



Kari Ljosnes med rakfisken frå Danmark og Valdres

-Rakfisk? Nei den har eg aldri smaka. Er det den som luktar

så ille?

Denne reaksjonen som vi oppfanga frå ein uskedeling på SPAR i førermiddag var typisk. Overraskande nok hadde rakfisk frå Valdres dukka opp i kjøledisken og det er ikkje noko som skjer kvar dag.

Og det lukkast ikkje oss å finna meir enn eitpar kundar som hadde smaka rakfisk før. Det er og blir ein delikatesse som dei nyt aust for fjella.



Jo, det er ein delikatesse! (Foto frå Wikipedia)

Lenge trudde vi at dette var rakfiskdebuten i Uskedalen, men dagleg leiar Bente Nilsen fortel at dei også selde rakfisk i fjor. Den vert distribuert og bestilt via kjeden og ifjor selde dei nokre få fiskar. Når den no dukkar opp att må det nærmast karakteriserast som eit eksperiment. Og kunnskapane om korleis fisken bør serverast er svært begrensa. Det er da også mange variantar.

På pakka frå produsent Wangensten kan ein lesa ei oppskrift på wraps som er relativt avansert men ein kan begrensa seg til purre, raudlauk, kokte egg, mandelpotet, rømme, godt smør, lefse og flatbrød. Av drikke er øl og akevitt det vanlege austpå.

Rakfisk frå Valdres er eit lite eventyr for seg sjølve. Det er imponerande kva valdrisane har gjort ut av produktet, som for ein stor del vert henta frå Danmark. Det gjeld i alle fall regnbogeauren til Wangensten. Familien som bur på Færden gard har raka fisk i generasjonar. Allereie på 1800-talet starta dei aurefiske og foredla fisken på garden. I nyare tid har dei utvikla seg til landes største produsent. Og Valdres har sin eigen rakfiskfestival!

Kva betyr det at fisken heiter rakfisk? Den vert tradisjonelt salta og lagt ned i lukka butt om hausten og i vekene før jul er den modna ferdig. Ein ekspert vil seia at raking er fermentering av mat i ein prodess der råstoffet vert påverka av miljø der enzymer frå mikroorganismar blir nytta. Det minnar mykje om osteproduksjon.

Men luktar fisken ille? Slett ikkje, han luktar spesielt. Kva så med faren for botulisme? Den er ikkje til stades

hvis ein er så pinleg nøyaktig og reinsleg som ein skal vera.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen