

Švédsko na loďi

Dechberoucí cesta mezi nesčetnými ostrovy, útesy a rybářskými vesnicemi na západním pobřeží Švédska, kde odhalíte jednu z věhlasných evropských kulinářských tradic.

TEXT: OLIVER SMITH FOTOGRAFIE: MATT MUNRO

Väderöarna, vzdálené přes deset kilometrů od švédského pobřeží Bohuslän, byly kdysi domovem těch nejotužilejších námořníků

Tuffa (vlevo), postavená
v roce 1952, kotví poblíž
přírodních ústřicových útesů
nedaleko města Grebbestad



ZLEVA: Per a jeho bratr Lars na palubě lodi Tuffa; otevírání lastury ústřice; interiér loděnice Karlssonových z 19. století

Královské ústřice

PER KARLSSON STOJÍ NA PALUBĚ SVÉ PLACHETNICE Tuffa a je vidět, že se nesmírně soustředí. Má výraz muže, který se snaží vzpomenout si, kde mohl nechat klíče. Jeho rty jsou pevně sevřené, v levé ruce má čerstvě vyloupanoutou skořápku ústřice a v pravé ruce nůž ostrý jako břitva. Moře kolem je klidné, vlnky se krásně třpytí, jak se v nich odráží švédské letní slunce, a voda šplouchá o mahagonový trup lodi.

Po minutě Per polkne a na tváři se mu rozlije široký úsměv. „Jíst ústřici je jako dostat polibek od moře,“ oznámí mi a hodí lasturu přes palubu. „Musíte ji nechat dlouho v ústech, abyste mohli pocítit všechny chutě.“

Perova práce je lov divokých ústřic – vybírá je z jejich ložisek na březích švédského hlavního města měkkýšů Grebbestad a vede ochrannářskou skupinu, která se věnuje ochraně měkkýšů. Jeho bratr Lars je třetím nejrychlejším otvíračem ústřic na světě (30 kousků za dvě minuty 45 sekund) a společně provozují „safari“ – plaví se po mělčinách a učí své hosty umění vychutnávat čerstvé ústřice.

Jsou součástí hrdé rybářské tradice podél švédského pobřeží Bohuslän. Díky nízkým teplotám vody zde mořské plody rostou pomaleji, absorbují více minerálů a stávají se chutnějšími. Zde je průběh roku stále ve znamení měnícího se menu oceánů. Místní obyvatelé s oblibou mluví o lovu makrel za letních nocí, kdy se slunce sotva ponoří za obzor. A pak jsou krátké zimní dny, kdy společnost čeká na úlovek u díry v ledu za poblkávajících lamp majáků. Každá cesta na moře je zdrojem neomezené fascinace – místní noviny obsahují titulky jako: „Byl nalezen největší platýs na světě (není k jídlu)“ nebo „Šok z růstu cen sledů“.



Lars přidává plyn a my proplouváme kolem malých ostrůvků – kusů skály navštěvovaných pouze opalujícími se tuleni. Od města Göteborg na jihu po hranici s Norskem na severu je pobřeží Bohuslän poseté tisíci takových ostrovů. Na mapě to vypadá, jako by se Švédsko tiše rozpadalo v moři. Námořní mapy jsou plné velkých červených značek, které ukazují, kde skončily lodě odsouzené k záhubě.

V reálném životě je tu atmosféra klidnější: Severská riviéra s oblázkovými plážemi a šarlatovými domy, kde strávíte dokonalou dovolenou.

Brzy zakotvíme vedle Perovy vlastní dřevěné loděnice, kde mě naučí řemeslu otevírání ústřic. Je to jemná dovednost jak používat nůž k otevření mušle, aniž by se při tom prořízla tepna. A také mi ukáže, jak je správně konzumovat (s hlasitým usrknutím). Konzumace místní ústřice vytváří zvláštní sekvenci chutí: nejprve cítím příchut slané vody, pak hedvábné maso samotné ústřice a nakonec dochut – sladká, jemná, která se mi povaluje na patře až do večera.

„Každá ústřice je jiná,“ vysvětluje Per. „Některé jsou sladké, jiné bohaté na minerály. To je důvod, proč jich nikdy nemám dost.“

Per není jediný, kdo spatřuje ve švédských ústřicích vášeň. V 17. století švédská koruna prohlásila, že všechny ústřice jsou jejím majetkem a budou od nynějška posílány do Stockholmu. Legenda praví, že později někdo na královském dvoře snědl špatnou ústřici a na královském záchodě si pobyl dost dlouho a měl dostatek času na přemítání. Když se z toho vzpamatoval, rozhodl, že ústřice mají být znovu majetkem běžných lidí. A Švédům po celé zemi se velmi ulevilo. ➡



Večer se stahuje nad východním přístavem v Klädesholmenu, kde se nachází poslední zbývající továrna na nakládání sledů na ostrově



Sledí létající oknem

JEDNÉ TEMNÉ A BOUŘLIVÉ NOCI NA KONCI 19. STOLETÍ probudil strážce majáku Torbjørnskjær hrozný rachot a podivný zápach. Po letmé prohlídce svého domu zjistil, že vlna rozbila sklo v osvětlovací místnosti a co víc – při tom proletěl oknem i sled.

A tento příběh se opakoval podél pobřeží Bohuslän. Zcela náhle, skoro stejně jako kdysi dávno vypukla epidemie moru, vybuchlo moře a vyvrhlo na mělčinu miliony sledů. Rybáři sotva ponořili síť do vody, aby jich posbírali dostatek. Po několika letech tento podivný jev ustal stejně náhle jako začal. A stavy sledů se opět vrátily do normálu.

Ve švédských rybářských kruzích je takzvané „období sledů“ záhadou srovnatelnou s Bermudským trojúhelníkem a vědci ho dosud definitivně nevysvětlili. Nikde záhada nezapřičinila více bezesných nocí než na Klädesholmenu, známém jako „ostrov sledů“. Je to necelý kilometr dlouhá pevnina severně od druhého největšího švédského města Göteborgu.

Dnes je Klädesholmen dost ospalým místem, plným šindelových domů, upravených květinových truhlíků, švédských vlajek a spousty kotvících jachet, jejichž stěžně se tyčí nad střechami. Je to místo, kde jen motor projíždějícího Saabu přeruší rámus brebentících mořských ptáků a kde se můžete bez problémů projít z jedné strany ostrova na druhou se zadrženým dechem. I když se tomu dá těžko uvěřit, tento ostrov byl epicentrem švédského sledového boomu: koncem 19. století na ostrově stálo 75 továren na nakládání sledů, které posílaly své produkty

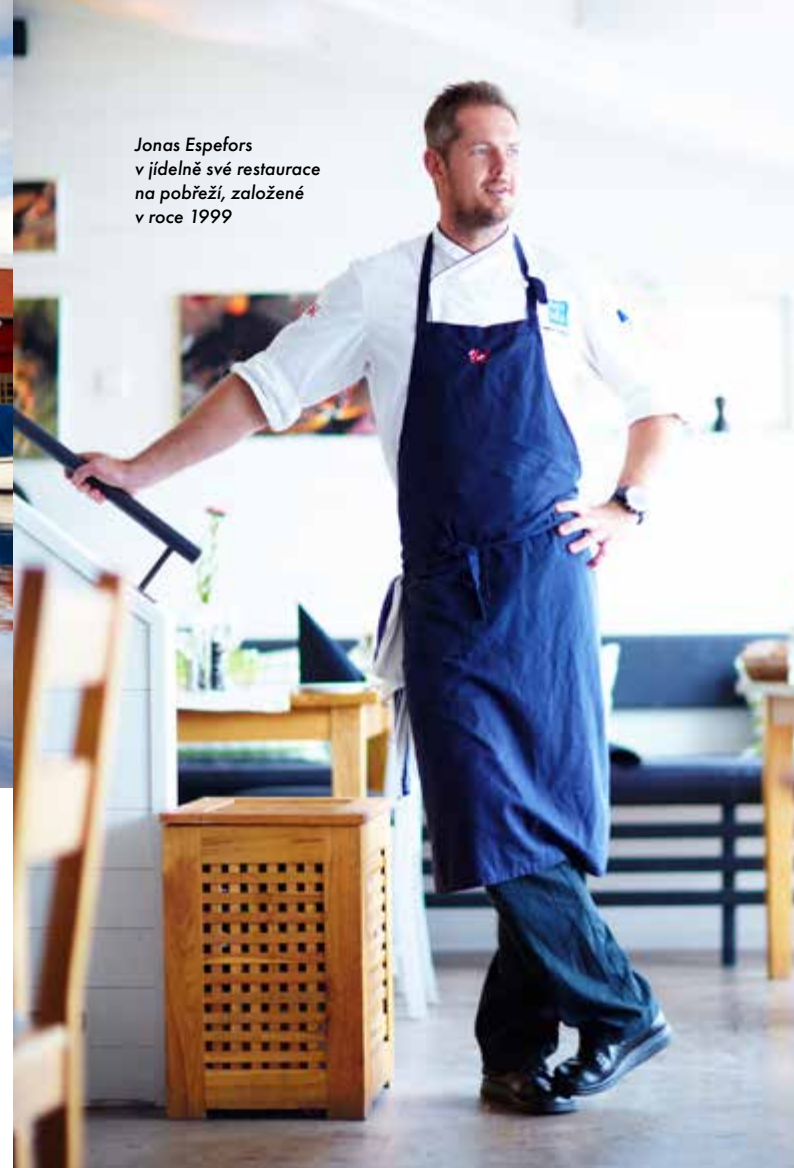


do všech koutů Švédska. Dnes tyto tradice zachovává pouze jedna zbývající továrna, malé muzeum věnované rybám, plus restaurace s tematikou sledů s názvem Salt & Sill („sůl a sled“) hned u vstupu na ostrov. Šéfkuchařem restaurace je Jonas Espefors, švédský velekněz gastronomie založené na nakládání sledů a muž, který má rád dlouhé, filozofické pauzy v konverzaci.

„Sled je součástí naší národní identity ve Švédsku,“ říká, když sedí v seversky střídmé jídelně po rušném obědě. „Všichni ho tu jedí na Vánoce, ale ve skutečnosti je to tak všestranné jídlo, že sled můžete jíst kterýkoli den v týdnu.“ Nakládaný sled představuje něco jako prázdné plátno pro experimentování. Jonas přináší výběr svých nejlepších jídel v malých porcelánových hrncích. Je tu sled s příchutí slaniny a hořčice; sled s praženými mandlemi, citronem a koprem (zvláštní, ale lahodné spojení chutí). Každý rok během Sledového víkendu se Jonas účastní soutěže Sled roku: jakýsi rybí X Factor na Klädesholmenu, ve kterém několik celebrit rozhoduje, která neobvyklá příchutí vyhraje cenu.

„U sledů jste omezeni pouze svou představivostí,“ vysvětluje Jonas. „Sledě jsem ochutl kiwi i kokosem. Jednou jsem dokonce zkoušel sledě s čokoládou, ale to moc nefungovalo.“ Jonas se zamyšleně dívá z okna na kotviště restaurace, kde na jachtách hosté po dobrém jídle napínají plachty. Jachty pak jedna po druhé vyplouvají ze zálivu na otevřené moře, které se kdysi dávno rozvířilo hejny sledů. Jonas si opráší zástěru a vrací se do kuchyně. „Ten čokoládový byl vážně hnusný.“ ➡

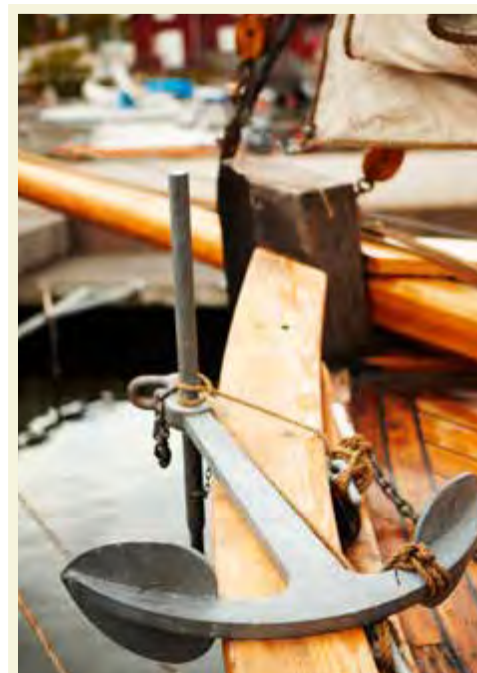
Jonas Espefors v jídelně své restaurace na pobřeží, založené v roce 1999



ŠVÉDSKO NA LODI



Různě připravení sledi v Salt & Sill, včetně příchutě se slaninou a hořčicí



ZLEVA: Tradiční plachetnice v přístavu v Klädesholmenu; člun vyjíždí z nábřeží ve Fjällbace; jídelna v Salt & Sill

Pilotova rozhledna
na Väderöarna – i malá
kabina je natřena
typicky švédskou rezavě
červenou barvou



ZLEVA: Letní salát z fety, rajčat a jedlých květín v Kosters Trädgårdar; Stefan van Bothmer a jeho manželka Helen

Co roste z mořských řas

KOSTERSKÉ OSTROVY NA SEVERU JSOU VELKÝM finále bohuslánského pobřeží, než dorazíte k norským hranicím. Čeká vás shluk zelených lesů a luk, zasazených poněkud nesourodě do krajiny tříštících se vln, holých skal a osamělých majáků. „Koster“ se překládá ze staré norštiny jako „místo krmení“ – před tisíci lety se na tyto úrodné ostrovy plavili lovci z pevniny a vraceli se na člunech přeplněných potravou.

Dnes probíhá další migrace. Tisíce švédských rodin vystupují z trajektů, aby zde zahájily letní dovolenou, za nimi následují labradori, tandemová kola a blondaté děti. Dlouhé srpnové dny pak tráví pikniky na lesních mýtinách na ostrovech a pádlují v lagunách, které za letních nocí září planktonem.

Jedním z mužů, který tento ráj navštívil a rozhodl se nevrátit na pevninu, je Stefan van Bothmer, biolog a historik, který si se svou ženou na ostrově Sydkoster založil kavárnu. Vyzbrojen brašnou vyrobenou z losího ucha a spolehlivým kolem mě vezme na prohlídku o ekologii ostrova a dějinách gastronomie. Jízdní kola jsou nejrychlejší způsob, jak se po ostrově pohybovat, protože tu nejsou povolena auta, i když tu někteří starší obyvatelé řídí (dost agresivně) golfové vozíky. Jedeme tedy na kole po pobřeží, míjíme porosty javoru, buku, osiky a moruše,

projíždíme kolem prázdných přístavišť, kde na nábřežích odpočívají hrnce na humry, na kterých roky používání zanechaly stopy.

Kosterské ostrovy byly výjimečné, protože tu lidé jak rybařili, tak farmařili,“ vysvětluje Stefan a opírá kolo o sloupek plotu. „Odpradávn tu byli lidé izolováni a museli tedy dělat trochu od všeho, aby to zvládli.“ Stefan vysvětluje, že zatímco muži ze Sydkosteru podnikali dlouhé rybářské cesty, jejich manželky a děti se staraly o zeleninové zahrádky vysazené na úrodné půdě ve vnitrozemí. Šlapeme po venkovských stezkách do nitra ostrova, kde mi Stefan ukazuje svou bio zahrádku navrženou v nejlepší koster-

ské tradici – pozemek ve stínu vysokých stromů, kde pípají kuřata a vzduchem se line vůně bylinek. V přílehlé kavárně mi hrdě ukazuje ovoce (nebo spíše zeleninu) své práce: rajčata velikosti dělových koulí, okurky velikosti baseballových pálek. A pak mi prozradí svou tajnou zbraň: mořské řasy nasbírané na pobřeží a rozházené na zahrádce jako hnojivo. I tady, zdá se, moře dává život.

„Učíme se z tradice soběstačnosti,“ říká a ukazuje na zahradu. „Když vidíte, jak věci každý den rostou, když o ně pečujete, doplňuje to váš mentální obraz přírody. Dává to smysl všemu ostatnímu na ostrovech.“ ➡





Rybář Johny Spindel vytahuje nádoby plné krabů a humrů z hlubokých úžin u Väderöarna

Bludiště v zátokách

PLAVÍME SE NA ZÁPAD DO SKAGERRAKSKÉ ÚŽINY a ostrovy se zmenšují, je jich tu méně a jsou divočejší. Před staletími se v tomto bludišti zátok ukrývali piráti, kteří na pobřeží zapalovali ohně, aby zmátli navigátory, ničili jejich lodě a drancovali jejich náklad. Posledními kousky země jsou dokonale pojmenované Väderöarna („ostrovy počasí“) – několik žulových skal navátých vichřicí, kde roste spousta náletů. Až do 60. let 20. století byly tyto ostrovy domovem statečných pilotů, kteří prováděli námořníky těmito zrádnými vodami. Zde, více než kdekoli na pobřeží, se ostrované spoléhali na moře.

„Na těchto ostrovech neroste jediná jedlá rostlina,“ říká Mikael Hansson. „V zimě se místní kvůli ledu na moři nemohli dostat na pevninu. Museli žít jen z ryb. Někdy také kradli vejce z ptačích hnízd.“

Mikael je majitelem penzionu Väderöarna, který nabízí jednoduché ubytování ve zrekonstruovaných kajutách, kde kdysi žili piloti a jejich rodiny. Mikael také pomáhá přinášet potraviny, což znamená vydat se do rozbouřeného moře. Na pláži mu u nohou leží odpolední úlovek: hrnce plné překvapených očí a rozzlobeně se svírajících klepet, které si ještě před 10 minutami v klidu klapaly na mořském dně. Na švédské pevnině jsou sladkovodní raci národní vášní. Zde je ekvivalentem humr – švédsky nazývaný „mořský rak“. Mikael na pár minut hodí tvory do obrovského hrnce s vroucí slanou vodou a pak vytáhne několik vzorků a rozbije je velkým kamenem.

„Tohle si nedáte ani v luxusních restauracích,“ říká skrz sousto masa a na oblečení má kousky klepet. „Víte, není to zrovna čistá práce.“

Může se to zdát zvláštní, ale když sníte něco, co se vám před vložením do úst dívá do očí, zaplaví vás vlastně uspokojivý pocit. Je to jídlo, které

nevidělo kuchyň, mrazničku ani talíř: jídlo, které jde přímo z moře do úst. Rozbíjení raků a jejich příbuzných je zábava, která spojuje každého Švéda s jejich vnitřním Vikingem. Švédové každé léto navštěvují raci party – akce zahrnující konzumaci raků, papírové klobouky, nelitostné pitky a divoké kocoviny (umocněné dlouhými hodinami slunečního svitu). Když politici ve 20. letech 20. století hrozili zavedením prohibice ve Švédsku, byl skromný rak vzýván jako symbol odporu. Raci vyhráli.

Nad ostrovy se snáší noc – přináší s sebou letní bouřku a déšť, který bubnuje do okenních tabulek. V jídelně penzionu se popíjí hřejivá pálenka a hosté navazují konverzaci. Jen málo Švédů se nyní věnuje rybaření profesionálně, ale mnoho místních má mořeplavbu v krvi a svoboda a bratrství života na otevřených vlnách je oblíbeným tématem. Mezi hosty je úředník z dlouhé, hrdé rybářské dynastie – říká, že když cestou do práce míjí přístav v Göteborgu, často cítí výčitky nad svým povoláním. A pak je tu pár norských rekreantů, kteří připluli na jachtě. Říkají, že za klidných nocí, když na to mají náladu, vypnou svůj systém GPS a veškerou elektroniku a plují pouze podle hvězd.

Bouře přejde, mraky se vyjasní a bar se zavírá. Hosté jeden po druhém klopýtají, aby ve venkovním šeru našli své kajuty uprostřed zimolezu a kopřiv. Vlny pění na skalách a v nočním vzduchu visí silný nádech soli: vůně, která šeptá o dobrodružstvích na širém moři a jejíž chuť vypovídá o hojnosti, kterou vody skrývají. ^{CP}



OLIVER SMITH je redaktorem časopisu *Lonely Planet*. Svou vůbec první ústřici snědl ve Švédsku. Rychle pak následovala druhá, třetí, čtvrtá, pátá atd. ...

Humři, podobně jako raci na pevnině, se tradičně podávají s místní pálenkou



PUŠŤTE SE DO TOHO

PLÁN CESTY



ZÁKLADNÍ INFORMACE

JAK SE TAM DOSTAT

Z Prahy můžete letět přímým letem do Stockholmu a cesta potrvá necelé 2 hodiny a vyjde vás do 160 €/4 000 Kč. Odtud by vás pak ale čekala 5hodinová cesta autem do Göteborgu. Lepší variantou je tedy let do Göteborgu s přestupem ve Frankfurtu, cesta tak zabere téměř 4 hodiny a vyjde vás do 200 €/5 000 Kč.

JAK TAM CESTOVAT

Vlaky z Göteborgu odjíždějí do různých měst na pobřeží Bohuslän, včetně Strömstad, Grebbestad a Fjällbacka. Určitě se ale vyplatí pronajmout si auto rovnou na letišti, abyste se dostali i na některá vzdálená místa, jako je Klädesholmen (hertz.com).

DALŠÍ INFORMACE

Pro více informací o pobřeží Bohuslän si přečtěte průvodce Švédsko od Lonely Planet nebo se podívejte na web turistického sdružení westsweden.com. Můžete se pustit také do krimi románů spisovatelky Camilly Läckbergové z prostředí kolem Fjällbacky.



1 Jen hodinu jízdy od Göteborgu je Klädesholmen, malý ostrov, na který se z pevniny dostanete přes další mnohem větší ostrov jménem Tjörn. Salt & Sill nabízí sledové menu a také jednoduché a strohé ubytování na zvláštní plovoucí plošině zakotvené v přístavu (saltosill.se). Hotel také hostům pronajímá jízdní kola, je to odsud 10 minut jízdy po ulicích se šindelovými prázdninovými domy na západní stranu Klädesholmenu, což je skvělé místo pro sledování slunce zapadajícího do moře.



3 Hodinu severně od Fjällbacky je Grebbestad – švédské středisko měkkýšů. Everts Sjöbod nabízí sezónní safari s humry a ústřicemi a exkurze s lovením makrel, zatímco hosté popíjejí čokoládový švédský stout. Vyplovává se z loděnice Pera a Larse Karlssonových z 19. století, vyzdobené námořnickými drobnostmi (evertssjjobod.se).

2 Přestože je Väderöarnas Vårdshus (penzion na Väderöarna) celkem daleko, cesta k němu je jednoduchá: předem zavolejte a domluvte si vyvezdnutí lodi v městě Fjällbacka. Odtud je to dramatická půlhodinová plavba a jakmile budete na břehu, vezměte si mapu a prozkoumejte ostrovní útesy, louky a maják. Hosté spí v pokojích, z nichž některé jsou v hlavní budově a další v historických přístavbách (vaderoarna.com).



4 Národní park Kosterhavet je nejnovější švédský národní park – vytvořený za účelem zachování bohatého mořského života v okolních vodách. Na ostrovech nejsou povolena žádná auta. Pokud máte auto půjčené, můžete ho zaparkovat v Strömstadu (půl hodiny severně od Grebbestadu) a naskočit na osobní trajekt (kostermarin.se). Hotel Koster (níže) má

pokoje s výhledem na přírodní přístav (hotelkoster.se) a stojí prakticky hned vedle půjčovny kol (kostercykeln.com) a malého návštěvnického centra parku (swedishepa.se). Jen za 10 minut se na kole dostanete na sever do kavárny a zeleninové zahrady Stefana van Bothmera Koster Trädgårdar (večeře formou bufetu, výlety po ostrově; kosterstradgardar.se).



KLÍČ K MAPĚ

- 1 Fjällbacka
- 2 Gothenburg
- 3 Grebbestad
- 4 Kosterké ostrovy
- 5 Väderöarna



S KÝM CESTOVAT

Specialista na Skandinávii Discover the World nabízí sedmidenní prohlídku „Discover West Sweden“ vlastním autem. Vyráží se z Göteborgu a míří se na sever. První zastávka je v impozantní pevnosti Carlsten a poté strávíte tři noci ve městě Fjällbacka s fakultativním výletem na Väderöarna.

Nature Travels prozkoumává Bohuslän z vody na třídených výletech na kajaku. Prohlídky s průvodcem, které jsou k dispozici na Kosterkých ostrovech, Väderöarna a okolí Fjällbacky, jsou vhodné jak pro nováčky, tak pro staré slané mořské kajakáře. V oblasti NP Kosterhavet a Fjällbacka završují kajakáři náročný den pádllováním v divočině – je tu dokonce možné postavit si stan na svém vlastním ostrově (naturetravels.co.uk).

FORD KUGA

ZĽAVA
AŽ DO 10 000 EURSummit Motors
Bratislava, spol. s r.o.

Telefón: +421 2 33 526 255

E-mail: ford.ba@summit.sk

Adresa: Tuhovská 9, Bratislava

Web: summitmotorsba.sk

