



'M/S Kong Harald' tillhör Hurtigrutens nya fartygsgeneration. Hon har plats för 690 passagerare och 45 bilar. Vyer som den här passerar varje Hurtigrutenfartyg nästan 24 timmar om dygnet. Nedan t.v.: De regelbundet återkommande skaldjursbuffeerna är mycket populära inslag ombord på alla Hurtigrutenfartyg. Foto: Hurtigruten.



Världens vackraste matresa



Från bord till bord längs Nordlandskusten

Få ifrågasätter norska Hurtigrutens rätt att kalla sig Världens vackraste sjöresa. Har man t.ex. följt med på hela eller delar av norr- eller södergående färd längs den fjord-, berg och skärgårdsrika kusten mellan Trondheim och Lofoten, är det svårt att tänka sig något som slår den skönhetsupplevelsen. Men det är inte bara utsikten från fartygen som är i världsklass. Det har också hänt något med den norska maten, både ombord och i land. Den blir bara bättre och krogmiljöerna allt trevligare.

Av **Jan T Nordén**

Världens vackraste sjöresa! Var är den som vackrast? På den frågan finns inget bra svar eftersom resan från Bergen i söder till Kirkenes i nordost bjuder på en mängd olika naturupplevelser och otaliga intryck, det ena starkare än det andra. Skönhet är en smaksak och prioriteringar är ointressanta när allt överväldigar. Ett riktigt bra smakprov på både naturskönhet och matupplevelser bjuder annars resan Trondheim–Lofoten ToR på. Här visar kusten upp hela sin magnifika arkitektur, från gröna oaser och djupa, stilla fjordar till tvärbranta fjäll och enorma övärldar. Här och där prytt med välkomnande och sevärda samhällen, från ”storstaden” Trondheim i söder, via knutpunkten Bodö till Lofotens huvudort Svolvær i norr.

Tre dygn med utsikt och möjligheter

Det är lätt att dra till äventyret på den magnifika Nordlandskusten. Hurtigrutens svenska marknads- och försäljningskontor säljer nämligen kompletta paketresor från Sverige som inkluderar allt från flyget ToR Trondheim till tre dygn ombord på nord- och sydgående fartyg och ett antal hamnbesök på resan norr- respektive söderut. Den som väljer ett sådant alternativ får ta sig stärkande och inspirerande promenader i småstäder som Rörvik och Sandnessjøen, ge sig på sightseeing och shopping i Nordlands huvudstad Bodö och bekanta sig med en av Lofotens mest pittoreska fiskebyar, Stamsund. Tiden i Bodö räcker både till

strövtåg på ”byen” och till en av Nordlandskustens mest spännande utflykter, den till världens starkaste tidvattenström, Saltstraumen. Hit går turen med buss eller RIB-båt. Det senare rekommenderas för dem som vill ha ett minne för livet – och en upplevelse att skryta om för vänner och bekanta.

En annan pärla på kustupplevelsernas långa halsband är Svartisen, Skandinavien mest kustnära glaciär. Lämna Hurtigruten i Örnes och borda en snabb motorbåt som tar äventyrarna genom sund och fjord till glaciärens blåsvarta islandskap. Fortsätt sedan med buss på kustriksvägen till Bodö där Hurtigruten-skeppet väntar mitt i stan.

Men hur fördriver jag tiden ombord, frågar de fåkunnige? Svaret är att den knappt räcker till! Man måste ju skåda sagolik eller enbart magnifik natur, titta efter delfiner och andra valar, fågelskåda (till exempel havsörnar) och man måste rusa upp på däck varje gång fartyget går i hamn för att lossa och lasta gods och passagerare. Sedan måste man fotografera, studera broschyrer över Nordlandskusten och dess attraktioner, äta gott, mycket och med sällsynt god aptit. Efter det blir det kanske några timmar över till sömn och vila.

Från mat till matupplevelse

Hurtigruten har väl under sin 114 år långa historia knappast varit en av de stora kulinariska resorna. Därtill har syftet från början varit ett helt annat än att ombord laga och servera god och mångsidig mat eller locka gäster med matupplevelser i stället för naturupplevelser. Men det är på det här området som Hurtigruten har genomgått den riktigt stora förändringen. Allt eftersom Norge har erövrat allt fler Guide Michelinstjärnor och passagerarna ombord har blivit allt mer sofistikerade har köksmästarna och chefskockarna ombord på Hurtigruten firat allt större kulinariska triumfer. Än skiljer det från fartyg till fartyg, det medges, men gemensamt för hela flottan är att det serveras mat med kvalitet lagad av pinfärska, lokala råvaror av kockar med ett alltmer sofistikerat kunnande.



T.v: Middagarna serveras i regel vid sittande bord i de stora, ljusa restaurangerna. Maten läggs upp av köksmästaren och bärs till bordet. Ovan: Den norska maten har på senare år gått från klarhet till klarhet och det har dykt upp en rad restauranger på kusten med högklassig mat. Fiskerestaurang Naustet på Sjögata i Bodö centrum är en av dem.

▷ Många fina krogar i hamn

Inte nog med det. På den prickade linje som på varje norsk karta markerar Hurtigrutens väg längs kusten finns ett antal hamnar som två gånger om dygnet får besök av Hurtigrutenfartygen. I de städer där fartygen ligger stilla i en eller flera timmar finns ett allt rikligare utbud av bra och trevliga matställen, personliga små krogar och till och med guldkantade gourmetrestauranger. Precis som "ruta" serverar de mat med lokal anknytning baserad på lokala råvaror som fisk, skaldjur, lamm, rotfrukt och grönsaker. Ofta med inspiration från utländska kök, ibland med tydliga cross-overambitioner och nästan alltid med mycket hög kvalitet.

Ta en resa som börjar i Trondheim, till exempel. I Nidarosstaden finns en uppsjö av goda restauranger. Gammal är fortfarande en av de bästa. Palmehaven, palmträdgårdsrestaurangen på Hotell Britannia, är direkt lysande och rekommenderas för dem som anländer kvällen före avresan med Hurtigruten. Prova gåslever eller kammusslor som förrätt. En njutning! Piggvarfilén är en specialitet liksom lammet. Både servicen och maten är av hög internationell standard.

Under norrgående uppehåll i Bodö finns det tid att frekventera den lilla fiskrestaurangen Naustet på stans gågata. Ett lika förträffligt som överraskande ställe med färskast tänkbara firre på menyn. Och för den som väljer att byta skepp från norrgående till södergående i Stamsund på Lofoten, ett fiskeläge befolkat av 1 300 själar, väntar en av resans kulinariska höjdpunkter under det 2,5 timmar långa uppehållet. Restaurangen heter Skjaerbrygga och är trivsamt inredd i en gammal fiskfabrik på ett litet skär, därav namnet. Här serveras mat som skulle få Guide Michels provpatruller att gråta av glädje. Kanske Norges bästa soppor, krämiga och smakrika, och både fisk och marinerade lammrätter som får gästen att vackla i beslutet att återvända med sydgående fartyg. Särskilt när den vitlöksdoftande potatisgratängen bärs in tillsammans med den tjärsvarta vinsåsen!

Mycket mat och goda råvaror

En (mat)dag på Hurtigruten börjar normalt med jättefrukosten Ole kring sjutiden. Om fartyget har passerat något särskilt intressant landmärke eller anmärkningsvärd sevärighet i arla morgonväkten brukar restaurangdörrarna öppnas ännu tidigare, för hungriga passagerare som nyss njutit av upplevelser

Naturen längs Hurtigrutens sträckning från Bergen till Kirkenes är minst sagt spektakulär. En av de mest fantasieggande sträckorna är den längs insidan av Lofoten där fartygen sommartid går in och vänder i den mycket trånga Trollfjorden. Foto: Hurtigruten.



som att passera Vestkapp (udden vid det fruktade Stadhavet) eller Polcirkeln, ta en tidig morgonpromenad under uppehållet i Hammerfest eller spana efter valar, havsörnar och lunnefåglar i gryningen.

Varje frukost på Hurtigruten är en stor upplevelse. Inte nog med att utsikten genom matsalens stora fönster lämnar ifrån sig massor av inspiration och ständigt växlar. Till den magnifika frukostutsikten kommer ett, eller rättare sagt, flera dignande matbord. Här finns avdelningen gröt, fil och flingor, avdelningen ägg och småvarmt, avdelningen gravat och inlagt, avdelningen norska sill- och mimosallader, coleslaw och rödbetsrör, avdelningen pannkakor och sylt, det stora osturvalet och naturligtvis bröd i alla former och smaker. Prova absolut gravat och inlagt! Det hör ihop med kokta ägg och en redig messmörgås. Avsluta med

pannkakor med björnbärssylt och lägg in ordentligt. Sjön suger!

Den fortsätter att suga under förmiddagen, när "M/S Midnatsol" eller vilket fartyg du nu har nöjet att resa med, kanske "M/S Polarlys" eller till och med gamla klassiska "M/S Lofoten", passerar Örnes och Nesna på väg söderut mot lunch och en uppfriskande promenad längs huvudgatan i förvånansvärt cityaktiga småstaden Sandnessjøen. Den suger lika mycket när det kombinerade kryssnings- och lastfartyget (jodå, i varje hamn svärmar gaffeltruckarna runt babbordssidans stora lastport och lyfter ombord allt från tombackar, vitvaror och snickeriprodukter till jättetråg med hälleflundra, blåkveite och torsk på is) är på väg norrut från Trondheim för att träckla sig genom Stokksundet vid Harsvik. Kaffe och bullar på vägen, någon?



Till de kulinariska upplevelserna på Nordlandskusten hör att handla stora, pinfärska räkor direkt från fiskerfartyg i Bodö hamn. Här mäts ett rundligt kilo upp av skepparen på fiskebåten Svana.

lång tur- och retur inte ska känna igen sig alltför mycket från den ena måltiden till den andra.

– Variation är viktig när det gäller alla måltider ombord, säger chefskocken Harry Ellingsen på "M/S Nordlys". Ingen frukost är exakt lik en annan. Vi byter ut, prövar nya recept och varierar mellan populära rätter. Sak samma med lunchen. Baskonceptet med olika bord för olika mattyper är detsamma, men innehållet växlar. Under middagarna serveras tre rätter vid sittande bord och då kan vi vara mycket kreativa utgående från

säsongens färskvaror och tillgången på fisk, kött, fågel, rotfrukter, grönsaker och bär. Hjortrontid betyder mycket hjortron och hösten är skaldjurstid. Det märks direkt på våra bord.

Säger Harry Ellingsen och serverar



Resturang Skjaerbrygga i fiskeläget Stamsund på Lofoten är ett måste för varje besökare. En specialitet är ugnstekt lammfilé med potatisgratäng och tjärsvalt örtsås. Ovan t.v.

kvällens middag bestående av Vestfjordskinka, dvs. saltat och torkat valkött, med marinerad sparris som förrätt följt av sejrygg bakad med Serranoskinka, tapenade, vin och kronärtskockssås, glaserade morötter och dillpotatis. Allt avslutat med en efterrätt bestående av citronposset lagad på vispgrädde, citron och socker. Mmm!

Utanför fartygsrestaurangens stora fönster passerar skärgård och fjäll medan midnattssolen lyser. □



Den här rustika, men utmärkta restaurangen ligger mellan småbåtshamnen och Hurtigrutens tilläggsplats i Brønnöysund på den berömda Helgelandskusten i Nordlands fylke. Uteserveringen vetter direkt mot hamnbassängen. Ovan.

Baren är en populär träffpunkt ombord på Hurtigrutenfartygen. Den som befinner sig norr om Polcirkeln rekommenderas att prova Nordnorges berömda Mackvavitsnaps. T.v.

Måltiderna varierar och säsonganpassas

Lunch ombord. Ännu en välkommen matstund med både bredd och allt högre klass. Massor av sallader och många av de rörer som norrmän älskar och som allt fler turister lärt sig att uppskatta, minst tre sorters rom med alla de klassiska tillbehören och nya höjddare på avdelningen för gravat, rökt och inlagt. Missa absolut inte rökt pigghaj (som ål fast lättare att rensa), gravad blåkveite och den lättrimmade eller rökta laxen! Bland

varmrätterna hittar man alltid både fisk och kött. Lokalt och färskt så det förslår. Saltorsk, hälleflundra, blåkveite och lax i olika former. Renfilé med alla tillbehör är också en favorit. Med några portioner av de många smarriga efterrätterna innanför västen är det bara att återvända till däckspromenaderna. Fast soldäcket lockar mer när vårsolen bränner.

Maten varierar naturligtvis med fartygen och tjänstgörande kökschefen. Den varierar också från dag till dag, så att de passagerare som reser en full elva dagar

Resefakta

Det finns flera sätt att nå och se kusten mellan Trondheim och Lofoten. SAS flyger direkt till Trondheim från Stockholm och till Bodö via Oslo. Hurtigruten ligger ca 4 timmar i hamn i bägge städerna vilket gör dem lämpade för ombordstigning. Hurtigruten säljer dessutom Paketresor som omfattar flyg till Trondheim ToR samt sjöresa från Trondheim till Stamsund på Lofoten och tillbaka, med sammanlagt tre dygn ombord. Från den första september året ut kostar ett sådant paket fr 4990 kronor från Stockholm och fr 5590 kronor från Göteborg.

Under sommaren kostar Trondheim-Lofoten fr 8500 kronor och vill man stanna en natt i Svolvaer är priset 9300 kronor per person inkl flyg Stockholm-Trondheim ToR.