemmesida til kystkultursenteret.

NEDLEGGING IGJEN

Da Egil Fjellgaard pensjonerte seg i 1976, overtok sønnene Oddvar og Emil som eiere og drivere av både Fjellgaardbrygga

KYSTKULTURSENTER

Fra 1980-tallet var aktiviteten på Brygg-odden kun sporadisk. Virksomheten var som sagt flytte over til Naustholmen. I 1995 ble "Fjellgårdsbrygga" solgt til en interessegruppe som ville gjøre bygning og kai om til museum. Kystkultursenteret sto ferdig i 1996 og fungerer nå som galleri og museum. Utstillingene er delvis bygd opp av lag og foreninger på øya. Daværende husmorlag har satt opp utstillingen "I heimhusan". Fiskarlaget har ordnet utstillingen "Fiskeriene". Skolen har laget en liten fremstilling av folketall, hus og heim. Fjellgårdsfolket har laget utstilling om bryggas historie. En utstilling er laget av Rana Naturhistoriske Museum, den ligger sentralt i senteret og forteller

Blant malerne er Thorolf Holmboe, Even Ulving og Birger Bertils. Utstillingen endres fra år til år.

Som så mange andre bygninger har den gamle brygga på Lovund gått fra å være produksjonslokale til et senter for opplevelse, en framstilling av fortida. I brygga kan vi ikke lenger oppleve produksjon av seilaksen, men tekst, bilder og gjenstander bidrar til å indikere hvordan det foregikk. Lovund er likevel et dynamisk samfunn, med befolkningsvekst, null arbeidsledighet og ventelister i barnehagen. Et samfunn nå forankret på oppdrettsnæring.



Lovund i Lurøy med Lovundmdfjellet



Kammerset i Kystkultursenteret



Fiskeredskap. Minner fra en svunnen tid

og Naustholmen. Bedriften besto av fiskemottak og anlegget for produksjon av Godbiten. I 1972 hadde den virkelige laksen, oppdrettslaksen, gjort sitt inntog på Lovund. Også Fjellgaard satset etter hvert på oppdrett. Til slutt flyttet de også all virksomheten til Naustholmen.

Produksjonen av Godbiten ble lagt ned for godt rundt 1977. Fargestoffet som ga rødfargen, ble forbudt. Forsøk med andre fargemiddel viste seg å være for dyrt. Sannsynligvis var fargestoffet såkalt hummerfarge. I dag produseres seilaks av flere norske bedrifter, blant annet Denja og Vega Delikatesser. Flere elevbedrifter lager og selger også seilaks.

om fortidas nyttefugler; ærfugl, måse, skarv og ikke minst lundefuglen. "Neptun", en båt laget på Lovund i 1929, har en sentral plass i det gamle ishuset i senteret. ”Dette er litt av en godbit for gammelbåtinteresserte og kjæledeggen i den ellers rike samlingen i senteret” står det på senterets hjemmeside.

Sjarken "Emil" og fembøringen "Balder" er også blitt en del av senteret de seinere år. De oppbevares i et oppusset naust rett ved senteret og settes på sjøen om sommeren. Relativt ny er også galleribiten. En utstilling med mellom 40 og 50 malerier av med de mest kjente helgelandske kunstnere pryder deler av første etasje i brygga.

KILDER

ODDVAR FJELLGAARD,
upublisert skriv, 17.06 1997

RAGNHILD FJELLGAARD MIKKELSEN.

Historier fra Fjellgaarden opp gjennom tiden. 2005.
www.mo-fjell.com

TORSTEIN FINNBAKK.

Enig og tro – til laksen faller. 1996.
www.geocities.com/SoHo/Cafe/8238/index.html
www.lovund.no/index.php?2=kystkultursenteret