

RESMÅLET BOHUSLÄN

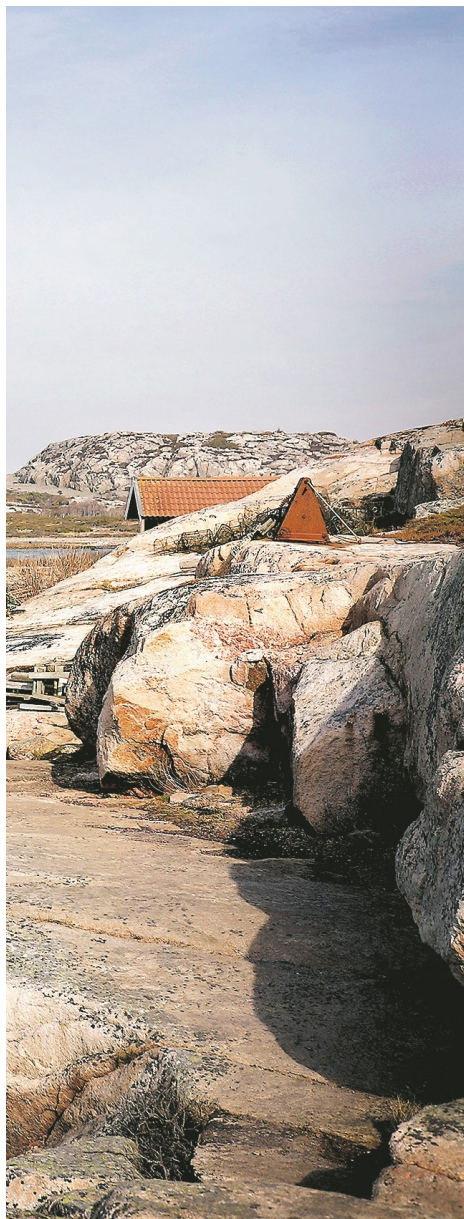


I kräftans tecken

Av SARA BERG Foto EMMA LARSSON

Lite kargare, lite ödsligare. Sommarklassikern Bohuslän är som bäst just nu för saltstänkta skaldjursäventyr på blåsiga hav.

RESMÅLET BOHUSLÄN



I Tjurpannans naturreservat strax norr om Grebbestad kan man som besökare gå på vrakgodssafari.

En skaldjurs-tallrik med lokal fångst hos Everts Sjöbod i Grebbestad.

DET BLÄSER 14 meter per sekund i Fjällbacka, men det är ingenting som bekymrar kräftfiskaren Ingemar Granqvist. Han står stadigt i regnkläder på fiskebåten Mira – döpt efter en stjärna – medan vågorna slår upp över däck.

– Nej, jag har varit ute i sämre väder än så här. Det är dagspriset på skaldjur som avgör om jag stannar på land eller ej.

Ingemar Granqvist har fiskat havskräftor sedan 1989 och är en av de bohuslänska fiskare som låter besökare följa med ut till havs. Ibland har han tretio kinesiska turister på båten, ibland fem nordiska Säpochefer.

– Jag säljer mina havskräftor till Noma, eftersom kvaliteten är så hög. Många fiskare stressar kräftorna, vilket gör att de dör snabbare efter att ha tagits upp. Dessa lever i fyra-fem dagar på land. Har ni någon gång ätit en kräfta som varit mjölig i konsistensen? Det betyder att den varit död när den kokats.

Bohuslän är känt för sin bohusgranit och för sina

finna skaldjur. Salthalten i vattnet är optimal och det finns gott om havskräftor, hummer, ostron och blåmusslor. Krabborna är dock inte så välmatade just i Fjällbackas vatten och har dessutom en tendens att knipsa sönder kräftburarna.

– Mina barn är uppvuxna med havskräftor i stället för tacos varje fredag, säger Ingemar Granqvist.

Han hissar upp repet där burarna sitter fästa och tömmer dem på innehåll innan vi åker tillbaka in mot land. Kräftorna kokar han direkt i havsvatten med extra salt och bara minuter senare ligger de uppdukade i hans fiskebod på en av öarna utanför kusten.

En annan av öarna heter Dannholmen. Där tillbringade Ingrid Bergman många somrar. Och författaren Camilla Läckberg är uppvuxen i Fjällbacka, där hennes deckare utspelar sig. Ännu längre västerut hittar man Väderöarna. De utgörs av 365 öar och kobbar, en för varje dag, men på skottdagen finns det en extra, sägs det.

RESMÅLET BOHUSLÄN



Rutinerade
Ingemar
Granqvist i
Fjällbacka
har fiskat
havskräftor i
över 30 år.

– Tittar ni ut genom fönstret ser ni Kungsklyftan, känd från Ronja Rövardotter. I filmen heter den dock Vargklämman. Klättrar man upp där har man en fantastisk utsikt över hela bygden, säger receptionisten på hotell Bryggan.

En halvtimme norr om Fjällbacka ligger det lilla samhället Grönemad, strax utanför Grebbestad. Här bor Ingela och Marcus Holgersson, som för tio år sedan tröttnade på karriärshetsen, reste till lugnet i Costa Rica och insåg att detta är livet. Idag driver de företaget Skärgårdsidyllen, som erbjuder kajakpaddling, yoga och skräpsamlingsutflykter. Hummer fiskar de bara för eget bruk.

– Min släkt kommer härifrån och huset vi bor i var min mormors, säger Ingela Holgersson.

Det är hon som håller i yogan, medan hennes man sköter kajakturen. Tillsammans tar de med sig grupper ut på vandring längs den karga klippstranden och passar samtidigt på att rensa landskapet från ilandflutet bråte.

– Att samla vrakgods från stranden kallas att vraga på bohuslänska. Förr försörjde sig människor på att skapa konst av det vågorna spolade i land. Nuförtiden är det dock mycket plast och annat som inte hör hemma i naturen och det är detta vi hjälps åt att städa bort, säger Ingela Holgersson.

Vi har tagit oss till Tjurpannans naturreservat, vilket även är en av den svenska kustens svåraste och mest fruktade passager.



Den som bor
i havsateljén
på Strand-
flickornas
havshotell i
Lysekil har
egen bad-
brygga.

RESMÅLET BOHUSLÄN



Högt ovanför Lysekil tronar ortens nygotiska kyrka, den största i Bohuslän.



Ingemar Granqvist visar upp en nyfångad havskräfta. Bland hans kunder finns lyxkrogar som Noma.

Maivor Marstone kokar nyplockade musslor som hon och maken Lars odlar i havet.

RESMÅLET BOHUSLÄN

Ingela Holgersson tröttade på karriärshetsen och jobbar nu som yogalärare i Grönemad.

Hanna Karlsson Thorén på Everts Sjöbod visar hur man öppnar ostron.

Hos Sjögrens i backen kan man köpa klassiska bakelser och nygräddade bröd året runt.



”
Stillahavsostronen känns som att dricka havet, medan de europeiska har en rundare och längre eftersmak.

– Man kan se båtar ligga och vänta i timmar utan att kunna ta sig in till land, säger Marcus Holgersson, innan han håller upp värmande fisksoppa i kåsor till lunch.

Till soppan äter vi bröd från Sjögrens i backen, ett året runt-öppet kafé inne i Grebbestad med ett klassiskt kondisutbud. Här finns även restaurang Telegrafan och en liten biograf som visar film då och då.

– Det fina med Grebbestad är att det inte händer så mycket här. Därför försöker alla arrangörer planera sina evenemang så att ingenting krockar, säger Marcus Holgersson.

Framåt kvällen har vi bestämt träff med Hanna Karlsson Thorén på Everts Sjöbod, som byggdes på 1800-talet och idag används för övernattnings och som restaurang. Hon har tagit med sig två sorters ostron, som hon hämtat upp från havsbotten under boden med hjälp av en ostronkratta.

– De runda, platta är europeiska ostron, medan

de avlånga och skrovliga kallas japanska jätteostron, gigas eller stillahavsostron. De kan bli mycket större.

För att öppna de olika ostronsorterna krävs olika teknik och olika ostronknivar. Medan det europeiska ostronet öppnas med ett hårt tryck mot muskeln, ska stillahavsostronet lirkas upp.

– Jag är bättre på att öppna de bohuslänska ostronen, men det är en vanesak. Vi har till och med en ostronöppnartävling här varje år.

Man kan känna en tydlig smakskillnad mellan ostronen. Stillahavsostronen känns som att dricka havet, medan de europeiska har en liten beska och en rundare och längre eftersmak. Hanna Karlsson Thorén kan inte välja en favorit.

En som däremot är säker på sin sak är Lars Marstone, mussel- och ostronfiskare i Lysekil.

– Våra lokala ostron är mycket godare, säger han medan vi tar båten ut mot musselodlingarna.

Även han tar med turister ut på skaldjursturer, nyligen hade han artisten Sabina Ddumba och hen-

nes band ombord. Vi passerar flera öar längs vägen och Lars Marstone berättar historier om gamla gravar, bordeller, kyrkor och annat spännande.

– Vattnet stod femton meter högre här på brons-åldern, säger han.

Lars Marstone och hustrun Maivor äger flera av öarna, vilka från början tillhörde hans farmor Signe – som båten är döpt efter.

– Men hon blev änka och var tvungen att sälja några av öarna för att överleva. Nu är de fulla av sommarstugor. Det är nästan ingen som bor där permanent numera.

Vi lägger till vid en av de öar som fortfarande finns i familjens ägo. Här har Maivor Marstone förberett lunch. Hon kokar stora, köttiga blåmusslor från egen odling i vitt vin och gräddade på en stekhäll utanför parets lilla stuga.

– Visst smakar maten godare när man äter den utomhus?

Hennes make öppnar några av ostronen.

RESMÅLET BOHUSLÄN



RES HIT

■ Snabbtåg till Göteborg. Vidare med buss till Lysekil, Fjällbacka och Grebbestad. Båtturer avgår från respektive hamn.

NÄR

■ Vår, sommar och höst. Årets hummerpremiär infaller 21 sept, övriga skaldjur kan även fiskas andra tider.

Bohusläns karga klippor är extra vackra under tidig vår när de ligger helt öde.

– Vi säljer både musslor och ostron till butiker och restauranger i trakten. Men vi plockar aldrig mer än vad som är ekologiskt hållbart.

Det finns gott om öar, holmar och skär längs den bohuslänska kusten. För att komma till Fiskebäckskil på andra sidan Gullmarsfjorden är det enklast att ta färjan. Den kostar som en lokaltrafikbiljett och tar knappt tjugo minuter. Här ligger Gullmarsstrand Hotell & Konferens i en luftig glasbyggnad som likar ett modernt uterum. I restaurangen serveras en marin meny på traktens fångst.

Det mesta kretsar kring havet i Bohuslän och för en sann bohuslännings är det inte riktigt okej att bli sjösjuk. Förutom kräftfiske och ostronplockning kan man som besökare åka på hummersafari, dra krabbinor i Smögen, spana efter sälar och äta räkor.

– Det brukar ligga sälar och sola på klipporna där borta, säger Maiwor Marstone och dukar upp kaka och kaffe till efterrätt.

BO

■ **Bryggan (Fjällbacka).** Ett litet gastrohotell med tio rum och havsutsikt. På restaurang Matilda serveras modernt tillagade rätter på fisk och skaldjur och bland hotellpaketen finns hummerfiske och Läckbergs gourmetmeny. brygganfjallbacka.se

■ Everts Sjöbod (Grebbestad).

Här bor man i en liten stuga med kök och ägnar dagarna åt de upplevelser som arrangeras av sjöboden. Ostronprovning,

makrillfiske, hummersafari eller ett dopp i badtunnan. evertssjobod.se

■ **Strandflickornas havshotell (Lysekil).** Erbjuder boende i huvudbyggnaden eller i någon av de privata bostäderna Havsateljén och Badpaviljongen. Då somnar man till ljudet av havet och har egen badbrygga till sitt förfogande. strandflickornas.se

