

Tuhatvuotinen perinnekalastuskylä

Meän arki - teän fästi



Kukkolankoski sijaitsee Meri-Lapissa, noin 15 km Tornioista pohjoiseen. Koski on kesäisin siian ja lohen, syksyisin nahkiaisen ja talvesta keväeseen matheen pyyntipaikka, kalasumppu. Tornionväylän veden korkeusvaihtelu kosken kohdalla on synnyttänyt erikoistuneiden pyyntimenetelmien kalastuskulttuurin. Koski on Kukkolan kylän sydän ja sen asukkaat ovat tavattavissa kosken partaalla ympäri vuoden. Koski ei jäädy kovillakaan pakkasilla.

Kukkola rapids are situated in Sea Lapland, 15 km north of Tornio. Rapids are in the summertime swarming with whitefish and salmon. During long winters river lampreys and burbots are filling the waters of river Tornio. The height variations of the river has created a unique fishing culture with specialized methods. Rapids are the heart of Kukkola village and throughout the year you can see villagers fishing on the river banks. Rapids are not frozen even on subzero temperatures.

Siikaa kalastetaan koskesta lipoilla eli haaveilla, joissa on kuusi metriä pitkä varsi. Vaelluksella olevat siiat uivat vähitellen koskea ylös ja lepäävät pitkiäkin aikoja kosken suvantopaikoissa. Lippomiehet tietävät tarkoin pyyntipaikat, tuntevat pohjan muodot, jokaisen kivenkolon, veden virtauksen.

From the rapids whitefish are caught with nets that have a six meter long handle. During their long journey upstream whitefish rest in the bottom of the rapids. Fishermen know precisely in which holes fish stay and where the currents are just right.



Tuore siika perataan, siihen tehdään viillot ja se työnnetään vartaaseen. Kalaa paistetaan tunnin ajan molemmilta puolin kuuman tulen loisteessa. Kypsä, kuuma kala valellaan suolavedellä ja syödään heti sormin.

Fresh whitefish are cleaned, cuts are made and fish is put to a stick. It will be grilled for an hour with a open fire. Cooked hot fish will be poured with saltwater and eaten using only fingers.



Kukkolankoski

www.kukkolankoski.fi

