

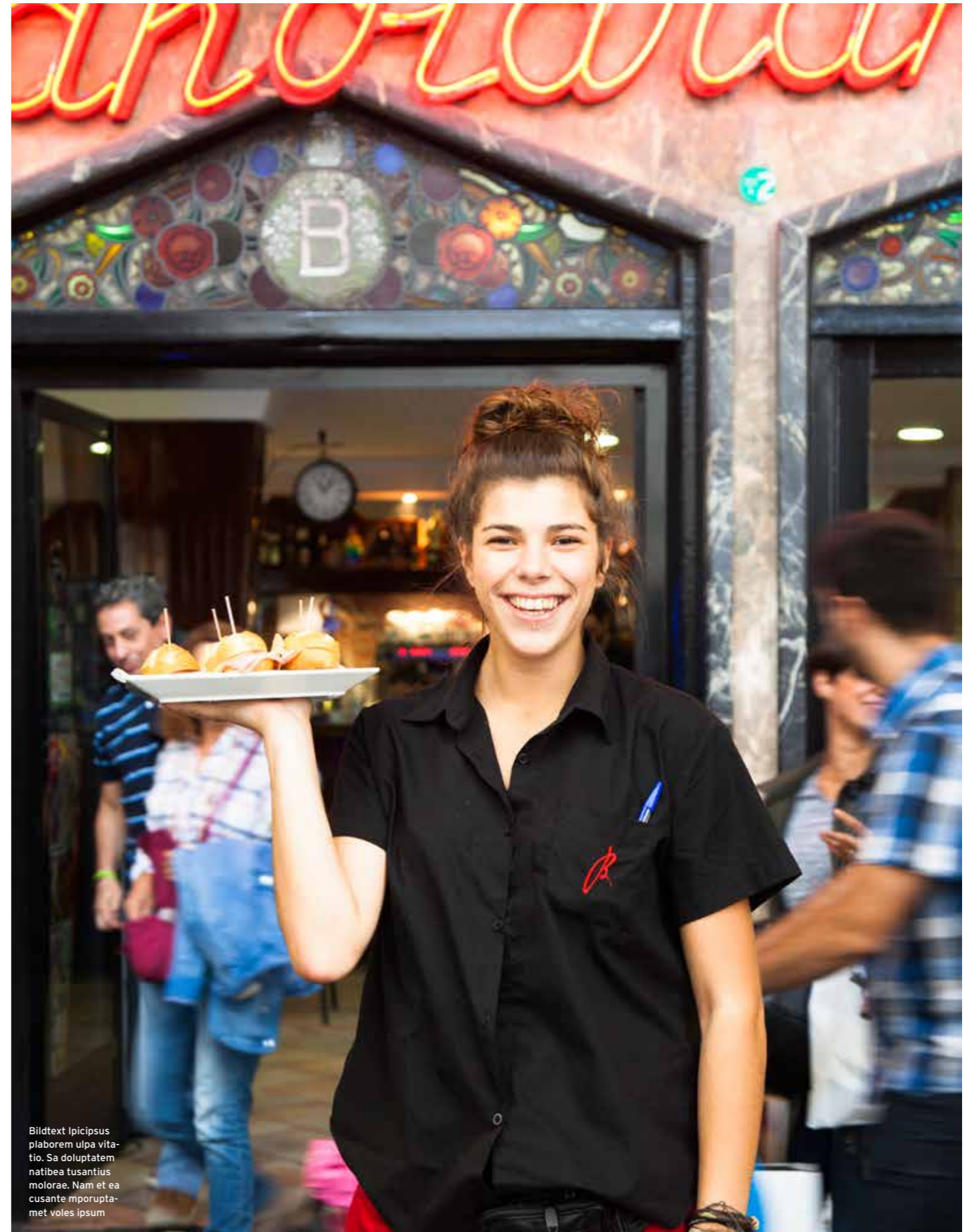
# Smakfest i sinnlig stad

*Med San Sebastian är det kärlek vid första ögonkastet, och det visar sig vara en hållbar sådan. Ju djupare man gräver i den charmiga stadens kulturella och gastronomiska utbud, desto fler godsaker finner man. I år är San Sebastian dessutom europeisk kulturhuvudstad. Följ med RES till Baskiens kustpärla.*

*Text: MALIN HEFVELIN Foto: LINDA ROMPPALA*



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsium



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsium



**S**an Sebastian, eller Donostia som baskerna själva kallar sin stad, är knappt större än Uppsala. Ändå finns det över 300 barer och hela nio Michelin-krokar här, näst flest i världen per capita, efter Kyoto i Japan. Eller flest i världen – därom tvista de lärde. Med sina två halvmåneformade stränder ser den här delen av Biscaya-bukten ut som en marinblå behå uppifrån, accentuerad av de ljusa sandstränderna.

På promenaden längs La Concha kan man flanera i över sju kilometer utan att korsa ett enda trafikljus, något som både turister och lokalbefolkningen själva gör med stort nöje. Artister, musiker och godisförsäljare gör sitt för att bidra till känslan av festlig fredagskväll en vanlig tisdag.

Nere på stranden spelar stadens ungdomar fotboll i solnedgången och farbröder i stora badbyxor kliver värdigt upp och ner ur vågorna, som ibland kan bli rejäla.

För badkrukan rekommenderas istället en djupdykning i San Sebastians smakutbud som sträcker sig från de enklaste rätter på den lokala krogen till stadens många Michelin-restauranger med sina dekadenta avsmakningsmenyer.

Pintxos, den baskiska versionen av tapas med lokal tvist, ligger onekligen bakom en stor del av stadens berömmelse och i Parte Vieja, San Sebastians gamla stadsdel, ligger pintxosbarerna tätt. Här ger man sig med fördel ut på en txikitear, som på baskiska betyder att gå från bar till bar och dricka små glas vin, txikitos, ackompanjerade av en delikat pintxo.

Men först ett varningens ord. Man bör inte kasta sig över den första bästa bar man ser, för ju djupare in i Parte Viejas smala gränder man tar sig, desto mer elaborerat blir utbudet.

En av de bästa pintxosgatorna som är värt att ta sikte på direkt är Calle Pescadería. Här ligger bland andra Zeruko med moderna pintxos på fisk och skaldjur och en hög hippfaktor. Vi äter tunna skivor färsk torsk som serveras på ett galler med en kolbit under och röks direkt på tallriken, en rätt som är ett konstverk i sig själv. Vi kan inte heller motstå skönheten i en sjöborre gratinerad i sitt eget skal.

Tvårs över gatan ligger Bar Nestor som varje dag serverar



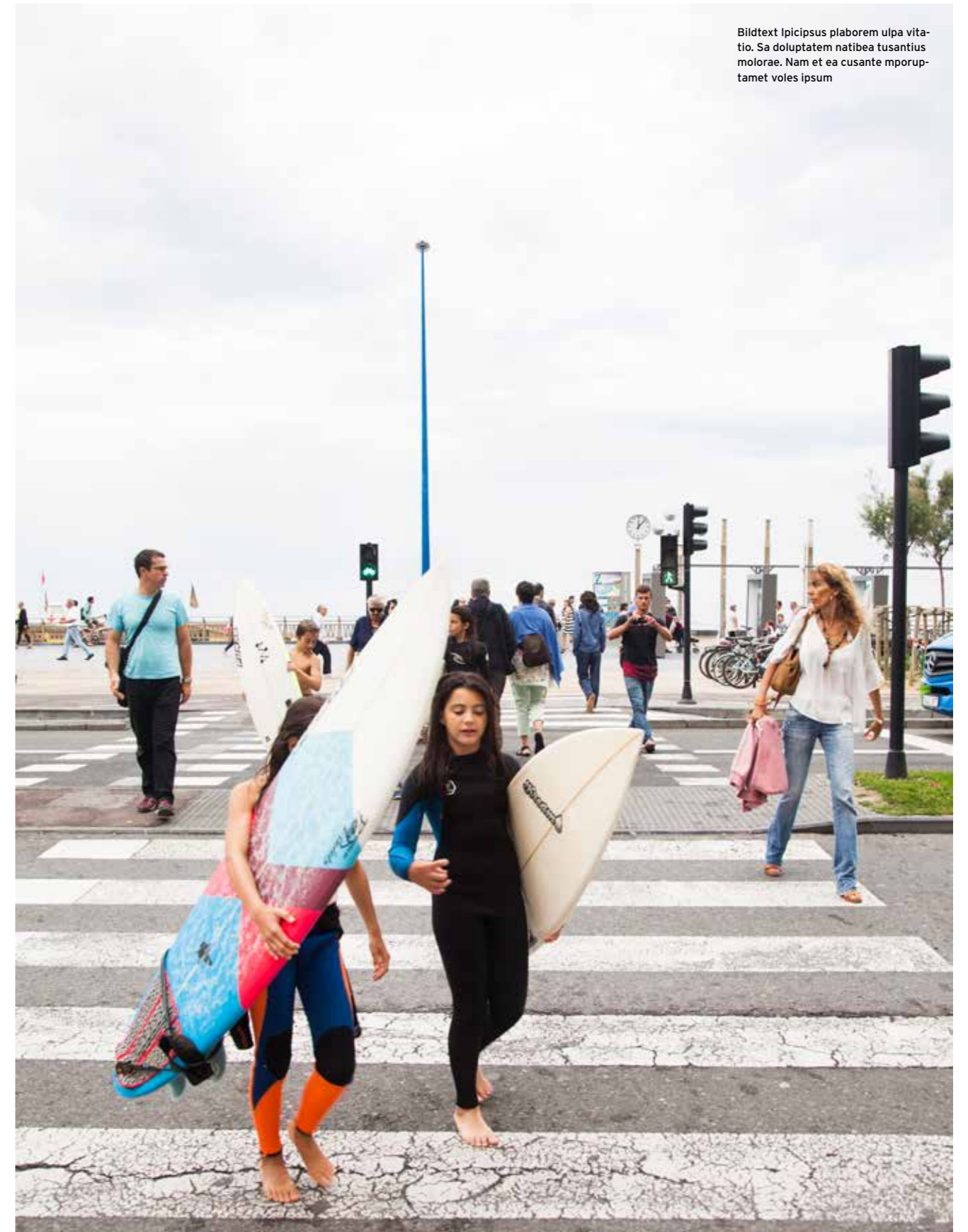
Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

*”Från Las Palmas, en stad i ordets rätta bemärkelse, så här sent under hösten kan liknas vid en enda lång siesta”.*

en omelett. En enda, alltså. Kön ringlar långt redan en halvtimme innan den skärs upp i bitar och skickas ut på tefat till de lyckliga utvalda som bokat i förväg eller varit ute i god tid. Den krämiga omeletten med mjuka potatisbitar är väl värd att vänta på, men får man ingen så kan man alltid trösta sig med Nestors tomatsallad och saftigt grillade t-benstek.

**N**är vi anländer till La Viña strax efter skymningen är stämningen redan på topp, de fem männen bakom baren, som måste vara bröder, arbetar frenetiskt med att hålla upp det baskiska vinet txakoli från hög höjd ner i tunna dricksglas. Runt väggarna står travar med La Viñas specialitet – en ostkaka så delikat att tårna krullar sig. Jag vill gärna tänka mig att den är gjord på mjölken från feta, baskiska kor som har betat saftigt gräs hela sitt liv.

Stadens mest berömda pintxo är annars Gilda. Det sägs att en kock blev så till sig över Rita Hayworths uppenbarelse i filmen från 1946 att han till hennes ära skapade en pintxo med oliv, sardell och pepparfrukt, som i tur och ordning symboliserar sensualitet, sälta och hetta.



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

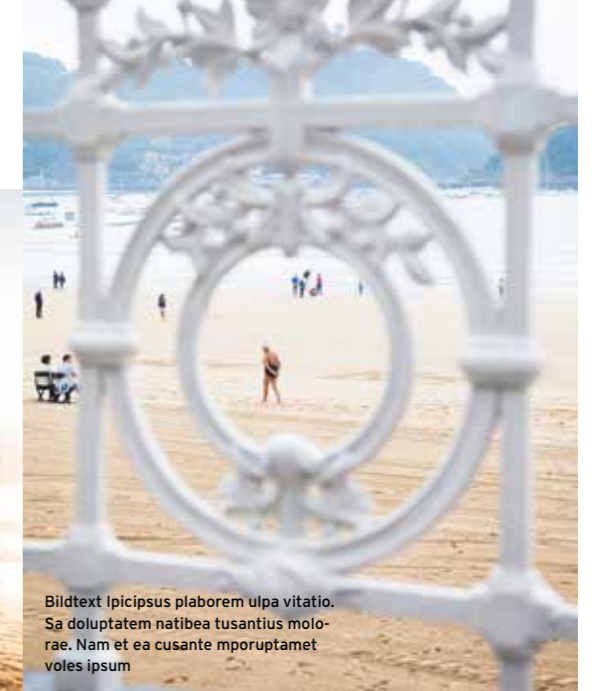




Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

På La Cuchara de San Telmo några gator längre bort, erbjuds kulinariska upplevelser i miniatyr från ett ytterst kreativt kök. Till skillnad från de flesta barerna i staden har man inte sina pintxos framme på disken, här beställer man från menytavlan på väggen.

Bar Paco Bueno är dess totala motsats. På den enkelt inredda baren uppkallad efter San Sebastians bäste boxare samlas lokalborna ofta framåt kvällen för att uppdatera sig på det senaste skvallret, ta ett glas och äta ett par friterade räkor på pinne – det enda som erbjuds.

Runt den täckta fiskmarknaden La Bretxas ingång pågår en festival i miniatyr. En grupp äldre kvinnor sitter i en ring och bankar taktfast på varsin deg. De tillverkar talo, en sorts

tortillabröd som görs av majsmjöl. En typisk festivalmat i regionen som traditionellt äts tillsammans med en txistorra, en tunn chorizokorv. En bit därifrån står en grupp män och sjunger med armarna om varandras axlar. Vår halvbaske vän översätter texten som handlar om en fågel som flyger utan vingar. Det kan låta harmlöst, men har en politisk undermening. Den baskiska frihetskampen är levande och stark även om gemene man tar avstånd från ETA:s våldsamma metoder.

**S**an Sebastian fyller sitt kulturhuvudstadsår med mängder av kulturella möten, utställningar och utomhuskonst på offentliga platser. Samtidigt har staden alltid haft en tradition av kultur och folkliv. Gatumusikanter, matfestivaler, traditionella föreställningar, roddkapplöpningar och hantverksmarknader fortsätter precis som vanligt att förgylla gatulivet för både stadsbor och turister – kulturär eller ej.

På torget Plaza Constitución mitt i gamla stan finns en nästintill permanent scen där det ofta bjuds på gratis-konserter och föreställningar. Lyfter man blicken ser man att alla balkonger på fasaderna runt torget är tydligt numrerade,





Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanatibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

ett minne från när man höll tjurfäktningar här. Staten ägde balkongerna och kunde sälja biljetter till åskådare som fick passera igenom lägenheten för att nå sin plats på den tillfälliga läktaren.

En förmiddag korsar vi bron till den i flera avseenden yngre stadsdelen Gros och promenerar längs surfarstranden Zurriola. Här ligger kulturhuset Kursaal Palace, vars kubistiska arkitektur imiterar de svarta vågbrytarblocken i sten som ligger överallt längs kusten. I Kursaal hålls San Sebastians berömda filmfestival som lockar filmälskare och stjärnor från hela världen i september varje år.

Surfarna på Zurriola kommer i alla modeller och storlekar, allt ifrån de våtdräktsklädda fyraåringarna som glatt hoppar runt i det svala vattnet från tidig morgon, till de mer garvade veteranerna som har sett många vågor komma och gå. Koldo

Domán tillbringar så mycket tid han kan på stranden, när han inte är på sitt arbete på stadsteatern.

– Det är perfekt att surfa på Zurriola. Tack vare att det är så öppet mot havet är vågorna rejält stora. Och jag gillar att stranden ligger mitt i stan. Man kan gå direkt till krogen om man vill!

**G**ros är på god väg att bli ett nytt gastronomiskt kvarter i San Sebastian. Många pintxosproffs gör sig omvägen hit för en mer avslappnad och lokal upplevelse än i Parte Vieja. På Hidalgo 56 är specialiteten volcan de morcilla, gjord på traditionell blodpudding och äggula, en explosion av djärva och jordiga smaker. Gros har också ett högst levande nattliv. Bar Ondarra, rakt över gatan från stranden, är ett av de mer populära ställena som har öppet till tidig morgon.

Drygt hälften av alla Spaniens topprankade finkrogar har sin hemvist i den lilla kuststaden. En av San Sebastians klarast lysande stjärnor på Guide Michelin-himlen är Mugaritz som ligger djupt inbäddat i kullarna ovanför staden. Vårt restaurangbesök inleddes med att vi bjuds in till köket för den första rätten, en slät kub av fermenterat ris som äts med fingrarna. Söt, salt och syrlig som sake, fast i puddingform. Därefter följer en avsmakningsmeny på drygt 20 rätter i den hemtrevliga salongen, de flesta bara en munfull stora.

På Mugaritz har man valt att lyfta fram känsla, minne och upplevelse som det viktigaste att erbjuda sina gäster. Smak kommer betydligt längre ner på listan över betydelsefulla beståndsdelar enligt stjärnkocken Andoni Luis Aduriz, och det är något som både provocerar och imponerar.

– Det händer nästan varje vecka att en gäst blir rasande.

Men lika ofta att någon gråter av rörelse, berättar Aduriz, denna naturlighetens apostel som har utsetts till en av världens tio bästa kockar flera år i rad.

Jag kan på sätt och vis föreställa mig känslorna hos någon som ser fram emot en utsvävande gourmetupplevelse och istället serveras åtta färsk kryddblad med en liten klick nötsmör på en bädd av is. Det krävs att man är beredd att omvärdera sina utfattade meningar om vad en gourmetkrog är för att man ska kunna uppskatta upplevelsen på Mugaritz.

**N**u är inte alla gourmetkrogar i San Sebastian lika extrema. Det trestjärniga mattemplet Arzak drivs av kocken Juan Mari Arzak och hans dotter Elena. Deras restaurang jämförs ofta med numera nedlagda El Bulli, med sina djärva men alltid fingertoppskänsliga rätter och





Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanati-bea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanati-bea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanati-bea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



*”NYTT CITAT en stad i ordets rätta bemärkelse, till Puerto del Rosario som så här sent under hösten kan liknas vid en enda lång siesta”.*

och kurser i att lägga in sin egen ansjovis i olja. Strax bredvid ligger fiskrestaurangen Astillero med utsikt över hamnen. Två trappor upp i ett gammalt magasin med enkel inredning serveras pinfärsk fisk och skaldjur utan några som helt finesser, det är bara fantastiskt gott.

Getarias mest berömda bybo är utan tvekan Cristóbal Balenciaga, en av 1900-talets största modeskapare. Det arkitektoniskt imponerande Balenciaga-museet är beläget på höjden ovanför byn och det är väl värt att ta rulltrappan upp för ett besök, innan man vänder tillbaka till pintxosbarerna.

**D**et finns inget enkelt svar på varför San Sebastian med omnejd har blivit ett gastronomiskt mecka. Stadens geografiska läge med den svala Atlanten fylld av fisk och skaldjur på ena sidan, och ett bördigt jordbruksland på andra sidan är en delförklaring. Kanske är också anledningen just isoleringen, det genetiska arvet och de utpräglat baskiska kunskaperna och traditionerna kring matlagning som har förts vidare och skapat en känslighet för smaker. Eller så är det helt enkelt så att baskerna är ett levnadsglatt folk som gillar att ha kul och äta gott. Vilket som, de gör det förbaskat bra. ■



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitanati. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum





Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum



Bildtext Ipicipsus plaborem ulpa vitatio. Sa doluptatem natibea tusantius molorae. Nam et ea cusante mporuptamet voles ipsum

## SNABBAKTA

Baskien med sina drygt två miljoner invånare, är en autonom region i Spanien och skiljer sig på många sätt från resten av landet. Förutom att många baskiska nationalister strävar efter att få egen suveränitet, har de en alldeles egen kultur, mat, arkitektur, och musikhistoria.

**Språk:** Baskiska och spanska (castellano). Alla skyltar har både spanska och baskiska namn, och de flesta talar spanska.

**Resa dit:** Närmaste flygplats är franska Biarritz, på andra sidan gränsen fyra mil bort. Det går också att flyga till Bilbao.

**Ta sig runt:** I San Sebastian är det nära till allt, här går man eller åker taxi. Bil rekommenderas för längre utflykter.

## MAT & DRYCK

Med sina drygt 40 Michelin-belönade krogar är Baskien en av världens främsta gourmetdestinationer. Från traditionella rätter till experimentella upplevelser, här finns krogar i hela spektrat. Prisnivån vad gäller mat varierar kraftigt. En pinxto kostar ofta en eller två euro, medan notan för en avsmakningsmeny på en finkrog kan hamna på uppåt 200 euro.

### Arzak

Det trestjärniga mattemplet drivs av kocken Juan Mari Arzak och hans dotter Elena. Själens

är traditionell baskisk tillagning och smak i ny tappning. Stor upplevelse på en liten yta. Avsmakningsmeny för drygt 1 800 kr. [Avda. Alcade Jose Elosequi, 273 arzak.info](#)

### Mugaritz

Tvåstjärniga Mugaritz bland bergen utanför San Sebastian är rankad som världens sjätte bästa restaurang enligt renommerade listan "The World's 50 Best Restaurants". En avsmakningsmeny på 24 rätter kostar drygt 1700 kr. [Aldura Aldea, 20, 20100 Erreterria, Gipuzkoa mugaritz.com](#)

## BOENDE

### Tryp San Sebastian Orly Hotel

Trevligt hotell med utmärkt läge nära strandpromenaden och den gamla delen av staden. Parkering finns under hotellet. Dubbelrum från cirka 1400 kronor natten. [Plaza de Zaragoza, 4 tryphotels.com](#)

### Hotel Maria Christina

Många av filmfestivalens prominenta gäster bor på Hotel Maria Christina från 1912, numera renoverat. Här har historien satt sina spår, bland annat syns kulhål i fasaden som ett minne

från inbördeskriget på 1930-talet. Dubbelrum från cirka 2 000 kronor natten. [Paseo República Argentina, 4 hotel-mariacristina.com](#)

## PINXTOSBARER

### Nestor

Färsk tomat sallad, t-benstek och förbokad omelett. [Calle Pescadería 11 barnestor.com](#)

### Zeruko

Hög hippfaktor och moderna pintxos. [Calle Pescadería, 10 barzeruko.com](#)

### Ganbara

Tarteletter på krabba och smördegsinbakade småkorvar. [Calle San Jeronimo 21 ganbarajatetxea.com](#)

### Tamboril

Svamppintxos och ett stort urval av txakoli, det lokala vinet. [Calle Pescadería 2](#)

### A Fuego Negro

Experimentella pintxos i designad miljö. [Calle 31 de Agosto 31 afeqonegro.com](#)

### La Cuchara de San Telmo

Moderna pintxos med en tvist. [Calle 31 de Agosto 28 lacucharadesantelmo.com](#)

### Hidalgo 56

Spännande pintxos i ungdomliga Gros. [Kolon Pasealekua 15 hidalgo56.com](#)

### La Viña,

Bästa ostkakan i staden, kanske i hela världen. [Calle 31 de Agosto 3 lavinarestante.com](#)

## SE & GÖRA

### Shopping

Missa inte det lokala märket Loreak Mendian som numera finns i flera europeiska storstäder. Kreativt gatumode i upplädd version. [Calle Hernani 27 loreakmendian.com](#)

### Guidade pintxosturer

Prova pintxos med dryck i olika barer som representerar det bästa av San Sebastians gastronomi och historia tillsammans med en guide. [discoversansebastian.com](#)

### Balenciaga-museet

I fiskebyn Getaria, några mil utanför San Sebastian kan man se Balenciagas fantastiska klänningsdesigner från 1950-talet och framåt. Stängt måndagar. [Aldamar Parkea, 6 Getaria Gipuzkoa cristobalbalenciagamuseoa.com](#)