

Et hav av tid

PÅ KULINARISK REISE MED KAJAKK

KAJAKKEN GLIR LETT GJENNOM KRUSNINGENE I VANNET. FARGEN PÅ HAVET ER SKIMLET, TURKIS OG DYPBLÅTT. DETTE KUNNE HA VÆRT KARIBIA ELLER KORSIKA: FJELLTOPPER KNEISENDE MOT HIMMELEN OG SOLSTRÅLER SOM BRYTER I REGNBUENS PRISMEFARGER MOT DRÅPENE FRA PADLEÅREN. JEG NAVIGERER MELLOM HVITE SKJELLSTRENDER OG LUNE BUKTER.

TEKST ARILD MOLSTAD



ÆRFUGLEN ER VERDENS RASKESTE FUGL OG HAR MEGET EKSKLUSIVE FJÆR.

MEN JEG ER LANGT FRA TROPISKE FARVANN. Horisonten mot nord berører polarsirkelen, landet er Norge og dette øyriket på Helgelandskysten heter Vega. Iblant må jeg ned i vannet med hånden for å forsikre meg om at dette faktisk er nærmere polpunktet enn ekvator. Og etter en lunsj i en smaragdgrønn lagune, vasser jeg uti før iskalde føtter forteller meg at det er best å overlate badingen til nordlendingene.

DA DETTE UTSTRAKTE ØYRIKET fikk verdensarvstatus i 2004, var det ikke mange, verken i utlandet eller Norge, som klarte å lokalisere Vega på kartet. Men Verdensarvlisten er ikke resultatet av en popularitetskonkurranse. Det er unikt som teller. Og akkurat det fant UNESCO-ekspertene utenfor Helgelandskysten. Vegalandskapet finnes få andre steder i verden. Denne såkalte «strandflatekysten» består av lave øyer og noen få kneisende fjell. Det høyeste fjellet, Trollvasstinden, strekker seg 800 meter opp mot himmelen, et dominerende landemerke. For oss i kajakkene har den ruvende silhuetten til nabofjellet Søla vært vårt landemerke i et par timer. Vi har planlagt et strandhugg i ly av fjellveggen som skjærer oss mot Atlanterhavsvinden.

KAJAKKPADLING er en uslåelig måte å oppleve øyrikets omfang – i alt 6 500 skjær, holmer, svaberg og øyer, noen bebodde, de fleste ikke. Vega er ikke kjent for sine monumenter eller arkitekters skaperkraft. Øyrikets særtrekk ligger i beboernes overlevering av historie og kulturtradisjoner gjennom tusener av år, utviklet ved en værhard kyst med rike naturressurser; et samspill mellom fiskerbonden og en ugjestmild natur. Har du blick for detaljer trer historien om generasjoners slit tydelig frem her ute.

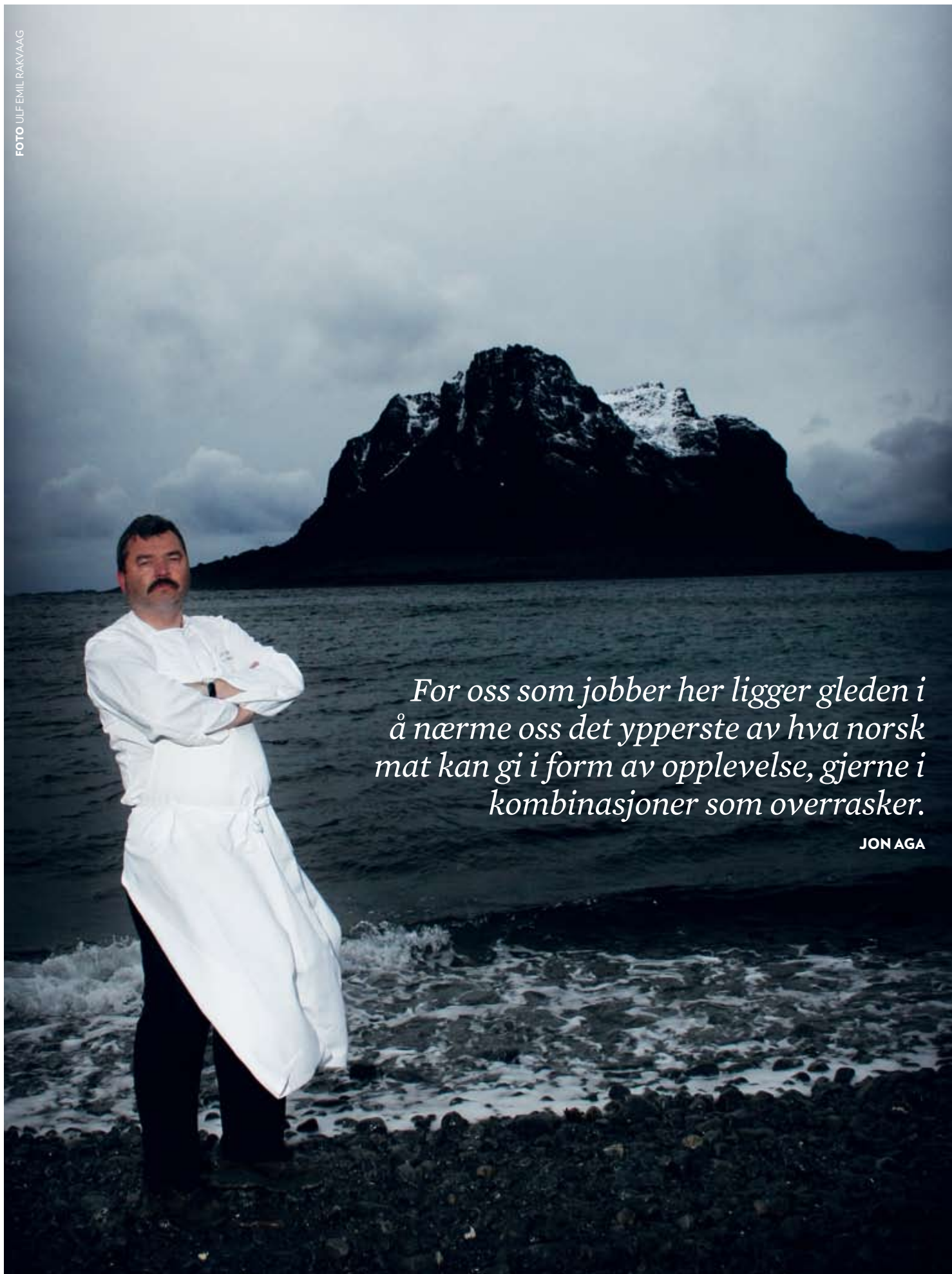
BETYDNINGEN av ærfugldriften er unik for Vega. Sanking av egg og dun har funnet sted siden middelalderen, og tradisjonen holdes fremdeles ved like. Lokalbefolkningens bygging av lune reirplasser er en del av tradisjonen. Av rundt 60 reir blir det en kilo rensed dun. I dag må man betale minst 30 000 kroner for en ekte ederdunsdyne.

– Det er dette tette forholdet mellom fugl og menneske som er unikt her ute i havgapet, forteller Verdensarv-vokter og forfatter Rita Johansen.

– Fuglene var trygge på oss, vi tok vare på dem, beskyttet dem mot rovdyr, ga dem lune plasser å klekke, sier hun videre. I gamle dager var egg og fjær fra ærfuglen en viktig næringsvei.

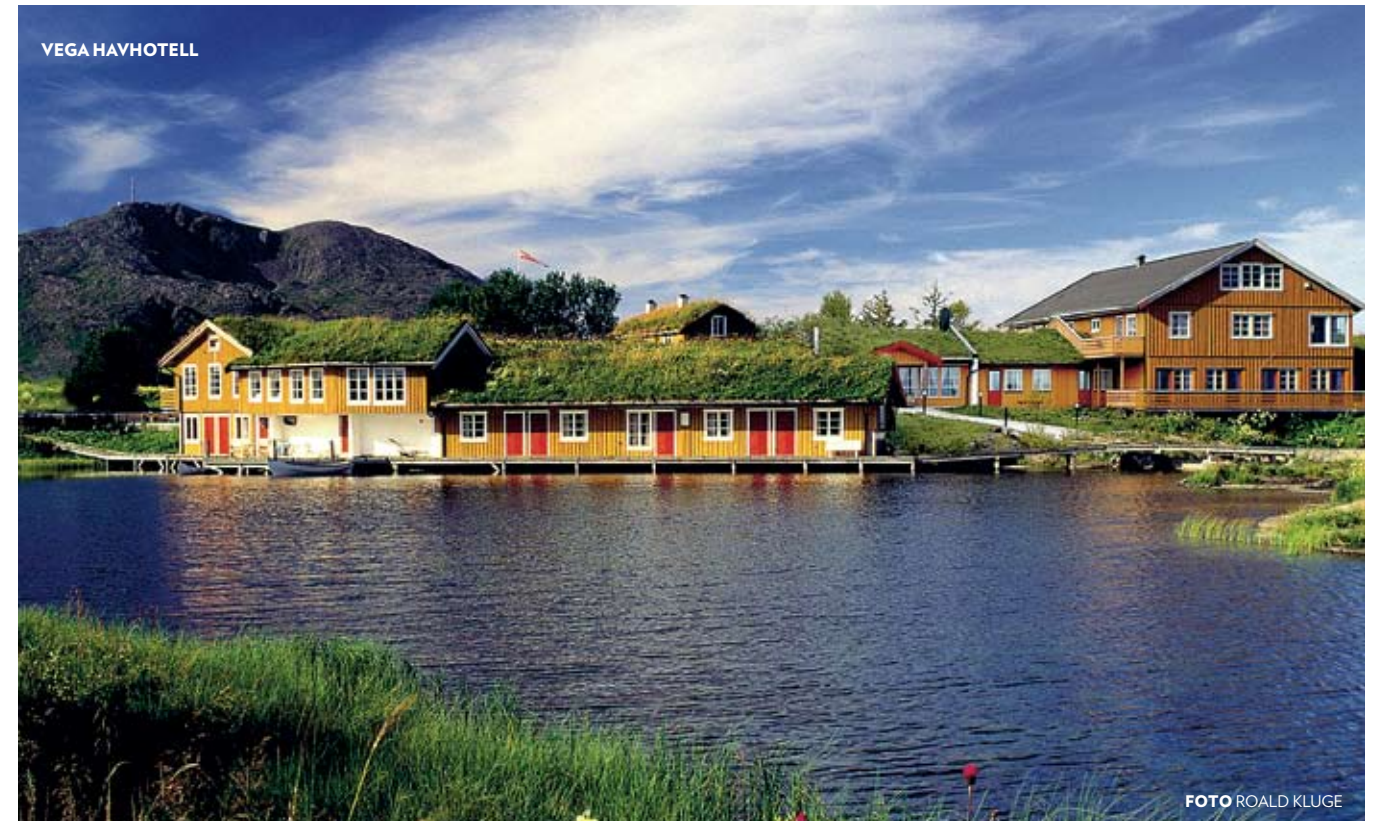
ÆRFUGLEN RUGER PÅ ET LEIE AV TANG OG DUN. Hver hunn legger 3-4 egg som hun ruger på i cirka 27 dager. Hun spiser ikke i denne perioden, men går en daglig tur ned til vannet for å drikke og for å vaske seg. Det må være minst tre egg for at ærfuglhunnen vil rugge, noe som er en av vokterens viktigste oppgave å holde øye med. Hvis en av fiendene har tatt et egg, legger vokteren et narreegg i reiret som erstatning.





For oss som jobber her ligger gleden i å nærme oss det ypperste av hva norsk mat kan gi i form av opplevelse, gjerne i kombinasjoner som overrasker.

JON AGA



VEGA HAVHOTELL

FOTO ROALD KLUGE

FØRSTE NATTEN bor vi på Nes hos Sverre Nilsen, som driver Vega Opplevelsesferie sammen med May Britt. Nes er et levende fiskevær, nærmeste nabo til stedet hvor det nye Unesco-senteret er under bygging.

– Sen vår og tidlig høst er fin besøkstid, mener Sverre, som tar sjarken sin nordover på fiske et par måneder i året, når turiststimen ikke registreres på ekkoloddet, gliser han. Nå er det stille her og alt jeg hører før solnedgang er lyden av sei- og torskehoder som smeller i bøtta hans. Det blir ferske fileter i panna til kvelds.

SVERRE FORTELLER om sin egen lille øy, Omnøya, ti nautiske mil nord, der padlere og annet reisende folk kan overnatte i lavvo, fiske, betrakte seler og otere leke seg i strandkanten. Eller dra på ørnesafari.

– Hvor mange bofaste er det på Vega nå? spør jeg Sverre.

– 1400 med stort og smått og nå er folketallet stabilt, det er første gang på lenge, konstaterer han stolt, mens han legger de seksten torske- og seifiletene på rad, resultatet av en halvtimes tur utpå i solnedgangen.

KVELDEN ETTER SPISER JEG som en fyrste, på Vega Havhotell, hos «ho Anna og han Jon». Etternavn Aga. Hun er Vegaværing, han fra Hardanger. Etter fem år har de tryllet frem et av Norges beste spisesteder. Ingen à la carte der i gården.

– Du spiser det huset byr på, mat som skifter fra dag til dag, med været, fiskelykken, sesongen - og innfallsmetoden, ler Jon.

– Kortreist fisk, lokker mesterkokken Aga, med sitt sedvanlige glimt i øyet. Men dette er bare en av svært mange grunner til å tilbringe en kveld med Agas kokkekunst. Vega Havhotell, nordvest på Igerøya, er et lite, intimt sted med storslått utsikt. Men det er likevel maten – ferske råvarer behandlet med respekt og ekspertise – folk farter hit langveisfra for å nyte.

– **JO DA**, vi kunne sikkert fordoblet kapasiteten, medgir Jon Aga.

– Men hvorfor? For oss som jobber her ligger gleden i å nærme oss det ypperste av hva norsk mat kan gi i form av opplevelse, gjerne i kombinasjoner som overrasker. Store ord? Det ville i hvert fall ikke falt inn noen av oss å motsi ham etter den firerretters middagen han serverte, selv i en landsdel der «Arktisk Meny»-satsingen har frembrakt en rekke kokker som endelig har skjont hvordan havets frukter skal tilberedes – ikke minst takket være lederskikkelser som Aga. Denne mannen spiller en viktig rolle for hele Vega. En ting er at hans restaurantbord og havhotell er en turistmagnet i seg selv. En annen er hans utålmodige jakt på nye råvare-kombinasjoner fra fjell, hav og fjære, som inspirer både bønder, fiskere og den lokale matforedlingsindustrien til å strekke seg stadig lenger for å levere bedre og ferskere varer til «han Jon» - om det er øyas ryper og rådyr under jakta eller kantareller og multer

før høstkulden setter inn. Kulinariske krav om toppkvalitet hele veien gir ringvirkninger, ikke bare i det lille Vega-samfunnet, men også langt oppover og nedover kysten. Det er et eksempel på hvordan fiske, jordbruk og turisme henger sammen og gir hverandre næring.

STIKKORDET for kveldens måltid er perfektjon over det hele, fra presentasjon til komposisjon. Og det for under 500 kroner kuverten! Selvsagt lar vi oss overtale til å følge Agas forslag til både hvit-, rød- og dessertvin, og både smaken og de rause porsjonene, både for mat og vin, får toppkarakter. Nordlandshimmelen mørkner til under måltidet, som foregår i enkle, men elegante omgivelser.

– Det skal være godt og fint, ikke flott og fint, synes ekteparet. Man burde ha tid her, tenker jeg mens månen lyser over Havhotellets terrasse og viser vei for en andemor som glir over en stille dam med ungene på slep. Et hav av tid, til å sitte og betrakte lyset og trollfigurene i de drivende skyene fra den velplasserte, hvite stolen som Anna og Jon har satt nærmere havgapet. Tid til å nyte naturens nærvær, gjort mulig ved fraværet av forstyrrelser her oppe nær polarsirkelen. Bare noen meter fra Havstuene befinner du deg i UNESCOs verdensarvområde.



VEIEN TIL VEGA

Det går bilferge mellom Horn og Igerøy på Vega, samt hurtigbåt mellom Brønnøysund og Rørøy og Sandnessjøen og Kirkøy. Med bil følger du riksvei 17, mens Hurtigruten stopper både ved Sandnessjøen og Brønnøysund. Begge har flyplasser. Ring tlf. 75 03 53 88 for turistinformasjon om Vega. Turistkontoret i Brønnøysund har tlf. 75 01 80 00. Det går hurtigbåter mellom flere av Vega-øyene.

www.verdensarvvega.no
www.visitvega.no
www.visithelgeland.com
www.havhotellene.no
www.vegaopplevelsferie.no
www.hurtigruten.no
www.nwhf.no
www.whc.unesco.org
www.arktiskmeny.no
www.wideroe.no

Slik begrunnet UNESCO sin avgjørelse om å legge Vega inn på sin Verdensarvliste i 2004: «Vegaøyene viser hvordan generasjoner av fiskebønder gjennom de siste 1500 år har opprettholdt en bærekraftig levemåte i et ugjestmildt øyrike nær polarsirkelen. Den nå unike ærfugldriften har vært en sentral næringsvei drevet av kvinner. Derfor er innskrivingen også å regne som en hyllest til deres innsats.»

LAKS OG MÅSEGG

Til 4 personer

skiver av røykt laks
måsegg
rødløk i skiver
friske urter





PANNESTEKT SEI MED RISTET HVITLØKSMØR

Til 4 personer

4 seihaler med skinn
klaret smør til steking
salt

Salt seien en time før steking. Varm opp det klarete smøret i en stekepanne på middels varme. Legg fisken i med skinnsiden ned og stek den i cirka 10 minutter mens du øser over stekesjy. Seien skal kun stekes på skinnsiden.

Ristet hvitløksmør

2 Kinahvitløk
4 ss rapsolje
200 g smør, romtemperert
1 ts salt
1 ss estragon
1 ss soyasaus

Hakk hvitløken i biter og stek den myk i olje på middels varme i cirka fem minutter, mens du rører hele tiden. La smøret avkjøles og rør det smidig før du har i finhakket estragon og soyasaus. Rist smøret i en stekepanne.

Anrett seien på tallerkenen, ta av skinnet og hell over det ristete smøret.



STEKT TORSKENAKKE MED LINSESMØR OG LASAGNE

Til 4 personer

4 stk torskenakker à 100 g, med skinn
5 ss sjalottløk
150 g smør
1 fedd hvitløk
2 ss estragon
4 ss bladpersille, kokt
4 ss Kikkoman soyasaus
1 dl Puy linser, kokte
4 lasagneplater
litt salat

Salt fisken en time før. Stek torskenakkene med skinnsiden ned i rapsolje og klaret smør i cirka 10 minutter, uten å snu fisken.

Sjalottløk kokes i smør med hvitløk og estragon til smøret begynner å bli brunt. Ha i den kokte bladpersillen og gi et oppkok før du har i puylinsene og koker alt opp enda en gang. Smak til med soyasaus og nykvernet sort pepper. Kok opp lasagneplater og pakk inn torskenakken sammen med en del av linsesmøret. Anrett på tallerkener, pynt med salat og hell over resten av smøret.

BRESERT KALVEENTRECÔTE MED TIMIANSJY OG SYLTET LØK

Til 4 personer

800 g kalveentrecôte
2 ss timian
2 ss estragon
½ hvitløk
¼ gul løk
3 dl olivenolje
1 dl vann
salt
nykvernet svart pepper

Bind opp kalvekjøttet med hyssing slik at det får en jevn fasong. Bland timian, estragon, hvitløk og gul løk med olivenolje og kjøp med en stavmikser til en glatt røre. Pensle entrecôten med marinaden og krydre med salt og pepper. Grill kjøttet jevnt i en grillpanne. Forvarm stekeovnen til 180 °C og legg kjøttet i en dyp langpanne, slå på vannet og sett inn steketermometer. Sett langpannen midt i ovnen og la stå til kjerne-temperaturen er 52 °C. Ta den ut og la hvile i en panne med lokk i en halv time. Skjær entrecôten opp i fire like stykker før servering.

Sjysaus

2 dl stekesjy
1 ss finhakket frisk timian
1 ss soyasaus
50 g usaltet smør

Hell sjyen fra entrecôten i en gryte og la koke i 3 minutter. Bland timian og smør og pisk timiansmøret og soyasausen inn i sjyen. Smak til med salt og nykvernet sort pepper.

Syltet løk

200 g gul løk, rensset
2 dl portvin
1 ss sukker
2 ss klaret smør
salt og nykvernet pepper

Skjær løken i skiver, krydre med salt og pepper og stek løken i klaret smør til den er blank. Ha i portvin og kok inn til det ikke er mer væske igjen. Smak til med sukker.

Ha sjysausen på tallerkenen, dander med kremete poteter og legg på kalvestykkene som pyntes med syltet løk.

