

Turist
maj 2010



melker får smak på hälsingland

Råvarorna. Traditionerna. De lokala entreprenörerna. Hälsingematen är en bubblare. Melker Andersson har rest från inlandets ångar till kustens fiskelägen och hittat smakupplevelser som gör även en stjärnkock salig.

TEXT: ANDERS JANSSON FOTO: NINA ÖSTMAN

DET STÅR EN KOCK I ETT SPARRISFÄLT. Bredvid honom står odlaren själv och berättar om jordens egenskaper, plantornas höjd, solljusets betydelse, vitaminer och näringsinnehåll. Allt med den stolthet och detaljrikedom som man brukar höra när folk berättar om sina egna barn.

Det är strax efter midsommar i Hälsingland och nästan all sparris är redan skördad. Norr om Dalälven är grödor som börjar bärgas redan i maj rätt ovanliga. Det är inte heller så vanligt med en stjärnkock i Söderala. Men när Melker Andersson spejar över sparrislandet befinner han sig faktiskt bara ett par mil från platsen där han föddes.

Det betyder nu inte att han, just den här dagen, har koll på matlandskapet Hälsingland. Det har nästan ingen, och det är just därför han står där i Annika Sahlins åker. Det här är ett av de första av otaliga möten i projektet som går under namnet Melkers Matbuss. I ett år pågår satsningen för att lyfta Hälsingematen och få i gång ett nytt driv kring allt ifrån råvaror och traditioner till entreprenörskap och förnyelse.

Initiativet är lokalt. Författaren, fotografen och färffarmaren Nina Östman och Annica Tengvall, sommelier och lärare på restaurangprogrammet i Bollnäs, insåg plötsligt att Melker och Hälsingland kunde ha ömsesidig nytta av varandra. För att inspi-

rera morgondagens krögare, eleverna på restaurangskolan, och för att få syn på alla matmänniskor som finns där ute i buskarna.

HÄLSINGLAND ÄR NÄMLIGEN inte bara stora ståtliga bondeslott och bandy. Från skärgården sydväst om Söderhamn till Färlas skogar i nordöstra hörnet finns det folk som brinner för gastronomi och matlagning.

Men det vore inte Hälsingland om alla dessa odlare, uppfödare, bryggare och förädlare skrävade och skröt om sina kvaliteter. Vi befinner oss i ett landskap där blygsamhet är en historisk dygd och att göra sig märkvärdig kan vara socialt ödesdigert.

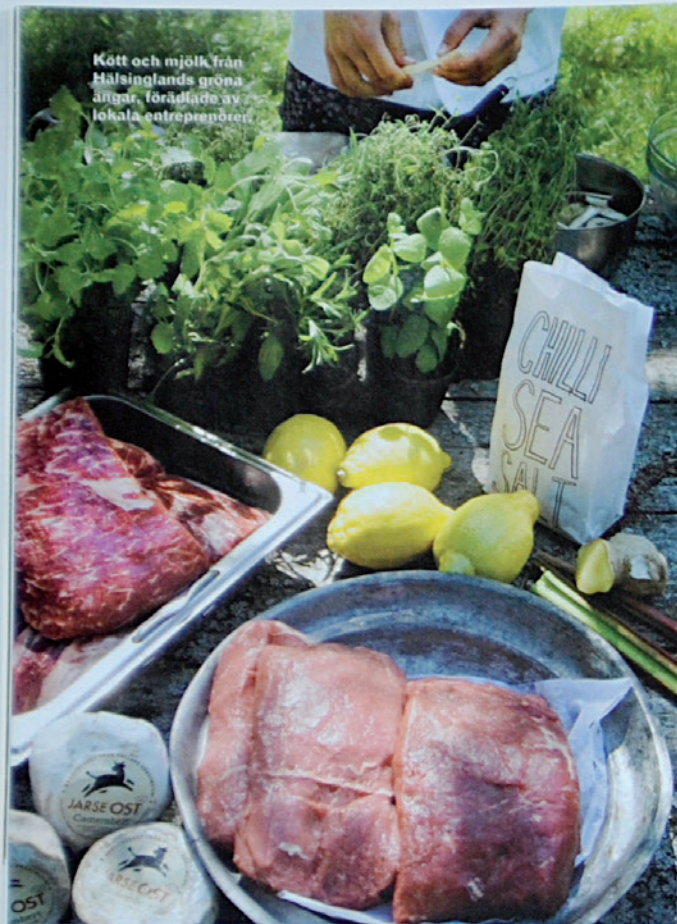
Kanske är det därför Hälsingland än så länge är relativt okänt när det kommer till mat. Man har gjort sin egen ostkaka i tysthet i generationer – utan att ens försöka konkurrera med den småländska i kyldiskarna landet runt. Man är sig själv nog.

Men någonting håller på att hända. För bara tre år sedan fanns hälsingarna inte ens med på den stora matmässan Smaklust i Stockholm. På samma mässa i höstas tog man både plats och kammade hem priser på ett självklart sätt.

DET ÄR HUNDRA METER mellan fältet och Annika Sahlins kök i byn Skale, Söderala. En stund senare står Melker där och



Helhetsupplevelse ska det vara. »Det här känns helt äkta», konstaterar stjärnkocken Melker Andersson mitt i lunchförberedelserna på bryggan i fiskeläget Trollhären.



Kött och mjölk från Hälsinglands gröna ångar, förädlade av lokala entreprenörer.



Kor som mår bra smakar bra.



Från mitten av maj till midsommar är det säsong för den gröna sparris.



Siesta på Hälsingevis.

kokar sparris. Han har plockat med sig grönsaker från växthus och den lilla gårdsbutiken och lastat in i bussen för senare användning. Men fast dagens tidsschema är pressat kan han liksom inte låta bli att testa hälsingesparris och i förbifarten sätta ihop en rätt som smakas av i trädgården.

Kokt sparris med ett örtsmör bestående av lök, vitlök och blandade färska örter som han kör i en stenmortel med lite rapsolja. Sen citronzest, det vill säga det yttersta, gula på skalet av citronen avrivet i fina strimlor med ett zestjärn. Allt blandat med lite smör och därefter avnjuter, à la minute, innan resan går vidare ut mot kusten.

NÅGON HAR SAGT att Hälsingland egentligen är tre landskap. Ett kustlandskap, ett böljande, bördigt jordbrukslandskap med hisnande vackra älddalar och ett skogslandskap. Här finns fisken både i havet och i älvarna, grördorna på de bördiga jordarna, tamboskapen på vidsträckt betesmarker och skogen med sitt eget skafferit av svamp, bär och vilt. Alla hundratals insjöar inte att förglömma.

Folk har i själva verket sysslat med matkultur här i alla tider. Men vad är det då som fattas för att få fart på krogkulturen? De senaste årens matboom har fått både turister och bofasta att ställa nya krav på vad de äter. Det håller inte längre med

två pizzerior, en korvmack och en snabbmatskedja för att göra besökare på gott humör. Det finns till och med en statligt utropad vision sedan ett år att göra Sverige till ett matland framför andra. Tiotusen nya jobb inom mat och turism på tio år,

hoppas jordbruksministern. Att man fortfarande lika gärna kan få nyzeeländskt som gotländskt lamm på Gotland är en sak. Folk har en gång för alla lärt sig att stava till lokalproducerat och därmed också fått nya förväntningar på sina resmål.

Melker Andersson, som driver ett antal finare restauranger i Stockholm liksom en krog i Åre, är lika mycket entreprenör som köksmästare. Han pratar om behovet av eldsjalar och duktiga kokar för att möta den nya tiden

i Hälsingland. Men framför allt om att gräva där man står, tänka småskaligt och öppna ögonen för vad som finns runt omkring en.

– Hälsingland har onekligen det som krävs, konstaterar han efter de första rundorna med matbussen.

TILLBAKA TILL DEN DÅR sommardagen i sparrislandet. Resan går vidare ut mot Jungfrukusten och Hälsinglands gräns mot Gästrikland. Norr om Axmar och söder om Ljusne ligger det gamla fiskeläget Trollharen. Bakom en rökridda skymtar inne-

också, men dagens sena lunchmeny kommer att bestå av halstrad abborre som snabbmarinerats i spadet från sandelkryddad strömming och fyllts med örter och citron. Någon av Kalvharnas enbuskar fick bidra med lite ris på träkolsgrillen. Därtill serveras en potatissallad på färskpotatis med grillad gul- och rödlök, gurka, senap, vitvinsvinaiger och crème fraiche.

Två av eleverna på restaurangprogrammet i Bollnäs är med på matbussens alla turer, ivrigt assisterande och antecknande för att ta med sina lärdomar tillbaka till skolan. Det är inte alla dagar man får stå på en brygga och laga purfärs lunch – för att sedan äta den med fötterna dinglande nedanför bryggkanten. – Det här känns helt äkta, säger Melker.

LJUSNANS STRAND I ÅNGA, någon mil från Bollnäs. Älven som rinner upp i Härjedalen går ihop med Voxnan i sjön Varpen och flyter sedan några ytterligare mil före utflödet i Bottenhavet. Den kurviga och kuperade vägen längs älven var Melker Anderssons träningsrunda. Familjen hade en sommarstuga här och han är ett typiskt exempel på att framgångsrika kokar ofta är utpräglade tävlingsmänniskor. Det går alltid att förbättra ett resultat. Det går alltid att vinna en seger till. Fulländning är något som finns inom räckhåll, men alltid kräver ett försök till.

Innan Ljusnan reglerades och älven fortfarande var en flottningsled, svämmade den ofta över sina bräddar ut på åker-

havaren av Trollharens fisk, Lars-Ove Flodberg, där han står och steker sotare.

För tio år sedan öppnade han fiskbutiken efter ett liv som fiskare och här står strömmingsinläggningar, olika sorters laxar, böckling, röding och annat frestande uppställt i kyldiskarna i butiken och i serveringen.

Utänför bryggan ligger båthusen på rad och det är en sådan där dag då havet liksom viskar att man ska ge sig ut på det. Spegelblankt och rofylt. Ute vid öarna Kalvharna har Lars-Ove lagt nät och i en långsträckt vik ligger där ännu ett fiskeläge med bebyggelse från åtminstone mitten av 1800-talet och klar atmosfär av Saltkråkan.

– Ingenstans längs hela Norrlandskusten är man längre ifrån en fabrik än här, säger Lars-Ove när han drar upp de välfyllda abbornäten.

Det fiskas havsöring både från land och efter båt här ute

Hälsingegårdarna, dessa bondepalats, kan hamna på FN:s världsarvslista, och locka nya hungriga turist-skaror till landskapet.



marken. På just sådana låglänta och lätt södersluttande ångar går den unge jordbrukaren Stefan Olssons hereford- och simmentalkossor med sina kalvar.

I den ofta djupt deprimerande verkligheten som är djurindustrin är det ibland svårt att tro att det fortfarande finns djuruppfödning på djurens villkor. Men Stefan Olssons kalvar föds året runt och går med sina mammor tills de är mellan fyra och fem månader. På det viset har djuren det bra och Stefan kan leverera färskt, ekologiskt kalvkött till bland annat en lokal restaurang kontinuerligt under året.

Det blir så småningom en middag i det gröna i närheten av vattnet även denna dag. Vid det uppdukade långbordet bjuds uppfordarens familj, grannar och matbussens passagerare till ett hälsingskt gästabad som skulle få vilken finkrog som helst att be om ursäkt för sin torftighet. Väldigt få kan leverera kött av samma kvalitet och ingen kroginredare i världen kan konkurrera med en eftermiddagsöl som strilar och glittrar genom lövverket på en udde i Ljusnan.

MÅNGA LANDSKAP marknadsför en landskapsrätt eller en produkt som i sin tur ska marknadsföra landskapet. Hur många som sedan verkligen äter grönärtssoppa i Östergötland och harsadel i Medelpad är en annan femma.

Men kommer man till Hälsingland som utsocknes är ostkakan ett lika kärt som känsligt kapitel. Det ska sägas direkt att hälsingekaka inte är detsamma som den småländska. Den hälsingska är slät, ganska neutral i smaken och det ska gnissla mellan tänderna när man äter den tillsammans med den obligatoriska saftsåsen.

När Melker Andersson får en grundlig genomgång, från mjölkning till ystning och provsmakning, av ostkaksästarinnan Ulrika Norlund vill han förstås lägga till något personligt. Ulrika ser först lite tveksam ut men säger att det går ju absolut att prova. En stund senare röjer han runt i hennes kryddskåp och hittar kardemumma, lite socker och önskar att det fanns en gnutta citron.

– Det krävs att man bygger upp smaken lite, säger Melker.

»NÅGON HAR SAGT ATT HÄLSINGLAND ÄR TRE LANDSKAP – KUSTEN, SKOGEN OCH JORDBRUKSBYGDEN«

GÖR MATEN TILL MÅLET



HELSINGE SPARRIS SÖDERALA
Färsk grön sparris säljs i gårdsbutiken under sparrisåsongen, mitten av maj till midsommar. Resten av säsongen erbjuds färsk sommargrönsaker efter tillgång. 070-3185788 eller www.helsingesparris.se

BOJÄNTANS FÄBOD RENGSSJÖ
Gårdens getter och kor står för råvaran och utöver getosten görs till exempel vit caprin, röd kittost och eget messmör. Ostboden är öppen nästan jämt, gårdsbutiken efter överenskommelse. Specialarrangemang som ostprovning och get-

vallning ordnas också. 070-3564032 eller www.bojantans.se

LILLEMORS BAK FÖRSÄLJNING I ALFTA
Lillemor i Bollnäs bakar olika sorters tunnbröd, mjukt matbröd, kex och snacks. Härom året vann hon SM i kategorin hårt bröd. Brödet säljs i Hälsingegården Ol-Anders och i Ostkiosken i Norrby, båda i Alfta. 070-1906772, www.lillemorsbak.se eller www.ostkiosken.se

OSTKAKERIET I BYN FÖNE, FÄRILA
Ostkaka på Hälsingevägen är kärnan i ostkakeriet på mjölkgården Stams i Färila. Men utöver den tillverkas också kalvdans och göbb, även känd som rörost. Gårdsbutiken är öppen efter överenskommelse (ring först), 0651-24065 eller 070-5254739

RESTAURANG SJOMARKET MELLANFJÄRDEN, JÄTTENDAL
Färsk fisk är förstas specialiteten i restaurangen belägen på bryggan i det levande fiskeläget Mellan-

fjärden. Restaurangen är omnämnd i restaurangguide White Guide 2009. Här finns också fiskaffär med eget rökeri. 0652-16115 eller sjomarket@mellanfjarden.com

VÄXBO KROG, VÄXBO
Kaxigt förklarar krögarna på VäxboKrog att i Hälsingland finns världens kanske bästa råvaror. Här talar man sig varm för närproducerad kvalitet och äkta husmanskost, gärna med långkok. I Växbo finns också bageri, med egen glass. 0278-666185 eller www.vaxbokrog.se

OMNÄMND I TEXTEN: TROLLHARENS FISK
Namnet på det gamla fiskeläget mellan Axmar och Ljusne lockar till besök. I fiskaffären med samma namn säljs sådant som so-tare, rökt sik, strömmingsinläggningar och sex sorters lax, delvis egenfiskat. 0297-33105 eller www.trollharensfisk.se

Hitta Hälsingegårdar öppna för besök på: <http://halsingegardar.se>

En annan gång, en eftermiddag i vildmarken vid älven Voxnans forsar, överraskar Melker den gamla kolbullenestorn Sture Brorsson genom att först krydda kolbullesmeten med kanel och sedan toppa den med bitar av getost från Arbrå och riven mynta. För en gammal man, som åt kolbullen gjorda på amerikanskt fläsk, vetemjöl, vatten och salt till frukost i tjugo år inför dagens skogsarbete, är det inte helt självklart att förnya och förändra. Mat är en del av kulturarvet och då gäller det att gå varsamt fram. Men visst kan innovationer levas parallellt med traditionerna. Inte är det något fel på kolbulletärtan, som Sture kallar Melkers anrättning. Så länge den tillreds i stekpanna med långt skaft över öppen eld i skogen är upplevelsen halva smaken.

ATT SOM TURIST HITTA de gastronomiska guldgruborna i Hälsingland har inte varit helt lätt tidigare och kräver fortfarande ett visst mått av vilja. Ta det här med bra getost till exempel. En av de mest populära ostmakarna plockar till och med ner skylten vid vägen under turistsåsongen eftersom osten från de hundra getterna går åt ändå. Men i och med att det börjar

pratas om mat, sipprar kunskapen ut från de inre kretsarna till en bredare allmänhet och turistbyråernas informatörer. Bagare i Alfta, glassmakare i Järvsö, bryggare i Ljusne, kalkon- och kycklinguppfödare i Lenninge och charkuterister i Färila – alla har de insett att det finns en efterfrågan på det de gör, och även utrymme för fler.

Många verkar i liten skala, men en del satsar stort nog för att nå ut. Man måste till exempel inte ta sig ända till Marianne i Hikklack, strax norr om Järvsö, för att få tag på någon av Jarse Osts 18 sorter, även om det är trevligt. De finns i många av Hälsinglands mataffärer.

SEDAN ETT ANTAL ÅR satsas stora resurser och tiotals miljoner på att övertyga Unesco om att en handfull Hälsingegårdar ska hamna på FN:s världsarvslista 2012. Följden skulle kunna bli att nya stora turistströmmar kommer från Europa och världen för att beundra allmogens inredningsmåleri från 1800-talet. Hur det blir med detta återstår att se. Även om interiörmåleriet är fantastiskt att titta på så är helhetsupplevelser ändå det som kommer att räknas i framöver.