

Regn med Galicia



TEKST *Line Tiller*
FOTO *Sigurd Fandango*
Santiago de Compostela,
Pontevedra, Finisterra og O-Grove



Reise
Spanias vakreste
hjørne er ukjent, vilt
og ekstremt vått.
Det er derfor Galicia
skjuler noen av verdens
beste råvarer.

Sprekkferdig. Galicia får ikke besøk av like mange turister som mer solfylte områder i Spania. Dermed desto mer strand for de som tar turen til klippene ved mektige As Catedrais på nordkysten.

∟ **Blekkert.** Sprøstekt, smørnør blekksprut serveres på strandkroer, for en slikk og ingenting i Spanias bløteste region.





1

SELV OM DET er 80 prosent sjanse for regn – og selv om galiciere flest bærer rundt på en tredje arm, en paraply – har taxisjåføren rullet ned vinduene på vei nordover fra havnebyen Vigo i Galicia. Det hyppige regnet, som trolig er skyld i at mange overser Galicia som feriested, er også det som gjør området så tiltrekkende.

Over enda en bro, en fjord, en åskam – det irrgroen og bløte nordvestlige hjørnet av Spania med sine silkemyke strender av knuste skjell har fått være i fred. Spisse fjellkjeder og manglende toglinjer har sørget for at denne lille regionen har fått ro til å la både sjeldne vindruer og krydderplanter vokse vilt på årtusen-gamle ubehandlede åkerlapper. For ikke å glemme den eksklusive sjømaten.

– Vi er gode på å spise og drikke her. Du bare *må* smake edderkoppkrabben vår, sier taxisjåfør Juan Carlos Puga, som har merket økt pågang av turister som «vil hjelpe til med matfatet».

Omtrent annethvert hjem langs veien har sin lille grønnsakshage, noen vinranker og et uthus på styler kalt *hórreo*, bygd for å tørke mais det bakes brød av. Galicierne har lang tradisjon for å være selvforsynte. Folket, etterkommere av keltere og sikkert noen vikinger, har alltid mat å by på – og tar ikke et nei for et nei.

– Er du sulten? Småsulten? Jeg har hjemmelaget linsesuppe på kjøkkenet, sier José Luis Vilanova (50), eieren av designhotellet Novavila utenfor kystbyen Pontevedra. →



2



— 1

Hakke, springe. Fisker Jose Manuel Trillo er lett på tå, der han manøvrerer seg unna dødsbølger på glatt svaberg i jakten på langhals, en av verdens sjeldneste og mest eksklusive sjømatretter.

— 2

Himmelporten. Pilegrimsruten mot Santiago de Compostela ender ved en fempostende katedral på en utstrakt kirkeplass, hvor nærmeste nabo er et tidligere sykehus, nå verdens eldste hotell.

— 3

Gastro-Galicia. Nytrukket lilla blekksprut og iskaldt øl, det skal ikke mer til for å nyte livet i Spanias bortgjemte gastro-verden.

— 4

Designhotell. Utenfor Pontevedra ligger det lille hotellet Novavila, med en peisstue, Arne Jacobsen-stoler og en vidunderlig hjemmelaget frokost.



3



4

→ Hvitvinsbaronessene. – Galicia ligger ikke noe annet sted i hele verden. Vi har vakker kyst, gamle skoger og urørte stier, sier Marisol Bueno, som driver albariño-vingården Pazo de Señorans sammen med datteren Vicky.



↓
GALICIA

Autonom kystregion på størrelse med Hedmark fylke i det nordvestlige hjørnet av Spania. Har galicisk som eget språk.

Fuktig og mildt klima gjør Galicia til det grønneste og våteste området i Spania.

Kjent for å produsere sjømat av høy kvalitet – krabber, blekksprut, østers, blåskjell og kamskjell bestilles rimelig på lokale restauranter.

Her finnes noen av verdens reneste strender. Spania har flest «blått flagg»-strender i verden, og Galicia har 113 av dem.

Den snart 1000 år gamle katolske katedralen i Santiago de Compostela, Galicias hovedstad, er målet for den nær 800 kilometer lange pilegrimruten Camino de Santiago.

→ Allerede ved nøkkeloverrekkingen oppleves Vilanova like varm som peisestuen, hvor han byr på egenprodusert hvitvin i Arne Jacobsens klassiker Egget.

– Eller vil du ha en tortilla? Eggerøre? Vi har noe lokal yoghurt også. Hva med fersk frukt? Vi lager en tortilla.

GALICSTRONOMISK. Langveisfarende besøker Galicia av to hovedgrunner: naturen, samt vin- og matopplevelser, lokket 9000 nordmenn i fjor, da også hundretusenvis av pilegrimer i ukevis trasket nær 800 kilometer av landskapspromenaden Camino de Santiago.

Med stokk og dinglende kamskjell gikk rekordmange forbi både palmer og bartrær, før de ankom den snart 1000 år gamle katedralen i regionens innlandshovedstad, Santiago de Compostela. Den lange tenketuren er Galicias mest populære turistbeskjeftigelse.

På motsatt side av kirkeplassen hvor folk støtt og stadig faller til knærne av utmattelse eller spirituell glede, kan man sove her skapelig, pilegrim eller ei. Parador er et av verdens eldste hoteller, bygget i 1499 som sykehus for å lege slitne pilegrimer.

– Vi tilbyr en magisk, rolig og sunn destinasjon, hvor de lokales hverdagsliv og turistfers feriedager vikles inn i hverandre, forteller Galicias turistminister Nava Castro (49), før hun kommer med en skryteliste:

– Vi har 300 årlige matfestivaler, noen av Europas høyeste klipper, verdens eldste operative fyrtårn, romerske templer, vinruiter, varme kilder, 15.000 kilometer kystlinje, 16 fjorder og over 100 perfekte strender med blått flagg.

Et økende antall turister har oppdaget Galicias «hemmelighet», nemlig den gode og rimelige sjømaten. For langs kysten kan man

slikke saltdråper av nyplukkede knivskjell, blåskjell, hjerteskjell, østers, hummer og krabbe i verdensklasse.

ANTROPOLOG PÅ DØREN. Det er vanskelig å se hvor michelin-restauranten Pepe Vieira begynner og hvor den slutter.

En kvadratisk dør, egentlig et vindu på størrelse med en garasjeport, vrir åpen. Allerede fra resepsjonen i det langstrakte bygget på kanten av en gressbakke ser man rett inn i øynene på de unge kokkene. Fra spisebordene langs et gedigent utstillingsvindu ser man rett ned på et utstrakt rutenett av blåskjelloppdrett.

– For en kokk er Galicia som Disneyland, sier Xosé Manuel Torres Cannas (44), kjent som Pepe Vieira.

I 18 år er kokken og restauranteieren blitt dypt inspirert av internasjonale kjøkkentrender, men etter å ha innsett at mange stjernekokker kopierer hverandre, og at et måltid inntatt i Milano oppleves maken i Hong Kong, bestemte han seg for å fokusere på mat «mindre enn fem kilometer unna grytene mine». Nå lager han iskrem av kråkeboller.

– Lokale råvarer er populært, hva gjør din restaurant spesiell?

– Jeg er dypt involvert i galicisk kultur. Et par ganger i måneden kjører jeg rundt på landsbygden med en antropolog for å banke på dører hos bakerier, gamle prestegårder og små barer hvor folk kan sitte på interessante oppskrifter helt fra romersk tid, glemte baketeknikker og gode historier.

ET SYMBOL PÅ HVEM DU ER. Om kveldene serveres Pepe Vieiras 18-retters meny i et åpent lokale som minner om en hyggelig loftsleilighet. Under måltidet blir hjernemassen til en krepsslemte ut og ned i en halv kokosnøtt fylt med fennikelsuppe, →





Skjell naturell. Sjømatrestauranten D'Berto ligger på halvøya O Grove, bare et muslingkast fra stranden hvor 200 kvinner plukker venus skjell hver morgen. – Jeg bruker hverken salt eller sitron på råvarene mine, jeg behøver det ikke, sier eieren Berto Garcia.





← ← Bruksvare. Kamskjell er både middag, beskyttelse for råte på husvegger og et pilgrims-symbol man ser igjen på både barer, smykker og interiør.

← Plukker og pludrer. Under hver fjære står Vivi Fernandez (40, til venstre) og Lourdes Perez (63), sammen med over 200 lisensierte skjellplukkere, alle kvinner, bøyd i sanden i fjordarmen Ria de Arousa.

→ Vilt. De fleste strendene i Galicia har hverken rask, strandbarer, selgere eller parasoller, men desto mer sjølukt, tang og bølger.

→ fordi en ung, fattig galicier i 1870-årene reiste til Amazonas og endte opp med å bli konge over en landsby, hvis tradisjon var å krympe fiendenes hoder og spise dem.

Litt senere blir et «sjømonster» servert: et mørkt stykke breiflabb innsurt i kull, enkelt innpakket i matpakkepapir. Retten bunner i sagnet om en forsvunnet fisker som sies å spøke på åskammene.

– I mange nasjoner er språk og flagg et symbol på hvem du er, her er også maten symbolsk. Om du gifter deg med en fra Galicia, vil alle kostnader gå til matbordet. Mat sier noe om hvilken gjest du er, og hvilken sosial posisjon du har. Gjennom mat sier vi både «takk», «velkommen» og «farvel». Og det vil insisteres på at det finnes mer, selv om du er stappmett. Vi ler alltid av bestemødrene våre, som etter en endeløs middag sier: «Jeg fikser en stek til deg», sier Vieira.

– Hva gjør råvarene fra Galicia så kvalitetsrike?

– Mye regn, en jord vi aldri har utnyttet eller sprayet og alle mikroklimateene vi har her. Vi har det beste gresset og løvet. Noe som gjør at kjøtt fra det galiciske innlandet også er i verdensklasse. I fjordene blir de rette strømmene fra Sør-Amerika samlet, ferskvann mikses med saltvann, og gode alger og krill sørger for sjømat som smaker fløte. Reker og kreps har et kraftigere tygg, skjell er saltere enn noe annet sted. Det er ganske enestående, det er litt som Hokkaido i Japan. Alt godt kommer herfra, sier Vieira og legger til at befolkningen i Galicia er svært opptatt av klimaforandringer, plastforbruk og forandringer i havet.

– Det skjer ting. Fisken forsvinner, skjellsorter dør ut helt plutselig. Men vi tar vare på økklimateet med strenge lover og regler, fiskerne er med, politikerne er med. Derfor er jeg ganske positiv på vegne av området, men jeg er svært skeptisk til kvaliteten på fremtidens sjømat i verdenssammenheng.

MØRK HEMMELIGHET. Det er blitt fjære i Ria de Arousa. Strømninger av sjøvann møter fjellvann og hvite skjell i grå sand synes å gro ut fra ingenting. Det er morgenvist og regnbuen viser vei for 200 kvinner i vadere og regnjakker.

De er lisensierte skjellplukkere som vasser rundt med raker og spader mens de graver etter teppeskjell og venusskjell for lokale restauranter. Med våte, varme fingre måles de runde dyrene som for mange nordmenn bare er vindusdekorasjon på hytta, før alle baby-skjell under tre centimeter kastes tilbake igjen for å vokse videre.

Hver dag triller Marisol Bernudez (60) og nabofruen sine fargerike bøtter på hjul ut hit til det grunne strandområdet like ved tårnet San Tomé do Mar, som for 1000 år siden, ved hjelp av røyksignaler, advarte innbyggerne om vikingtokter. Kvinnene står bøyd slik i et par timer, plukker og pludrer, nå om yoga for vond rygg og hvordan doktoren anbefaler høye stiletthæler for bedre holdning.

– Tidligere gikk jeg hit ut, bare for å hente middag til familien. Nå er vi organiserte og det er jobben min, sier Bernudez før hun får det travelt.

Det begynner å flø og hun vil unngå kø på veiestasjonen. De største, friskeste skjellene vil ende opp på en tallerken på andre siden av sundet. Den lille halvøya O'Grove er kjent for å ha en høy konsentrasjon av sjømatrestauranter. Eierne, Berto García, serverer bare det han selv liker, som hans helt spesielle urskjell. Det smaker intenst, nesten som kjøtt, eller med hans egne ord: «som en mørk hemmelighet».

– Jeg rører maten minimalt. Den kommer rå fra sjøen, og rett opp på bordet, det eneste jeg tilsetter er litt god olivenolje. Ikke sitron, ikke engang salt, sier García. →



Fem hoteller

PAZO DA TOUZA

Rolig hotell i renvert gammelt slott, med velstelte hager og dekorerte soverom. Rúa dos Pazos, 119, Pontevedra
pazodatouza.info

EL PARADOR

(Hostal dos Reis Católicos) Ett av verdens eldste hoteller, opprinnelig bygget som sykehus for pilegrimer i 1499. Storslått, og med tregulv som knirker. Praza do obradoiro 1, Santiago de Compostela
parador.es

A QUINTA DA AUGA

Luksushotell med spa og egen gourmetrestaurant. Magasinet Forbes funderte nylig på om Suite 401 kunne være det nydeligste hotellrommet i hele Galicia. Paseo da Amaia, 23B, Santiago de Compostela
aquintadauga.com

NOVAVILA

Design- og vinhotell som tilbyr fem soverom. Basseng og BBQ i hagen. Litt utenfor allfarvei, men serverer fantastisk frokost. Santo Tomé De Nogueira, Pontevedra
novavilariasbaixas.com

TORRE DO RIO

En tidligere tekstilfabrikk omgjort til rustikt og vakkert hotell midt i naturen, ved en elv. Omsluttet av balkonger, terrasser og lyden av vann. 6653 Caldas de Reis, Pontevedra
torredorio.es





Fem restauranter

LOXE MAREIRO

På trestoler rett ved fjæresteinene og med sol på alle kanter, kan enestående sjømatmåltid nytes i nedpå omgivelser. Rúa Aduana, 56, Pontevedra loxemareiro.com

PEPE VIEIRA

Michelin-restaurant i glassrøk og langstrakt bygning på en gresshøyde. Serverer 18 retter med en historie. Alle råvarer kommer fra Galicia. Camino da Serpe, Pontevedra pepevieira.com

O'PIRATA

Bitte liten og sjarmerende sjømatrestaurant et steinkast (bokstavelig talt) fra fargerike fiskebåter ved «verdens ende». Prøv knivskjellene. Calle calapillera, Finesterre

D'BERTO

Kan fort være en av verdens beste restauranter å spise timegammel krabbe, skjell og fisk på. Runde bord og et akvarium ved inngangen. Rúa Teniente Domínguez, 84, O Grove dberto.com

ABASTOS 2.0

Spennende, liten tapasrestaurant med rimelig smaksmeny servert på langbord. Tilhørende det sentrale matmarkedet i Galicias hovedstad. Praza de Abastos, Santiago de Compostela abastoscompostela.com



Midt i naturen. Mellom regndråper, irrgroønn mose og metervis med glass står restaurant Pepe Vieiras unge kokker og forbereder lokale matvarer med en historie.

→ Han heiser opp en kravlende rød skapning fra vanntanken i hjørnevinduet vendt ut mot fortauet.

- Har du edderkoppkrabbe?
- Det er denne, det! Førstemann som spiste edderkoppkrabbe, var en helt, sier García.
- Hvorfor?
- Når hjernemassesuppen kommer på bordet, vil du skjønne hva jeg mener. Men husk: spis med hendene, dypp brødet, alt smaker bedre da.

HVITVINSDRØM. – Albariño er enkel å drikke og enkel å skjønne, *salud!* sier vingårdssjef Marisol Bueno (69), en kvinne som bærer solbriller i duskregn og kjederøyker gående innomhus.

Bueno var en kjapp tur innom både politikk og biologi, før hun satte korken i det, og bestemte seg for å satse på vin, på 100 prosent albariño – den stadig mer populære galiciske hvitvinsdruen, som passer til det meste som dras opp fra havet.

Det vakre, gamle palasset Pazo de Señorans, tidligere eid av en argentinsk aristokratslekt, ble kjøpt av hennes ektemann, Javier Mareque Abad i 1979. Han var en bemidlet revmatolog som på fire år skulle få fire barn med sin fru, som senere sto for totalreoveringen av hus og hage, innkjøp av antikke, runde bokhyller, samlingen av persiske tepper og plantingen av sjeldne trær fra hele verden i den botaniske hagen.

På 1980-tallet begynte hun å skyfle unna noen gamle kiwibusker for å erstatte dem med vinranker. Ideen var god, fordi jordsmonnet var ideelt.

– I dette mineralrike Combados-området hvor vi holder til, er vi blitt eksperter på albariño. Det er uten tvil den beste vinen i Spania, synes du ikke? Den kjennes stor ut i munnen, med mye fylde, fruktighet og hint av fersken og grønne epler, kanskje litt havsalt også! Smak, befaler Bueno, mens hun lufter de gylne dråpene hun har helt i sitt store glass.

Sammen med datteren Vicky Mareque Bueno (42) sørger hun for Pazo Señorans årlige produksjon av 300.000 vinflasker.

– Vi får besøk av stadig flere vininteresserte, men vingårdene her i Galicia er tradisjonelt sett svært små fordi vi, unikt for Spania, deler jordstykkearven på hver eneste sønn og datter, ikke bare den eldste sønnen, forteller datteren.

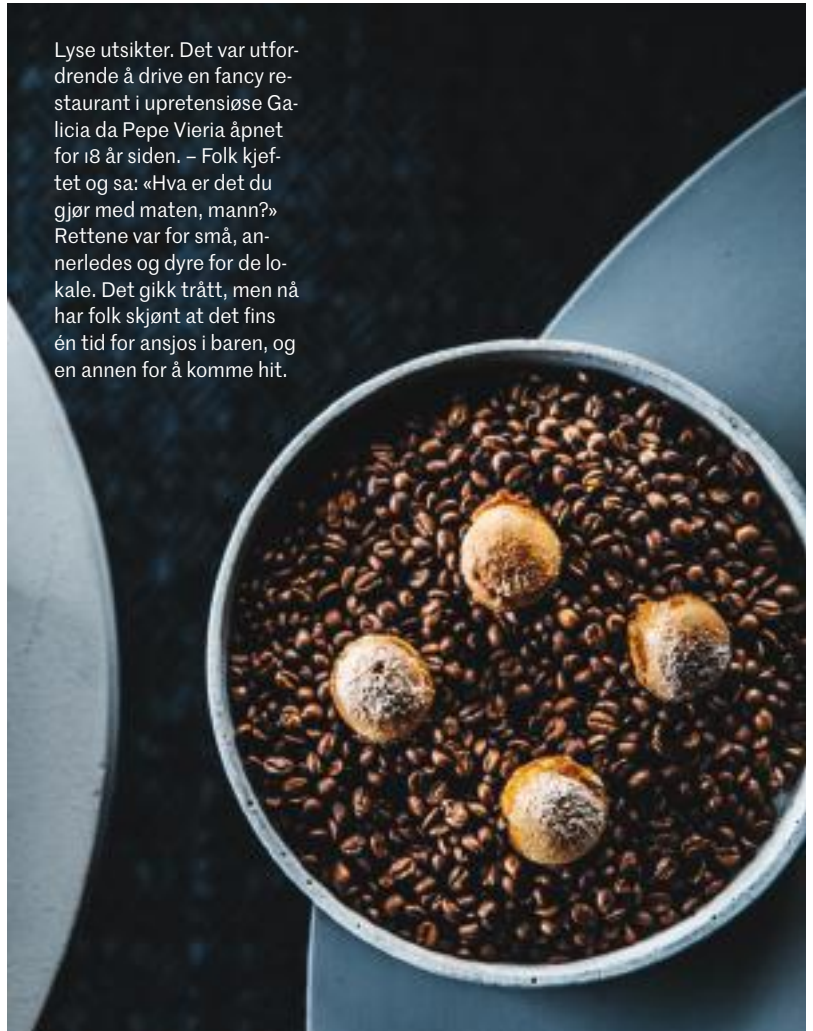
– Kvinner i Galicia er svært tøffe og noen skikkelige arbeidsjern, sier Bueno, som ikke vil gjøre noe nummer ut av kjønnsfordelingen.

DØDSKYSTENS DINOSAUR. På den steile klippen Cape Finesterre – verdens ende – kan man høre lystig trompetblås. Det kommer fra et tidligere fyrtårn, nå omgjort til et unikt sekskantet hotell.

På baksiden av bygget går terrenget bratt og løkkende ned mot Atlanterhavet og dets knusende bølger, og den som måtte våge seg nedover, vil oppdage små, lilla blomster fra viltvoksende →



Lyse utsikter. Det var utfordrende å drive en fancy restaurant i upretensiøse Galicia da Pepe Viera åpnet for 18 år siden. – Folk kjefte og sa: «Hva er det du gjør med maten, mann?» Rettene var for små, annerledes og dyre for de lokale. Det gikk trått, men nå har folk skjont at det fins en tid for ansjos i baren, og en annen for å komme hit.





Fem barer

NAÚTICO

Strandbar som ofte har konserter, og hvor folk møtes for å skåle mot solnedgangen i hengekøyer. Playa de las Barrosa, Pontevedra elnautico.org

CAPE FINISTERRE LIGHTHOUSE

Ved et nydelig 17 meter høyt fyrtårn på en klippe kan iskalde drinker nytes i solveggen. [15155 Fisterra, A Coruña turismo.gal/que-visitar/destacados/cabo-fisterra](http://15155Fisterra,ACoruña.turismo.gal/que-visitar/destacados/cabo-fisterra)

BAR ATLANTICO 57

Med blått hav i forgrunnen og byen A Coruña i ryggen ligger denne planterike, moderne baren som også serverer knallbra tapas. [Buenos Aires 1, A Coruña 57baratlantico.com](http://BuenosAires1,ACoruña.57baratlantico.com)

ESTEIRO SURF CAFÉ

Søt kiosk som serverer billige cocktails og øl på en vindfull høyde over perfekte surfebølger. [Lugar Ceranzos 54, Lugo](http://LugarCeranzos54,Lugo)

OSTRERÍAS

I en offisielt navnløs gate i havnebyen Vigo finnes en rekke populære utendørsbarer som serverer ferske østers og albariño-vin. Gaten kalles bare «Østersgaten». [Calle de Las Ostras, Vigo](http://CalledeLasOstras,Vigo)

Skjell-kniving. Innmaten i disse avlange skjellene, kalt *navajas* på spansk, har et kraftig tygg og smaker hav. Og har allerede forsvunnet fra denne tallerkenen.



Normalt betaler man 500 kroner per kilo, men når trykket er som verst, kan prisen komme opp i 2200 kroner

JOSE MANUEL TRILLO, FISKER, OM PRISEN PÅ KREPS





← Vått. Galicia er vann. Og kysten kranset med søte fiskelandsbyer, flasse-sete trebåter og rene, urørte strender.

→ Bølgeviskeren. Jose Manuel Trillo har risikert livet daglig, i tre timer, i 16 år for å jakte de eksklusive langhalskrepsene. Han tjener 10.000 kroner i måneden. – Jeg elsker adrenalin, forteller Trillo.



→ safran som ingen rører. En gruppe brune villgeiter hopper lett-skremt over kampesteinene.

Nede i vannkanten finnes det lille, rare krepsdyret *percebes* – langhals eller andeskjell på norsk – som ligner en dinosaur-tå og smaker selve havet. Den vokser på spisse og våte bergknauser, og lever av voldsomt bølgeskum og søtt regn. Langhalser er en tradisjonell julerett i Spania, og kan på grunn av den risikofylte opphenting bli ganske kostbar.

– Normalt betaler man 500 kroner per kilo, men når trykket er som verst, kan prisen komme opp i 2200 kroner, sier Jose Manuel Trillo (53), fisker og *percebeiro*.

Han har tatt på seg våtdrakt og den slitte, røde Nike-capsen han fikk av sin mor for 16 år siden. Den har brakt lykke, så langt.

– Pass opp, tråkk der. Vent, jeg tror det er best dere blir igjen her oppe, sier Trillo, før han går alene ned mot drønnene.

Der nede i saltet og vinden jakter han i tre intense timer om dagen, hele året, med jernhakke, samlenett rundt livet og et trent øreblikk. Frem og tilbake springer han. Hakke, skjære, rive, samle, telle sekunder, løpe fra bølgen, så på nytt, uten å skli. Det er ikke bare på grunn av de hundretalls skjær og gamle skipsvrak området kalles Dødsysten, med store, hvite kors til minne om de druknede.

– I fjor ble to kolleger dyttet ned mot steinene av en plutselig bølge, høy som to hus. Jeg så dem aldri igjen, men så gikk de også ut på en uværsdag. Men alle yrker er risikofylte. Både pappa og broren min døde på havet. Tenk, bare det å være turist kan være skummelt. Hver sommer ser jeg kjærestepar gå ned til de ytterste klippene her, noen kler seg nakne og hvert eneste år vaskes et par mennesker ut i havet av monsterbølgene. Jeg har sett det selv, sier Trillo.

– Turistminister Castro ønsker å øke antall turister i Galicia, hva tenker du om det?

– Ja, de er hjertelig velkomne ..., sier Trillo og retter på den røde capsen.

– Så lenge de er sultne. **D2**