

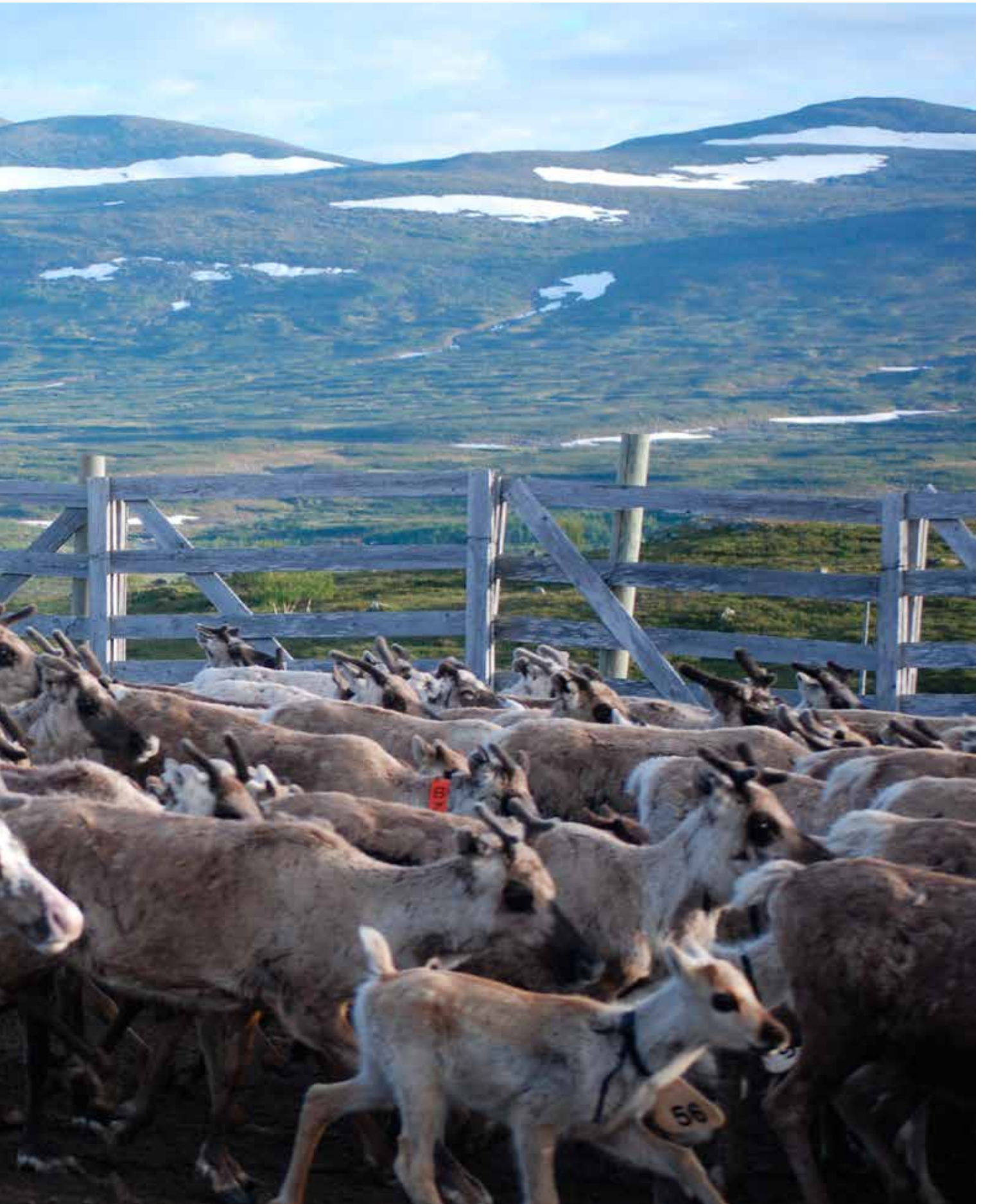


*Revansch för ren*

# FJÄLLET'S DELIKATESS

Renen är central för den samiska kulturen och fjällens karga landskap. Köttet får smak av renens överlevnadskonst – den kan äta cirka 250 olika växter.

AV ANN HELEN MEYER VON BREMEN FOTO: ANN HELEN MEYER VON BREMEN OCH GUNNAR RUNDGREN





Bildtext  
xxxxxxxxxx

och sedan att få göra kok-kött med en riktigt bra buljong, det är vintermat det, säger Niklas Walkeapää.

Han är en av landets drygt 4 500 renägare och en av tjugo som ingår i Handödalens sameby i Härjedalen. På senare tid har han blivit känd för en större allmänhet när han medverkat hos ”Tina i fjällen”. Men hans vardag är här, ute på fjället. Första gången vi ses är det vårvinter och renarna har precis flyttats upp från skogslandet till fjällen genom att försas med helikopter och skottrar. Vi är på väg för att titta till dem och har tagit en paus, klivit av skotern och väntar på att dimman ska lättas.

**VI BLICKAR UT ÖVER EN** liten del av samernas land, Sápmi, som sträcker sig över fyra länder, Norge, Sverige, Finland och Ryssland. Området går från Idre i Dalarna i söder, till Ishavet i Norge i norr och i öster mot Kolahalvön i Ryssland. Men nu är vi här, på väg till Sylsjön. Utsikten är bedövande vacker.

– Man måste stanna upp och titta lite, för det blir en vardag i detta också, säger Niklas när vi tittar ut över vidderna.

Det här är hans arbetsplats. Under vintern färdas han många mil och timmar på sin skoter och bevakar sin renhjord med kikare. Avståndet är viktigt, det gäller att inte skrämman hjorden så att exempelvis dräktiga vajor (renkor) blir skrämde och kastar sina foster. Vintertid måste han nästan ständigt ha ett vakande öga på sina djur. Det är då risken är som störst för attacker från rovdjur och



Renen är halv-vild men tillräckligt tam för att kunna hnteras vid exempelvis märkning.

**R**enen liknar ingenting annat. Inte helt vild, men absolut inte heller tam. Tillsammans med den samiska kulturen är renen med och formar fjällens storslagna landskap. Och fjällvärlden i sin tur ger tillbaka, och sätter sin unika prägel på renens kött.

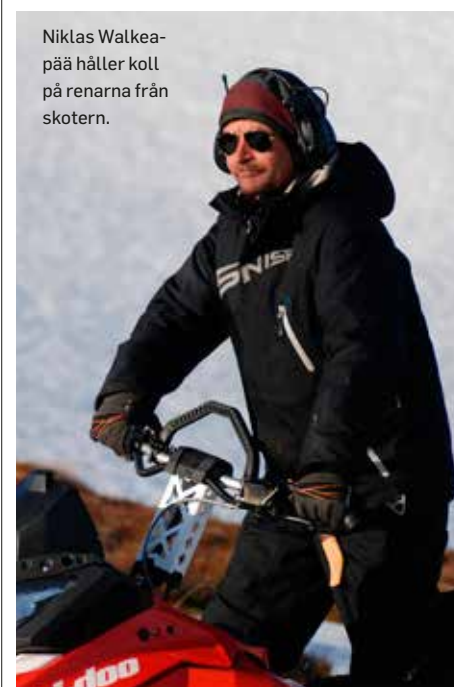
2003 lyfte Slow Food-rörelsen fram suovasrökt innanlår på ren som en av Sveriges mest gastronomiskt intressanta produkter. Suovas blev den första produkten som tog plats i ”Smakernas Ark”, en delikatess värd att skyddas och bevaras. Det blev en viss uppståndelse i Matsverige, för trots att norderiet då kanske grasserade som allra värst, var det inte särskilt många som visste vad suovas var, än mindre hade smakat det.

Renköttet hade vid den tiden en rätt låg hipphetsfaktor. Det var gammal-lyx som serverades på kungamiddagar. Eller vardagsmat i form av Polarica-skav. Uppmärksamheten kring suovas bidrog till

en nytändning, i kombination med att fler renägare startade egna slakterier och förädling. Snart omfattade vurmen för de nordiska smakerna även renen och för några år sedan listades den första samiska krogen, Hävvi i Glen, restaurangguiden White Guide.

**RENKÖTTET HAR EN SPECIELL SMAK**, vilket hänger tätt ihop med renens överlevnadsförmåga. Detta är ett av få större däggdjur som klarar av att leva i sträng kyla, bland annat tack vare en unik förmåga att äta väldigt många olika örter och växter. Enligt studier cirka 250 olika, som alla sätter sin prägel på smaken. Pratar man med renskötare så har nästan alla sin egen uppfattning om när på säsongen en ren smakar som bäst, beroende på vad den har ätit.

– En lite fet vaja på vintern, det är en fin maträtt det. Man slaktar den och låter den hänga ett dygn så att den blir mör



Niklas Walkeapää håller koll på renarna från skotern.

brist på mat. I Härjedalen ger man inget extra foder under vinter, som man gör längre norrut. Här ska renarna kunna föda sig själva, med viss vägledning av renskötaren.

– Vintertid styr jag flocken rätt rejält. Somrarna får de gå som de vill, men vintertid ser jag till att de flyttar hela tiden. Jag vill inte att marken ska vara för hårt trampad eller betad.

Om renen är speciell så gäller detsamma för skötseln av renen. Principen är att låta renarna vara så vilda som möjligt, samtidigt som man vid märkning och slakt ska kunna hantera dem utan att panik utbryter. Renarna tillbringar våren och sommaren uppe i fjällen där de föder sina kalvar. Då blir det lite lugnare dagar för Niklas, fram till kalvmärkningen i månadsskiftet juni-juli. Kalvmärkningen är en mycket intensiv period när samebyn under ett par veckors tid vänder på dygnet och börjar jobba vid två-tiden på natten, allt för att det inte ska bli för varmt och påfrestande för renkalvarna. Renarna samlas in i stora fållor för att sedan gruppvis försas in i mindre fållor där kalvarna märks med några snitt i deras öron. Det är en omständlig procedur som tar många timmar och involverar hela familjer, även barnen som bland annat är med och håller i kalvarna vid märkningen. Därefter följer återigen en lite lugnare period fram till september. Då börjar slakten av sådär 55000-60000 renar, framför allt kalvar. Resultatet blir cirka 1000 ton kött som kommer ut på marknaden, där tre fjärdedelar går till restaurang och resten till butik.

**TROTS SIN EXKLUSIVITET** är renkött fortfarande i allra högsta grad en närproducerad, regional angelägenhet och merparten av köttet stannar i de nordliga landskapen där renskötarna lever. Niklas själv slaktar och äter 3-4 renar per år. Allra helst lagar han som sagt "kok-kött". Han kokar ett stort stycke kött med ben, gärna bringa med ben, i en och en halv timme. Den sista halvtimmen tillsätter han rotfrukter, potatis, lök och "lite vad du har lust med". Sedan gör han klimp på ägg, mjöl och buljong som han låter koka i buljongen. Det går att använda många olika detaljer till kok-köttet, men ska buljongen bli riktigt bra krävs det ben.

En riktigt värmande köttgryta på vintern är förmodligen precis det som behövs, innan det är dags att ge sig ut på fjället igen och vaka över renarna.

– Har du koll på renarna på vintern så får du lite inre frid, säger Niklas. ✱

Varjerenägare har sin egen uppfattning om när på året köttet smakar bäst.



## SMAKA PÅ RENKÖTT

**SUOVAS** betyder "rökt" på samiska. Köttet saltas några dagar innan kalvrökningen som traditionellt ska ske i kåta. Tiden för rökningen kan variera, allt från "lättrökning" som ger en suovas som ska ätas direkt, till längre tid som ökar hållbarheten. Goike-suovas betyder "torkat, rökt" och är en suovas som får torka under två till tre veckor. Köttet är mjukare än vanligt torkat renkött.

Suovas-rökningen kan göras av ytterlår, fransyska, eller rostbiff, men finast anses det bli av innanlåret. Det finns även suovas-skav som har fått en lätt röksmak. Suovas är gastronomisk snabbmat! Skär det snabbt i bitar och fräs upp i panna eller skiva det tunt och servera som en carpaccio.

**GORPI:** Samevärdens svar på burgare. En tjock, lättrökt renfårskorv, stoppad i renens nätmage. Skärs i hyfsat tjocka skivor och steks i panna. En delikatess!

**TORKAT KÖTT:** Glöm den amerikanska jerken, bra torkat renkött är betydligt mer förfinat. Passar såväl på buffén som i rygsäcken på fjällturen.

## STYCKNINGSDETALJER:

Ren styckas ungefär som nöt.

**RENSADEL** eller **KOTLETTRAD**. Steks gärna inlindad med bacon eller späck i ugn. Kan givetvis sågas itu till kotletter.

**BOGEN** passar bra som stek men ger också ett bra skav. Lättast blir det att skära i tunna skivor när bogen är halvfrost.

**LÄGGEN** är en populär detalj som blir väl-

digt smakrik och mör om den får lagas till ett bra tag i gryta eller ugn.

**HJÄRTAT** är en delikatess. Skiva och stek snabbt på hög värme. Servera med grädde, lök eller vad som önskas.

**HALS** eller **BRINGA** med ben är självklara val för det kokta köttet eller mustiga grytor.

## KÖPA REN

Lättast får du tag på bra renkött i fjälltrakter bland renskötande samer. Där kan renkött köpas direkt från renskötaren, eller ibland i vanliga butiker, på restauranger och på fjällstationer. Söderut är det svårare att hitta annat än renskav. Viltbutikerna i saluhallarna har ofta renkött, om än för det mesta med begränsat utbud. Här är tre andra tips för dig som vill upptäcka renköttet på allvar:

**RENPRODUKTER:** Butiken i Sollentuna har alla styckningsdetaljer som tänkas kan, och lite till. Säljer även förädlad kött i form av torkat, rökt och suovas. Har även en rad andra matvaror från fjällen samt samiskt hantverk. [renprodukter.se](#)

**NORRDELIKATESSESSER:** Levererar direkt till dörren om du bor i Storstockholm. Har ett stort utbud av norrländska delikatesser, bland annat alla styckningsdetaljer av ren och även förädlad. [norrdelikatesser.se](#)

**PER JON FJELLGREN:** Renägare i Mittådalen som levererar konsumentstyckade lådor ett par gånger om året till bland annat Stockholm, Uppsala, Sundsvall och Gävle. Maila och fråga om prislista till: [perjon.fjellgren@telia.com](mailto:perjon.fjellgren@telia.com)