

TRANPRODUKSJON – HISTORIE OG NÅTID

Skreien er ikke bare tørrfisk og klippfisk. Røstsamfunnet har lang tradisjon i å utnytte alle deler av fisken maksimalt; tunger, kjaker, hoder og ryggbein, mager, svømmeblærer, rogn og ikke minst lever er fremdeles viktige biprodukter. Her står levertønna fremst i bildet.

Foto: A.B. Wilse



Tran fra torsken kunne brukes til utallige formål og ble nødvendig for å overleve her nord – i kulde, mørke og uvær. Lysi er den gammelnorske betegnelsen på marine oljer brukt til lampeolje mm. Islendinger og enkelte eldre nordmenn bruker fortsatt ordet "lysi" eller "lyse" om tran.

Tranlampe/kole, foto: Digitalt Museum



Ordet tran er et låneord fra hollandsk/tysk som betyr dråpe eller tåre. På engelsk ble train oil brukt om tran inntil betegnelsen cod liver oil overtok.

Tran har fra de tidligste tider blitt ansett som en nødvendig universalolje, brukbar til nær sagt alt. Tran var en naturens gave, særlig til befolkningen i arktiske og subarktiske strøk. For å overleve trengte man lys, mat, medisin og mye annet som tran kunne bidra med. Ja, til og med gudene kunne blidgjøres ved hjelp av tran som offergave.

Historisk har tran vært en viktig fettressurs med bred anvendelse. Tran ble brukt som brensel i tranlamper, også kalt koler, og til impregnering av både lær, sjø-klær og blåser/bølgedempere. Mange i fiskeridistriktene produserte sin egen maling basert på hjemmelaget tran, og malingfabrikker ble lokalisert nær fiskeridistriktene fordi tran var deres viktigste råstoff.



Sjøstøvler og blåser/bølgedempere impregnert med tranolje
Foto: Museum Nord Digitalt Museum

For å overleve i nord trengtes sunn og kraftig kost, gjerne med vitamin D som kompensasjon for mangel på sollys vinterstid. Derfor har man i hjem og rorbuer, helt fram til våre dager, spist den kraftige Mølja; fersk fisk, rogn og lever kokt i samme gryte. Den blanke trana som flyter opp, har vært ettertraktet fett til mange fiskemiddager.



Internasjonalt fikk også tranen et stadig bredere bruksområde.

Allerede i vikingtida, for 1000 år siden, gikk skip med tørrfisk og tran til markedene i Europa. Disse varene skulle raskt bli blant Norges mest verdifulle eksportvarer, noe som vedvarte gjennom flere hundre år.

Eksporten betydde mye for bosettingen langs kysten i nord, og tran ble sendt med tørrfiskjektene til Bergen, hvor den spilte en viktig rolle for Bergens vekst og posisjonering under Hansa-tiden.



Leverkrukke fra Holland
*Foto: Schjøtt-museet, Bergen
Digitalt Museum*



Tørrfiskjekt, 1905
Foto: A. B. Wilse



For 120 år siden var det ca 18 trandamperier på Røst, med stort og smått.

Her representert ved et av de største - trandamperiet «Isdahl» på Tyvsøya, mai 1930

Foto: A. B. Wilse



Isdahl, 1961
Foto: Mittet

Tran ble gjennom flere århundrer fremstilt ved at store kar med torskelever ble satt ut i solen. Når leveren råtnet, fløt tranen til overflaten. Tranen i det øverste laget var gul og mild på smak, mens resten var brunaktig, med vond lukt og smak.

I 1854 lanserte apotekeren Peter Möller en dampingsmetode som revolusjonerte tranindustrien. Tranen ble utsatt for direkte damp i spisskar, og varmet opp til rundt 70-90 °C i 20 minutter. På denne måten fikk man produsert en gyllengul medisintran med frisk leversmak, uten tilsetningsstoffer. Denne metoden gjorde at man kunne benytte omtrent 50 % av torskeleveren til videreforedling av medisintran. Resten av levermassen ble kokt, og den brunblanke tranen var egnet til industrielt bruk, bl.a. til belysningsolje. Det som var igjen av levermasse (grakse), ble brukt til bl.a. gjødning og dyrefôr. På 1900-tallet ble tran også nyttet i næringsmiddelindustrien til fremstilling av spisefett, spiseoljer, margarin, hermetikkoljer, bakeoljer og stekefett.



Levermål

Foto: Museum Nord,
Digitalt Museum



Trandamping, Lofoten ca 1910

Foto: Museum Nord, Vågan



Tran-øse, brukt til å fløyte av tranen som dannet seg øverst i karet.

Foto: Helgeland Museum, Digitalt Museum



Trandamperiet på Gleskjæret, mai 1930. Hit rodde man fra de omkringliggende fiskebrukene med tønner fylt med torskelerver for å få den dampet.

Foto: A. B. Wilse

Medisintran er et svært rent fett som inneholder til sammen rundt 20 gram av de marine omega-3-fettsyrene EPA og DHA per 100 gram olje. Disse langkjedede marine omega-3-fettsyrene har blitt vist å ha en gunstig effekt på triglyseridnivået i blod, og gir dermed redusert risiko for diabetes og hjerte- og karsykdommer og har en positiv effekt på utvikling av syn og hjerne hos barn.

Det er i tillegg særlig innholdet av fettløselige vitaminer som har gjort tran til et viktig kosttilskudd: Tran er blant de få naturlige kildene til D-vitamin i den nordiske kosten, og har tradisjonelt vært anbefalt særlig om vinteren. Om sommeren vil ultrafiolette solstråler gjøre at vitamin D dannes i huden, mens om vinteren vil den lave solinnstrålingen her på den nordlige halvkule gjøre at kroppens egen produksjon av vitamin D blir lav eller fraværende. Vitamin D er et viktig vitamin for kroppen som blant annet bidrar til normal funksjon av immunforsvaret, opptak av kalsium fra mat og morsmelk og normalt vedlikehold av skjelettet. Mangel på Vitamin D kan bl.a. forårsake benskjørhet, tretthet og muskelsmerter. Vitamin D er ekstra viktig under svangerskap og amming for blant annet normal utvikling av skjelettet hos foster og spedbarn, og da spesielt når morsmelken er barnets eneste næringskilde i starten av livet. Fra barnet er ett år anbefales at det tar tran selv.

Når man blir eldre mister vi muskelmasse og kroppen derfor trenger mindre mat. Det som derimot ikke endrer seg er behovet for mineraler, vitaminer og andre næringsstoffer. Tran styrker immunforsvaret, muskel- og skjelett samt vitaminer som bidrar til god livskvalitet.

Tran inneholder også rikelig med A-vitamin, som er gunstig for hjernen og synet, og er tilsatt E-vitamin, som er en viktig antioksidant som bl.a. beskytter mot frie radikaler.

På Røst foregår tranproduksjonen fremdeles hovedsakelig etter Peter Möllers metode. Dagsfersk lever blir levert fra fiskefeltene like utenfor Røst og dampet i store kar, tappet over i klarningskar og avkjølt. Til slutt blir tranen tappet over på lagertanker. Førsteklasses tran spekket med Omega-3 og vitaminer leveres så videre for rensing og klargjøring for tapping på flasker.



Ole Jørgen Arctander, eier og daglig leder ved Røst trandamperi sjekker kvaliteten på årets produksjon.

Lofoten har gjennom 1000 år vært et globalt tyngdepunkt for produksjon av tran for eksport. Tran og tørrfisk har dannet basis for utstrakt handel og kulturutveksling mellom produksjonsområdene i nord og de europeiske og globale markedene. Skreiens vandring fra Barentshavet i nord til det rene og klare vannet i gytefeltene i Lofoten har skapt levedyktige fiskerisamfunn nært fiskefeltene – og dagsfersk skrei blir håndtert av kvalitetsbevisste fiskere og råstoffet håndtert av kunnskapsrike fiskeribedrifter straks det er levert på kaia.

Som verdens største tranprodusent har Lofoten i stor grad holdt i hevd bygningsmiljø, teknologi, metoder og kunnskap knyttet til produksjonen – med basis i en levende og bærekraftig torskestamme og en aktiv kystfiskeflåte, som med sin nærhet til fiskefeltene gir unikt ferske og førsteklasses produkter, produsert med minimal miljømessig påvirkning og utslipp av klimagasser.

Kilder:

«norsk olje gjennom 1000 år», Ottar Schiøtz, Museum Nord, 2010

«Tran», Anne Ditlefsen, Store norske leksikon, 2020

www.mollers.no – kosthold, ernæring

Ole Jørgen Arctander, Røst trandamperi

Olaf Johan Pedersen sr