



Trendiga baren A Fuego Negro är bara ett av många ställen där du kan njuta av lyxiga pintxos i matstaden San Sebastián.

Saftiga lammspett, halstrad scampi, fyllig fårost – San Sebastián är världskänd för sin goda mat. Vi bokade en weekend i Baskiens stoltaste stad!

TEXT OCH FOTO OSKAR EKMAN



Med smak för San Sebastián

Handen på hjärtat – till San Sebastián i norra Spanien åker man inte för att beta av berömda landmärken. Det gör man bättre i Barcelona. Hit åker man i stället för solen, stranden och den unika matens skull.

Världens alla matnördar – ofta kallade "foodies" – har länge vallfärdat hit. Klimatet, havet och den bördiga jorden ger nämligen förutsättningar för extremt fina råvaror. Samtidigt finns här den baskiska nationalismen, som brinner för sin stolta mattradition.

Stadens män har sedan mitten av 1800-talet samlats i slutna och mer eller mindre hemliga gastronomiska sällskap, så kallade *txokos*. I egna lokaler med fullt ut-

rustade restaurangkök träffas man för att laga mat, sjunga, äta och diskutera till tidigt på morgnarna. Nuförtiden är kvinnor välkomna i somliga *txokos*, men aldrig i själva köket.

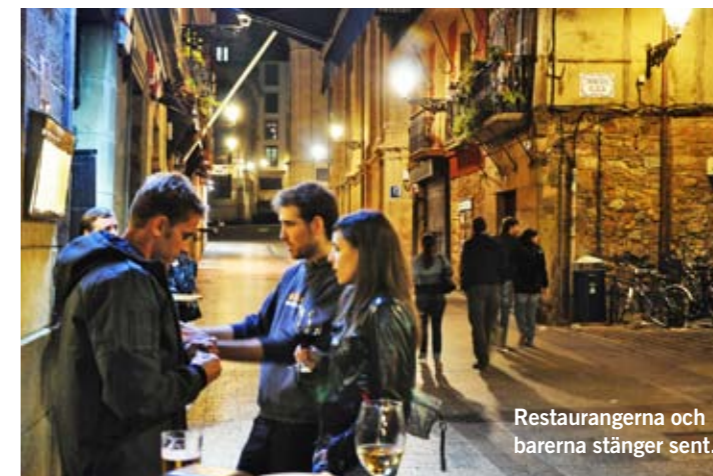
San Sebastián har fler stjärnor i krogbibeln Guide Michelin än någon annan stad i världen, sett till sin storlek. Men man äter precis lika gott för en spottstyver på de hundratals små barerna. Det som i Spanien heter *tapas* kallas i San Sebastián för *pintxos* (uttalas "pintchos"). Men glöm allt du lärt dig om vitlöksstinna räkor och trötta oliver som badar i hav av olja – här handlar det om smårätter i gastronomisk världsklass.

Upplägget är enkelt: beställ något litet att dricka, ta en pintxo (vanligen tre euro styck), njut – och gå vidare till nästa ställe. Kvällarna riskerar att bli långa – och på dagarna väntar shopping, bad och massor av kultur.

San Sebastián är förstas inget okänt resmål, men den stora turistmassan har ännu inte hittat hit. Risken är dock att den gör det när staden år 2016 blir kulturhuvudstad.

Så passa på att uppleva staden i lugn och ro innan de trendkänsliga hittar hit – varför inte boka en långhelg redan nu? ■

Långhelg i San Sebastián



Restaurangerna och barerna stänger sent.



San Sebastián's svar på tapas – pintxos.

San Sebastián på 4 dagar

Torsdag – barrunda med gourmetmat

■ Tidig kväll och resdammet är avduschat. Luften är ljum och den sista timmen av sol färgar stranden i guld. Några badare dröjer sig kvar i vattnet och står andaktsfullt och ser upp över staden och de gröna bergen bakom oss.

För oss får de salta vågorna vänta till morgondagen. Vi är hungriga och styr stegen in från strandpromenaden till gränderna i Parte Vieja, gamla stan. Här ligger barerna vägg i vägg, och gästerna står gärna utanför och pratar med glas och tallrikar i händerna.

Gatan man ofta både börjar och slutar på heter 31 de Agosto. Vi inleder på klassiska baren Gandrias, armbågar oss fram till disken och beställer ett glas txakoli. Det lokala, vita och svagt spritsiga vinet är ett under av friskhet och måste testas. Vi äter var sin nyfriterad krokett med skinka och beställer sedan ett



Pintxos och ett glas cava.

perfekt saftigt lammspett till ett glas rioja.

Sedan blir kvällen längre än vi tänkt oss. Vi hinner bland annat äta små halstrade langoustiner på nyskapande krogen Bidebide och en minihamburgare på trendiga A Fuego Negro innan vi avrundar med dessert – och stupar i säng.

Fredag – skön dag på stranden

■ Efter en frukost på starkt kaffe, färskpressad juice och omelett går vi ner till stranden, La Concha, laddade med böcker och badkläder.

Under högsäsong finns stolar och parasoll att hyra, men nu är stranden glesbefolkad, och vi breder ut handdukarna över den fina sanden. Timmarna får gå som de vill, med avbrott för några dopp i det turkosa havet.

San Sebastián är en lika stolt som välmående stad, vilket du märker inte minst på strandens offentliga toaletter som är både gratis och kliniskt rena. Ingen kommer heller att störa dig med dånande högtalare eller försäljning av läsk och glass.

Efter några inaktiva timmar kan det vara läge att hyra en kanot i hamnen och sakta paddla längs strandlinjen. Passa då på att gå i land och promenera på den vackra ön Santa Clara som ligger mitt i bukten. Guidade turer i bekväma båtar finns också.

Den som är än mer äventyrlig beger sig i stället till San Se-

bastiáns ungdomligare strand Zurriola på andra sidan floden Urumea. Zurriola vetter mot öppet hav och vågorna lockar surfare från hela världen. Sent på dagen ser man ofta lokala barnfamiljer komma ner för att surfa en stund i kvällssolen.

När klockan blir åtta (tidigt med spanska mått mätt) inleder vi ännu en lång barrunda. Vi måste ju testa alla de pintxos vi sett andra äta föregående kväll – och som vi ägnat hela dagen åt att prata om...



Stranden Zurriola.

Om du bokar en långhelg torsdag-söndag har du gott om tid att njuta av San Sebastián. Vill du vara säker på badväder är det bäst att resa maj-oktober.



Lördag – stadspromenad och kultur

■ Paseo de La Concha heter gatan som löper längs stranden. Vi strosar den sakta fram och ungefär halvvägs till stadsdelen Antiguo är det lagom med en paus vid palatset Miramar och dess prunkade park. För att finna bästa vyn över staden fortsätter vi sedan bort till strandens västra ände och det lilla torget Plaza del Funicular. Härifrån knarrar en gammal bergbana i trä upp längs berget Monte Igeldo.

På toppen finns, förutom den vidunderliga utsikten, ett lika bedagat som oemotståndligt tivoli med karuseller och lotterier, en enklare självservering och en finare restaurang. Allra högst upp ligger ett gammalt befästningstorn som nu är museum. En gumma sitter i ett trångt bås och vinkar vänligt in oss. För tre euro får vi se en rörande fotoutställning med bilder av ett sunnet San Sebastián. Krumma

fiskarfruar nere i hamnen med nyfikna barfotabarn svärmade omkring sig. Hästkärror längs gränderna och välklädda internationella herrskap med promenadkäppar och stora hattar.

Precis utanför bergbanans utgång avgår bussen tillbaka till staden. Vi kliver av vid ståtliga viktorianska Hotel Londres och vandrar sedan bort till stadens katedral Buen Pastor, som på kvällen lyser upp i slutet av shoppinggatan Loiola. Svalkan är behaglig och vi sitter en lång stund i stillheten.

Efter att ha ätit pintxos i två dagar bestämmer vi oss för en mer traditionell baskisk middag. Och turligt nog finns ett ledigt bord på La Fabrica, strax ovanför hamnen på Calle Puerto 17. För knappt 300 kronor får vi den stora menyn som inkluderar fem rätter och var sin (!) flaska vin.

Söndag – shopping och saluhall

■ Stadsdelen Parte Vieja har vid sidan av alla barer massor av butiker, samt gallerian La Bretxa. Men vi fortsätter i stället österut längs Avenida de la Libertad. Här ligger exklusiva, om än inte snobbiga, klädbutiker i rad.

Gatan slutar i Santa Catalina-bron som leder över till trendiga stadsdelen Gros. Strosa på måfå och upptäck mängder av små och originella butiker med smycken, inredning och kläder.

I modernare stadsdelen Centro finns gallerian San Martin (korsningen Urbieta och San Marcial). Här finns klädkedjorna Fnac och Zara representerade.

Passa också på att njuta av saluhallen som ligger i bottenvåningen, eller ta rulltrappan ner i källaren till Super Amaro, stormarknaden. Har du inte redan

RESEFAKTA

RESA HIT

■ Iberia flyger vissa dagar till San Sebastián via Madrid. Annars är det bäst att flyga till Bilbao och ta expressbuss från flygplatsen (flygtid cirka fem timmar, samt buss cirka en timme). Exempel: reguljärflyg med Lufthansa från 2 100 kr.

BOENDE

■ **Pension Amaiur.** Tre meter från stans bästa barer i Parte Vieja. Dubbelrum från 400 kr. www.pensionamaiur.com
 ■ **Pension La Perla.** Bra läge i stadsdelen Centro. Dubbelrum från 400 kr. www.pensionlaperla.com
 ■ **Hotel de Londres, Zubieta 2.** Pampigt hotell direkt på strandpromenaden. Dubbelrum från 1 200 kr. www.hlondres.com

MAT & DRYCK

■ **Zeruko,** Pescaderia 10 (Parte Vieja). Prisbelönt bar med avancerade pintxos.
 ■ **Senra,** San Francisco 32 (Gros). Ombonat och klassiskt.
 ■ Stjärnkrogarna **Arzak** och **Mugaritz.** Kosta på en avsmakningsmeny!



Parte Vieja.

förköpt dig på delikatesser att ta med hem hinner du göra det här innan bussen mot flygplatsen avgår. Förslag: ett par flaskor av vinet txakoli, några baskiska får-ostar samt Iberico – skinkornas "rolls royce". (Be att få den skivad och vacuumförpackad).



Öppnar täppta näsor - skonsamt

- Det naturliga valet vid nästäppa
- Inte vanebildande
- Effektivt vid förkylning, allergi och graviditet
- För vuxna och barn över 3 år



Renässans® Plus+

Nöjda användare



Vinn en resa till fjällen!

Tävla på www.renassans.nu