

Redaktör: Anna Falk, Bonnier News Lifestyle, 105 15 Stockholm.
E-post: anna.falk@bonniernews.se Telefon: 08-738 34 42, vardagar kl 13-15.

RESOR

Dramatiska vyer på fängslande Färöarna



Sagolika byn Gásadalur med sitt förtrollande vattenfall är populär att besöka bland turister.

Färöarna bjuder på storslagen och unik natur som lämnar få oberörda. I var vik ligger små gräsklädda trähus inbäddade i skön grönska mellan vattenfall, glittrande fjordar och dramatiskt stupande klippor.

Text: Malin Hefvelin Foto: Linda Romppala

Det är nästintill omöjligt att mjukstarta en tur till Färöarna. Bara ögonblick efter att man tagit sina första steg på ögruppen mitt i Nordatlanten kastar man rakt ut i den karga naturen. Landskapet är omväxlande brutalt stenigt och förtrollande gräsgrönt och frodigt, format av styrkan hos havsstormar och ösregn som sveper bort det mesta som inte är ordentligt förankrat.

För att maxa naturupplevelsen redan från start åker vi direkt till Gásadalur – en handfull hus som ligger överjordiskt vackert på en avsats mellan fjäll och kust. Från klippkanten faller vattenfallet Milafossur i en rak stråle (när det inte blåser) ner i det skummande havet, en syn som tar andan ur de flesta. Inman tunneln genom berget byggdes 2006 fick man flyga helikopter för att komma till Gásadalur, alternativt gå den kända vandringsleden över berget som kallas Postmannens rutt och som tar drygt tre timmar. För hundra år sedan fanns det över huvud taget inga vägar på Färöarna. Man gick, eller åkte båt. I dag korsas de 18 öarna av drygt 500 kilometer väg, och 20 tunnelar genom berg och under fjordar har gjort tidigare svårtillgängliga platser lätta att nå med en kortare bilresa.

Huvudstaden Tórshavn ligger på ön Streymoy, mitt i ögruppen, och har en charmig hamn där färgglada båtar ligger på rad. Här finns mysiga kaféer och på förmiddagarna säljer fiskare sin färska fångst direkt från fartygen.

På Niels Finsens göta ligger trendiga Guðrun & Guðrun, färöiskt handsrickat mode som nätt hela världen och lite längre upp finns vackra butiken Ulvaruhúset där Sissal Kristensen säljer sina designtröjor. Trots att jag är galet känslig mot ull, det sticker och kliar bara jag ser "Fåret Shaun" på tv, så kan jag inte låta bli att prova en vackert mönstrad ulltröja.

Den är baserad på färöiska traditionella mönster, förklarar hon. De är inte bara till för att vara dekorativa, när mönstret stickas in i designen blir också materialet starkare och mer hållbart.

I Tórshavn finns ett kluster av mysiga och välrenommerade restauranger inhysta i små trähus. Fiskrestaurangen Barbara är ett mustigt etablissemang med lågt i tak, ämningstone bokstavligen. Maten serveras på udda farmorsporslin och fiskoppan kommer i en blommig tekanna. Vi åter rökt lax som smälter i munnen, spänstiga hästmusslor i sötsyrlig escabecheas och en perfekt avvägd ceviche på havskatt med hasselnötter och koriander. Till efterrätt blir det rosatonad rabarberkompott.

Förutom att vara en geologisk lekplats för äventyraren är Färöarna också ett outoforskat territorium för foodisar. Intresset för färöiska råvaror har varit stort inom den högre gastronomi i flera år, restaurang Noma i Köpenhamn har till exempel vunnit stora framgångar med hästmusslor, havskräftor och sjöborrar härifrån. – Nu vill vi vara med själva i leken också, säger Guðrið "Guri" Højgaard som är turistchef på Färöarna. Hon berättar att det var nästan omöjligt att äta lokalt när man gick ut på restaurang för tio år sedan, det fanns i princip bara gatukök och pizzerior i Tórshavn. I dag har staden en blommande matscen där de färöiska ingredienserna får stå i centrum och många unga kockar tjänar gränserna i det lokala köket.

Men det var inte helt självklart i början.

Färöarna har alltid varit – och är fortfarande – ett religiöst samhälle. Fram till 1992 var det till exempel helt förbjudet att servera alkoholhaltiga drycker på restaurang, berättar Guri.

– Att betrakta mat som något annat än föda för att överleva var för många helt befängd. Och att tro att den lokala, jästa fisken och färdöppet var något du kunde locka hit internationella turister med ansågs bara dumt.

Restaurang Raest är inhyst i ett litet hobbyhus i Tórshavn. I det lilla köket ägnar man sig åt att bearbeta lokala råvaror enligt traditionella metoder. Meny är baserad på ingredienser som finns att få tag på här, som grindval, torrskick, torskkinder, rabarber och givetvis fisk och lamm som fermenteras.

– Fermentering är en grundsmak på Färöarna liksom med salt, sött och surt, säger Allan **Lahvsgaard Henriksen** som är kock på Raest, som betyder just fermentering.

– Det är en gammal konserveringsmetod för kött, fisk och fågel som möjliggjorde överlevnad under vinterhalvåret på öarna för.

Trots den nordliga latituden sjunker temperaturen nästan aldrig under nollstrecket på Färöarna. Atlanten stabiliserar klimatet till i snitt mellan 3 och 12 grader året om, så innan frysar introducerades kunde mat inte bevaras genom frysfrysning. Kött och fisk hängdes i stället upp i ett hjallur: ett litet välventilerat hus av trä. Den svala, salta och fuktiga luften här gör att köttet inte torkar, utan fermenterar, det vill säga jäser lite. Denna konserveringsmetod är unik för Färöarna.

Färöarna var en gång lika stort som Island, men vind och vatten har allteftersom eroderat landmassan till arton små öar och tar fortfarande på kustlinjerna. Det blir vi varse under en båttur längs Vestmannas klippor. Redan från början får vi höra att det är sista turen på ett par dagar eftersom ett oväder är på väg in. Det får vi också känna av under den två timmar långa utflakten. Det petroleumbått vattnet kantar med vitt skum rasar in mot klippväggarna. Flera gånger kör den stora båten in i grottor och klyftor i berget för att där inne vända på en femöring trots att det gungar rejält och klippväggarna är oroväckande nära. Hög ovannför oss spankulerar får obekymrat, även om det faktiskt händer att de blåser ner i den hårda vinden.

Framåt kvällen är det dags för vår första heimablídni. På färöiska betyder det ungefär hemmabjudning, och det är en vanlig företeelse här. Eftersom det inte alltid finns tillräckligt med gäster året om för en restaurang i varje avlägsen avkrok så har man med en lucka i lagen gjort det möjligt för alla att servera mat till betalande gäster i sitt eget hem.

Vi besöker Anna och Oli Rubiksen i hemmet i byn Vellbastaður, en ganska ordinär villa med en makalös utsikt. – Känn er så hemma som möjligt de närmaste timmarna, säger Oli och håller upp ett glas med färöisk snaps som får gå laget om.

De bjuder på en traditionell färöisk middag där det mesta som serveras kommer från gården. – Vi har två hundar, ett trettioårigt kor, 150 får och ett fjäll, säger Oli stolt och berättar att de använder allt på djuren, från nos till svans.

Tilltugg av hemgjord korv och ost följs av en pyttipanna på potatis och jäst fisk med brynt fermenterat färffett, gatmatök. Skyn doftar kraftigt och har en inte oangenäm smak som påminner om ullkofta och gorgonzola på samma gång. Till det dricker vi hemgjord rabarbersaft och Føroya



