

Ola T. Sørhus

Jakt, friluftsliv - og god mat

Jakt har lange tradisjoner i Norge, men i motsetning til våre forfedre, som hadde jakt som næringsgrunnlag, er det bare få i dag som lever som veidemenn. Likevel betaler 170 - 180 000 årlig jegeravgift, og ikke bare menn, men også kvinner deltar på jakt, og i stadig økende grad.



Flott stand i praktfullt høstvær. Foto: Per Østigård, 1990.

Den mest populære form for jakt i dag er rypejakt - uten dermed å fornærme dem som driver annen form for jakt. Statistikken viser at flertallet av norske jegere er småviltjegere, og dette kan ikke sies å være noen form for matauk, snarere tvert i mot! For min egen del regner jeg med at hver rype jeg skyter koster meg mange hundre kroner, mens jeg i butikken kan kjøpe dem for under hundre kroner stykket. Hvorfor da drive med jakt? Burde jeg ikke henge børsa på veggen og la disse vakre fuglene i fred? Er jeg med på å desimere bestanden så den til slutt forsvinner og gjør vårt biologiske mangfold fattigere? Selvsagt er det mulig å skyte ut bestanden i et terreng, men en ansvarlig jeger gjør ikke sånt, og heldigvis er flertallet av norske jegere ansvarfulle. Han (eller hun) tenker naturligvis også på fremtidig jakt, og da gjelder det å forvalte bestanden riktig slik at det også i de neste årene skal bli noe å jakte på.

Rypebestanden veksler fra år til år,

og allerede Gisle Surrsson, som levde for 1000 år siden, var klar over dette. Han forbandt også gode rypeår med store forekomster av lemen, og i dag vet vi litt om dette. Predatorene (rovfugler, rev og røyskatt) har i lemenår nok mat og lar derfor rypene i fred, men er det lite av smågnagere, er ryper reservemat, og dermed blir det mindre igjen til jegeren. Men andre faktorer spiller også inn. De første dagene etter klekkingen er kritisk. Er det lite insekter og kaldt vær, vil mange kyllinger omkomme. I den senere tid er det også påvist at i områder med mye sau, har rypebestanden gått tilbake. Det kan visstnok ha sammenheng med at plantene det blir beitet på, utvikler antistoffer som sauene tåler, men som er uegnet som mat for lemen. Og resultatet? Lite lemen - lite rype. I tillegg til dette endres plante-floraens sammensetning slik at andre grasarter overtar for rypas naturlige næringsplanter.



*Resultatet av en vellykket jakt.
Foto: Per Østigård, 1990.*

Rypeforskning er en relativ ung disiplin innen norsk biologi. Den første som egentlig forsket på rypene, var forstmester J. B. Barth, født i 1822. Barth var utdannet både i geologi, zoologi og botanikk, og i tillegg var han svært skrivefor og er blitt en legende for ettertiden. Det var også han som innførte jakt med stående fuglehund i Skandinavia, og selv om noen av hans iakttagelser både var uriktig og ufullstendige, har vi mye å takke ham for. Han var også bekymret for økningen i antall jegere og skriver «... og allerede begynner Jægerne at være hverandre i veien og at søge at fortrænge hverandre eller komme hverandre i Forkjøbet...» Forskningen til Barth førte til at vi fikk en ny jaktlov i 1899, en jaktlov som senere er forandret mange ganger til den loven vi har i dag. Dagens lov har innført et nytt prinsipp i norsk lovgivning - det såkalte speilvendingsprinsippet. Det betyr at bare det som er

nevnt i loven som jaktbart vilt, kan bli jaktet på. En kokk på tidligere Hummelfjell hotell kunne skilte med en eksklusiv matrett - huggorm! Men dette var forbudt og han måtte slutte med huggorm på menyen. Så turgåere, pass på: Det er forbudt å slå den ihjel, for den har også sin plass i naturen.

Vi kan med en viss rett si at moderne viltforskning begynte mellom 1920 og 1930, men vi har også statistikker fra forrige århundre som forteller oss noe om svingningene i rypebestanden. Som en tommelfingerregel kan en gå ut fra «toppår» hvert fjerde år, men i tillegg har vi større svingninger over lengre tidsperioder, og mens vi i 1980-årene hadde en del gode rypeår, har 90-årene vært tilnærmet en katastrofe mange steder. Det har fått noen til å foreslå enkelte begrensninger i jakten, f.eks. såkalt 'bag-limit', d.v.s. forbud mot å skyte over et visst antall ryper pr. dag. Kanskje kan dette ha noe



*Også hunden
nyter det flotte
høstværet. Foto:
Per Østgård,
1990.*

for seg i sterkt belastede områder og i perioder med liten bestand.

I de harde trettiårene var det mange her i Nord-Østerdal som måtte ty til 'att-åtnæring' for i det hele tatt å kunne holde hodet over vannet. Min far, Thore, var en av dem. Han var en ivrig jeger som etter høstjakten sendte kasser med ryper til Pilstredet Fisk & Vilt i Oslo, og dermed fikk han noen hardt tiltrengte kontanter. Han fortalte meg en gang at han skjøt to ryper og en hare i ett skudd - og jeg tror ham. Han var på jakt i Marsjølia, og i bratta opp mot Storbakken (Gruvkletten) fikk han oppe i skjærene se en rype. Han skjøt, og dermed fløy resten av kullet. Men da han kom opp til rypa han hadde skutt, lå det to ryper der, og på skjæret rett ovenfor lå en hare som også hadde kommet i veien for hagelsvermen. Han viste meg engang hvor dette var, og derfor blir også historien troverdig for meg. Ellers skal en være forsiktig med å tro alt en jeger forteller. Det er vel med jegeren som med fisken: Som årene går blir fisken stadig

større og jegerinnsatsen stadig mer imponerende. Men alle historier har som regel et snev av sannhet i seg. Så kan en bare trekke litt ifra, vil en nok nærme seg sannheten.

Mine jegerinteresser og glede over naturen og dens mangfold har jeg antagelig fått fra min far. Hjemme hadde vi alltid hund, etter krigen bare buhunder, men tidligere også fuglehunder, og da engelsk settere, som far brukte på jakt. Jeg trodde derfor at jeg var spesialist i dressur av hund inntil jeg fikk min første hund. Hunden hadde gode egenskaper både som viltfinner og i søk, men den var «umulig.» Ikke lystret den skikkelig, ikke apporterte den og var i det hele tatt «håpløs.» Det gikk år før jeg måtte innrømme overfor meg selv at det ikke var hunden det var noe i veien med, men meg. Og slik tror jeg det er med de fleste som får hund for første gang. Hunden er 'umulig,' men eieren/dressøren er «spesialist!» Men ikke alle hunder har de egenskaper en skulle ønske seg. Det kan skorte på viltfinneregenskapene, eller den

har ikke godt nok søk - blir trang i søket, en såkalt 'skopusser,' men selv en annenrangs hund kan for en jeger være brukbar, selv om den ikke har noe på en utstilling eller en høvfjellsprøve å gjøre. En hund jeg hadde, som dessverre bare ble ti - elleve år, slo sjelden ut mer enn 100 - 200 meter. Men den fant vilt og oppførte seg eksemplarisk i stand. Men på en høvfjellsprøve ville den blitt slått ut med en gang. Den hadde også såre labber, så i tørt vær ble søket bare så som så selv om labbene ble pleiet etter alle kunstens regler. Men selv denne hunden hadde sine stunder. En gang jaktkameraten min og jeg jaktet, fikk den en skikkelig raptus og jaget alt som hette rypere så langt vi kunne se. Dette varte kanskje en halvtime før vi fikk stagget den, men da var den også så utslitt at vi nesten måtte bære den ned fra fjellet.

En god jeger bommer aldri, heter det, men dette er en sannhet med modifikasjoner! En god jeger er den som ikke skyter på for langt hold og som har trent på leirduebane og kjenner sitt våpen godt. Våpenet må tilpasses individuelt til hver jeger, og etter min mening er ideell skyteavstand 15 - 25 meter. På lengre skyteavstander er sjansen for skadeskyting større, og det må en forsøke å unngå. Hagelstørrelsen har også stor betydning. I begynnelsen av jakten kan en med fordel bruke (US) nr. 7, mens en senere på høsten må opp i størrelse, f.eks. hagel nr. 6 eller 5. Jeg har (dessverre) selv fått erfare hvor uheldig det kan være med feil hagelstørrelse. For mange år siden, kanskje så mye som 20 år siden, gikk vi på jakt i oktober. Vi skjøt og skjøt (med hagelstørrelse 7) uten å få en eneste rype.

Vi var allerede da begge erfarne jegere og forstod etterhvert hva som var feil og sluttet derfor med jakten. Det var nok ikke våre skyteegenskaper det var noen feil med, men hagelstørrelsen, og annen ammunisjon hadde vi ikke med oss. Vi avsluttet derfor jakten, men neste helg var vi igjen på plass, og nå brukte vi hagelstørrelse nr. 5, og nå fikk vi rype i sekken. Men det tragiske var, at nå fant vi også igjen rypene vi helgen før hadde skadeskutt, og derfor må moralen bli: Jegeropplæringen må i langt større grad enn i dag fokuseres på bruk av riktig ammunisjon.

Det viktigste ved dagens jakt er ikke å få mest mulig i sekken, men å nyte naturen med alle dens sider. 'Alle' ønsker seg godt vær under jakten, men er dette så viktig? I dag har vi gode klær, men regner det, og det er sur vind, har vi stort sett fjellet for oss selv. Vår 'tradisjon' er å starte relativt tidlig på dagen. Men midt på dagen har vi en lang pause. Det er viktig for hunden å få hvile ut, men også hygge for oss. Før tente vi bål og laget mat og kokte kaffe der, men ofte kan det være vanskelig å finne godt brenne på høvfjellet, så nå bruker vi stort sett primus. Den gode, gammeldagse militære primusen kan gjøre god nytte for seg, men i dag finnes det lettere utgaver som går på nesten all slags brensel. Den er å anbefale. For å gjøre det hyggelig, bruker vi en variert meny når vi tar pause. En dag kan vi steke bacon, og så slå egg oppi. Dette er den enkleste menyen. Litt mer avansert blir det om vi har tatt med middagsrester fra kvelden i forveien og danderer den på nytt - og her er det bare fantasien som setter grenser. Når maten



Næringsrik og god mat gir overskudd.

er ferdig, setter vi på en kjele med vann og koker opp. Vår oppskrift på god drikk er en (stor) kopp med (instant) kakao, og imens fyller vi kaffe på kjelen. Ved halvdruknet kopp, fyller vi etter med kaffe - en herlig drikk som må prøves! Er det fint vær kan vi strekke oss i lyngen en to - tre timer før vi gjenopptar jakten. Men det er ikke bare skytterne som skal ha det fint. Også jegeren (hunden) må få sitt. Er været dårlig og hunden er våt, blir den pakket godt inn for å holde på varmen, og selvfølgelig må den også ha sine godbiter. Ellers er det den som egentlig bestemmer når vi skal begynne jakten. Blir pausen altfor lang, sier den klart fra at nå er det nok. Nå er det på tide å starte opp igjen!

Etter jakten, om ettermiddagen når vi kommer tilbake til overnattingsstedet vårt, er vi naturlig nok (behagelig) slitne. Vi setter oss da ned en halvtimes tid både for å slappe av og la hunden få roe seg ned før den kan få mat. Deretter går nødvendig arbeid på omgang. En ordner med

ved og gir hunden mat, men den andre står for middagslaging, og her spares det ikke på noen ting. Den ene forsøker å overgå den andre i matveien, men ingen har til nå overgått min fetter som en gang var med på jakt. Vi var fire stykker, og denne lørdagen

var det han som hadde ansvaret for matlagingen. Vi tre andre ble kommandert inn i sætre, mens han kokkelerte på kjøkkenet i lyset fra en parafinlykt. Etter en stund kom han inn til oss med stekt rypelever på en flatbrødbit, og da maten endelig var klar, ble vi ropt inn. Menyen bestod av en forret, laks med eggerøre (hvordan i all verden hadde han fått med dette langt inn i fjellet?) og deretter rypebryst brunet utvendig og rød inni. Feilen mange gjør er å steke dem for lenge. Da blir de seige og ikke særlig gode. Lårene var sprøstekte som snacks ved siden av. Og naturligvis hørte også rødvin til. Men min fetter serverte også dessert: Sjokoladepudding med vaniljesaus! Etter dette måltidet fikk han et tilnavn, og siden ble han aldri kalt noe annet enn Trond Brimi.

Tidligere jaktet jeg både elg og rein, men har sluttet med dette. I stedet kjøper jeg nesten hver høst elgkjøtt, selv om jakten nok i seg selv også kan være spennende. Mange som har elgkjøtt steker indrefiléten som biff, og det er OK, men

resten av kjøttet tilberedes som vanlig storfekjøtt, og det er vel også OK, men med litt fantasi og god hjelp av kokebøker, kan det bli mye spennende mat. En oppskrift jeg har brukt, og tillempet min egen vri, fant jeg i et blad for mange år siden, og den er så god at jeg gjerne vil dele den med andre. Oppskriften er laget av Eva Mølseter, og selv om den er tidkrevende, er den absolutt å anbefale, f.eks. til middag første juledag:

Ca. 1 kg benfri elgstek

Marinade:

1 fl. rimelig rødvin
1 løk i båter
1 gulrot i skiver
6 hvite pepperkorn
6 hele allehåndekorn
1 laurbærblad
ca. 12 einerbær
2 - 3 ss olje

Saus:

30 g sellerirot
1 liten løk
1 gulrot
12 einerbær
Den avsilte marinaden (som også er brukt på steken først)
1 buljongterning
1 dl kremfløte
litt reven geitost
2 ts maisenna + vann

Tilbehør:

Ca. 12 ekstra store sjampinjonger
1 løk, 1 - 2 hvitløksfedd
1 bt persille
100 g smør
salt og pepper
grønnsaker, som gulrøtter og brokoli, rorte tyttebær og kokte poteter.

Bind opp steken om den ikke er surret. Legg den i en trang form (har en ikke en form som passer, kan en legge steken i en plastpose og lukke denne). Steken behøver ikke være helt tint på forhånd. Bland sammen alle ingrediensene til marinaden og hell den over. Steken må være helt dekket. La den stå kjølig 3 - 5 dager. Snu den av og til.

Ta opp steken og tørk den. Brun den rundt det hele i litt margarin og dryss på salt. Hell over den avsilte marinaden (den brukes etterpå i sausen) og la steken stå og surre på svak varme i 1,5 - 2 timer. Steketermometeret skal da vise ca. 75 grader.

I mellomtiden forberedes soppen. Ta bort stilkene og finhakk disse sammen med løk, hvitløk og persille. Bland hakket med mykt smør. Fordel det i sjampinjongen og gratiner dem midt i ovnen ved 225 grader i ca. 10 minutter.

Rens grønnsakene til sausen og finhakk dem. Fres grønnsakene noen minutter i smør sammen med knuste einerbær.

Ta steken opp og la den hvile tildekket. Sil sjuen og mål den opp. Hell den så over grønnsakene og la det koke opp. Tilsett buljong og fløte og smak sausen godt til med geitost, salt og pepper. Jevn sausen med maisenna utrørt i litt vann.

Skjær kjøttet i tynne skiver og legg det på en seng av saus. Server grønnsakene ved siden av sammen med rorte tyttebær og poteter.

Og til dessert? Selvfølgelig multekrem!

Bon appetit!

Adresse:

Ola T. Sørhus, Tynset.