EN WEEKEND I

BARCELONAS MADVERDEN

Over otte millioner turister gæstede sidste år Barcelona, og det skaber pres på den catalanske hovedstad og grobund for turistfælder. Christian Martinez er født i byen og han guider her til mad- og baroplevelser, der går uden om faldgruberne.

billedtekst-tag med 8 punkts dummy-tekst. billedtekst-tag med

Det var en nyhed, som ville vække jubel i de fleste storbyer. Bare ikke i Barcelona. Da det catalanske turistråd for nylig offentliggjorde, at 8,3 millioner turister besøgte Barcelona i 2015, var der langt mellem skåltalerne på rådhuset.

Overfloden af turister er blevet en varm politisk kartoffel. Mange catalanere mener, at turister er ved at ødelægge byens særpræg. Borgmesteren, Ana Colau, arbejder på at indføre en 'mætningsgrænse' for antallet af turister og har indført skærpede sanktioner – blandt andet skyhøje bøder til udlejere af ilegale turistlejligheder.

CHRISTIAN MARTINEZ

Byens popularitet betyder også, at det ikke skorter på sløje spisesteder og deciderede turistfælder.

Til al held er barceloneserne et madglad og kvalitetsbevidst folkefærd, som ikke overgiver deres by uden kamp. Her er 15 bud på steder, hvor du kan nyde drinks og spise uden at frygte at falde i fælden.

FREDAG

Kl. 17 Endelig fredag

1 Tag hul på weekenden med en spansk institution: En caña, en lille fadøl, på den lille og meget lokale Plaça del Sortidor i arbejderkvarteret Poble-sec.

Land en stol i spisestedet El Sortidors udendørs terrasse og nyd det lokale leben folde sig ud langt fra turistvrimlen. Gaden Carrer de Blai ikke langtfra pladsen er blevet berømt for sine mange små discount-tapasbarer, der, siden den økonomiske krise i 2008 ramte Spanien, har leveret pinxos – baskiske canapeer – for en euro stykket.

El Sortidor, Plaça del Sortidor 5.

Kl. 19.30 Et glas på den lokale

2 Den lille taverne Cal Marino i nabolaget lokker med gode tapas og et stort udvalg af spanske vine og sød vermouth, der fungerer godt alene eller som ledsager til en snack. Prøv husets croquetas med løg og foie, roquefort og nødder eller sobrassada og honning.

Det er svært at stå for det rustikke lokale, der engang husede en sodavandsfabrik og siden fungerede som motorcykelværksted. I weekenden – især om søndagen – er her ofte live koncerter.

Får du lyst til at se Barcelona fra oven, kan du bevæge dig mod Parc Montjuic, der ligger med udsigt over byen og ud til sportsanlæggene fra OL i 1992, museet Fundació Miró og det slotslignende MNAC, Cataloniens nationale kunstmuseum.

Cal Marino, Margarit 54.
WWW calmarino.com

Kl. 21.30 Mormormad på nye måder

3 Lokalet ser måske ikke ud af meget, men maden på tallerkenen er en anden historie. Suculent er en nyfortolkning af en klassisk tasca, eller taverne, hvor der traditionelt set blev serveret billige hofretter for folket.

På denne hyggelige restaurant ud til Ramblas de Raval – en mindre kendt konkurrent til den klassiske Ramblas – får genren en overhaling: Der kæles for de lokale råvarer, mormorretterne og de klassiske tapas. Prøv en torskebrandade – en forret af klipfisk med en cremet forarbejdning, en hare-cannelloni eller en steak tartare lavet på jomfruhummer. Husets croquetas er også i en liga for sig.

Suculent, Rambla del Raval 43.
WWW suculent.com

Kl. 24 På absint-bar

4 Skyl aftenen ned med et glas absint på denne klassiske Barcelona-institution i gåafstand fra Ramblas del Raval. Nok er den blevet opdaget af Erasmus-studerende, men Bar Marsella er blevet frekventeret af drikfældige typer siden 1820, hvilket driver ned af de patinerede vægge, lofter og spejle. Her hviler støvet på flaskerne bag bardisken, på lysekronerne og sikkert også på nogle af stamkunderne.

Drinken udleveres med en sukkerknald, en gaffel og et glas mineralvand: Placer sukkerknalden på gaflen over glasset og hæld vand over, indtil sukkeret opløses i absinten (der ændrer farve til gul). Nu er du klar til gå helt ind i (ab)sindet.

Bar Marsella, Carrer de Sant Pau 65.

LØRDAG

Kl. 10 Morgenmad og shopping

5 Man kan mene meget om det monumentale El Corte Inglés, der har præget Plaza Catalunya siden 1962. Det er ikke det mest diskrete varehus i verden. Til gengæld har det et par esser gemt i ærmet: Bestil en cortado i cafeen på øverste etage og få et fantastisk udsyn over hele pladsen.

Gør et madkup i underetagen i Club del Gourmet, der er en af byens bedste steder at købe delikatesser som sortfodsskinke, mojama (saltet og tørret tun), catalanske pølsespecialiteter som butifarra og fuet samt et væld af manchego-oste. Savner du en paella-pande, er Corte Inglés også stedet.

El Corte Inglés, Plaça de Catalunya, 14.
WWW elcorteingles.es

Kl. 13 Kongefrokost på markedet

6 Det er en af Barcelonas mest besøgte seværdigheder, men det store fødevaremarked La Boquería ud til Ramblaen fortjener et besøg.

> Til al held er barceloneserne et madglad og kvalitetsbevidst folkefærd, som ikke overgiver deres by uden kamp

billedtekst-tag med 8 punkts dummy-tekst. billedtekst-tag med 8 punkts dummy-

DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM
DUMMYGRAFIK DUMM

mini-fotocredit tag with 5 point dummy

Sæt kurs mod Bar Kiosko Universal (til venstre, hvis du kommer ind fra Ramblaen), der serverer frisk fisk og skaldyr med udsigt til markedslivet. Få et nummer af tjeneren, der sikrer dig en siddeplads ved zinkdisken. Prøv de lynstegte knivmuslinger (najavas), svampe (setas) eller en skaldyrsplatte (parrillada de mariscos).

La Boquería, Carrer la Rambla 91.

Kl. 15 Kaffe med udsigt

7 Der findes mere specialiserede kaffesteder i byen, hvor baristaer iført kendermine og sømandstatoveringer serverer en flat latte efter alle kunstens regler, men på Taverna del Born i den trendy bydel El Born får du en velsmagende friskbrygget kaffe uden dikkedarer og med udsigt til det stemningsfyldte hovedstrøg Passeig del Born.

De laver også gode flautas med jamón, baguettes, til de brødflove.

Taverna del Born, Passeig del Born 27.

Kl. 18 Ølhal med historie

8 Det store overdækkede Mercat del Born er en arkitektonisk tour de force i støbejern, men lige så imponerende er indholdet i dette tidligere fødevaremarked fra 1873. Da man restaurerede bygningen i 2002, faldt man over ruinerne af den gamle middelalderby og lavede markedet om til et åbent museum.

Ud over kulturcenter og boghandel er her ølhallen El 300 del Born, der drives af det catalanske hipsterbryggeri Moritz. Sid med udsigt til de fine gamle ruiner og smag den aromatiske specialøl Moritz 17.14 med ingefær og honning. Navnet 17.14 er et lille nik til de historiske begivenheder, der fandt sted her i 1714, da Barcelona blev belejret og dele af byen jævnet med jorden, deriblandt de gader, der nu er udgravet.

El 300 del Born, Plaça Comercial 12.
WWW moritz.com

Kl. 20.30 Stol på Pep

9 Der er ikke noget menukort på Passadis del Pep, men det skal man ikke lade sig afskrække af, for tjenerne er gode til at anbefale dagens friske fangst, og priserne er fair. Køkkenchef Joan Manubens Figueras – der har opkaldt stedet efter sin bror Pep – har stået bag komfuret i 30 år på denne catalanske restaurant, der især er god til fisk og skaldyr.

Passadis del Pep, Pla del Palau 2.
WWW passadis.com

Kl. 23 Vin fra Herrens mark

10 På den lille vinbar La Vinya del Senyor – Herrens vinmark – får man ikke kun et stort vinkort stukket i hånden. Man har også en fin udsigt til den smukke gotiske kirke Santa María del Mar fra 1200-tallet. Ud over vine fra ind- og udland, er der champagne og cava, samt et udvalg af tapas.

La Vinya del Senyor , Plaça Santa María 5.

SØNDAG

Kl. 9 Herremorgenmad

11 Man har ikke smagt en rigtig tortilla de patata – en spansk kartoffelæggekage – før man har slået vejen forbi Bar Manuel i det hyggelige marked La Concepció, hvor alt fra fine blomster til friske fødevarer er til salg.

Bed om pan con tomate, brød med tomat, olivenolie og salt til at ledsage tortillaen og en cafe con leche. Manuels stand er til venstre, hvis man kommer ind fra Carrer Valencia.

Bar Manuel, Aragó 313-317.
WWW laconcepcio.cat

Kl. 11.30 Tid til vermouth

12 Det er blevet hipt at drikke vermouth i Barcelona, men det er gået hen over hovedet på folkene i La Vermutería del Tano i den rolige bydel Gràcia. Her har de nemlig længet vermú, som den krydrede hedvin hedder på spansk, over disken i årtier.

Der findes mere polerede vermouthbarer i Barcelona, men denne scorer højt på sin uprætentiøse tilgang til den søde drik, der nydes kold før et måltid eller som ledsager til tapas.

La Vermutería del Tano, Bruniquer 30.

Kl. 14 Frokost i Gràcia

13 Fortsæt ind i Gràcia, som er kendt for sine mange hyggelige pladser, og som mange turister helt overser. På hjørnet af Plaça Revolució de Setembre 1868 – ved siden af shoppinggaden Verdi – ligger Pepa Tomate, der er stedet at få tapas med et twist: Prøv husets buñuelos de espinacas, en slags spinatfrikadeller, stegte grønne tomater eller pulpo a la gallega, blæksprutte med brasede kartofler, paprika og havsalt.

Pepa Tomate, Plaça Revolució de Setembre 1868 17.
WWW pepatomate.com

Kl. 17 Guddommelig gelato

14 Det er svært at opdrive en bedre italiensk is, end den folkene bag DeLaCrem fremstiller i deres fine delikatessen. Det hele er hjemmerørt i husets kælder, og de laver også gode kager og kaffe. Prøv en affogato, en vaniljekugle, der bader i en espresso.

DeLaCrem, Enric Granados 15.
WWW delacrem.cat

Kl. 18.30 Solnedgang og sandwich

15 Se solen gå ned over Middelhavet fra terrassen på den hippe sandwichbar og pizzeria Santa Marta. Man er i gode hænder: Colombo-brødrene står bag – det er to italienske iværksættere, der også laver venetiansk mad i Ximei i bydelen Poble-sec.

Santa Marta, Grau i Torras 59.

billedtekst tag with dummy text. Duis au-

Foto: Christian Martinez

3 GODE RÅD

1 Tips til tip
Catalanerne giver generelt ikke mange drikkepenge, når de er ude at spise. På en tapasbar er det som regel fint blot at runde op. Spiser man for et større beløb, er det god stil at lægge 10-15 pct.

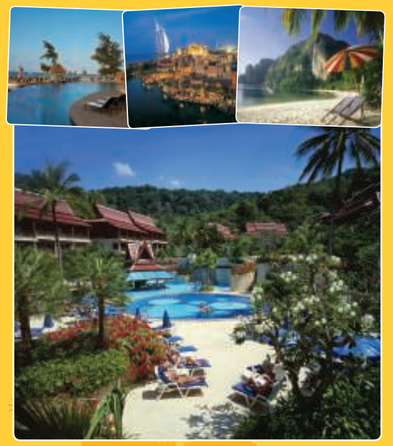
2 Madskole
Hvis du har lyst til at lære at lave spanske og catalanske specialiteter, er der flere gode madskoler i byen. Barcelona Cooking tilbyder blandt andet guidede ture på Boquería-markedet efterfulgt af undervisning. 4-timers kurser fra 78 euro. www.barcelonacooking.net/en

3 Det skal du tage med hjem
Madvarer, det kan betale sig at tage med hjem til Danmark, er manchego- og cabrales-oste samt sortfodsskinke – den bedste kvalitet er jamón ibérico de bellota). Prøv også lækre og mindre kendte specialiteter som catalansk butifarra-kødpølse, sobrassada (en slags smørbar chorizo) og mojama (saltet og lagret tun). Få det vakuumpakket – det hedder 'envasado en vacío' på spansk.

Find liste over besøgsværdige markeder i guiden til XXXXXX på
POLITIKEN.DK/REJSER

Christian Martinez er freelancejournalist, født i Barcelona, og skriver jævnligt om den spanskta-lende verden for Politiken. Forfatter til Politikens Turen går til Madrid, Turen går til Peru & Bolivia og Turen går til Brasilien og Mexico.

Hold jul og nytår i Thailand fra kr. 11.698



Hua Hin 22/12 - 04/01 fra 11.698
Flyv med Austrian Airlines via Wien til Bangkok t/r og bo 11 nætter på Manathai Hua Hin i deluxe balcony værelse

Hua Hin og Bangkok 18/12 - 02/01 fra kr. 12.998
Flyv med Austrian via Wien til Bangkok t/r og bo 11 nætter på Manathai Hua Hin i balcony deluxe værelse med morgenmad og hold nytår i Bangkok med 2 nætter på The Landmark Bangkok i club premier værelse med morgenmad for kr. 12.998.
Opgrader de 11 nætter i Hua Hin til Hilton i oceanview værelse for kr. 4.200 pr. person

Med Thai til Phuket 09/12 - 29/12 fra kr. 13.798
Bo 20 nætter på Orchidacea Resort i superior værelse med morgenmad kr. 13.798 - Inkl. jule-arrangement på hotellet.
Byt de første 10 nætter til Centara Khao Lak Seaview i deluxe værelse for kr. 1.000 pr. person

Ø-hop i Sydthailand 17/12 - 02/01 fra kr. 18.998
Flyv med Thai via Bangkok til Krabi t/r og få lækkert ø-hop afsluttende med smukke Krabi.
Bo 5 nætter på Chada Lanta Beach Resort i silver suite, 4 nætter på Koh Ngai Fantasy Resort i Beachfront Caribbean Zone inkl julearrangement og slut af med 4 nætter på Krabi Thai Village i deluxe værelse inkl. nytårsarrangement.

Dubai og Phuket 17. - 31/12 fra kr. 16.998
Flyv med Emirates direkte til Dubai og videre til Phuket og bo 3 nætter på Ramada Chelsea i deluxe værelse samt 9 nætter på Centara Khao Lak Seaview i deluxe værelse for kr. 16.998
Byt de sidste 4 nætter til C&N Koh Kho Khao i beach deluxe for samme pris.

Se flere eksotiske rejser til Fjerne Østen, Dubai, Tanzania, Indiske Ocean, USA og Caribien på www.toptours.dk

Top Tours
Tlf: 70 201 208 • www.toptours.dk