

Smaka på Jämtland

Inget län i Sverige har så mycket småskalig matproduktion som Jämtland. Och råvaror saknas knappast. Älg, ren, bär av alla sorter, mjölk från getter, får och kor. Följ med på en delikatessresa till Jämtland, som också bjuder på turistupplevelser bortom de vanliga.

Snön har yrt och drivit upp mot väggar och fönster och bäddat in Storulvåns fjällstation i riktigt vildmarksmys. Men det mojnar och flera stycken är ute och spanner på sig sina skidor för turer ut i det vita. Turskidor är det vanligaste, men snowboard och slalomutrustning trängs om uppmärksamheten. I entrén sprakar en brasa i öppna spisen, två turister värmer sina raggsockefötter och ett gäng grånande finlandssvenskar inspekterar jättekartan på väggen. Folk pysslar med sin packning, grejar med matsäckar. Jag konstaterar nöjt att stämningen på en fjällstation är bra mycket mer avslappnad än i en slalombacke. Olika åldrar, skidmoden och erfarenheter samsas utan överlägset sneglande.

- Det är perfekt vind idag! avgör restaurangchefen Sara Stare.

Jag ska få pröva kiting, ett ganska nytt och väldigt populärt fjällsportfenomen som Storulvån hämtat från Norge. Skärmglidning på skidor, istället för surfingbrädor som jag sett i södra Spanien. Tillsammans med Sara som även är kitingguide, traskar vi ut på myren några hundra meter bort. Det rycker i kläderna därute på vidden, solen är en luddig fläck som avslöjar bländande fjällsidor även om man dock inte ser så långt som till Sylarna. Sara packar upp den lilla skärmen, som jag ska få träna på först. Långa linor leder fram till ett slags styrstång, med vilken jag manövrerar själva skärmen.

- Du ska använda den som ett cykelstyre och inte som en ratt, instruerar hon mig.

Trots skärmens lilla yta utgör den en hiskelig kraft när den seglar upp i luften och vill dra mig hit och dit. Det tar en stund innan jag fattar hur snabb jag måste vara med styrningen för att skärmen sen inte bara ska dyka rakt ner i backen, vilket den naturligtvis gör otaliga gånger. Men så plötsligt lyckas jag inte bara hålla den i viloläge högt upp i luften, utan också göra åttor på lägre höjd, där vinden är mycket starkare och dragkraften bättre.

Det är med den större skärmen som man sedan kan glida fram på slalomskidor eller snowboard, eller för den delen rumpen om man är ovan. Vilket jag är. Den riktiga kiting-skärmen är lättare att få upp i luften och styra, eftersom den har fler linor och mer avancerad styrstång.

- Men den har också mycket större kraft, så jag ska hålla dig i selen i början, säger Sara.

Ja *helsike*, vad den drar!! Innan jag ens hunnit stava till nödbroms sliter den iväg mig och likt en felkalibrerad val plöjer jag genom snön – med huvudet före. Sara

tappar taget om min sele, men jag får ändå stopp på min förnedrande färd efter några meter. Ett par försök senare lyckas jag dock hålla mig på baken, och det är en rätt häftig känsla när det bara bär iväg. Sen är kraften i armarna slut. Sara visar hur det ser ut på snowboard, och likt en vindsurfare glider hon elegant fram och tillbaka över snön med full koll på sin skärm. Är man en duktig skidåkare tar det några timmar att lära sig åka med kite. Men jag är nöjd så.

Efter bastu och dusch är det matsalen som gäller. Storulvån har satsat mycket på gastronomi de senaste åren där stommen är ekologiska råvaror från närområdet. Kökschefen Jens Hornstedt blev årets Vildmarkskock 2006 och menyerna är högklassiga. Vid borden runtomkring fladdrar stearinljusen, lågmälda röster diskuterar skidföre och hur lång tid det tog att ta sig från Blåhammaren. Vi har valt Slowfood-menyn, och får som förrätt cheviche på röding från Ånnsjön – trakten där jag är född och uppväxt. Vi dränker fiskbitarna i saften från en limeklyfta, väntar en stund och avnjuter sedan med friterad purjolök och torrt vin till. Hela kvällen blir en stillsam orgie i matlust. Värmen från öppna spisen och de olika alkoholhaltiga dryckerna får oss att liksom sjunka ihop på stolarna av välbehag. Renstek från Handöldalen med rostade rotfrukter och vinbärssyrad chokladsås, efterrätt i form av glass från fjällko med havtorn och slutligen en ostbricka från Raftsjöhöjden med ett glas torr sherry till. Till slut blir lovorden fattiga på nyanser men Jens Hornstedt har ju hört det förr.

Vädret är som på vykort, Åresjöns is är streckad av långa skoterspår och längs dikesrenarna porlar smältande snö. Vi befinner oss i Björnänge vid Åre Chokladfabrik. Inne i den lilla butiken doftar det av söta hemligheter, bakom disken ser man rakt in i Willy Wonka-land. I stora kopparkärl har tryffelns kokat under dagen och nu bretts ut i ramar för att stelna. På rullvagnar står färdigskurna tryffelbitar gjorda på renaste blåbär eller getmese och väntar på sitt chokladhölje. Det råder ett slags organiserat kaos i fabriken, kvinnor hastar fram och tillbaka mellan sina olika sysslor.

– Det är ju påsk snart så vi har väldigt mycket att göra, pustar Marina Hansson och rättar till sin sjalett. Hon är en av tre delägare som gjort Åre Chokladfabrik till en succé. Handgjorda praliner med naturliga råvaror från Jämtland (om man då bortser från själva chokladen...) tilltalar en marknad som alltmer fått upp ögonen för delikatesschokladens njutningar. Företag, presentaffärer och butiker beställer lådvis året runt, vilket betyder mycket för en trakt som för några år sedan var tillbommad på sommarhalvåret. Chokladsagan började 1991 då Marina Hansson och hennes två kompisar säsongsjobbade på ett hotell i Åre Björnen. Alla ville de kunna bo kvar året runt, men hur? Kollegan Eva-Lena Grape hade jobbat i Österrike och konstaterade att varje fjällort med självvaktning hade chokladtillverkning. Sagt och gjort. Eller, nja. I början gick det ganska bedrövligt, berättar Marina. De hade ingen vidare koll på hur man tillverkade choklad, råvarorna blandades hej vilt efter egen

fantasi och utrustningen hämtades från vindar och loppisar.

- De enda som köpte i början var kompisar med egna företag, mot att de fick bo hos oss när det var sportlov... Men så träffade vi chokladgurun Jan Hedh, som anordnade en chokladkurs för oss. Det lärde oss enormt mycket. Han tyckte i och för sig att vi skulle skippa underliga råvaror som hjortron och lingon, men vi envisades. Det skulle vara så lokalt som möjligt!

Och när choklad började bli riktigt trendigt för några år sedan, tog verksamheten fart. Idag har Åre Chokladfabrik 25 anställda under högsäsong, 13 på helårsbasis. Fem miljoner praliner spottar man ur sig årligen, till en omsättning av 15 miljoner kronor. Rent ekonomiskt skulle man kunna expandera, men:

- Vi vill kunna orka med en sådan expansion också, och så länge det går runt och vi kan leva på detta är vi faktiskt nöjda. Man kan inte bara växa för växandets egen skull, säger Marina Hansson.

Solen följer oss trofast till Kall, en pytteort bakom Åreskutan. Kontrasten mellan Åres fram- och baksida är verkligen som att vända på en hand. Inte en skidlift eller pjäxfot så långt ögat kan nå. Däremot hästhagar, sluttningar och skogar. Och... ett designhotell! Med en *Porschepark* utanför? Jovisst. 40 miljoner kostade kalaset, och Kall Autolodge har öppett för första säsongen. Här testar stora biltillverkare sina nya modeller i vinterföre, men företag och privatpersoner bokar även in sig för vinteraktiviteter eller företagsevent i lyxmiljö.

- Det är kontrasterna som lockar våra gäster. Här är lugnt och otroligt vackert, men med häftiga upplevelser om man vill, säger Anne Wikström, säljare på Kall Autolodge.

Nere på isen befinner sig en grupp synnerligen förväntansfulla gäster, som haft ett heldags-workshop med utbildning i vinterföre och övningar i terrängbanan. Grädden på moset är nu ett fartfyllt åk i Porsche, med proffsförare vid ratten. David Albertsson från Stockholm är här med några kompisar, som gett honom arrangemanget i 30-årspresent. Han är så nöjd som man kan bli.

- Det har varit otroligt skoj att få köra i terrängen och lära sig hur man hanterar bilen, det är ju lite som en pojkdrom med starka motorer och höga farter. Men samtidigt har man fått en tankeställare. Bilar är farliga saker, och nu fattar man verkligen vad det innebär att köra på sånt här underlag.

Jag får hoppa in i en av bilarna där Patrik Sandell, juniorvärldsmästare i rally och en av Kall Autolodges instruktörer, sitter i förarsätet. I 120 kilometer i timmen vrålar vi runt på isen och jag blir omåttligt imponerad över Patriks skicklighet i de snäva svängarna.

- Det är på raksträckorna man vinner fart på tävlingarna, i kurvorna hindrar naturlagarna en från att köra hur fort som helst. Alltså måste jag räta upp bilen så tidigt som möjligt i kurvan för att sedan bara kunna gasa på, säger

Patrik, som också berättar att kvinnliga gäster ofta tar åkturen mycket bättre än män, vars kaxighet ibland får sig en knäck när det väl gäller ute på isen. Själv är jag nog inte rätt person att imponeras just över farten, men fotografen Carina jublar när det är hennes tur.

Det börjar mörkna, och vi ska ta oss fem kilometer rätt in i skogen för att övernatta. Av kökschefen Jonas Landmark på Kall Autolodge har vi fått med oss hemgjord potatissallad och diverse kallrökt i form av renhjärta, älgkorv, kallskuren fårstek. Och en bit vit Caprin - Jämtlands stolthet när det gäller ost. Vid Sågvallen väntar en magisk upplevelse. Ägaren Olle Alexandersson har tänt en massa facklor som lyser upp vildmarksstugan, den lilla sjön och bastutunnan som står och ryker vid bryggan. Sen är det bara vi, snön och den tysta skogen. Efter en uppvärmning i bastun tassar vi ut i sex minusgrader, lägger oss i tunnans 40-gradiga vatten, klunkar lite öl och stirrar på stjärnhimlen. Bättre än så här blir det nog inte. Jo, möjligen sen när vi sitter på renfällarna inne i stugan och äter. Ingen el, inget rinnande vatten. Bara eldens värme och ett småleende älghuvud på väggen ovanför.

Vi är uppe med soluppgången och får se Åreskutan bada i rosa och blått. I bakstugan i Kallrör ett par mil norrut har Marianne Mattsson varit igång tidigt och eldat i bakugnen. Nu kavlar hon ut obegripligt tunna kakor på bakbordet, som maken Håkan sedan gräddar sekunds snabbt på täljstenshällen. Tunnbröd är historisk Norrlandsföda. I Jämtland finns flera bagerier som håller kunskaperna vid liv, och som säljer till butiker över hela landet.

- Förr i tiden bakade man två gånger om året, sedan fick kakorna hänga i härbret och torka. Hårt tunnbröd håller hur länge som helst. Inga kryddor utom salt hade de heller, och när vi levererar till samerna är det fortfarande så de vill ha bröden, säger Håkan Mattsson och sveper med en blöt riskvast i ugnen för att dämpa hettan.

Vi får rött te med pinfärskt mjukt tunnbröd till, som smälter i munnen. Sött och kryddigt, med smak av anis och kummin, gissar vi. Marianne ler mystiskt under bagarmössan. I den händelse vi gissar rätt, så förblir ändå mängder och mått en företagshemlighet.

- Därför smakar tunnbröd olika från gård till gård, så har det alltid varit, säger Marianne. Hon kom till Kallrör som 17-åring och fick lära sig hantverket av svärmor som drev bageriet i samma källare under många år. Nu är här ingen riktig försäljning längre, Kallrörs forna livaktiga bygd har krympt till några spridda hus, men Marianne och Håkan har fullt upp med beställningar ändå. Sedan ska de hinna med sina mjölkkor också. Och lessnat på tunnbröd - nä, det har de inte gjort ännu.
- En riktig tunnbröstut med vitlöksost och kallrökt renkött, det är gott det, säger Marianne bestämt.

Vi åker mil efter mil, förbi Brunflo där den berömda japanska restaurangen Mikado brunnit ner några kvällar innan. Utanför Bräcke ligger Åsbergets getgård, och där är det ett fasligt liv i lagården. Främst killingarna blir upplivade när vi kommer in. De går till samlad attack, tuggar på håret, halsduken, dragkedjan – allt som sticker ut. Och så bedårande att man nästan ger sig. Bocken Bruce ställer sig på bakbenen i sin lilla box för att kolla vad som står på.

- Getter är bland de roligaste djur som finns. Livliga, personliga och nyfikna, säger getbonden och mejeristen Ann Klensmeden, som till skillnad från oss haft vett att klä sig i overall.

Ann är egentligen socionom till yrket, men i barndomen satt hon timmavis hos tant Elma och hennes getter. Tant Elma tycktes äga en avundsvärd förnöjsamhet, och Ann bestämde sig för att så skulle hon också ha det en dag. Alltså skaffade familjen getter i början av åttiotalet och började göra ost, såsom jämtarna gjort i alla tider.

- Tja, särskilt harmonisk som människa blev jag kanske inte trots allt, men det är fruktansvärt roligt åtminstone, säger Ann och skrattar gott.

Genom årens lopp har mejeriet växt från en trehundra liters gryta till närmare 20 ton ost per år. Hennes blåmögel Blå Astrid är nordiskt prisbelönt, liksom gorgonzolan. Dessutom har Ann Klensmeden väckt liv i klassikern Vålåloffen, som fanns i varje jämtländskt hem på 50- och 60-talen. Det mesta hon producerar är get- och mesost, men hon köper också komjölk från en granne.

- Ostarna smakar olika beroende på betet och mikrofloran på gården. Det handlar om att hitta en mjölksyra och mögelkultur som passar den mjölk som sedan blir, då får man den bästa osten.

På plastbackshyllor står camembertostarna på lagring - märkligt suddiga till sin karaktär, det är som att titta på något utan riktig skärpa. Ann Klensmeden tar fram en stor bergsost ur ett av kylrummen, fantastiskt vacker med patina som en urgammal sten. Vi får prova, och smaklökarna spritter till av glädje. Hon lyser upp och konstaterar att just denna omgång blivit extra god.

- Jo, man står där helt lugnt vid grytans kant och väntar på att mikroberna ska göra sitt. De har funnits i miljontals år och struntar högaktningfullt i vårt it-samhälle och uppskrivade livstempo. Det känns tryggt på något vis.

Möjligen är det lukten av get från våra kläder, eller bara den allmänna utsikten om potatislunch. Men från skogsbrynet kommer ett antal älgar galopperande med jätteklov, och den trettiohövdade besöksskaran drar efter andan. Vi befinner oss på Moose Garden i Orrviken ett par mil söder om Östersund, det är lördag och allmän visning av Sune Häggmarks tama älgar.

- Nu låter vi dem äta klart innan vi går in, annars börjar de bara stöka med varandra, säger han.

För några år sedan tog Sune Häggmarks familj hand om en älgkalv, vars mamma blivit trafikdödad i Värmland. Då var Sune chef för arbetsförmedlingen i

Krokom, men hans engagemang för Europas största vilda djur blev snart en livsstil. Idag har han sex älgar i ett 15 hektars hägn, turisterna vallfärdar från hela världen för att få kela med de stora djuren, eller köpa papper gjort av miljövänlig älgskit. Papper som Sune Häggmark exporterar till Japan, Korea och England. Älgfarmen har blivit ett heltidsjobb, för vilket han belönats med entreprenörpriset av Svensk Turism.

- Älgen har varit en förutsättning för livet här i tusentals år, och är en kraft som hela den jämtländska kulturen vilar på. Och egentligen har den ju ett större värde som levande än som jaktbyte, säger Sune, som är en av få som kan erbjuda närkontakt med tama älgar.

Vi släpps in i hagen medan Sune har järnkoll på hur djuren reagerar. Inget stöj, folk måste hålla sig lugna och lyda hans uppmaningar. Det är en fullständigt överklig upplevelse att stå tätt intill tjuren Helge med hans enorma mule i handflatan. Ingen av älgarna är överdrivet kelsjuka, men de är toleranta mot de lyckliga besökarna som vill stryka och klappa.

- Ni får hålla undan när de börjar röra på sig, annars går de rakt på er eftersom ni står lågt i rang, säger Sune.

Tjuren Beppe seglar plötsligt upp på bakhasorna och gör ett halvhjärtat parningsförsök på en ko, och vi uppmanas hålla koll på honom också. Men inte en enda gång under åren har någon älg gått till attack, trots att de lätt skulle kunna sparka ihjäl en människa. Inte ens Sune själv har råkat illa ut, även om han fick klättra upp i ett träd en gång när det var brunsttider.

Besökstiden är slut. Älgarna travar nyfiket efter oss på andra sidan staketet. Sune berättar att särskilt tyskarna blir alldeles till sig i trasorna när de kommer hit:

- Och tacka för det. För dem är det med älgen som med Jesus. Alla har hört talas om honom, men ingen har sett honom.

Publicerad i Göteborgs-Posten/Två Dagar