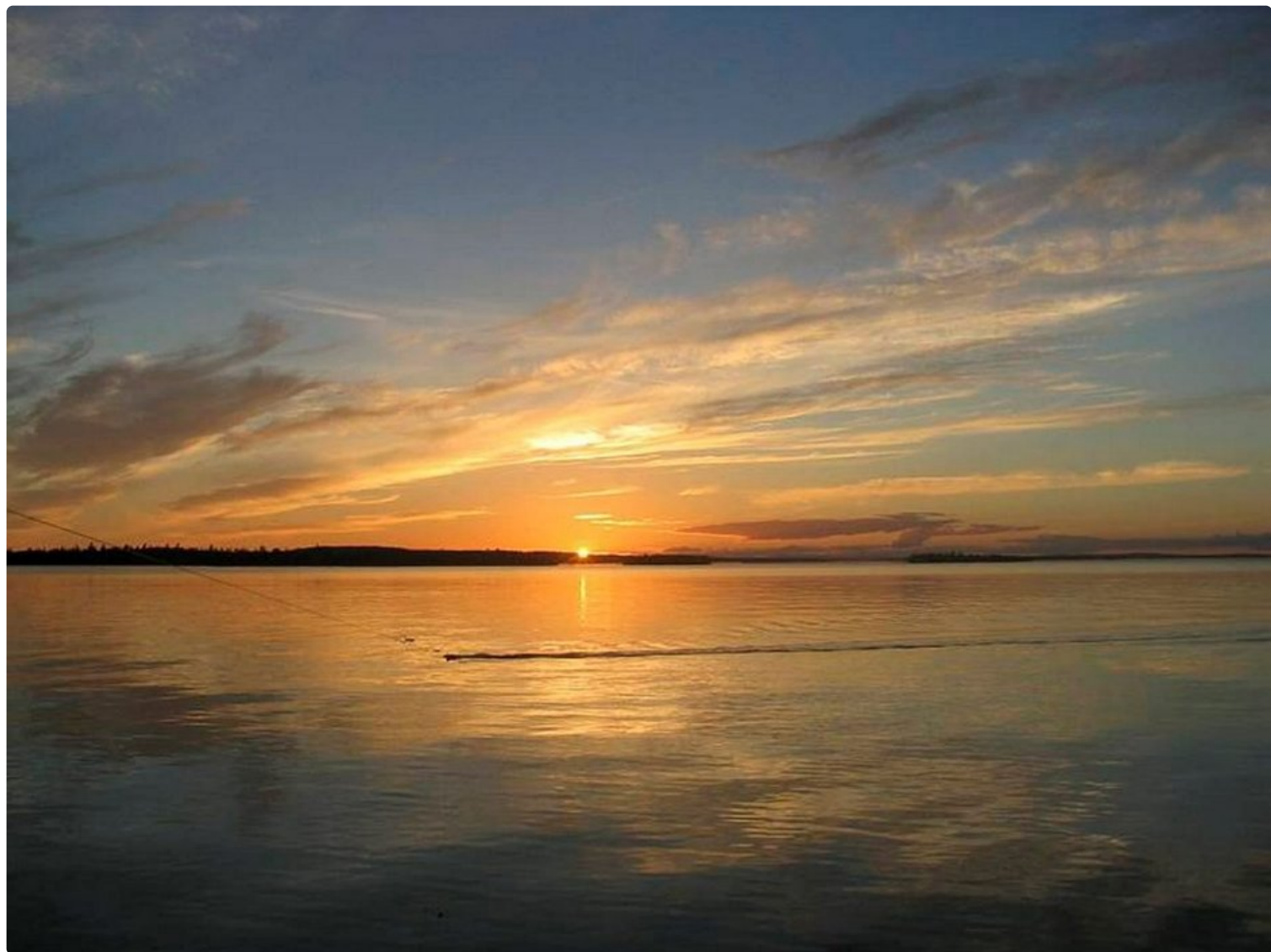




CNN: ”Euroopan kaunein paikka” INARINJÄRVI LAPISSA!

1.5.2023 14.00

UUSINTA v. 2015 - Niin syvä on kuin pitkäkin...
Laulu Inarinjärvestä herää eloon karuissa, mutta
kauniissa maisemissa, joista seudulla useita
viikkoja kesässä viihtyvä kalastaja toteaa:
Euroopan paras paikka. Ilta, aamu ja päivä
kalassa Inarinjärvellä syöpyy syvälle.

Teksti ja kuvat: JORMA AULA

Syksyinen ilta Inarilla on kuulas ja puolipilvinen. Aurinko on laskemassa järven taakse kelmeän keltaisena, pohjoinen on mennyt yöksi akkoihin, kuten lappilainen sanonta osuvasti toteaa.

Pienempi moottorivene kaartaa Veskonien takaa mökkirantaan ilman Rahajärveltä saatua saalista. Vain yksi alamittainen eksyi uistimeen, mutta päästettiin takaisin veteen.

**Kaksi venettä kelluu
aallonmurtajan suojassa
lähes tyvenessä vedessä
odottamassa seuraavan
päivän kalastusmatkaa.**

Sääennuste ei kalansaannin kannalta lupaa parasta mahdollista.

”Pohjoistuulta 5 metriä sekunnissa”.

- Ei hyvä, mutta ei mahotonkaan, eläkkeelle jäänyt yrittäjä, nykyisin lähes päätoiminen omatarvekalastaja **Markku Paananen** sanoo.

Ilta Veskoniemessä

tummenee ja
ympäristö
muuttuu
syvän hiljaiseksi.

Tänään ei **Vesku Loiria** näkynyt satamassa tai kylätiellä, ei edes kirkonkylän raitilla tai ruokakaupassa, vaikka mies nykyisin asuu muutaman sadan metrin päässä Veskonien venesatamasta.

Markun ja Pentin päivän kalastusreissu naapurijärvelle ei tuottanut tulosta. Vene tuotiin takaisin suuren veden äärelle ja laskettiin vesille Veskonien satamassa. Seuraavana päivänä suunnataan kohti Kasarinselkää isommalla veneellä, johon saadaan massiivinen varustus, 24 vapaa yrittämään jalokalaa.

Järvenselälle laskeutuu kevyt usva, joka vahvistuu sumuksi. Illan hiljaisuuden rikkoo saunan uunin tulesta rästähtelevät kuusenoksat. Kipinät kirpoavat piipusta sysimustaan mäntymetsään merkiksi siitä, että sauna on pian lämmin.

Kalamiesten päivän ateria laitetaan tuvan takassa ja siihen kuuluu erittäin harvoin lihaa. Eturuokana on sushikastikkeessa maustunutta nierää, jollaista makua ei voi kokea missään muualla kuin Inarilla. Takasta tupsahtava savu tuo tunnelmaan oman pikantin tuoksunsa.

Pääruoaksi Markku laittaa taimenta, joka kääritään perunoiden, vihannesten ja mausteiden kera moninkertaiseen alumiinifolioon.

Kolme nyyttiä kypsyy miedossa lämmössä hautuen. Maut tasaantuvat herkullisessa käärössä, joka nautitaan kämpän hämärässä valkoviinin kera auringon viimeisen kajon vielä valaistessa Inarinjärven maisemaa.

Ruoka, sauna ja veeäsoopeen maustama jälkiruokakahvi saavat pian kalamiehet raukeiksi. Viimeinen vilkaisu vielä netin kautta seuraavan päivän säättietoihin ja pian kämpässä vallitsee täydellinen hiljaisuus.

Eikö kukaan edes kuorsaa?

Aamuinen kosteus tuntuu luissa ja ytimissä, lämmintä on pari astetta. Yöllä on ollut pakkasta ja päivän paras asu järvelle on turkishaalarit.

Astrum-vene jyrähtää käyntiin. Yhdysvalloista tuotu muskelivene on erikoisuus Inarilla. Sillä on Yhdysvaltojen rekisterissä merikelpoisuus, kannen alla veekasi ja 400 litran bensiinitankki.

- Ei kukaan tällaista tänä päivänä hankkisi, mutta se on 1900-luvun ostoksia Bostonista, toinen kalastajista toteaa itseironisesti.

Pentti tarttuu ruoriin ja Markku lukee gps:n kautta karttaa. Rannat ovat tuttuja, mutta Inarinjärvi voi aina yllättää. Vaikka laulussa sanotaan järven olevan niin syvä kuin pitkäkin, järven keskisyvyys on vain 15 metriä. Syvimmissä kohdissa voi ottaa lähes sadan metrin sukelluksen.

Kuljettaja kokeilee kaverinsa reaktioita, jotka ovat moittivat kapteenin ohjatessa veneen täydessä vauhdissa läpi karikkoisen alueen.

- Kyllä tuossa oli enemmän tuuria kuin ymmärrystä, kartanlukija heittää ohjaajalle karikon jäädessä taakse.

Muutama vuosi sitten vene karahti kiville. Moottori katkesi kahteen osaan, satamaan palattiin apumoottorilla ja sieltä edelleen 500 kilometrin päähän telakalle trailerilla.

Kasarinselällä Inarinjärvi avautuu kuin meri. Toista rantaa ei näy, sillä selkä on useita kymmeniä kilometrejä pitkä ja leveä.



Kaksi alusta valmiina koko päivän kestäväälle kalastusmatkalle.

Inarinjärvellä on petollisia karikkoja, joten navigoinnin kanssa ollaan tarkkoja.

Ennen Kasaria veneen vauhti on pudotettu minimiin ja veteen laskettu useita toinen toistaan värikkäämpää viehettä. Kuluu tunti ja toinenkin maisemia ihaillessa haamukuljettajan eli autonavigaattorin ohjatessa venettä kohti Kasaria.

Mitä sieltä pitäisi tulla?

- Urheilukalastajan listalla ovat vetouistimilla pyydettyvät taimen, harmaanierijä ja rautu, Markku sanoo. Viime vuosina kalalajeissa on tapahtunut muutos. Ennen hauki oli jänkäkoira ja niitä heitettiin pois. Varmaan omaisuuden verran olen jättänyt niitä järveen, sanoo haukipaanaseksi kutsuttu Markku.

Miksi kalastus on ukkojen puuhaa? Markku arvelee yhdeksi syyksi sen, että kalaa ei osata käsitellä ja aikoo jatkaa kalastusta myös tulevaisuudessa.

"Kalastajan" vuoteen kuuluu tammikuussa käynti Miamissa, helmikuusta pitkälle kevääseen pilkitään Rovaniemellä Kemijoella ja lähialueilla.

Vesien vapautuessa eteläisessä Ruotsissa toukokuussa, matkataan Vänern-järvelle vene perässä 1350 kilometriä suuntaansa. Sen jälkeen Hornavanille Norjan rajalle, jossa on samanlainen luonto kuin Kilpisjärvellä.

Kesäkuun alussa vesien vapauduttua alkaa kausi kotimaassa ja juhannuksen jälkeen Kilpisjärvellä.

Saaliittoman päivän kruunaa rantautuminen Petäjäsaaren laituriin. Saaresta ei näy järvelle kuin pilkahdus rakennuksista, vaikka saarella on yöpymistä varten hirsirakenteinen kämpä, jossa on kaasuliedellä varustettu keittiö ja tupa sekä sauna erillisessä rakennuksessa.

Kokkausvuorossa Pentti paistaa nieriää pannulla ja liekittää sen lopuksi konjakilla. Jälkiruokaiksi paistetaan letut ja keitetään nokipannukahvit.

Kuukkelipariskunta lennähtää yhtäkkiä kuin tyhjästä kääkkyrämannyn oksalle ja tutkailee alas. Lautaselle jäänyt kalannahka katoaa hetkessä ja kuukkelit pyrähtävät ruokailemaan turvallisen matkan päähän nuotiolta. Pian ne ovat odottamassa jälkiruokaa.

Erämaan hiljaisuuden rikkoo vain nuotiossa räsähtävä männynoksa. Inarin tunnelmaa ei koe missään muualla kuin täällä, jossa maan peittää pian vitivalkoinen lumi ja järven paksu jääkansi. Talvi Inarilla näyttäytyy täysin erilaisena kuin loppukesän kirpeys ja kuulaus tai keskikesän yötön yö ja peilikirkas järvi.

INARINJÄRVI FAKTAT:

o Tunnetaan myös nimillä Inari ja Inarijärvi (inarinsaameksi *Aanaarjávri*, pohjoissaameksi *Anárjávri* ja koltansaameksi *Aanarjäu*

o Pinta-ala on 1084 km² ja tilavuus 15,9 km³, Suomen järvistä kolmanneksi suurin. Inarinjärvi laskee Paatsjokea pitkin Barentsinmeren Varanginvuonoon.

o Järven pinta on 117-119 metriä merenpinnan yläpuolella ja sitä säännöstellään Paatsjoessa Venäjän puolella sijaitsevalla Kaitakosken voimalaitoksella.

o Inarinjärvi on Päijänteen jälkeen Suomen järvistä toiseksi syvin. Syvin kohta, 95 metriä, sijaitsee Vasikkaselällä pohjoisessa painaumassa. Suurin osa on kuitenkin matalaa. Keskisyvyys 15 metriä.

o Rantaviivaa 3308 km

o Suuret selät: Ukonselkä, Kasarinselkä, Sammakkoselkä, Vasikkaselkä ja Satepetäjänselkä.

o Saaret: 3 318 saarta, joista suurimmat ovat Kaamassaari, Mahlatti, Viimassaari ja Roiro. Tunnetuimmat ovat Hautuumaasaari ja Ukonsaari,



Jos näillä ei kala lähde niin ei sitten millään.

joka on historiallinen saamelaisten uhripaikka. Korkia Maura -saarella sijaitsee jääluola, jossa jää ei yleensä sula kesälläkään.

o Autiotuvat: runsas autiotupien verkosto, yksi parhaista Petäjäsaari

o Järvestä saadaan lohikalaa; järvilohia, taimenta, nieriää, harmaanieriää, siikaa, muikkua, ja harjusta. Alkuperäinen kalasto käsitti kymmenen lajia; taimen, nieriä eli rautu, siika (ja sen kääpiömuodot räähys ja reeska), harjus, hauki, ahven, made, mutu, kymmenpiikki ja kolmipiikki. Järveen istutetaan vuosittain noin miljoona kalanpoikasta; paikallista siikakantaa, nieriää ja taimenta ja lisäksi harmaanieriää.

o Punalihaista petokalaa saatiin vuonna 2008 yhteensä 70 tonnia, josta taimenta 45, nieriää liki 14, harmaanieriää yli 9 ja järvilohia 1,6 tonnia. (Lähde Riista- ja kalatalouden keskusliitto (RKTL)).



Harrastelijallakin on ammattilaisen välineet.



Metsähallitus on tuonut puita, jotka Markku Paananen pilkkoo nuotioon.



Petäjäsaaren ainutlaatuisutta.



Markku-kokin maittava erikoisuus.



Päivällinen muhimaan takan lämpöön.



Aurinko laskee Inarinjärven selälle.