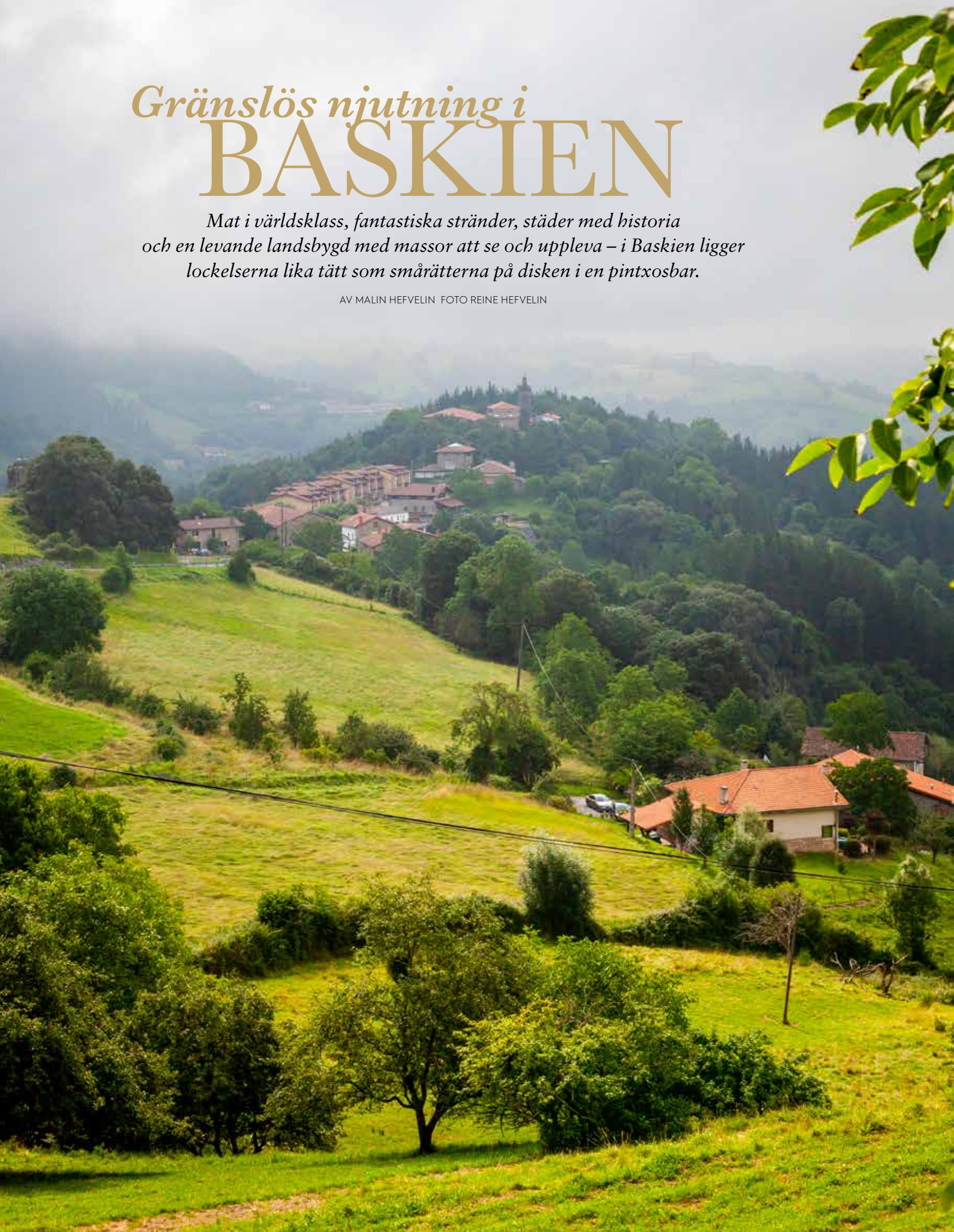


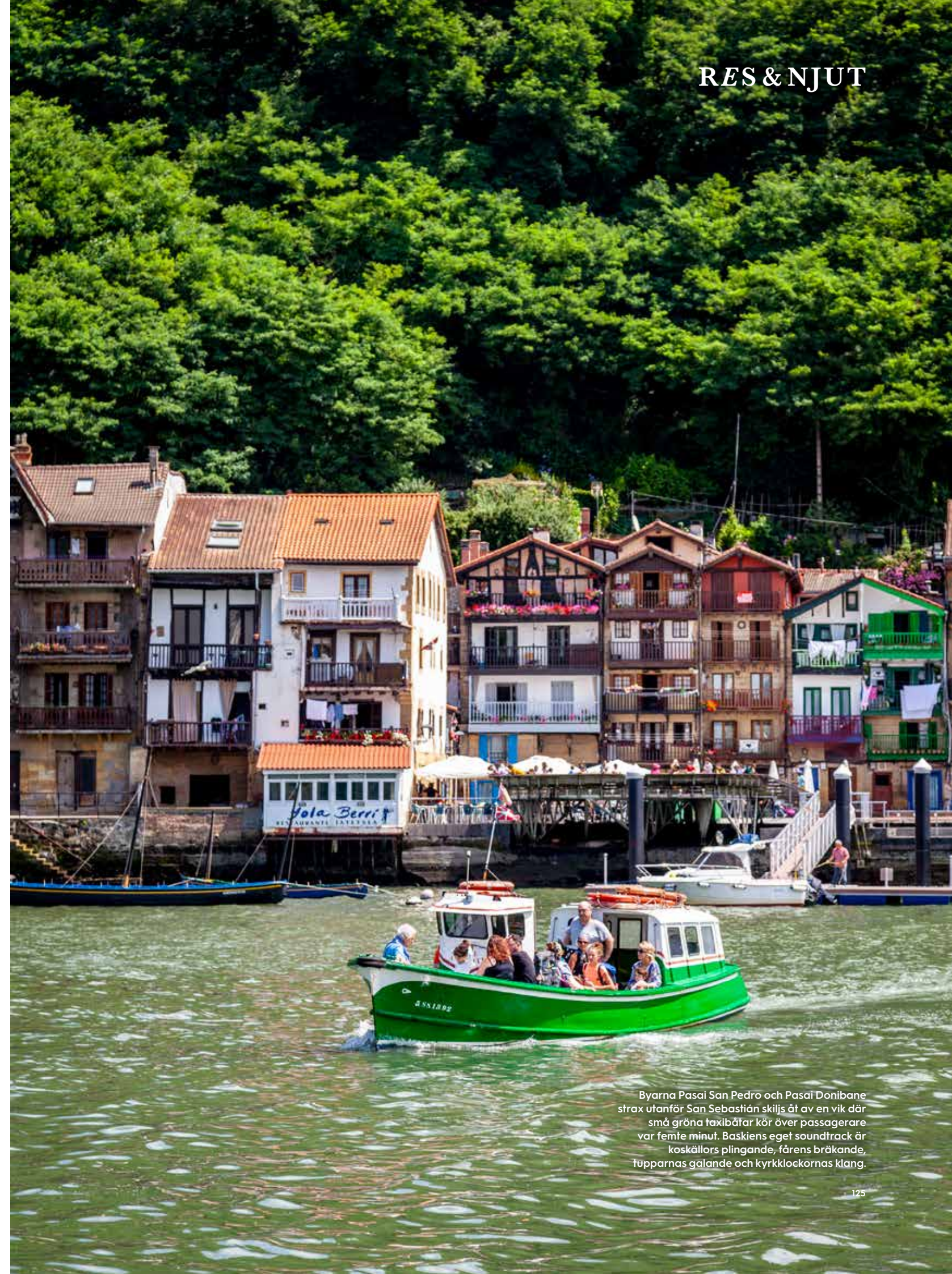
Gränslös njutning i BASKIEN

*Mat i världsklass, fantastiska stränder, städer med historia
och en levande landsbygd med massor att se och uppleva – i Baskien ligger
lockelserna lika tätt som smårätterna på disken i en pintxosbar.*

AV MALIN HEFVELIN FOTO REINE HEFVELIN



RES & NJUT



Byarna Pasai San Pedro och Pasai Donibane strax utanför San Sebastián skiljs åt av en vik där små gröna taxibåtar kör över passagerare var femte minut. Baskiens eget soundtrack är koskällors plingande, fårens bråkande, tupparnas galande och kyrkklockornas klang.



Bondgårdshusen i sten är typiska för den spansk-baskiska landsbygden. De mäktiga bergstopparna är alltid närvarande i bakgrunden.



I charmiga Ordizia i spanska Baskien är en stor del av staden runt marknaden avstängd för biltrafik.

GRÖNSLÖS NJUTNING I BASKIEN

SÄGER MAN BASKIEN tänker de flesta kanske på Spanien, Bilbao och San Sebastián. Men det historiska Baskien består av hela sju provinser, varav tre ligger i sydvästra Frankrike. Baskerna själva verkar inte bry sig nämnvärt om landsgränsen – här är det helt naturligt att äta lunch i Frankrike och middag i Spanien eller tvärtom. Man fokuserar snarare på de regionala särdrag man har lyckats bibehålla genom seklerna, som lokala maträtter och det unika baskiska språket euskara, som inte har släktskap med vare sig spanska eller franska.

Vi börjar vår resa i den franska delen. Det är sent på kvällen när vi landar på Biarritz flygplats och nära midnatt när vi kommer fram till byn Ascain där vi hyrt ett traditionellt vitmenat hus med grönt korsvirke. På bytorget hittar vi Café Plazan som fortfarande är öppet. Servitören förklarar att de bara har förpackad mat som de kan värma, men hungern vinner och vi förlikar oss med tanken på plastsmakande mikrorätter. Efter en kvart landar till vår förvåning ångande glasburkar fyllda med doftande kalvragu och risotto med scampi bredvid det lokala vinet på vårt bord, och vi börjar förstå att vi har anlänt till Baskien, den goda smakens land.

Närmaste stad är Saint-Jean-de-Luz, berömd för att Ludvig XIV där gifte sig med **Infanta Maria Teresa av Spanien**. Bröllopet var ett av de viktigaste politiska förbunden i historien och markerade slutet på ett långdraget krig mellan Frankrike och Spanien. Det måste ha varit en hejdundrande fest, för man pratar fortfarande om den, över 300 år senare. Bland dem som lever gott på bröllopets efterdyningar är familjen **Adam**. Konditoriet Maison Adam skapade nämligen en makron speciellt till bruden, som var begiven på sötsaker. Den

gjorde succé och kakan bakas fortfarande efter receptet som förvaras inlåst i ett kassaskåp dit bara monsieur Adam själv har koden.

I Saint-Jean-de-Luz hamnbassäng guppar färgglada båtar och längs strandpromenaden vid Fort de Socoa ligger en radda uteserveringar. Här lagar man traditionell baskisk mat rakt upp och ner som man alltid gjort, och den är minst lika fantastisk som på vilken stjärnkrog som helst. Under Chez Pantxuas blårandiga markiser serveras kroetter av torsk i het sås och grillade chipirones, små bläckfiskar i vitlök, paprika, olja och persilja. Mild marulk i tjocka, fasta bitar kommer med gröna pepparfrukter i tunna strimlor som hettar på tungan, och musslor à la plancha tillagas i smör på grillen. Har man sedan lite ork kvar kan man roa sig med att paddla havskajak eller prova på stand up-paddling i den lugna bukten. Det är så enkelt att de flesta som har hyfsad balans klarar av det.

Baskien är ett av världens vackraste kulturlandskap med vyer som tagna ur en hobbifilm. Grönskande kullar varvas med fluffiga trädgångar och mellan dem små byar där stenhusen trängs om utrymmet. Runt bergstoppen La Rhune svävar gamar stora som grisar, med över två meter i vingspann. På byn Sares kyrkklocka står det med stor baskisk text: ”Varje timma är en timma av lidande, tills du kommer till den sista, och då dör du.” Ja, det var kanske inte alltid så livat i de baskiska byarna förr i tiden, men desto roligare är det nu. Sommartid surrar gränderna av turister, och varje by har minst en riktigt bra restaurang. På byn Ainhoas huvudgata ligger Maison Oppoca vars uteservering på baksidan sluttar ner mot en grönskande trädgård med hortensior och kallor. Här har paret Massonde drivit sin restaurang i 22 år. **Dominique Massonde** har små pliriga ögon



I Riojadistriktets stenhyddor kunde vinarbetare och fåraherdar hita lite svalka under heta eftermiddagar.

Eneko Goiburu driver gården Queseria Ondarre med sina föräldrar. Gården är känd för sin prisbelönta fårost av typen idiazabal.

Baskiens äldsta marknad ligger i Ordizia. Här kan man fynda tryffel såväl som nyplockade kantareller.



Runt bergstoppen La Rhune i Frankrike ligger molnen tätt vissa dagar. Här uppe lever enorma gamar, liksom ponnyer av den baskiska rasen pottok.

bakom tjocka glasögon och skapar mat som är en fröjd både för ögat och gommen. Små konstverk placeras i ett jämnt flöde framför oss. En tagine med hummer, kronärtskocka och grillad gåslever följs av glacerad grissida med potatispudding och avslutas med Dominiques eleganta version av en traditionell gateau basque. Dominique lärde sig laga mat av sin mormor, och även om han har studerat i Paris är grunden i hans kokkonst alltid det baskiska synsättet.

– Jag utgår ifrån det som finns omkring mig, säger han. Alla råvaror jag använder är lokala, jag går till marknaden flera gånger varje vecka och väljer ut det jag tycker ser bäst ut för dagen, säger han.

På vägen tillbaka passerar vi byn Espelette som är känd för sin smakrika röda chilipeppar. Alla butiker i byn säljer den i form av hela pepparfrukter, puder, salt eller gelé, och den lilla chokladbutiken Chocolatier Antton pudrar sin ganache med det karmosinröda pulvret. Längre upp på gatan ligger butiken Pierre Oteiza där man har specialiserat sig på baskiska delikatesser som de lokala ossauratystarna och lufttorkade salamikorvar som hänger i klasar från taket i butiken. **Pierre Oteiza** själv anses vara den som räddade den lokala baskiska grisrasen – visserligen för att bli skinka, men ändå. För 25 år sedan fanns det bara ett trettiotal exemplar av det håriga, svartvita svinet. I dag ligger den baskiska grisbefolkningen på över 3 000, och den lufttorkade skinkan säljs för dubbla priset jämfört med den från vanlig skär gris. Men så är den också alldeles ovanligt god, och en utmärkt souvenir att ta med sig hem.

Överallt hörs plingelaget av kossors bjällror, franska Baskiens eget soundtrack ackompanjerat av får som bräker och tuppar som gal. Björnbärssnår slingrar sig runt taggtrådsstängsel och stengärs-

gårdar. Hortensibuskar i jätteformat, höghushög bambu och täta häckar tryfferade med murgröna kantar vägarna. Det är så oerhört vackert överallt i franska Baskien, denna törnrosdal där bröderna Lejonhjärtas Sofia skulle kunna komma gående runt vilken husknut som helst med sina duvor.

Efter en vecka i Frankrike tar vi oss över gränsen till Spanien. Här är bergen högre, skogarna djupare och naturen vildare. Bilbao må vara spanska Baskiens officiella huvudstad, men San Sebastián är den gastronomiska juvelen i kronan och blir ett perfekt utgångsläge för att utforska den spanska delen av Baskien. Här finns till exempel ett trettiotal restauranger med en eller flera Michelin-stjärnor, men man kommer väldigt långt smakmässigt även med fingermat som pintxos och ett enkelt men utsökt glas baskisk cider eller mousserande txakoli. El Portalón i Vittoria-Gasteiz är ett gott bevis på det. Namnet betyder ”den stora dörren” och i den gigantiska dörröppningen står ett 20-tal gäster och dricker och äter restaurangens prisbelönta pintxos. Inne i träbyggnaden från 1400-talet är det mesta snett och vint. I det låga taket löper bjälkar i grovt trä där servitörerna vant duckar på rätt ställe, till skillnad från merparten av gästerna. Man får helt enkelt sitta ner och låta sig trakteras.

Stadens gamla katedral sägs ha inspirerat författaren **Ken Follet** att skriva romanen *Svärdet och spiran*, och här erbjuds ett lite annorlunda kyrkbesök. Vi får sätta på oss bygghjälm och börjar i källaren bland de förstärkta grundpelarna som för ett tiotal år sedan hotade att ge vika och radera hela bygget. Vi tar oss vidare genom katedralens väggar, uppför trånga vindlande trappor med trappsteg nötta av mången klockares steg. Högst upp i kyrkan kan vi kika ner på det →

RES & NJUT



Aitor Esnaola producerar sin egen cider till restaurangen Tximista mitt i staden Ordizia. Han demonstrerar hur drycken hålls från hög höjd för att få bästa möjliga smak.

GRÖNSLÖS NJUTNING I BASKIEN

välvida innertaket uppifrån, och även beundra den milsvida utsikten.

Att Rioja delvis ligger i Baskien är det inte alla som vet. Men kör man längs A1 så öppnar sig plötsligt landskapet, bergen plattas ut och rader av vinstockar börjar snirkla runt kullar och längs sluttningar. På 1700-talet tillverkade man ett väldigt enkelt vin här – hela druvklasar, med skaft och allt, pressades och fick mogna i stora hål i berghällarna tills man drack vinet ur speciella grisskinn. Men efter att de franska vingårdarna på 1800-talet drabbats av vinlus som förstörde stockarna flyttade många franska vinmakare med sina mer sofistikerade metoder hit och bidrog till att förfina Riojas vintillverkning till den konstart den är i dag.

Ana Martínez Bujanda driver vingården Conde Valdemar som startades av hennes gammelfarfar 1889 i den lilla orten Oyón i Rioja Alavesa. Men det var inte han som hette Valdemar.

– Vi fick faktiskt låna namnet av en greve som bodde här mot att vi lovade att aldrig tumma på kvaliteten, och att alltid se till att hans vinkällare var full, berättar Ana medan hon rattar sin fyrhjulsdrivna bil längs små grusvägar på väg ut för att titta på familjens vinodlingar.

– Vi gör det mesta av arbetet för hand eftersom det ger ett bättre urval av mogna druvor. Vi kan i stället plocka flera gånger och få perfekt mognad i varje klase, säger Ana.

Några av landets bästa restauranger finns här, mitt på norra Spaniens landsbygd. En av dem är Kobika i staden Durango som bland annat är känd för sin egen version av den spanska comfort food-rätten huevos rotos, en sorts ägggröra med skinka och potatis. Här gör man den med ett pocherat ägg på en kräm av serranoskinka och serverar med tryffelpotatispuré och svarta potatischips.



Franska Baskiens landskap präglas av böljande gröna kullar samt de vitmenade husen med röda eller gröna knutar.

Vi gör också ett besök hos den lilla ciderproducenten Tximista, där all cider går åt i xidrerian som familjen driver mitt i staden Ordizia.

– Vi gör vår cider enbart på äpplen, utan några tillsatser alls, berättar Aitor Esnaola. Vi väljer ut ett tiotal bondgårdar, och gör en tunna för varje sort. Tunnorna han pratar om ligger längs väggen i den rustika restaurangen, och mäter drygt två och en halv meter i diameter. Varje äppelsort har sin karaktär, och för en bra cidermix behövs syra, sötma och bitterhet.

– Så ingen tunna är den andra lik, utan man måste testa alla, säger Aitor och skrattar.

Och det gör man också. På en xidreria betalar man ofta en fast avgift för en meny och ett glas, och då och då öppnar barägaren en tunna som alla får testa. Han påkallar gästernas uppmärksamhet genom att ropa "Txotx", baskiska för "sticka". Förr satt den i ett hål i tunnan, i dag har man en tappkran där alla fyller på sitt glas. När vi kommer är cidersäsongen, som varar från januari till mitten av sommaren, på väg att ta slut så vi är glada att hinna med ett glas.

I Ordizia ligger Baskiens äldsta marknad, som öppnade redan 1512 och fortfarande håller öppet varje vardag oavsett väder. Under tak kan man här botanisera bland sådant som ostar, bröd, korvar, plantor, konfekt och heminlagda guindillas, långsmala gröna chilifruktar som passar till precis allt. På ett bord ligger högar med kantareller och knubbiga karljohanssvampar, fortfarande fuktiga av skogens dagg. Jag köper några färska tryfflar och packar in dem i en glasburk med ris för att de ska hålla sig färska hela vägen hem. De ska få förgylla mången ägggröra och risotto när jag vill återskapa minnet av Baskien där hemma. ●

RES & NJUT

DÄR HAV OCH BERG MÖTS

Baskien är ett bergrikt men grönt och frodigt område bestående av sju provinser både norr och söder om den fransks spanska gränsen vid Pyrenéerna. Här runt Biscayabukten har det bott människor sedan förhistorisk tid. Numera är Baskien uppdelat i en fransk och en spansk del, där den spanska är en autonom region med miljonstaden Bilbao som huvudort. Klimatet är ett klassiskt kustklimat med varma somrar, relativt kalla vintrar och ganska riklig nederbörd. Bästa tiden att komma hit är mellan maj och september.



RESA HIT

SAS flyger till Biarritz från Stockholm. Air France flyger från Arlanda, Landvetter och Kastrup, med mellanlandning i Paris. Till Bilbao flyger bland annat SAS. Pris från 1700 kr.

Tåg från Stockholm till Biarritz, via bl a Hamburg och Paris, kostar från cirka 3000 kr tur och retur. Läs mer och boka på omio.se.

TA SIG RUNT

Hyrbil är bra om man vill göra utflykter till byar i det baskiska inlandet. En hyrbil i mellanklassen kostar cirka 1500 kr/vecka.

Baskien har ett väl utbyggt bussnät ända från Biarritz till södra delarna av spanska Baskien. alsa.com/en/web/bus/home

Cykel finns att hyra på många turistbyråer.

TREVLIGT BOENDE

La Reserve, Saint-Jean-de-Luz. La Reserve ligger på en klippa högt ovanför Saint-Jean-de-Luz, ändå tar det bara drygt en kvart att promenera in till staden. Hotellet har små men vackra rum som alla har balkong eller uteplats. Dubbelrum från cirka 1350 kr per natt. hotel-lareserve.com
Hotel Maria Christina, San Sebastian. Lyxiga Maria Christina från 1912 är numera renoverat. Sängen är så bred att jag måste växla till panoramaläge på kameran för att få med hela på bild. Här har historien satt sina spår, bland annat syns kulhål i fasaden. Dubbelrum: Från 2049 kr/natt. hotel-mariacristina.com/en

Garai Lantexta, Durango. Hotellet i byn Garai är inrett i en nordisk-baskisk crossoverstil med rena träväggar och detaljer i björknäver och tovad ull, en stor kontrast till de annars ganska traditionellt inredda hotellen i området.

garaikolandetxea.com/es-es

Ondarre cheese farm, Ordizia. Bo på en bondgård med får betande utanför dörren, hos familjen Goiburu som också tillverkar en prisbelönt hård fårost.

goieriturismo.com/en/cheese-farm-ondarre

Apartamentos Solar de Quintano, Rioja.

I ett av byn Labastidas äldsta och vackraste hus finns flera lägenheter till uthyrning, inredda med antikviteter. solardequintano.com

ÄT GOTT

I Baskien finns mängder av spännande restauranger att botanisera bland och chansningar leder ofta till trevliga överraskningar.

Maison Oppoca, Ainhoa. Familjedrivna restaurangen Oppoca serverar mat som är en fröjd både för ögonen och för gommen, djupt förankrad i den baskiska myllan. oppoca.com
Chez Pantxua, Saint-Jean-de-Luz. Längs hamnpromenaden i södra delen av Saint-Jean-de-Luz ligger en rad fiskrestauranger. Chez Pantxua är en av de äldsta, och man serverar läckra baskiska specialiteter från havet. 37 Avenue du Commandant Passicot, Saint-Jean-de-Luz.

El Portalón, Vittoria-Gasteis. Prisbelönta pintxosrestaurangen El Portalón i Vittoria-Gasteis är stadens äldsta restaurang, med charmigt sneda vinklar och låga takbjälkar. restauranteelportalon.com

Kobika, Durango. Modern och innovativ är restaurangen Kobika i Durango som bjuder på flera överraskningar i matväg. kobika.es
Tximista, Ordizia. Traditionell xidreria, ciderrestaurang, med egen produktion av drycken. Maten serveras vid långbord där brödet bryts med bordsgrannarna. tximistasagardotegia.com

SE & GÖRA

Förutom att äta gudomlig mat är bad, vattensport och vandring tre populära aktiviteter.

Sköna bad. Fina stränder finns på många ställen längs kusten och även inne i såväl Biarritz som San Sebastian.

Vackra vandringar. För korta vandringar, prova att gå till den spektakulära ön **Gaztelugatxe**, boka först på tiketa.eus/gaztelugatxe.

För den vandringsintresserade är ett besök i den franska bergsbyn **Saint-Jean-Pied-de-Port** en spännande utflykt. Den är en av startpunkterna för den berömda pilgrimsleden "El Camino" mot Santiago de Compostela cirka 80 mil bort. Det är dessutom en riktigt charmig plats med gamla anor.

Ta tåget upp i bergen. Tåget dras i sakta mak av ett ånglok 900 meter uppför berget La Rhune.

Låt den fantastiska utsikten över berg, byar och havet i fjärran hänföra. Runt rälsen betar ponnyer av den baskiska rasen pottok.

Tågbiljetter köps på rhune.com.

Guggenheimmuseet i Bilbao. Värt ett besök om så bara för att njuta av den glänsande kurviga fasaden på Frank Gehrys skapelse. I Bilbao finns dessutom mycket mer att titta på i form av spännande arkitektur, en promenad längs floden Nervión är att rekommendera. Missa inte den världsarvsklassade **Biscayabron** uppförd 1893, där du kan både promenera över och åka hänggondol.

MER INFORMATION

tourismepaysbasque.fr
basquecountrytourism.eus

