



Store Bukken, Bruse — eller balansenerven i ulage?

Sverre Eriksen



To smilende representanter for fjellfolket

Grethe Wisth

## L I T T O M R A K Ø R R E T

Av Magne Haave



Jeg vet ikke hvor meget en skal tro på historien om bruk av knappe-  
nåler til fiskekrok — har aldri selv prøvd — men utenkelig er  
det ikke at smågutter kan ha vært heldige på bryggekanten eller  
ved bekken med så enkle fiskegreier. Ett er iallfall sikkert: den  
gutten som har prøvd seg på fiskeing i unge år, han vil bevare gleden  
ved å fiske langt opp i støvets alder. Han vil i de lange vinterkveller  
stille med stang, snelle og fluver på en rørende måte som vitner om  
gleden ved det frie liv som kan leves langs bekk, elv eller vatn når  
fisken «slår» i de duse sommerkveller. Ja, det er vel nettopp *gutten*  
i mannen som får ham til å «leke» med fiskesakene sine. Og likesom  
jakten har sine historier — usannsynlige som bare det — men sanne  
(kors på halsen), så har fiskeingen også sine gode historier.

Men en hobby koster mere enn omtanke og tid, og her er fiskerne  
i faresonen, for tilhører en en lykkelig familie, forlanges der bevis,  
kort sagt: fisk i gryta eller panna. Og er vi først kommet inn på de  
kulinæriske nytelser, så la det være sagt straks: Vi fiskere har en  
mulighet for å få plassert all overfloden (hm!) som andre kan miss-  
unne oss. De tusener av oppskrifter på fisk av alle slags overlater  
jeg til fru Schönberg Erken og alle hennes fortreffelige medsøstre.  
Jeg vil bare nevne: *rakfisken!* Kjære leser, tenk nå ikke straks på  
brune og blå fluvers leik bak låveveggen, på Lamofjære eller klæk-  
klyper, men bli med på en liten rundgang til kjente matskjønnere.

Vi starter hos salig *Hanna Winsnes*, som ikke synes å vite noe  
om rakfisk. Det eneste hun kan bekvemme seg til å ta med i sin  
berømte Kogebog er om Laxebug: «Denne saltet først en dag i



troug. Derpå rulles den sammen med så meget salt indeni som man kan få til at ligge der. Den ombindes med stærk tråd og lægges ved siden av den saltede lax. Laxebug spises raa som speget til sød suppe og Øllebrød, men den kan også tages ind til Frokost og Efttermiddagsmad.»

Vår neste visitt gjelder hr *Clemens Bonifacius* — alias eventyrkongen Peter Christian Asbjørnsen. Han kunne mere enn lyve oss fulle med sine vidunderlige eventyr, han ga også ut en kokebok! Der finner vi følgende:

«Den nytte, som man hidtil her i landet har gjort sig af Laxen og især af den fede Fjeldørret, den tid den er i sin bedste tilstand, fra fiskeriets begyndelse og

til ud i August, er ringere end den burde være, thi saltet, røget eller som *Ragefisk* udbringes den ikke til den værdi, hvortil den kan udbringes som færsk eller nedlagt på de bedste måder, og den fjeldørret som faldbydes i vintermånederne har kun i ukyndiges smag og øine nogen værdi, da den almindelig ikke har mere end navnet igjen af hvad den er som bedst.»

Ja, slik fikk vi da vite at Asbjørnsen ialfall visste om rakfisk, men han hadde altså ikke svært meget tilovers for den. Dette kan vel også ha en annen forklaring. Vi må huske at fisk for ikke så mange årtier siden, ja mange steder den dag idag, ble regnet for mindreverdige kost. Fisk var fisk og kjøtt var mat. Ukjent er det ikke at leiefolk på landet flere steder betinget seg ikke å få laks mere enn tre ganger i uka.

Nå er det som kjent like mange måter å legge ned rakfisk på som det er fiskere. For å få litt orientering om spørsmålet, har jeg derfor spurt endel glødende rakfiskekspertter om deres mening, og her er fellesnevneren av disse:

Bruk fet, stor ørret. Røye kan også brukes med fordel, men den

får ikke ørrettens festlige rødferge. Fisken må være helt fersk når den blir lagt ned og ikke skadd på noen måte. Den gjøres opp på vanlig måte. Blodranna fjernes omhyggelig og bukhulen skrapes for slinter og hinder. Fisken vaskes til alt blod og slim er fullstendig fjernet. Tilslutt tørker en fisken i et rent klede. Saltingen foretar en i en ren trekopp. Glasskarr kan også brukes, men disse har lett for å knuses ved transport og er derfor ikke å anbefale. Saltingen (med eller uten sukker) kan være mere eller mindre sterk. Ved for sterk salting modnes fisken senere. Fisken legges i butten med ryggen ned. Det danner seg snart lake over fisken, og det er av stor viktighet at denne laken alltid står over fisken. En må derfor legge press på fisken og sørge for at laken ikke renner av så luften kommer til. Litt øl og en dram på toppen når butten er full, skal gjøre rakørretten særlig god, påståes det.

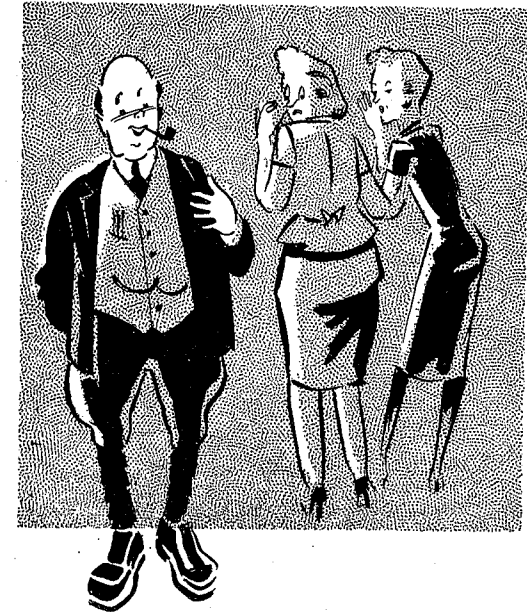
Hvis modningen går riktig for seg, skal septemberfisket ørret kunne serveres til jul. Ved servering er det mest alminnelig først å flå fisken, vaske den i kaldt vann eller skummet melk og servere den med godt smør, flatbrød og poteter. Øl og dram etter smak og trang.

La oss så høre hva vår fremste fiskeekspert, *Jacob S. Sømme*, sier om rakfisk: «Fiskestørrelsen bør være fra  $\frac{1}{2}$  til 1 kg. Det er av stor viktighet at fisken er ferskest mulig. I sommervarmen skal det lite til før fisken blir laus i kjøttet (løsner fra bena). Den er da ikke skikket til rakfisk. Når fisken er omhyggelig rensset, vaskes den i vatn. Det er særlig viktig å få bort blodranna langs ryggbenet, all urenlighet og alt slim. Særlig av hensyn til det siste er det viktig at ikke fisken tørker inn etter fangsten. Når så fisken er vasket, tørkes den med et rent klede og legges ned i en rein trekopp (ikke av furu, som gir smak). Først drysses et tynt lag salt i bunnen på koppen. Hver fisk (med eller uten hode) strør en så godt med salt i buken, særlig omkring svelget, snur den etpar ganger i salt på et fat og lar dette saltet sitte på. Fisken legges nå ned i koppen med buken opp og lagvis med hode og spor annenhver vei. De minste fiskene legges ytterst av hensyn til plassen. Når et lag et lagt ferdig, drysser man litt salt over og begynner på neste lag. De forskjellige lag bør ligge samme vei for å beholde fasongen på

fisken best mulig. Når koppen er fylt, dekkes den til så ikke fluer eller annen urenslighet kommer til. Etter 4—5 dager kan koppen etterfylles med noen flere fisk, idet saltingen gjør at fisken synker sammen noe og det blir lake i koppen. Denne opprinnelige laken bør en la fisken ligge i, da dens sammensetning har stor betydning for de prosesser som finner sted. Hvis en må fylle på mere lake, bør denne være så sterk av en rå potet flyter (1—2 kg salt på 10 liter vann er passe).»

*Gunnar Hofstad* fyller gjerne etter med en flaske Pilsener-øl. Dette gir fisken en egen aroma som mange setter pris på. Sømme gir også anvisning på Pils eller Bokøl av samme grunn. Mange bruker litt sukker til laken. Det gir en sikrere gjæring og gjør fisken noe smidigere så den kan smøres på flatbrødet. Flere jeg har spurt om dette med sukker hevder at laken blir mere skikket ved bruk av sukker. Forholdet mellom sukker og salt kan variere nokså meget. Min gode veninne *Ida Brandtfjeld* ved Essandsjøen, som etter mitt skjønn legger alle tiders rakørret, skriver meget diplomatisk på mitt spørsmål om bruk av sukker: «Ja, hvis en har råd til å bruke sukker.» På direkte spørsmål om forholdet mellom sukker og salt svarer hun enda mere diplomatisk: «Derom tier historien.» Ja, ja, hun betrakter nedlegging av fisk som litt av en hemmelig kunst, og det er det vel også. Jeg gleder meg alltid over den rakfisken hun skaffer meg til en liten festaften i gode venners lag.

*Ludvig Sivertsen* frarår bruken av sukker. Han framholder også dette med absolutt renslighet og bruker 60 gram salt til hver kg fisk. En unngår på denne måten den ubehagelige lukt og stramme smak av den ferdige rakfisk. Gjæringen tar noe lenger tid uten sukker, men som nevnt unngår en da ubehaget ved lukten. Apropos lukten. Det er mange som hevder at det *skal* lukte av rakfisk. Dette må være galt, da lukten skriver seg fra en skadelig prosess som bakterier framkaller. Bakteriene danner nemlig ved passende temperatur svovelvannstoff og amoniakk, og begge disse stoffene utgjør en vesentlig del av all vond lukt som omgir oss. Modningen av rakfisk er noe helt annet, idet den beror på vevets selvoppløsning — autolyse. Denne tar til straks fisken er død og er en spaltning av muskulaturens eggehvite. Blir fisken utsatt for for stor varme og



gjæringen økes ved sukker, vil bakterievirkomheten bevirke forråtnelse, og det er vel ikke meningen. Rakfisk bør ikke lukte vondt. Den skal være så løs at den kan smøres på flatbrød.

Ja, den rakørreten — den kan være skyld i mangen feiltagelse. Ved avslutningen av et av Trøndelags større sportsstevner var det god gammel skikk at gammelkaran og funksjonærene møttes til en hyggelig kveld. Blant de første var en eldre pasjonert sportsfisker. Han gikk under stevnet mellom tilskuerne og riktig koset seg — ikke bare over de strålende resultater, men kanskje vel så meget ved tanken på den lekkerbisen han hadde med seg til kveldens festbord. En og annen fin-neset byfrue så etter den aldrende herre, rystet på hodet og tenkte: Stakkars mann, han er nok blitt gammel, nå, og vet ikke riktig å ta vare på seg selv. Men rakørreten som han bar innpakket i jakkelommen, ble vederfare all rettferdighet og spist under stor munterhet senere på kvelden — selv om odøren var vel sterk.

I fem somre på rad tilbragte jeg endel av ferien inne ved Sølensjøen og fikk da servert rakørret på en forunderlig måte: Herlig

rømmegrøt som skinnert i gul overflod, kanel og mye sukker — en herrerett som lett tar knekken på den grådigste appetitt — hvis det ikke hadde vært denne hersens rakørretten! Tynne skiver av den delikateste rakørret var plassert oppå rømmegrøten. For en kombinasjon, syntes vi. Den herlige grøten frydet øyet. Men rakørretten minte en om Vinmonopolets stive priser, og en ble gram ihu. Kombinasjonen var rent ut sagt fortreidelig, og ingenting kan ødelegge et måltid som fortreideligheter. Enden på det hele ble en nokså dyster livsfilosofi, som best uttrykkes i følgende: Det beste ved rakørretten er nå drammen, da! Nå, livsfilosofien har endret seg med årene. Rett tillaget greier rakørretten seg uten den kostbare drammen. Og hvis husmoren har den rette forståelse av herre-retten rakørret, så kan hun servere den flådd og oppskåret på pyntede fat, gjerne med rykende varme poteter. Smør og flatbrød hører absolutt med. Prøv en gang med erteflatbrød, det er alminnelig på Hedmark. Og vil hun lage en raffinert og ypperlig forrett til særlig fint selskap, så serverer hun rakfisk sammen med remoladesaus og hvitvin. Drammen får da bli en personlig smaksak.

Vel bekomme!



## FORSØK DENNE TUREN EN GANG

Av O. B. Garberg

Da T. T. i 1948 åpnet den nye Schulzhytta på Stormoen, ble anledningen til vandring i en ny fjellverden muliggjort. Fongentraktene byr på alle de variasjoner som en vakker fjellverden kan framvise, og disse trakter omfatter et så stort område, at om en vil tilbringe en ferie der vil en neppe kunne rekke over det hele. Det er mange veier som fører til Schulzhytta, og av disse er endel tidligere omtalt i T.T.s årbøker, men det er veier og avstikkere som ennå er lite kjent i dette store og vakre fjellområdet. Den mest interessante rute til Schulzhytta er den som går opp fra Innbygda i Selbu. En kan ta rutebilen til Garberg bru (stoppested for Selburuta) og ta vegen innover Innbygda til Bjørdal. Vegen følger dalføret og ved Alset løfter den seg noe høyere og fortsetter innover en stor skogdal. Dypt nede ser en Garbergelva går i stryk med nesten loddrette berg på begge sider.

Innover dalen passerer først noen vakre bureisingsbruk, og så en del setervoller. Børdalen er en koselig setergrenn med historiske steder. Der stod i gamle dager en kirke. (Det var før svartedauen). Det var i den tid mange gårder der inne hvor det nå er bare setrer. Den eneste rest av kirken er kirkedøra som nå står på Selbu bygdemuseum.

Går en innom på Borsetsetra på Børdalen og slår av en prat med vertsfolka, er bare dette en opplevelse og verd en tur. John og Beret er typene på ekte seterfolk. Krig, dyttid og konflikter som verden er så velsignet med, har ikke greidd å ødelegge humøret eller den humoristiske sans som preger seterfolket på Børdalen.