

ART I FOKUS

Mört – ingen skräpfisk



FOTO: TOBIAS DAHLIN/AZOTE

MÖRTEN ÄR EN AV DE ALLRA vanligaste fiskarterna i Östersjöns grunda kustområden. Många har först stiftat bekantskap med den silvriga, rödgödda och pigga fisken vid mete i någon skärgårdsvik eller sjö. Mörtens förekommer i stort sett i hela Östersjön. Den trivs, liksom de talrika släktingarna i karpfiskfamiljen, i samma miljöer som abborre och gädda.

MÖRTEN ÄR EN SÖTVATTENSART, och reproducerar sig helst i utsötade och relativt avsnörda vikar i Östersjön. Den kan även vandra upp i kustmynnande åar och bäckar för lek i sjöar, och vattendragen kan då under en kort period på våren formligen koka av uppvandrande fisk. Leken sker sedan i den strandnära vegetationen, när "björklöven är stora som musöron". Innerskärgårdsvikarna och sjöarna värms upp tidigt om våren och har gott om föda i form av djurplankton, samtidigt som den rika undervattensvegetationen ger yng-

len skydd från glupska rovfiskar. I de här miljöerna optimeras ynglets tillväxt och chans till överlevnad och, så småningom, fortplantning.

MÖRTYNGEL ÄTER NÄSTAN uteslutande djurplankton, medan större individer är allätare. De kan äta alger, men den viktigaste födan utgörs av bottenjur som fjädermygglarver, märkräftor, snäckor och musslor. Mörtens hör till det fåtal fiskar i Östersjön som kan äta blåmusslor, vars tjocka skal den knäcker med hjälp av tänder i svalget. I områden med mycket blåmusslor är det därför vanligt att mörtens vandrar ut i skärgården sommartid för att förse sig av den rikliga födoresursen.

I ÖVERGÖDDA VATTEN med dålig sikt är mörtens yngel effektivare på att hitta föda än exempelvis abborre. Den kan dessutom indirekt öka mängden växtplankton i vattnet genom att den äter stora mängder djurplankton, vars föda

är växtplankton. På så sätt bidrar mörtens till att upprätthålla det grumliga vatten som den själv gynnas av. Artens koppling till övergödda miljöer har bidragit till att mörtens idag är en viktig indikatorart inom miljöövervakningen.

DEN TALRIKA MÖRTEN utgör i sin tur viktig föda för rovfiskar i Östersjöns kustområden, framför allt gädda, abborre och gös. Den är också en betydande resurs för många fiskätande fåglar, och även för de sälar som vågar sig in i skärgårdarna. Tidigare var mörtens en uppskattad matfisk och föremål för ett mycket omfattande fiske i Sverige. Surmört, som alltså syrades på samma sätt som surströmming, var viktig stapelföda framför allt i Norrlands inland. Halstrad sägs denna syrade fisk vara mycket god. Ismörtens, som fångades före leken, var extra eftertraktad för rommens skull och äts stekt eller kokt. I dag har mycket av kunskapen om mörtens som matfisk fallit i glömska i Sverige, medan traditionen lever kvar i östra delarna av Östersjön. Varför inte testa att till exempel grava mört nästa gång du fångar fisken? De små benen smälter vid gravningen och köttet blir läckert och - just det - mört.

TEXT & KONTAKT:

Ulf Bergström,
Institutionen för akvatiska resurser, SLU
ulf.bergstrom@slu.se