



”
Setra og produktene herfra stimulerer sansene til store og små, til både tobeinte og firbeinte.

ERIK FLEISCHER (BILDET)

TIL SETERS

Vi skal til seters. Til Erik Fleischer og Roy Leirvik.
Til kuer og kalver. Til Braskerudsætra.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: ROY LEIRVIK OG SJUR HARBY



– Så enkelt som det kan bli, sier Erik Fleischer i telefonen. – Skogbygda, ikke sant? Kjør forbi gården til Ole Martin Kildahl, oppover alle bakkene til bommen ved Olohusa. Derfra er veien skiltet. Joda, jeg kjører. Gud bevare meg vel. Opp alle bakkene, gjennom bommen og ganske riktig, veien er skiltet. Langt innover bukter den seg mellom koller og tjern. Vi er i grenseland mellom Hedemarken og Glåmdalen. I dag bare skog, men for hundre år siden?

Snauspist

– Her var det opprinnelig tretten setre, sier Fleischer. – Setrene var en viktig del av jordbruksøkonomien herover. Over meste parten av landet, forresten. Utmarksbeitene sparte ressursene hjemme på gården. Det er lett å romantisere seterlivet i dag, men i 1800-tallets overbefolkede Norge var beite-ressursene i skogen og på fjellet uunnværlige, selv i fete jordbruksområder som på Hedemarken. Gamle bilder viser hvor snaubeitet og tynnhogde landskapene kunne være. Den utviklingen vi er vitne til nå med gjengroing, er derfor ahistorisk. Den er et brudd med en tusenårig tradisjon. Minst.

Ord i behold

Han har sine ord i behold. Forskere mener at seterbruket er like gammelt som jordbruket selv. Her til lands regner en med at det ble introdusert i løpet av yngre steinalder. Vi snakker om perioden 4000 til 1750 før vår egen tid. I forfatteren Lars Reintons

bok *Seterbruket i Noreg* (1955) dokumenterer tabellene både setringens omfang, men også at det tidlig begynte å tippe utofor. Rundt 1900 skal det ha vært nesten 50 000 gårdsbruk som baserte husdyrholdet på seterdrift. I 1930 var tallet sunket til knappe 35 000, i 1939 ned til vel 26 000. Under krigen tok det seg opp igjen, men tendensen fra før 9. april 1940 fortsatte utover på 1950-tallet. Og i dag? Lukk øynene. Norsk institutt for bio-økonomi (NIBIO) rapporterer at det i 2015 var bare 1 300 setre i drift her til lands. De fleste av dem finner du i Valdresregionen i Oppland, i nordre del av Hedmark og Buskerud samt søndre deler av Sør-Trøndelag. Vemodig?

Kokost

– Selvfølgelig er det motstrøms, parerer Roy Leirvik. Spørsmålet mitt var hva de egentlig driver på med. Hva slags motreaksjon er det de representerer? For hvorfor skal du dra beitedyr til skogs, når de kan gå på jordene hjemme? Hvorfor lage seg arbeid fra morgen til kveld, når du ikke behøver? Selv er han veterinær, men har også en fortid med seterdrift. I Trysil. I hans tid stakk Nordbrenna gård der i 2015 av gårde med gullmedaljen på Matstreif for kokosten sin. Hva kokost

er for noe? Jeg spør. – Kokost, sier Leirvik – kokost er det som står foran deg der. Han peker på et beger med et beige, seigt innhold. Av konsistens kan det minne om stivnet honning. At det er en smøreost, er helt på det rene. Men hva ellers er det å si? – Vi kan kalle det en introduksjon til pultosten, sier han. – En ost for dem som vil nærme seg pultosten forsiktig. For det er med den som med akevitten, at enten liker du den eller så liker du den ikke, men en myk overgang gjør terskelen lavere. En kokost kan lages av enten pultost eller modnet skjørøst, som tilsettes melk eller fløte og varmes opp til ostemassen smelter. Smaken justeres med salt og eventuelt mer karve. Dette er en ost som spises nylaget og har liten holdbarhet, fordi den så lett mugner. Prøv den på en brødiskive.

Hva er en seter?

Det finst fleire definisjonar av kva ei sæter er. Det er semje om at det er ein stad, der krøttera er om sumaren og der kyrne blir mjølka, og der mjølka heilt eller delvis blir stelt

skrev Reinton. Setra var viktig for gårdsøkonomien, men hva mer? – Tenk deg, sier Fleischer. – Kanskje hadde du gått på tå hev en hel vinter med en svigermor eller en gam-

ANTALL GÅRDSBRUK MED SETERDRIFT DE SISTE 100 ÅR	1900	1930	1939	2015
	50.000	35.000	26.000	1.500



”
**Å reise på setra
er noe av det
mest eksotiske
du kan gjøre.**

ERIK FLEISCHER



TRADISJON OG KUNNSKAP: – Det kreves kunnskap å være her. Det har vært laget ost, smør og rømme på setrene i uminnelige tider. Du skulle kunne den riktige temperaturen, lukten, smaken og konsistensen. Mister vi dette, forsvinner også den røde tråden i norsk mattradisjon.

mel tante du ikke kunne like. Så kom våren og med den forberedelsene til seterlivet. Og deretter en hel sommer, der du var fri for bitre kommentarer og vaksomme blikk. Er det rart at setra ble et kjært minne for mange? Og Reinton supplerer:

Hovedpersonen på sætra var den som mjølka, stelte krøttera og laga budrätten. Dette var ei kvinne. I store luter av landet var det husmora på garden sjølv som sat på sætra og stelte. Ho hadde då og gjerne med seg dei mindre borna, og ofte var òg mannen og dei eldre borna på sætra, så heile huslyden var der.

– For mange ble oppholdet selve friheten, sier Fleischer.

Luksus, men ingen felle

Men tilbake til spørsmålet om hvorfor. – Se på dette bordet, fortsetter Leirvik. – Melka har vi produsert selv. Brødet kommer herfra, både pultosten og kokosten er hjemmeproduksjon, og kjøttet i spekepølsa kommer også fra oss. Det smaker godt, vi vet alt om tilberedningen, om råvarene og om dyra. I tillegg har vi livet på setra med stillheten, regulariteten, forpliktelsene, ansvaret, dyra, døgnets og årstidenes skiftninger. Engene grønnes, blomstrer og beites. Det klinger i bjeller og det rantes fra skogen. Dette kan høres ut som en reportasje i livstilsbladene,

jeg vet, men det jeg forsøker å formidle, er at dette er en tilværelse som gir mening for oss. Det er ikke tilgjort romantikk, men en villet ramme rundt et moderne liv. For hundre år siden var dette hverdagen til mange flere, men i dag er det en luksus for noen ytterst få. Til dem hører vi. Og det er et bevisst valg, et veivalg og et verdivalg.

Barn blir barn igjen

– Og vi ser jo, supplerer Fleischer – vi ser jo på egne og andres barn, kanskje særlig barn, at mobil og nettbrett kommer i annen rekke, når de har vært her noen timer eller dager. Unger blir unger igjen. Verden utenfor døra skal utforskes. Dyr skal melkes, gjerder skal repareres, bekker sildrer, og ved må bæres inn. Å reise på setra er noe av det mest eksotiske du kan gjøre. – Og så en ting til, han avbryter seg selv, og det er at det kreves kunnskap å være her. Det har vært laget ost, smør og rømme på setrene i uminnelige tider. Det var de beste produktene stabburet hjemme kunne skilte med. Budeiene hadde sine egne oppfatninger av hvordan det best skulle gjøres. Det var kunnskap som hadde gått fra generasjon til generasjon, små hemmeligheter som bare kunne læres gjennom håndens gjerning. Du skulle kunne den riktige temperaturen, lukten, smaken og konsistensen. Mister vi dette, forsvinner



HVA ER PULTOST?

Pultost lages av syrnet skummetmelk. Det første du gjør, er å separere melka, mens den fremdeles er varm fra kua. Da skilles melk og fløte. Melka tilsettes syrekultur som starter gjæringsprosessen. Deretter settes den bort til dagen etter, da den varmes opp til 60 grader under stadig omrøring. Ostemassen helles over i et klede og settes bort til neste dag. Da er tiden kommet til knaing, det vil si at massen som nå er ganske tørr, knas til den pulveriseres. Når den har stått enda et døgn, denne gang i romtemperatur, tilsettes salt og karve. Hvor lenge du vil lagre den, er til en viss grad en smakssak. Jo lenger du har den i skapet, jo gulere, sterkere og mer smørevillig vil den utvikle seg. Den eldste osten Erik Fleischer selv har spist, var seks år gammel. Den rev godt.

også den røde tråden i norsk mattradisjon. Vi fratar neste generasjon muligheten til å gjøre hverdagsmaten til et festmåltid. Setra og produktene herfra stimulerer sansene til store og små, til både tobeinte og firbeinte.

Ikke skap det inntrykket

– Men, ikke skap det inntrykket at livet her er skrudd 100 år tilbake. Kulissene kan sikkert tyde på det, men melkebilten er her fire dager i uka, vi har nettdekning og det er melkemaskiner og strømgjerder som gjelder. Men, vit også at en del av melka går til ysting. Ikke for salg, men til eget forbruk og som gaver til familie og venner. Det blir pultost, kokost, rømme og smør. Vi gjør alt dette fordi det kjennes meningsfylt og bra. Og melka blir bedre her på setra. Og dyra oppfører seg annerledes. Kuene i år behersker terrenget på en helt annen måte enn de gjorde i fjor. De blir flinkere til å klare seg, de beveger seg lettere og annerledes, enn om de bare hadde gått på et flatt beite hjemme. Og så har du lukta. Den er særegen. Få ting i livet overgår lukten og gleden fra et nyvasket seterfjøs.

Nye hus

– I dag ser du knapt spor etter noen av dem. Vi er tilbake til seterbrukets utvikling og skuer ut over skogen rundt. For heller ikke

på Braskerudsætra handler historien om kontinuerlig drift gjennom generasjonene. Da unge Fleischer startet gjenoppbyggingen her på 1990-tallet, var det bare melkebua som sto igjen. Beiteene var grodd igjen, gjerdene lå nede, og husene var borte. Men han var opptatt av mattradisjon, bygningsvern og alskens kulturhistorie. Og, han hadde et eget øye for og lag med gamle folk. Når de snakket, lyttet han. Og de mintes oppholdet på setra. De fortalte om friheten, om luktene og smakene, om soloppganger og bjeller som klang, om kaffen på dørhella, om stillheten, om travle dager og om hulder og skrømt. Og om gjestfriheten som den norske seter-kulturen alltid har vært forbundet med.

Ungjenter

Reinton skriver følgende om seterlandskapet eller lydlandskapet som en gang var en viktig del av budeias liv. «Skogen var som full av toner heile sumaren. Dei lokka så pent i gamle dagar, dei svara frå sæter til sæter og med raut». Sitatet er hentet fra en som ble intervjuet om minnene fra seterlivet i nettopp Solør-Odal-traktene.

Og det er dette som får ungjentene til å våkne i gamle damer, når de kommer på besøk til Braskerudsætra og kjenner lukten av et nyvasket seterfjøs.

Tips:

Til pultost er selve kongen av akevittene; Gilde Non Plus Ultra en vinner. Med sin sødme og tydelige fatpreg klarer den å hamle opp med pultostens salte karakter og karven harmonerer (i begge).

HVORDAN SPISE PULTOST?

Smør, kokte nypoteter og pultost er en klassiker. Som pålegg er den fenomenal, særlig på hjemmebak grovbrød. Brød, smør og pultost, vanskeligere er det ikke. Bytt gjerne ut brødet med potetlomper. Da smører du på godt med smør, deretter pultost. Rull sammen og spis. Mmmmm. Du kan bruke den som smakstilsetning i rundstykker, og du kan lage pai med den. Lar du den modne, blir smaken skarpere. Et kjerringråd før var å tilsette litt kaffe. Da fikk den en skarpere smak og mer gyllen farge.