

# MIN KROG BASKIEN



Andoni Luis Aduriz lärdes upp på spanska stjärnkrogen El Bulli innan han öppnade sin egen restaurang Mugaritz på den baskiska landsbygden. Han ser smaken som underordnad vid ett restaurangbesök, minnen och upplevelser är viktigare komponenter.



**AVSKALAT**  
I varje rätt finns ett tydligt fokus på en utvald råvara, försiktigt ackompanjerad av en eller två tillbehör.



## FAKTA

### Mugaritz

Tvåstjärniga Mugaritz, uppe i bergen utanför San Sebastián, är rankad som världens sjätte bästa restaurang enligt renommerade listan "The World's 50 Best Restaurants". Tidigare har de legat på plats tre. En avsmakningsmeny på 24 rätter kostar 1 850 kr. Aldura Aldea, 20, 20100 Errenteria, Gipuzkoa, Spanien [www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)

## Filosofisk kokkonst à la Mugaritz

Stjärnkrogen Mugaritz i Baskien är en gastronomisk bergochdalbana i en oförutsägbar blandning. Det är svårt att lämnas oberörd av kocken Andoni Luis Aduriz matlagning – antingen älskar eller avskyr man den.

Text MALIN STÅHL HEFVELIN Foto LINDA ROMPPALA

**D**e senaste åtta åren har restaurang Mugaritz, som ligger djupt inbäddad bland kullarna ovanför San Sebastián, konsekvent räknats som en av världens sex bästa restauranger. Restaurangköket är en dröm i rostfritt stål och trä där ett 20-tal kockar i bruna förkläden rör sig synkroniserat mellan stationerna. Dit bjuds alla gäster in för sin första rätt. I vårt fall blir det en slät kub av fermenterat ris som äts med fingrarna. Söt, salt och syrlig som saké, fast i puddingform.

Mugaritz är ett äventyr där känsla, minne och upplevelse lyfts fram som det viktigaste. Smak kommer betydligt längre ner på listan över betydelsefulla beståndsdelar och det är just detta som provocerar och retar upp folk, menar kocken Andoni Luis Aduriz.

–Det händer nästan varje vecka att gäster blir rasande. Men lika ofta att någon gråter av rörelse, be-

rättar Andoni Luis Aduriz när vi träffar honom i hans restaurang.

Jag kan lätt föreställa mig förvåningen hos någon som ser fram emot en hedonistisk gourmetupplevelse och i stället serveras åtta färska blad med en liten klick nötsmör på en bädd av is. Att äta de krispiga bladen är som att gå med öppen mun genom en kryddträdgård, men det kräver att man är beredd att omvärdera sina förutfattade meningar om vad en gourmetkrog är.

**Aduriz själv menar** att det handlar just om förväntningar.

–Om en operafantast säger att han vill gå på världens bästa musikevent, och blir skickad till en ravekonsert, då kanske han blir missnöjd, eller hur? Det är samma sak med mat.

Stjärnkocken är lika mycket filosof som kock, han har skrivit en filosofibok och menar att restaurangen är den enda i sitt slag.

–Jag känner inte till någon annan restaurang som ställer de

frågor vi gör, som till exempel: "Vad är kopplingen mellan mat och kreativitet?" och "Kan man äta tillgivenhet?"

**Mugaritz har en** internationell personalstyrka med över 25 nationaliteter. Det är nästan en nödvändighet, för många rätter kräver sin förklaring på fler språk än spanska. Personalen klargör, tar diskussioner och viktigast av allt, har glimten i ögat.

En rulle av groddade chiafrön fylld med hummercevice blir

med servitörens hjälp till en övning i att reflektera kring vad som inte bara är rätt, utan vad som är levande.

–Du äter en trädgård. Din upplevelse är beroende av hur du tänker kring det du serveras, förklarar Aduriz.

**Under kvällen bjuds** en avsmakningsmeny med 24 rätter, de flesta bara en munfull stora.

Aduriz skapar ofta mat som ser ut som en sak, men smakar som något annat. En rulle blå-

mögelost, perfekt i utseende och smak, visar sig vara ansjovis. Minipirogen är fylld med enbart luft, men den krispiga degen är gjord av skinka. En påse med bläckfiskringar är vid närmare granskning friterade kokoskakor, där aiolin är citroncrème.

–Att göra något nytt är lätt. Att göra något som berör är svårare, sammanfattar Aduriz.

Man kan helt enkelt konstatera att Mugaritz inte är för alla, men det är ju sällan ytterligheter.

resor@svd.se

## FAKTA

### Baskiska stjärnkrogar

Med drygt 40 Michelinbelönade krogar är Baskien en av världens främsta gourmetdestinationer. Här finns krogar i hela spektrumet. Vi har valt ut tre.

#### Arzak

Det trestjärniga mattemplet drivs av kocken Juan Mari Arzak och hans

dotter Elena. Jämförs ofta med nedlagda El Bulli. Själén är traditionell baskisk tillagning och smak. Av Alcalde Elósegui, 273 [www.arzak.info](http://www.arzak.info)

#### Kokotxa

Namnet syftar på bitar av det geléartade kindkötet hos vissa fiskar. Här serverar man lokal mat med

japanska och kinesiska influenser. Calle del Campanario, 11 [www.restaurantekokotxa.com](http://www.restaurantekokotxa.com)

#### Mirador de Ulia

Rubén Trincados innovativa rätter baseras på lokala råvaror med traditionella baskiska smaker. Ulia Pasealekua, 193 [www.miradordeulia.es](http://www.miradordeulia.es)