

SMAKRESAN ULVÖN



I surströmmingens vagga

Av MALIN STÅHL HEFVELIN Foto LINDA ROMPPALA

Röda sjöbodar, smattrande flaggstänger – och den karakteristiska doften av surströmming. SvD Mat&resor har besökt Bottenhavets pärla Ulvön.

SMAKRESAN ULVÖN



Ulvön är ett semesterparadis i Höga kustens skärgård med mycket att erbjuda sommargäster.

Surströmming på modernt vis. Fiskfabrikör Ruben Madsen inleder gärna kvällen med sur-tapas.

DET BLÄSER friskt när M/F Ulvön närmar sig de röda granitklipporna, men vinden mojar direkt när färjan svänger in i sundet som skiljer de två öarna. Vi är på väg till Ulvön i Bottenviken, utanför Höga kusten.

Vid kajen blir vi varmt mottagna av allt-i-allon Janne från Ulvö Lakeside Resort som kör vårt bagage på sin fyrhjuling. Han föreslår att vi börjar utforska ön längs hamngatan nere i byn.

– Det är där det mesta händer!

Hamngatan löper genom byn från kajen till Ulvö Hotell. Här ligger merparten av öns restauranger och kaféer. Biltrafik är inte tillåten, både bofasta och sommargäster använder i stället flakmopeder av äldre modell för transporter. Ovanför kajen ligger Netterlunds Lanthandel som stängde 1937. Idag är affären ett museum.

Östen Markström är en av de få bofasta. Sommartid driver han korvkiosken som öppnades på 1940-talet av mormor Hanna Bergman. Som liten gick Östen i korvskola hos henne. "Det enda som ska guppa i vattnet är båtarna", sa hon och menade att korvarna ska kokas färska och under kort tid.

– Det finns många bra restauranger här, men kiosken är enda snabbmatstället på ön. Du ska tro det är kö framåt lunch när det blir fullt på uteserveringarna, förklarar Östen.

Bakom kiosken bolmar det rejält ur en tunna. Här röker Östen sik som han fångat själv, den är läckert guldfärgad och det doftar fantastiskt. Jag frågar hur han serverar den.

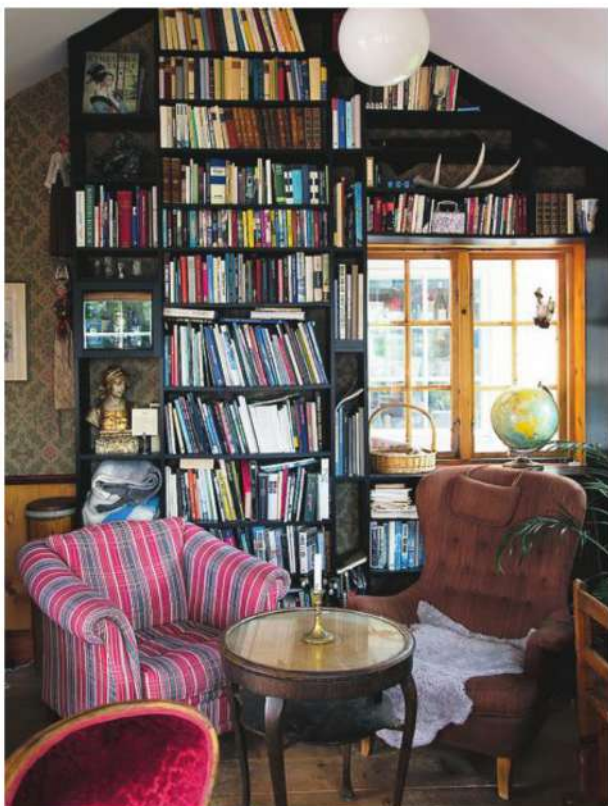
– I påse, kommer svaret snabbt. Vi köper med oss en firre, det kan vara bra att ha.

En bit upp i backen från kiosken ligger Ulvö kapell. Den nätta träbyggnaden från 1600-talet anses vara Ångermanlands äldsta och byggdes av fiskgubbarna som då befolkade ön sommartid. Kapellets insida är täckt med illustrativa målningar på väggar och tak, kanske för att hålla besökarnas intresse uppe under de långa gudstjänsterna. Prästen kom bara två gånger varje sommar och hade säkert mycket att säga då. I förstugan är väggarna täckta med klotter, gammalt och nytt. Jag kan se att ynglingen Carl Åbom från Luleå, som besökte Ulvön 1780, inte kunde hålla fingrarna borta utan taggade kyrkan med en bläckpenna.

Ulvö museum på Hamngatan erbjuder en intressant inblick i gamla tiders fiskarliv och tillvaro på ön. Inne i museistugan möter vi sommargästen Martin Nyberg, vars farfars morfar var lots på Ulvön och bodde i huset där vi nu står. Martin var ofta hos sina farföräldrar på besök om somrarna.

– Den här tapeten minns jag från när jag var li-

SMAKRESAN ULVÖN



Mitt i byn ligger Ulvöbyn Bistro & Café med flera personligt inredda matrum. Här det välfyllda Biblioteket.



Surströmmingsfabrikör Ruben Madsen arrangerar emellanåt surshower i sin trädgård.

Tove Ålander berättar om dagens specialiteter på Ulvöbyn Bistro & Café.



En sik från röktunnan bakom Östen Markströms kiosk blir en lunch tillsammans med inköp från handelsboden.



ten, utbrister han när vi kommer in i finrummet där knallblå medaljonger pryder väggarna.

Precis som Östen förutspådde är det fullt på utserveringarna när det börjar kurra i magen. Men vi har ju vår fisk, och kompletterad med inköp från handelsboden blir den en fantastisk lunch utanför kapellet.

Säger man surströmming väcker det ofta heta känslor, få lämnas oberörda av den förmenta delikatessen. Somliga älskar de aromatiska firrarna och missar inte en chans att få sätta i sig en burk eller två. Sedan finns det de som aldrig smakat, men avskyr det ändå. Men varifrån kommer egentligen idén att äta något som luktar så speciellt?

Vi råkar vara på precis rätt ställe för att svara på den frågan. Redan på 1500-talet var Ulvöhamn ett av de största fiskelägena på Norrlandskusten. Utanför det skyddade sundet mellan öarna fullkomligt sjödd havet av strömming. När saltbrist uppstod på grund av Gustav Vasas krigsföring konserverade man strömmingen genom att tillsätta mindre salt, så att den började fermentera, det vill säga jäsa.

Ulvön är alltsedan dess hjärtat i svensk surströmmingstillverkning, och är det någon man ska prata surströmming med på ön så är det Ruben Madsen.

Ruben är grundare av Surströmmingsakademien som varje år samlas på Ulvön för att testa sig fram till årets bästa skörd. Han driver också öns sista salteri, Ulvö Lilla Salteri.

Ruben Madsen önskar att fler skulle våga sig på att prova surströmming. Han ser den som en exklusiv delikatess, fullt jämförbar med trffel, kobe-biff eller iransk kavjar, och menar att endast priset skiljer dem åt.

– Är man nybörjare ska man äta surströmming med tunnbröd, ett tjockt lager smör och mandelpotatis. Vill man mildra doften kan man förvara filéerna i frysen en halvtimme innan servering, tipsar Ruben Madsen som även är musiker och deltidsclovn. Emellanåt förenar han sina passioner i en "surshow" som han framför i sin trädgård.

Vi blir inbjudna att se på, och snart fylls stolarna under fruktträden av en båtlast med gäster. Ruben öser ur sin djupa pool av surströmmingskunskap varvat med mer lättsamma inslag, som när han spelar rysk folkmusik på ett tjugotal koskällor.

Han berättar att metoden att jäsa fisk inte är något unikt svenskt, ifall vi trodde det.

– I Norge heter det rakfisk och görs på öring, på Island älskar man surhaj. I Asien har man ferment-



Längs med vattenbrynet ligger Hamngatans fiskerbodar på rad. På 1930-talet hyrdes dessa ofta ut till stockholmare som kom för att leva skärgårdsliv.

SMAKRESAN ULVÖN

RES HIT

■ Tåg till Örnsköldsvik. Vidare med buss till Köpmanholmen och därifrån färja till Ulvön.

NÄR

■ Ett sommarparadis.

Ångermanlands äldsta fiskeläge Sandviken ligger på Ulvöns nordvästra sida. Idag hyrs de inredda fiskebodarna ut till sommargäster.



”

Det går ett sus av förväntan bland gästerna när Ruben bär ut silverfat fyllda med "sur-tapas".

BO

■ **Ulvö Hotell.** Höga kustens enda gastrohotell med vackert inredda rum. Mycket populärt, så boka i god tid. Den generösa frukosten lockar även många som inte bor på hotellet. ulvohotell.se

■ **Ulvön Lakeside Resort.** Beläget tio minuters promenad från byn. Charmig stugby vid bysjön bestående av tio timrade stugor med eget kök, samt gemensam bastu och pool. ulvon.com

■ **Sandvikens fiskeläge.** Bo i en fiskebod från 1800-talet vid den fina sandstranden på öns norra sida. Alla stugor har fullt utrustade kök. sandvikenulvon.com

terat fisk till säser och smaksättningar i tusentals år och i Japan är den syrade fiskrätten funasushi en delikatess.

Det går ett sus av förväntan bland gästerna när Ruben bär ut silverfat fyllda med "sur-tapas"; kylid och filead surströmming med äppelchutney på smörat hårt tunnbröd. Jag ser nickande huvuden och många ber om ytterligare smakprov. Ruben är nöjd, men menar samtidigt att om man inte gillar det, så är det inte hela världen.

– Livet är stort, surströmming är bara en liten del! Efter ett par dagar i byn blir vi sugna på en längre cykeltur. Janne tipsar om öns nordligaste udde där Sandviken, Ångermanlands äldsta fiskeläge, ligger. Efter en knapp mil på kuperade grusvägar kommer vi fram till havet och en handfull silvergrå fiskebodar på grästäckta sanddyner. Här finns inga bofasta, men de numera inredda bodarna hyrs ut av kommunen till semesterfirande barnfamiljer. Den breda stranden är ett resultat av landhöjningen. Tack för det, säger sommargästerna idag. Värre var det för fiskarna som tvingades dra båtarna till bodarna långt upp på land, något som renderade platsen öknamnet "de krökta ryggarnas fiskeläge". Framåt kvällen tar vi vår sedvanliga promenad

in till Ulvöhamn, denna gång styr vi kosan mot Ulvö Hotell. Tobias Andersson är kökschef och ser inga problem med råvarutillgången, trots att han kokar på en av Europas nordligaste öar.

– Vi befinner oss i en region som formligen flödar av passionerade mathantverkare. Vi har tillgång till fantastisk fisk och förmåligt kött. Och i skogarna på ön skördar vi renlav, granskott, björksav och ängssyra.

Vi studerar menyn länge innan valet hamnar på Peckas tomater med fetaosten Greta, samt ängad, rödbetsrimmad vildlax med dillsås och tre varianter på blomkål. Pricken över i: et är den grillade blomkålsblasten som med sin fräcka råhet perfekt balanserar laxens sötma.

Vi känner oss nöjda med att ha utforskat så gott som varenda tum av ön när vi gör oss redo att borda M/S Ulvön tillbaka till Köpmanholmen. Janne från Lakeside lastar av vårt bagage från fyrhjuligen. Innan han försvinner med en rivstart hinner han fråga:

– Förresten, var ni i Hemliga viken? Det är finaste stället på hela Ulvön!

Nej, där var vi aldrig. Vi får helt enkelt lov att komma tillbaka.

Välkommen på surströmmingsfest

Våga prova surströmming. Med rätt tillbehör blir det en kulinarisk upplevelse som ingen behöver vara rädd för.



FOTO: TORBJÖRN LAGERWALL / ALAMY

I GLASET

■ **Oppigårds Hedemora Porter, Sve- rige, Dalarna, 19:50, nr 1213.**

Karamellkryddig porter med varma nyanser och rostade toner är en lovande match till surströmmingens syrliga sätta.

■ **Konx Non-Alcoholic, Belgien, 19:40, nr 1948.** Omnipollo visar vart det alkoholfria skåpet ska stå genom en smakrik, humlearomatisk mini pale ale.



SURSTRÖMMINGS- KLÄMMA

Ett delikat sätt att servera surströmming, där tidigare erfarenhet inte behövs.

Tunnbröd
Äppelmos (helst hemlagat)
Kokt mandelpotatis
1 burk surströmming
Hackad rödlök
Löjrom, eller annan rom
Tomat, hackad
Turkisk yoghurt

■ Smöra en skiva tunnbröd. Bred på ett tunt lager äppelmos.
■ Lägg på skivad mandelpotatis.
■ Placera ut vigselringsstora bitar surströmming runt ytterkanten. Krön med en bit rom i mitten.
■ Strö finskuren rödlök över allt. Dekorera med tre små tomatbitar och en klick turkisk yoghurt. Toppa med dillkvist.

ULVÖPRINSENS SURRÖROR

Inled gärna surströmmingsfesten med tre sur-röror. Äts med bitar av tunnbröd, perfekt som tilltugg till drincken.

Höga Kustens GI-röra

1 st finhackad surströmmingsfilé
1 burk keso
2 msk avrunnen yoghurt
½ finhackad rödlök

■ Rör ihop varsamt men noga.

Erik den Rödes tapenade

1 surströmmingsfilé
12 svarta oliver
1 vitlöksklyfta
Rivet citronskal
1 msk kappris
1 dl olivolja
1 dl rivnen lagrad ost
Hackad persilja

■ Kör alla ingredienser varsamt i en mixer.

Surströmmingskungens aptitröra

1 st finhackad surströmmingsfilé
1 pkt naturell färskost
1 msk avrunnen yoghurt
1-2 stänk tabasco
Hackad gräslök

■ Blanda eller kör varsamt i mixer.



FOTO: ALAMY

ULVÖPRINSENS BLANA

Äts som pausrätt under en surströmmingsfest. Sötman neutraliserar gommen så att den salta surströmmingen känns som ny igen.

250 g messmör
½ dl vispgräddade (ovispad)
½ tsk kanel

■ Rör ihop samtliga ingredienser. Lägg upp i en skål och toppa med lite malen kanel. Bryt en bit tunnbröd, doppa i blanan och njut.

RÖDLÖKSMARMEJAD

Rödlöksmarmelad introducerades som tillbehör till surströmming för drygt tio år sedan. Idag är den något av ett måste.

2 msk smör
2 stora rödlökar
½ dl rödvinsvinäger
½ dl honung

■ Skala löken, dela och skär i tunna skivor. Smält smöret och låt löken svettas på svag värme i 10 minuter utan att få färg.
■ Tillsätt vinäger och honung och öka värmen. Låt puttra i 5-10 minuter tills det antagit en tjock marmeladliknande konsistens. Låt svalna.
■ Värm till ljummen före servering.

Recepten är skapade av surströmmingsfabrikören Ruben Madsen. För mer info: ulvoprinnsen.se