



Skönhet och spännande smaker i Lofotens skärgård

Lofoten kallas ofta för världens vackraste skärgård. Hit kommer folk för naturfenomen, majestätiska berg och vita stränder – samt för den lokala maten.

Vy över fiskeläget Henningsvaer och Festvåg-tinden.
Foto: Alamy



Tove Aalan gör traditionella getostar.
Foto: Malin Hefvelin



Fiskeläget Henningsvaer har en unik karaktär. Foto: Malin Hefvelin

En vandringsvan bekant förklarade en gång att om det står "fyra timmar" på en vandringsled betyder det två timmar i Italien – men sju timmar i Norge. Det borde vi ha haft med i beräkningen när vi gav oss av mot Festvåg-tindens lägre topp. Hotellreceptionisten hade nämligen sagt att "det tar 25 minuter upp – om man går långsamt", så vi skulle gott hinna med en mini-topptur innan lunch.

Två timmar senare nådde vi toppen. Visserligen med en rejäl omväg bakom oss på grund av undermålig – läs ingen – skyltning. Men ändå, så värt mödan. Från toppen såg vi bryggor och sjöbodar ströslade över små öar, och bortom dem Lofotens spetsiga fjälltoppar som stupar rakt ner i det turkosa vattnet.

Men låt oss backa bandet lite grann. Två dagar tidigare mönstrade vi på fartyget Havila Capella, ett elhybridfartyg som kryssar längs hela den norska kusten från Bergen i söder till nordliga Kirkenes. Med flera korta och längre stopp längs vägen får passagerarna möjlighet att utforska den norska sjövägen som varit så viktig för utvecklingen av samhällena i norr.

Redan tidigt under resan möts vi av de spetsiga fjällen som blir allt högre och mer spektakulära ju längre norrut vi kommer. Att anlända till Lofotens huvudort Svolvaer är som att segla in i en levande akvarellmålning. Röda rorbyer, de traditionella fiskarbostäderna, balanserar på smala pålar i vattnet. Vid bryggorna fyllda av nyss använda fiskredskap ligger Lofotens knubbiga fiskebåtar i rött, gult och blått och bortom det höjer sig snötäckt fjäll.

Det enklaste sättet att ta sig runt är med hyrbil och vi följer Europaväg 10 som löper över Lofotens största öar genom tunnlår och över broar. Förta stoppet blir fiskeläget Henningsvaer, Lofotens kulturella epicentrum. Här finns bland annat Kaviar Factory, en konsthall för samtidskonst, och hotellet Tre-varefabrikken med en högst levande kulturscen. Henningsvaer med sina 400 invånare har bara haft vägförbindelse med de övriga öarna i knappt tjugo år, vilket gett byn en

unik karaktär som lockar turister från hela världen.

Hade det inte varit för havets givmildhet hade det inte funnits mycket till liv här uppe i norr. Jorden är mager, somrarna korta. Sommarnätterna däremot är innehållsrika med en sol som aldrig går ner. Därför blir också de långsamt växande grödorna som får ljus dygnet runt extra kraftiga och koncentrerade i smakerna.

Kvitnes gård är en av de största i Lofotenområdet. Inspirerad av svenska finkrogen Fäviken har mästarkocken Hallvar Ellingsen skapat en dygnslång måltidsupplevelse här på gården. Det är skorna av som gäller när man kommer innanför de flerhundraåriga dörrarna. Den som vill kan låna ett par raggsockor att glida runt i på de välpolerade tiljorna.

Därefter följer en parad av magiska smaker och intryck framför oss på bordet, med höjdpunkter som tunna blodplättar, lufttorkad mangalikaskinka och en 38-gradersbakad hälleflundra med sås på nästan bränd grädde, smör och fermenterad makrill.

Traditionen med lokalt producerade råvaror finns givetvis överallt i Lofoten. I byn Nap har Tamara Singer och Angelita Eriksen sin butik Lofoten Seaweed. De skördar tång i havet och bearbetar den inför försäljning. I butiken säljer de en del av de produkter som hyllats av stjärnkockar i hela Norden, bland annat torkad kelp och tryffelång som smakar både hav och tryffel i skön förening.

En bit därifrån driver Tove och Knut Aalan en lantgård med mejeri på Vestvågøy. De kom hit för snart 40 år sedan för att bo närmare naturen. I dag räknas Aaland gård som ett av de främsta ysterierna på Lofoten, vars vita getter producerar smakrika, ekologiska ostar.

– Vi ville göra traditionell getost, så vi frågade runt bland de äldre människorna som bodde här om de ville dela med sig av sina recept, berättar Tove Aalan medan hon skär upp smakprov av en mogen Blåtind.

Ytterligare en institution som få missar när de besöker Lofoten är Anitas Sjömat på Sakri-

Fakta | Tips Lofoten

- havalavoyages.com/sv
- Kaviar Factory: kaviarfactory.com
- Trevarrefabrikken: trevarrefabrikken.no
- Kvitnes Gård: kvitnes.com
- Lofoten Seaweed: lofoten-seaweed.no
- Aalan Gård: aalan.no
- Anitas sjömat: sakrisoy.no
- visitlofoten.com/en/



Vandringen upp för Festvåg-tinden är mödan värd.
Foto: Alamy



Ett bastubad med vy på Kvitnes Gård. Foto: Malin Hefvelin

Fakta | Resa till Lofoten

■ **Res hit:** Flyg eller tåg till Trondheim, alternativt flyg till Tromsø. Vidare med Havila Kystruten till Svolvaer.

■ **När:** Året runt. Varmast och minst regn under juni–augusti.

søy, inte minst för att E10:an närapå går rakt igenom serveringen. Det som började som ett litet stånd där Anita Gylseth sålde fisk och räkor är idag en blomstrande restaurang och butik i två våningar med kristallkronor av torrskinka i taket.

Att säga att det är traditionell mat är dock inte helt korrekt, deras storsäljande fiskesoppa är till exempel smaksatt med ingefära och citrongräs. Anita berättar att de bland annat varit i Italien och lärt sig använda torrskinka i maten.

– Det blir kanske lite bakvänt, men i Italien är ju den norska torrskinken en högt skattad råvara. Här börjar vi bli bättre och bättre på att använda den rätt! Torrskinken, som hänger på torkställningar över hela Lofoten under våren, används annars framför allt i bacalao, en tomatbaserad soppa, eller som näringsrik och mättande fish jerky, berättar Anita Gylseth.

När vi utbrustit i "äh, vad vackert" minst hundra gånger är vi till slut framme i just Å. Byn med världens kortaste namn ligger bokstavligen vid vägs ände. E10 tar nämligen slut här och det gör även vårt Lofotenäventyr. För den här gången.



Kvitnes Gård skapar dygnslånga måltidsupplevelser. Malin Hefvelin