

## Byggnadskulturlunch

Vid föreningens byggnadskulturlunch på Kafé Station härförleden fick deltagarna sig till livs, inte bara mat utan också en intressant information om rökhus och lador i Klabböle. Det var Annika Lindberg och Anders Nordström i konsultföretaget Historiska Hus, som redogjorde för sitt arbete med att inventera de rökhus för nätting och de lador, som finns, och sammanställa de behov av byggnadsvårdsåtgärder, som föreligger.

Rökhusen har använts- i enstaka fall även nuförtiden – för att röka nätting. Det mer officiella namnet är nejonöga – den ål-liknande fisk, som går upp i våra åar och älvar för att leka. Det gör den på hösten och fångas då i kassar eller stockar, ett slags fällor, som läggs på botten i grunt, strömmande vatten. Efter sköljning med aska eller kalk för att avlägsna slem träs nättingarna upp på käppar och hängs i rökhuset. Där eldas med alved och enris med begränsad intensitet, så att fisken blir kallrökt. Den måste alltså stekas eller kokas då den ska ätas. Det vattnades i munnen på åhörarna vid Annikas och Anders anförande och fina bilder.

Rökhuset är en liten timrad byggnad, c:a 4x4 m i planmått. Eldning sker i en grop i marken och för rökens reglering finns en lucka i ena gavelspetsen. Det finns nu 18 rökhus i Klabböle. Rapporten från Historiska Hus har finansierats av Länsstyrelsens kulturmiljöenhet, och med detta material som grund är det meningen att vård och upprustning ska ske framgent.

Numera går det inte att fånga nätting i Umeälven p.g.a. Stornorrfors kraftverk utan det är Rickleån, Lögdeälven och Hörneån, som är de främsta fångstställena i våra trakter.

/Rolf Sixtensson

