



San Sebastián in het noordelijke Baskenland van Spanje is wonderbaarlijk genoeg vrij onbekend als reisbestemming. In 'Donostia' - zoals de trotse Baskische bevolking haar stad noemt- is de grandeur uit de 'belle époque' nog overal aanwezig. Statige gebouwen, een mooi strand en een boulevard die tot flaneren uitnodigt. En alleen al de heerlijke Baskische keuken maakt een bezoek aan deze culinaire hoofdstad van Spanje onvergetelijk.

Tekst: Caroline van Ommeren

In de restaurants van San Sebastián worden fantastische experimenten in de keuken uitgevoerd. Niet voor niets heeft de Michelinijds hier kwistig zijn sterren over de stad rondgestrooid. Aanvoerders van de culinaire ranglijst zijn de vermaarde chefs Juan Mari Arzak en Martin Berasategui. Twee generaties koks die elk goed zijn voor drie sterren. Geïnspireerd door de Franse Nouvelle Cuisine hebben zij de *Nueva Cocina Vasca* ontwikkeld waar evolutionair en avant-gardistisch wordt gekookt. Een keuken waarin de traditionele Baskische kookkunst als basis wordt gekoesterd maar het experiment allerminst wordt geschuwd. Het zijn niet alleen de professionele koks die in San Sebastián de sterren van de hemel koken. Ook hobbykoks staan met hart en ziel voor het fornuis. Niet thuis maar in de beslotenheid van hun *txokos*, gastronomische broederschapen waarvan de oudste uit 1843 stamt. Eén à

twee keer per week komen de lekkerbekken bijeen om zich te wijden aan hun passie voor goed eten en drinken. Afkomst en sociale status spelen geen rol zolang je maar tot het mannelijke geslacht behoort. De menukeuze, de inkopen én het bereiden van de maaltijd is een exclusieve herenaangelegenheid. Enkele uitzonderingen daargelaten, zijn alleen op de naamdag van San Sebastián en op Maria Hemelvaart vrouwen welkom aan tafel in de *txokos*. Want hoe rijkelijker de lokale *patxaran* vloeit, des te hartstochtelijker klinken de liederen over de vrijheidsstrijd en teloorgangene liefdes. Daar zijn geen echtgenotes bij nodig. Wie uitgenodigd wordt voor een diner in de beslotenheid van een *txoko* is bevoorrecht. Het valt ook niet mee om een tafeltje te bemachtigen in de restaurants van de 'superstars' Arzak en Berasategui. Maar gelukkig is San Sebastián ook de stad

van de pintxosbars en daar kan je altijd terecht. Pintxos zijn oog- en tongstreurende hapjes die elders bekend staan als *tapas*. In het zuidelijke Andalusië zal iedereen vertellen dat de oorsprong van de *tapas* in Sevilla ligt. Kom met dat verhaal niet aan in San Sebastián; pintxos zijn Baskisch en daarmee basta! En wat stellen die *tapas* nou eigenlijk voor, een paar olijven hier en wat ansjovisjes daar. Nee, dan pintxos, dat is ware 'culinaire *bonsai*'; eetbare kunstwerkjes gecomponeerd met de beste ingrediënten uit de zee en van het land. Elke pintxosbar heeft zijn eigen specialiteiten, uiteenlopend van vis, schaaldieren, asperges en paddenstoelen tot ganzenleverpaté en runderwang. Traditioneel staan de hapjes met een stukje brood uitgesteld op de toog. Daar waar warme pintxos worden geserveerd is de sfeer vaak minder formeel. Natuurlijk wordt er ook volop vernieuwd en geëxperimenteerd want er is een culinaire reputatie hoog te houden. Minuscule glaasjes gevuld met ansjovissorbet of auberginemousse en gepresenteerd op een Japanse designlepel kunnen zo als *amuses guelles* in een sterrenrestaurant geserveerd worden. Een avond gewijd aan pintxos betekent dat je van bar naar bar trekt en nergens lang blijft plakken. De Basken noemen deze culinaire tour *txikiteo*. In de oude delen van de stad liggen de meeste bars en daar waar de vloer bezaaid is met servetten zijn de pintxos het beste. Kies een hapje van de toog, drink er een glaasje bruisende *txakoli* bij, reken af en ga naar de volgende bar om het ritueel te herhalen.

PINTXOS IN SAN SEBASTIAN



Reis, proef en geniet!

Een culinaire verkenning van San Sebastián samen met Mac van Dinther, culinair journalist bij de Volkskrant

San Sebastián (*Donostia* in het Baskisch) werkt als een magneet op de moderne 'gastronaut'. Deze wereldse eters klonteren hier samen rond de exquise restaurants, gezellige pintxosbars en de al even bekende eetclubs. Niet zo vreemd, want deze kleine, fraaie kustplaats, even voorbij de Franse grens, vormt zonder meer het epicentrum van de huidige Spaans culinaire revolutie. Geen enkele andere stad in de wereld herbergt per inwoner meer Michelinsterren. Ontdek dit alles zelf, samen met culinair Volkskrant-journalist Mac van Dinther, tijdens enkele bijzondere eetavonturen (onder andere in ***Restaurant Mugaritz) en een workshop pintxos maken.

Reiscode: 130225 Prijs: vanaf € 850 p.p.
Vertrekdata: 19 en 22 juni, 2 en 5 oktober