

VÄLKOMMEN TILL MARITIMT CENTER I SOTENÄS



Medfinansieras av
Europeiska unionen





Omslagsbild: Utsnitt av sydvästra Sotenäs från lantmätare Felterus bohuslänska karta från 1673, Krigsarkivet Stockholm.

Kaviartub: Nils Cronstrand.

Text: Ulf Nyrén

ulf.nyren@diagonal.se

Källor: Se källförteckning i Alexandersson & Nyrén.

Soten: En bohuslänsk kulturhistoria från Hällö till Väderöbod, 2019

Layout: Malin Nyström Söderlund

Tryck: Etcetera Offset AB, Borås 2025

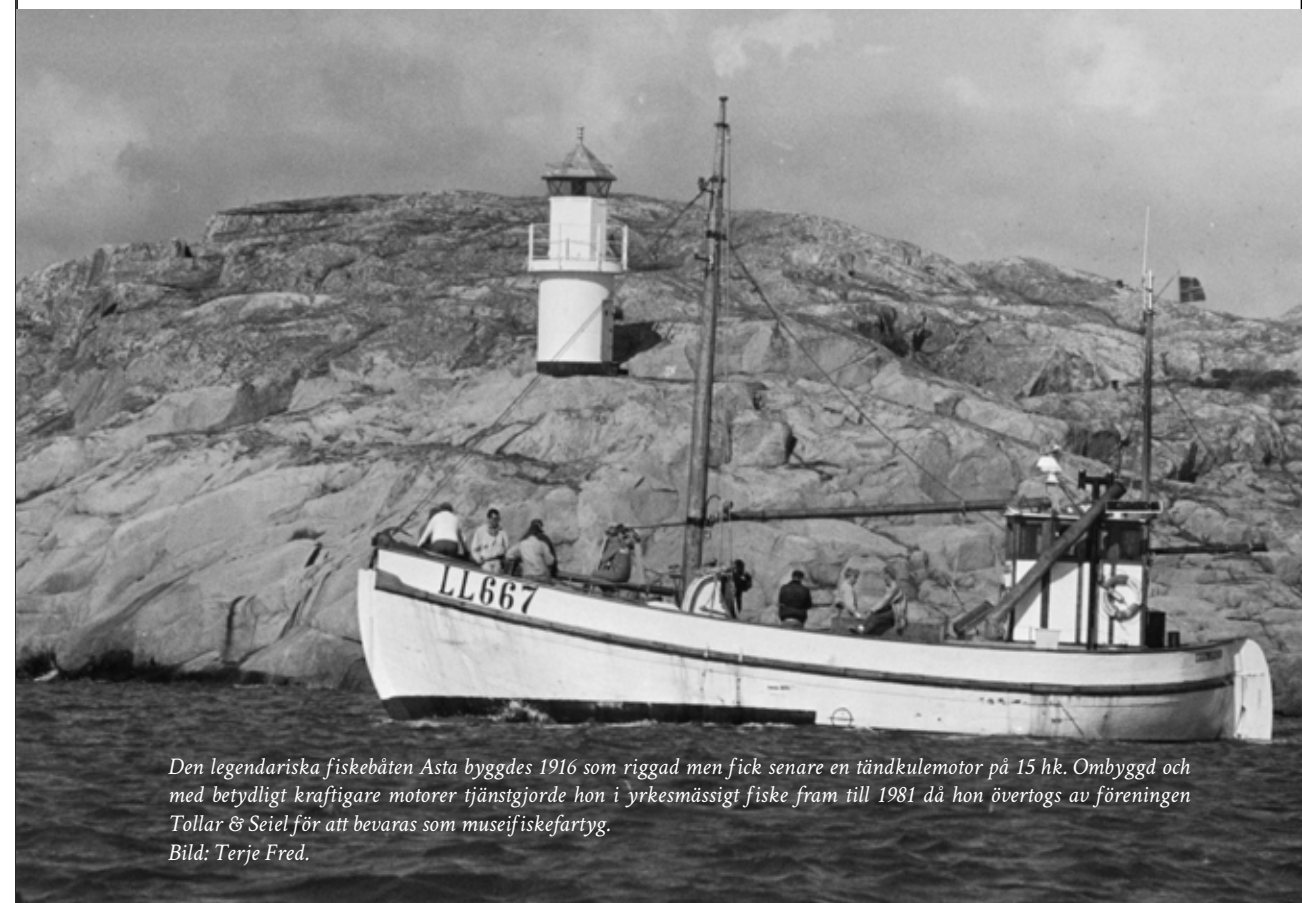
© Maritimt Center i Sotenäs (MCS) 2025

Maritimt center i Sotenäs

Den ideella föreningen Maritimt center i Sotenäs (MCS) bildades i slutet av år 2020 i syfte att lyfta fram den västsvenska fiskerinäringen – med fokus på Sotenäs – genom att förvalta dess traditionsrika historia fram till dagens nyskapande produktion av sjömat. En styrelse formerades, förstudier utfördes och planer drogs för framtiden. 2024 säkrades finansieringen, inte minst genom stöd från den delvis EU-finansierade verksamheten för lokal utveckling, Leader. Dessförinnan hade även lokala företag samt Sotenäs kommun engagerat sig med ekonomiska bidrag.

Inom den närmsta framtiden för MCS en dialog med personer och företag som har varit eller är verksamma inom fiskerinäringen och sjömatindustrin. Syftet är att samla kunskap och dokumentera den på tillgängliga sätt. Det sker via skrifter, en uppdaterad hemsida och genom att bedriva upplysning och kunskapsspridning. Genom verksamheten förenar MCS fiskerinäringens historia med nytänkande och framtidstro. En annan utgångspunkt är att vi genom aktiviteterna ger mervärden till Sotenäs och därigenom ökar områdets attraktionskraft.

Denna enkla skrift är en första introduktion till vårt arbete. I det följande ges en grundläggande och översiktlig redogörelse över fiskerinäringens utveckling fram till dagens situation liksom den framtid vi kan skönja bortom horisonten.



Den legendariska fiskebåten Asta byggdes 1916 som riggad men fick senare en tändkulemotor på 15 hk. Ombyggd och med betydligt kraftigare motorer tjänstgjorde hon i yrkesmässigt fiske fram till 1981 då hon övertogs av föreningen Tollar & Seiel för att bevaras som museifiskefartyg.

Bild: Terje Fred.



"Norra hamnen" vid Soteskär. Kanske ett ofruktbart landskap för ögat – men under ytan doldes rikedomar för Sotens första inbyggare – och deras efterkommande.

Havet - ett Edens lustgård

För omkring 10 000 år sedan ser vi de första spåren av de stenåldersjägare vilka anlände efter isarnas tillbakadragande. När de kom paddlande till de kuster som skulle bli Bohuslän möttes de av ett produktivt sjölandskap. De jagade säl, fiskade och skördade ostron i vikarna. Norra Bohuslän har vid tiden beskrivits som ett Edens lustgård, ett område i överflöd.

Många tusen år längre fram i tiden kan vi på åtskilliga hållristningar se att havet hade fortsatt stor betydelse. Insikten kan nås genom att betrakta bronsålderns ristningar med motiv av skepp liksom bilden av två män som fiskar med krok i en liten båt. Efterlämningarna pekar entydigt på att havet och dess resurser var av största vikt som närings- och försörjningskälla.



Bild: Åke Fredsjö.



Sillen var naturligtvis föda – men dess största värde blev som råvara för tranproduktion. Under slutet av 1700-talet var tranolja Sveriges viktigaste exportvara näst efter järnet.

Bild: Bohusläns Museum.

Under 1500-talet vet vi mer. Nu handlade det om sill och den första säkert dokumenterade sillfiskeperioden. Under flera decennier gick enorma sillstim nära land och kunde med hjälp av landvadar inneslutas och vinschas hem. De ditintills ganska folk-tomma kusterna befolkades av arbetskraft som strömmade till från när och fjärran. Uppköpare från Holland och Hansan anlände och fraktade i skydd av vinterkyla hem produkterna till sina hemländer. Sillfisket skapade en första högkonjunktur i det landskap som fortfarande tillhörde Norge.

Men som så ofta i sillfiskets historia blev glädjen kortvarig. Helt plötsligt slutade stimmen gå kustnära för att i stort sett vara försvunna fram till möjligen 1660-talet. De gyllene tiderna förbyttes i misär och kusterna avfolkades. Under 1750-talet var det emellertid dags igen och den längsta och mest omtalade sillfiskeperioden stod för dörren. Det kom vissa år så mycket sill att det inte gick att ta hand om fångsterna. I stället för att bli till föda kokades de feta sillarna och förvandlades till tran för att användas till belysning. Trankokerier byggdes på åtskilliga ställen i Bohuslän, än i dag kan vi se spår efter sådana anläggningar. Denna gång blev den ekonomiska aktiviteten mer omfattande och längre än under tidigare sillfiskeperioder. Befolkningen ökade med dramatik, det var liv och rörelse.

Men de nyckfulla sillstimmen uppförde sig som under tidigare perioder. Under 1800-talets första år gick sillen inte längre in mot land och skulle återkomma först under seklets sista decennier. De goda åren förbyttes än en gång i nöd och fattigdom. Sillperioderna har alltid varit svårförklarliga och inte sällan omgivits med mystik. Inte heller i dag är bilden entydig trots vetenskapliga observationer och teorier att söka förklara företeelsen. Att vi kan förvänta oss nya strandnära sillperioder verkar däremot mer osäkert. I dag fiskas sillen längre ut till havs och hinner inte som tidigare fram till vikar och fjordar.



Fiske och beredning – alltid förenade

Fångsternas ömtålighet och begränsade hållbarhet har alltid varit fiskerinäringen stora huvudbry. Sill, makrill och fisk – det vill säga beteckningen på alla övriga fiskarter – måste före isteknikens tid torkas, rökas eller saltas för att tjäna som föda. Torkningens kulinariska fördelar har vi kvar i form av lutfisk medan rökning – eller fermentering – aldrig blev någon betydande företeelse i denna landsända. Insaltning var däremot den bästa metoden för att bevara smak och förlänga hållbarhet men salt var vanligen importerad och upplevdes som kostsam. Tillgången till salt var därför en ständigt aktuell fråga men samtidigt en förutsättning för yrkesfiskarna att kunna bevara och därmed saluföra sina fångster. Först i slutet 1800-talet hade de, efter norsk förebild, så smått börjat isa fångsterna. Isblocken sågades upp ur sjöisar och genom att förvara isen i sågspån smälte den inte förrän till sommaren.

Färsk fisk från havet var därför under århundraden inget som invånarna i inlandet vanligen stötte på. När inlandsbefolkningen åt fisk åt de arter som gädda, braxen eller exempelvis ål. Den främsta orsaken var inte avsaknaden av fisk i havet utan varornas hållbarhet, inte minst beroende på outvecklade transportsystem. I Sotenäs forslades i stort sett allt över sjön fram till dess att vägnätet knöt ihop fiskelägena med det övriga landet. Den färska fisken från kusterna användes därför mest i fiskarnas egna hushåll eller i lokalsamhället när den inte kunde bytas mot annan föda hos närbelägna bönder.

Järnvägar började byggas från 1850-talets mitt. Det gick snabbare att sända fångster till främmande orter och när lastbilar började röra på sig under det följande seklet var omvandlingen total. Fiskhandlarna i inlandet kunde saluföra annat än insjöfisk och konsumenterna gjorde även bekantskap med ett så främmande livsmedel som räka.

Räkans historia som föda är en sen företeelse. Visserligen hade norrmän tidigare fiskat räkor i burar men i Sotenäs sågs det lilla kräftdjuret mest som ett agn. Under 1890-talet skedde provfiske i Gullmarn med hjälp av trålar vilka drogs av segelbåtar och det upptäcktes snart att djupen dolt mängder med räkor. Under åren som följde utvecklades detta fiske utmed hela norra Bohuslän och från 1920-talet kom räkan att på allvar erövra smörgårdsborden. Några år senare var fångsterna uppe i 1 400 ton om året, i stort sett dubbelt av vad som fiskas upp i samtiden i svenska vatten.

Havskräftan beskrev en likartad utveckling. En tysk zoolog noterade 1888 att det visserligen fanns havskräftor på bottarna utmed bohuskusten men att de på grund av sin sällsynthet inte hade någon betydelse som föda. Fiskarna visste bättre. De fick ofta upp havskräfta men kastade den vanligen överbord eller använde även den som agn. Under 1930-talet döptes arten om till Kejsarhummer vilket blev ett framgångsrikt namnbyte. Från 1980-talet ilandfördes mer havskräfta än räka och arterna svarar i dag för två tredjedelar av svenska fiskebåtars fångstvärde.

Hummer var historiskt sett ingen vanlig föda utan betraktades i allmänhet som märkvärdig herrskapsmat. Skaldjuret såldes i mängder till bland annat Storbritannien och det svenska kungliga hovet stod inte långt efter. På urusla vägar fraktades tunnor med

levande hummer och ostron till Stockholm men de tidsödande färderna slutade ofta med klagomål när tunnorna öppnades. Krabba hade heller ingen hög status. Kanske hade det religiösa orsaker men också att djuret påminde om en större spindel.

Den största revolutionen inom livsmedelstekniken svarade dock konservburken för. Gustav Andersson i Fjällbacka anses vara uppfinnaren av den obligatoriska ingrediensen till Janssons Frestelse men troligen var norrmännen först även här. Det fanns en ansjovisfabrik i Drammen redan 1841. Med hjälp av hermetiskt tillslutna burkar kunde innehållets livslängd ökas med dramatik. Tekniken nådde snart Bohuslänns sjöbodas och en mängd tillverkare började lägga in skarpsill efter egna recept. Klädesholmen, Lysekil och Sotenäs blev ledande orter i detta hantverk som över tid förvandlades till mindre industri. Konsumenterna anammade de nya produkterna, precis som de snart skulle göra med den färska fisken från havet.

Som synes vilar fiskerinäringens historia på två oupplösligt förenade faktorer: fiske och fiskberedning. Låt oss därför återvända till själva fisket som skapade förutsättningarna för det som skedde inom handel och livsmedelsteknik.



Bild: Michael Erhardsson/Mostphotos.



Bild: Bohusläns Museum.

Från dysterhet till optimism

Situationen var dyster efter 1700-talets långa sillfiskeperiod. Invånare hade flyttat, de som stannat kvar fick hanka sig fram i tillvarons vedermödor. I Sotenäs hämmades utvecklingen även av Hvitfeldska stipendieinrättningen som innehade stora delar av fiskelägesbygden. De kvarvarande fiskarfamiljerna ägde inte sina stugor. De benämndes strandsittare och fick betala sina hyresarrenden med makrillfiske eller genom att utföra sjötransporter. Handelsrestriktioner och brist på kapital för att bygga sjövärdiga fiskebåtar var andra bidragande orsaker till nedgången förutom den tidigare nämnda problematiken med att sända fångsterna till konsumenterna i inlandet.

Från 1800-talets mitt ändrades sakernas tillstånd. Stipendieinrättningens ställning luckrades upp, handeln blev friare och statsmakten visade ett större nationalekonomiskt intresse av svensk havsfiske. Nya typer av sjöbåtar introducerades vilket gjorde långresor möjliga. Tidigare hade enstaka fiskare visserligen seglat i odäckade båtar över Skagerrak och fiskat kring bankarna utanför Skagens rev men i allmänhet höll sig de bohuslänska fiskarna närmre kusterna.

Ryktet spreds emellertid om fiskrikedomen på Storeggen, en bank utanför norska Ålesund. Där lekte torsken under vårvintern, där fanns det gott om fiskarter som långa. Av den sistnämnda fanns det sådana mängder att ett par fiskebåtar under en enda tur lyckades kroka 25 000. De inledande framgångarna inspirerade allt fler fiskare, åtskilliga från Sotenäs fiskelägen. En fiskeritillsyningsman noterade 1866 att 20 år tidigare var denna allmoge kända för sin fattigdom, sitt superi och sin uselhet men nu fann han ett strävsamt och flitigt folk samt ett allmänt välstånd.

Framgången hade sitt pris. I februari 1868 förläste fem fiskebåtar på väg till Storeggen under en våldsamt orkan. 52 fiskare från Sotenäs drunknade vilket blev ett hårt slag för de små samhällena, inte minst då många av de omkomna var familjeförsörjare. Tragedin till trots fortsatte fisket och allt fler fiskare kom snart att söka sig allt längre ut till havs i sin jakt efter sill och fisk.

I stort är sista halvan av 1800-talet en omvälvande tid, inte minst på redskapsutvecklingens sida. Av tradition hade landvadar och backefiske (långrev) dominerat men nu introducerades, efter utländsk förebild, nya metoder och redskap som snörpvad och snurrevad. Fisket var fortfarande en både riskabel och slitsam verksamhet men blev allt effektivare.

Fiskarna i Sotenäs fiskelägen behövde heller inte alltid söka sig till avlägsna vatten, de hade under dessa år gott utbyte i sina närområden. Sillstimmen hade återigen börjat visa sig inomskärs och det kustnära makrillfisket gav goda fångster. Denna makrill hårsaltades, blev spicken, och exporterades till Förenta staterna. Där blev den salta makrillen för en tid ett populärt och törstgivande tilltugg i amerikanska barmiljöer – likt samtidens jordnötter.

När vi närmar oss 1900-talet var den svenska fiskeflottan fylld av optimism. Det fanns gott om sill, makrill och fisk i havet, nya redskap hade ökat fångsterna.



Det västsvenska fiskets storhetstid

Sekelskiftet runt 1900 kan ses som den verkliga vattendelaren i fiskerinäringens historia. Från att under århundraden ha varit underkastad vindar och muskelkraft introducerades nu maskiner på allvar. Enstaka ångdrivna fiskefartyg hade funnits tidigare men med mindre dyra förbränningsmotorer skapades helt nya möjligheter. Det gick snabbare att ta sig från hamnläge till fiskeplats och tillbaka igen, man riskerade inte att som under segelepoken bli liggande i bleke och se en hel fångst bli ödelagd. Det fanns ibland ändå en konservativ misstro mot den nya tekniken. När vadbåten Korpen med sex hästkrafter gled in i Smögens hamn som öns första motoriserade båt sprutade det rök, sot och gnistor utmed avgasröret som följde masten. Olyckskorparna menade att motorer borde förbjudas, man befarade att oväsendet skulle skrämja bort den fisk som skulle fångas.

Maskiner kunde inte bara driva fartyget utan även kopplas till en vinsch som gjorde det påfrestande arbetet med att dra in väldiga vadar mindre slitsamt. En annan sak var att det gick att dra både större och tyngre trålar efter båten än vad man kunnat göra med hjälp av vindarnas kraft.

Tiden för första världskriget blev en orolig tid. Minor som slitit sig flöt omkring, lik efter brittiska och tyska soldater flöt i land efter Skagerrakslaget. Men för fiskets del fortsatte de goda tiderna och i matbristens Sverige blev havets skänker ett gott tillskott i befolkningens försörjning.

Med nya typer av båtar, som kuttrar inköpta från England, kunde än mer avlägsna fiskeplatser nås. Om Skagerrak tidigare varit hemmavattnet blev Nordsjön det nya. Havet var stort och nya produktiva områden upptäcktes ständigt. Denna nymornade oförvägenhet kan illustreras med att en båt från Fisketången gick hela vägen till Svarta havet för att fiska stör, en annan sökte sig Björnön nära Arktis för att jaga val, andra seglade i Norra ishavet för att fånga håkåring på jakt efter levrar. Fiskarna skar ut levrarna och lät dem ruttna i en tunna vars innehåll efter en tid förvandlades till eftertraktad och fin olja.

Sådana långresor tillhör sannolikt undantagen och även om Nordsjöns bankar blev lättast att nå var fiskebåtarna inte främmande för haven kring Skottland, Island och Shetlandsöarna. Det bohuslänska fisket verkade inte längre känna några begränsningar.

Parallellt med denna dristighet fortsatte redskapsutvecklingen. Båtarnas prestanda och sjösäkerhet ökade liksom navigationstekniken. På landsidan hade handel med fisk utvecklats, inte minst genom uppkomsten av fiskauktioner.

Beredningsindustrin, som alltid gått hand i hand med sina leverantörer, hade också tagit många steg framåt. I konkurrens med många andra fiskelägen hade Sotenäs etablerat sig som den ledande orten i Sverige. Vid tiden för andra världskrigets utbrott är vi i mitten av det västsvenska fiskets storhetstid.



Smögens fiskeflotta passerar Hällö om babord – en bild som väcker minnen från en flydd tid.
Bild: Bohusläns Museum.

Katastrofen för fisket på havet

Under andra världskriget (1939–1945) kom stora delar av det västsvenska fisket att upphöra. Det var osäkert på såväl Skagerrak som Nordsjön, vid flera tillfällen blev svenska fiskebåtar attackerade och besättningsmän dödade. Situationen för grannlänernas fiskare var likartad. De förblev i sina hamnlägen såvida inte båtarna rekvirerats av ockupationsmakten.

Det enda goda, sett ur backspegeln, var att havsvidderna under dessa år i stort sett förblev orörda. Det gav fiskbestånden tid att återhämta sig och växa till. I jämförelse med grannländerna var den svenska fiskeflottan oskadd och kunde efter fredsslutet sätta sina vadar och trålar i närmast jungfruliga vatten. Havet syntes outtömligt och framtiden ljus. Dåtidens fiskebiologer var också överens om att pelagiska arter som makrill och sill inte gick att fiska ut.

Den svenska fiskerinäringen fick goda år, mycket beroende på avsaknad av konkurrens ute på havet. Men det fanns orostecken. Inte minst Nordsjöns kustnationer men också Sovjetunionen och Island började inse havets möjligheter som livsmedelskälla och byggde upp stora fiskeflottor under 1950- och 1960-talen. Med bättre och större fartyg, effektivare redskap och avancerade navigations- och sökmöjligheter utvecklades helt andra möjligheter att fiska än vad tidigare generationers fiskare någonsin kunnat drömma om. Vissa fiskbestånd blev snart sargade, vissa sillbestånd hotade att bli utrotade. Försök att reglera uttaget slutade ofta i segdragna förhandlingar mellan de berörda nationerna – och pågår som känt även i dag.

Vissa kustnationer hade efter andra världskriget sökt utvidgat sina gränser i avsikt att skydda de egna fiskarna. En annan anledning var anspråken på oljerika kontinentalsocklar. USA jämte några latinamerikanska stater utvidgade därför sina ekonomiska zoner till 200 nautiska mil (ca 370 km). Huggsexan om de fria haven hade inletts.

Mest påtaglig blev den konflikt som Island skapade. Öns befolkning såg med oro hur andra nationer trälade bort örikets viktigaste resurs, sill och fisk. 1958 flyttade landet ensidigt ut sin fiskegräns till 12 sjömil (ca 22 kilometer). Flera länder protesterade men valde att respektera islänningarnas beslut, så inte Storbritannien som satte in krigsfartyg. Konflikten kom att kallas för det första torskriget eftersom det kom att följas av nya.

1972 var det dags igen. Den isländska regeringen flyttade först ut gränsen till 50 nautiska mil (ca 93 kilometer) och tre år senare till 200 sjömil. Island hade nu bättre internationellt stöd för sina nya krav genom ett beslut i FN:s havsrättskommitté. Det hade accepterades av ett 30-tal utomeuropeiska stater samt, inte helt oväntat, Norge. Konventionen gav kustnationerna rätt att flytta ut sin exklusiva ekonomiska zon, EEZ, till just 200 sjömil. Britterna fick ge sig igen, kanske var det främsta skälet att de själva hade börjat hävda rätten att exploatera delar av Nordsjöns oljetillgångar. Olja var betydligt mera värdefull än bestånden av sill och torsk som dessutom tycktes ha minskat oroväckande. Konsekvenserna för den västsvenska fiskerinäringen blev fatala.

Det för Sveriges del viktigaste fångstområdet, Nordsjön, blev i praktiken uppdelad mellan Norge, Danmark och Storbritannien med smärre nederländska och tyska flikar.



14 Under 1970-talet inleddes vandringen mot katastrofen för det västsvenska fisket i Sotenäs. Men, som fotografiet visar, ännu fanns fortfarande goda fångster att göra.
Bild: Sjöhistoriska Museet.

Genom de nya gränserna försvann även fisket kring Shetland liksom fisket utanför Norge och Island. Den västsvenska fiskeflottan fann sig instängd i sina hemnavatten. De fiskebåtar som fortsatte tvingades i hög grad att fiska i Skagerrak, Kattegatt eller i Östersjön där Sverige i gengäld fått en större munsbit. Bilateral överenskommelser och internationella regelverk har inte lyckats kompensera att havet krympts till oigenkännlighet för den svenska fiskerieringen. För de bohuslänska fiskarna hade det ur ett perspektiv varit bättre om landskapet förblivit norskt.

Nära femtio år senare kan vi konstatera konsekvenserna. Vi kan i stort räkna de aktiva fiskebåtarna i Sotenäs fiskelägen på ena handens fingrar. De hamnlägen där fiskebåtarna en gång trängdes har ockuperats av fritidsbåtar, vid auktionen på Smögen där måsar en gång skriade och truckar slamrade är det oftast stilla. Det lokala fiske som fortfarande bedrivs handlar i stor utsträckning om fiske efter kräfta eller räka.

För Sotenäs som samhälle kan utvecklingen beskrivas som en katastrof. I stort sett försvann näringen fiske och hundratals personer tvingades söka nya utkomster. Lägg till alla de som var verksamma i service och kringverksamheter till fiskerieringen.

I siffror blir förändringen tydlig. Svenska fiskebåtar ilandförde förra året (2024) drygt 100 000 ton fisk och skaldjur. Siffran förbleknar i jämförelse med att norska fiskare samma år landade omkring 2,7 miljoner ton vildfångad fisk och skaldjur plus 1,6 miljoner ton odlad lax och andra arter.

Trots detta är svenska fiskeföretag och båtar fortfarande aktiva i Östersjön men även i främmande hav och stundom under andra nationers flagg. Kvoter köps och säljs. Samtidigt har fiskebåtar världen över i effektiviseringens anda ofta förvandlats till något som kan beskrivas som flytande fabriker. Dessa har lite gemensamt med de nostalgiska bilder vi gärna manar fram ur minnet: dunkande fiskebåtar som lämnar Fisketångens, Kungshamnns eller Smögens hamnar och i vaggande flockar ger sig ut i dagbräckningen. Den tiden verkar oåterkalligen förbi.

Vid sidan om denna utveckling för fisket finns emellertid en annan verklighet som lever – fiskberedningsindustrin. Sotenäs innehar här en särställning.



Ett axplock av konservindustrins historiska produkter – från hela Bohuslän.
Bilder: Bohusläns Museum.

Den viktiga sjömatproduktionen

Ända sedan 1860-talet då de första båtarna sökt sig till de norska kusterna har handeln med fisk varit internationell. När fiskebåtens lastrum var fullt fanns det ingen anledning att gå den långa vägen hem, till det egna fiskeläget, om man kunde få bättre betalt i ett främmande lands hamn. Ett likartat förhållande gällde den framväxande beredningsindustrin som köpte varorna där kvaliteten var högst och priset lägst. Det skedde även en omfattande utveckling av sortimenten. Konservburkens segertåg kompletterades med nya förpackningsidéer och så småningom av djupfrysta produkter.

Som få andra platser kom fiskelägena i Sotenäs att utgöra själva sinnebilden för denna industri. Vid tiden för andra världskriget hade fem större företag etablerat sig i dåvarande Gravarne (i dag Kungshamn) med runt 300 anställda. Ett av de mer kända blev Abba. Först efter våren 1974, och melodifestivalen i Brighton, naggade Agnetha, Benny, Björn och Anni-Frid på kändisskapet. Abba hade etablerat sig i Sotenäs 1928 och under åren köptes ett antal konkurrenter upp vilket snart gjorde bolaget till det dominerande. Kalles kaviar skulle bli företagets mest kända produkt och obligatorisk på svenska barnfamiljers frukostbord.

Det familjeägda Abba blev i början av 1980-talet en del av Volvokoncernen. Efter det svenska EU-inträde efter det norska nej i den egna folkomröstningen ökade det norska intresset av att ha produktion i Sverige. 1995 blev Abba ägt av norska intressen, via industrikonglomeratet Orkla. Senare har även andra norska livsmedelskoncerner förvärvat bolag som Lerøy Seafood och Marenor AB. Feldts Fisk och Skaldjur AB är emellertid ett av de få större svenska familjeägda företagen. Tillsammans omsätter dessa företag åtskilliga miljarder.

Till skillnad mot fisket på havet som enkom var männens arbetsplats blev verksamheterna konservindustri och beredning av fisk och skaldjur ett tidstypiskt kvinnoyrke. Arbetstillfällena svarade för en betydande samlad familjeintäkt i en tid då det inte var helt givet att kvinnor arbetade utanför hemmet.

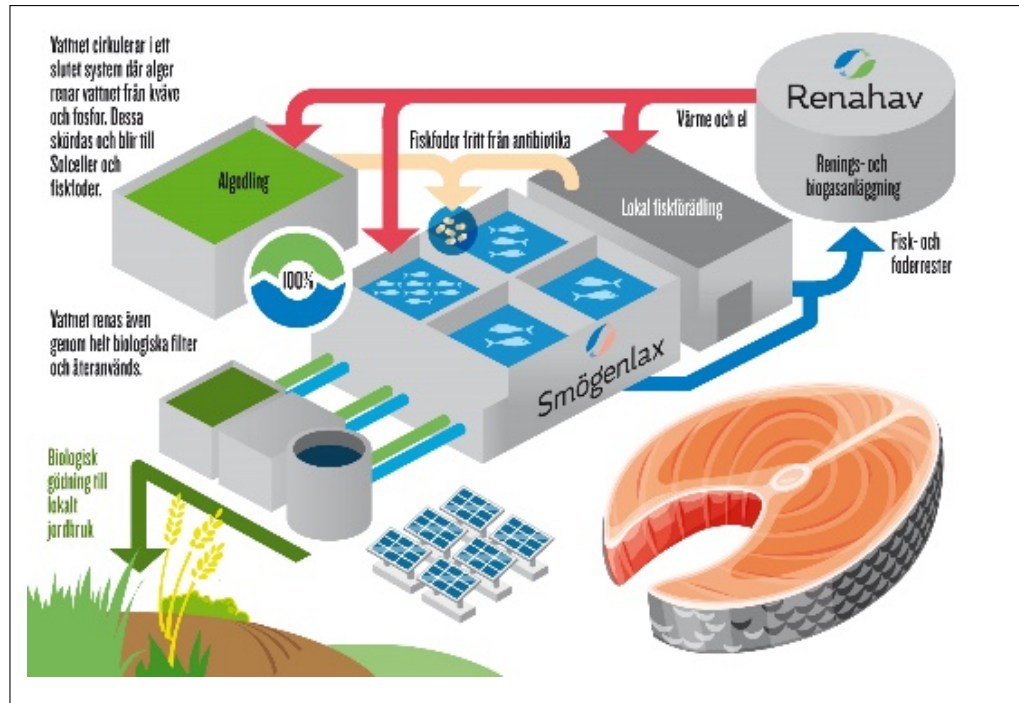
Även denna industri förändrades över tid. Rationaliseringar, införande av räkskalningsmaskiner och alltmer automatiserad produktion medförde att antalet sysselsatta minskade över tid men fiskberedning – en verksamhet vi i dag gärna kallar sjömatproduktion – spelar fortfarande en avgörande roll för livsvillkoren i Sotenäs. När det aktiva fisket ute till havs i stort sett upphört är produktion av sjömat fortfarande en mycket vital del inom fiskerinäringen.



Makrillrensning i det fria. Arbetsfördelningen var given – männen var på havet medan kvinnorna tog hand om fångsterna. Bild: Olof Hasslöf.



I dag är produktionen av sjömat i hög grad automatiserad, få (eller inga) händer berör råvaran. Bild: Orkla Foods.



Havets råvaror ger inte bara sjömat. Swedish Algae Factory är en aktör i Sotenäs som med ny innovativ teknik använder kiselalger till en rad produkter som hudvård, rengöring och solskydd. Odlingsystemet är cirkulärt men anknypningen till havet är påtaglig.
Bild: Peo Hasselberg.

Framtiden är redan här

Odlad sjömat svarar i samtiden för mer än hälften av all fisk och skaldjur som konsumeras i världen. I jämförelse med andra länders produktion har Sverige länge varit på efterkälken, först under senare år har intresset ökat markant. I dammar och vattendrag odlas det i dag arter som röding och ål, i havet andra livsmedel som ätbara alger. Musslor och ostron har odlats sedan lång tid tillbaka i likhet med regnbåge men framför allt har det nyvakna intresset kretsat kring landbaserad odling i slutna system av exempelvis lax. Fördelarna är åtskilliga. Cirkulära och hållbara system ger ingen miljöpåverkan i jämförelse med havsbaserad odling som i norska fjordar, sjukdomar kan begränsas och kvaliteten blir bättre. I Sotenäs är Smögenlax ett företag som efter många års miljöansökningar nyligen fått tillstånd att gå vidare. Projektet har trots de goda miljöaspekterna tagit lång tid och kritiken har varit stark mot det senfärdiga agerandet från svenska myndigheter, som Mark och miljödomstolen.

Parallellt med införandet av nya produktionsmetoder har intresset för sjömat som både god och hälsosamt livsmedel fått ett större genomslag, inte minst från forskningsvärlden men också från fiskerinäringen själv. Blå Mat är ett exempel där ett 40-tal organisationer och parter som Chalmers och Göteborgs universitet ställt upp målet att svensk vattenbruk ska öka tiofaldigt fram till år 2040. Sjömatsfrämjandet är en nygamal organisation som bedriver aktivt upplysningsarbete kring sjömat medan Svenskt vattenbruk och sjömat organiserar företag som odlar eller skördar musslor, ostron, alger och marina råvaror i havet eller på land. Från MCS egen horisont finns även tankar på att inrätta en sjömatsakademi i syfte att lyfta den kulinariska sidan.

Sotenäs kan dessutom ståta med en högst egen innovativ algfabrik i Väjern där Swedish Algae Factory utvinna nya material ur kiselalgens skal. Produkterna ska till skillnad mot sjömat inte konsumeras utan användas till att bland annat göra solceller effektivare och hudvårdsprodukter bättre.

Det handlar om avancerad teknikutveckling, fjärran från den tid då fiskare drog tunga landvadar, kokade osande tran eller torkade spillånga, fjärran från den tid då fiskare sökte lä i Baltasound på Shetlandsöarna eller när kvinnorna i fiskelägena rensade makrill vid sjöbodarna och skalade räkor vid beredningsindustrins band. Utvecklingen och framtiden har dock sina givna rötter i den historia som är Sotenäs och där havet och dess värld alltid varit grunden. Det är den historien och framtiden som vi ska vårda och utveckla.



Det gamla fiskeläget Fykan, längst ut på Ramsvikslandet, en stormig sensommardag. Den natursköna platsen får symbolisera Sotenäs uråldriga kompanjonskap med havet men också utvecklingens obönhörliga gång. Under 1800-talets sista halva verkade här fiskare med familjer, nu vandrar besökare förbi på Soteleden och husen förvaltas av delårsboende.

Vill du veta mer eller bli medlem i den ideella föreningen Maritimt center i Sotenäs (MCS)? Kontakta oss gärna på e-post info@maritimtcenter.se eller besök vår hemsida <https://maritimtcenter.se>

Våra samarbetspartner:



Medfinansieras av
Europeiska unionen



Med början den 1 juli 2025 kommer SMC att finnas i egen lokal i kontorsbyggnaden på Hagaberg i Kungshamn.
Välkommen!