

Emne nr. 146

RAKEFISK

Rakefisk er nedlagt fisk som saltes så lite (under 10%) at den etter en tid blir myk, går i gjæring og får en karakteristisk lukt. (Det finnes alle varianter fra nesten ingen lukt til sterk lukt.) Raket ørret, røye, sik og sild har lange tradisjoner i vårt land. Bruk av rakefisk kan dokumenteres helt tilbake til 1348.

Mye tyder på at rakefisk bare har vært brukt i visse deler av landet, og at den noen steder har vært helt ukjent inntil de siste tiår. Men nå synes bruken av rakefisk, og også legging av rakefisk, å spre seg. Det forlyder også at rakefisk eksporteres til utlandet.

Mange uttalelser tyder på at man i forskjellige deler av landet har ulike oppfatninger av hvordan en førsteklasses rakefisk skal være. Dette gjelder lukt og smak. Måten fisken stelles og legges til raking kan variere. Det er trolig en sammenheng mellom fremstillingsmåte og forventninger til det ferdige produkt.

Denne spørrelista skal brukes i en undersøkelse som skal forsøke å klarlegge hvor rakefisk tradisjonelt var i bruk og hvor den brukes i dag. Samtidig vil vi prøve å få tak i de lokale tradisjonene med hensyn til hvordan fisken legges, oppbevares og spises, og hvilke forventninger man har til moden rakefisk med hensyn til lukt og smak.

Hvis rakefisk er ukjent i ditt distrikt ber vi deg skrive det ned og sende oss: Nå som alltid er svaret ukjent også viktig å få inn.

Spørrelista er delt i tre avsnitt. Avsnitt I handler om bruk av rakefisk i ditt distrikt; vi er altså ute etter det som er mest vanlig. Hvis du også spør andre om opplysninger ber vi deg være nøye med å oppgi navn og alder på disse.

Avsnitt II handler om servering av rakefisk, og her er vi ute etter din personlige måte å servere den på.

Avsnitt III i spørrelista henvender seg direkte til folk som selv legger rakefisk. Hvis du selv ikke gjør det, kanskje du kjenner noen som gjør det og kan svare på lista? Vi vil gjerne at du gir ham/henne disse spørsmålene, eller sender oss navnet så vi kan henvende oss direkte.

Les gjennom hele lista før du begynner å skrive.

- og husk: Vi vil gjerne ha ditt svar selv om du bare kan svare på deler av spørrelista!

I. Bruk av rakefisk i distriktet

1. Brukes rakefisk i ditt distrikt? Er i så fall bruken vanlig eller sjelden? Brukes rakefisk av folk fra distriktet eller først og fremst av tilflyttere? Bruker du det selv? Hvor ofte bruker du det?
2. Brukes rakefisk i dag til vanlig middagsmat eller til rakefisklag eller begge deler?
3. Har rakefiskens plass i kostholdet endret seg i ditt distrikt i den senere tid? Er det blitt mindre dagligmat og mer selskapsmat?
4. Spises rakefisk i dag av grupper som ikke spiste det i gamle dager? Er det forskjell i bruken hos folk fra distriktet og tilflyttere?
5. Når på året spiser man mest rakefisk?
6. Skaffes rakefisken ferdig nedlagt, i tilfelle hvor fra, fra eget distrikt eller utenfra? Har man oftest en fast leverandør eller kjøpes rakefisk i små porsjoner i butikken?
7. Legges det rakefisk av fisk som er fisket i vann i området, såkalt vill fisk?
8. Hva slags fiskeredskap brukes til å fange vill fisk som skal legges ned til rakefisk?
9. Legges det rakefisk av fisk som er kjøpt eller skaffet fra et annet distrikt (kommune), i tilfelle hvor fra?
10. Legges det rakefisk av fisk fra oppdrettsanlegg? a) fra damanlegg i innlandet? b) fra oppdrettsanlegg i sjøen?
11. Hvilken tid på året legges rakefisken?
12. Hvilke fiskesorter legges ned til rakefisk: ørret, røye, sik, sild (langs kysten) eller andre fiskesorter?
13. Hva regner man som den beste fiskesort til raking? Hva synes du selv? Hva består en eventuell forskjell i?
14. Er det noen oppfatning om at det er forskjell i kvaliteten på rakefisk av oppdrettsfisk og rakefisk av vill fisk?
15. Legges rakefisk bare til eget bruk i ditt distrikt? Legges rakefisk bare til salg i ditt distrikt? – Begge deler?
16. Er det stort sett menn eller kvinner som har ansvar for legging av rakefisk?

II. Servering av rakefisk

17. Hvordan serverer du rakefisk?
 - a) - flekket, filetert, uten ben, hode og hale
 - b) - flekket, hel fisk med ben, men uten hode og hale
 - c) - flekket, i passelige stykker med ben
 - d) - hel fisk med skinnet på, hver og en renser selv
 - e) - andre måter?
18. Serveres fisken kokt, stekt eller ukokt rett fa tønna?

19. Hva serveres den sammen med?
 - a) graut, for eksempel rømmegraut (slåttegraut)
 - b) poteter
 - c) smør
 - d) flatbrød
 - e) annet tilbehør?
20. Hva drikker man til rakefisk?
21. Hvis det er forskjell på din måte å servere rakefisk og det som er vanlig i distriktet ber vi deg gjøre rede for dette.
22. Hvem pleier å stelle til rakefisken for servering, menn eller kvinner?
23. Kjenner du til gammel skikk og bruk omkring servering av rakefisk? Fortell!

III. Legging av rakefisk

Hvis du selv legger rakefisk ber vi deg her gi en nøyaktig beskrivelse av fremgangsmåten.

23. Fisker du selv eller kjøper du fisken? Hvorfra? Er den fersk eller frossen?
24. Hvis du fisker selv, hva slags fiskeredskap bruker du?
25. Fisker du mer i løpet av en fiskesesong enn det som legges ned som rakefisk? I så fall – hvor stor del av den totale årsfangsten legges ned som rakefisk?
26. Hvor sitter du og renser fisken: a) i vannkanten? b) innomhus?
27. Hva vil du anslå temperaturen til der du sitter: a) over 10 C? B) under 10 C?
28. Hvilken redskap bruker du:
 - a) kniv; noen spesiell form?
 - b) tommelfingerneflen til å skrape bort blodranda?
 - c) annen redskap?
29. Kapper du av hele hodet eller fjerner du gjellene? Fjerner du halen? Lar du noe av blodranda sitte igjen? Skraper du av noe av slimet på skinnet eller vasker du skinnet ekstra godt slik at noe av slimet kanskje fjernes? Legger du fisken ned med slim på skinnet?
30. Er det noen gamle regler om hvordan fisken skal behandles, som for eksempel ikke ligge i bunnen av båten der du går, - ikke ligge på bakken? Finnes det noen regel om stell av tommelfingerneflen der den brukes? Fortell det du vet, - gjerne også det du synes å huske at du har hørt.
31. Legger du fisken i plastbøtte eller trebutt? Mener du den ene typen er bedre enn den andre? Hvorfor? Mener du det blir liten eller ingen forskjell?
32. Hvordan legges fisken i bøtta: med buken opp, ned eller på siden? Er det noen forklaring på hvorfor du legger den som du gjør?
33. Veier du saltet og fisken, i tilfelle hvor meget av hver? - Eller bruker du håndmål: hvordan beregner du da?

34. Hvordan får du lake? Dannes laken av fisken og saltet under press, eller heller du lake på: hvor sterk er saltlaken? Hvis du må etterfylle lake, hva gjør du da? Hva bruker du til press?
35. Bruker du sukker? Kan du antyde hvor meget? Tilsetter du noe annet i laken, for eksempel salpeter, sirup, blod eller myse?
36. Hvor oppbevares fisken når den er nylagt? Hva tror du temperaturen er der, over eller under 10 grader C?
37. Har du noen tegn på at fisken er ferdig til å spises?
38. Hvor lang tid regner du med at det går før fisken er moden? Er det forskjell på sommer- og høstfisk?
39. Hvordan oppbevarer du fisken når den er moden (i kjeller, på loft, stabbur, ute i jordkjeller, i dypfryser)? Hvor lenge mener du fisken kan oppbevares uten å miste kvalitet?
40. Hvordan mener du modnet rakefisk skal være?

Lukt A1 nesten ikke lukt
 A2 lukt og smak om lett modnet pultost
 A3 lukt og smak som sterk, velmodnet pultost

Saltsmak B1 som lettsaltet fisk
 B2 lite saltsmak
 B3 frisk saltsmak
 B4 nesten ikke saltsmak

Konsistens C1 passes myk, må skrapes av benene
 C2 smøremyk
 C3 myk som en pasta

Sett sammen en A, B og C som passer best til din smak. Er dette i samsvar med den alminnelige oppfatning i distriktet?

41. Har du noen mening om hvor lukten sitter: i laken, i skinnet eller i selve fiskekjøttet?
42. Kjenner du til gammel skikk og bruk omkring legging av rakefisk? Fortell!