

# Gastronomisk weekend i Malaga

**Mad.** Rejser man til Malaga, klapper man, når flyet lander. Men der er også meget at klappe af. Særligt når det handler om gastronomien, der er en fusion af maurisk indflydelse og middelhavstradition. Vi guider til en weekend i byen, der er lige til at spise.

af Mille Collin Flaherty  
// rejsetiv@berlingske.dk

Malaga rimer på masseturisme og sololie med kokosduft. Det fornemmer man allerede i flyet, hvor mange af gæsterne har sandaler, stråhatte og håndtasker med Viva España-logo med under armen. Vandet under flyet blinker turkist, palmerne knejser i varmen, og bjergene rejser sig blødt i baggrunden. Velkommen til Costa del Sol.

Vi er dog her hverken for at bade eller bestige bjerge, men for det, som denne del af Spanien også kan: sydspanske gastronomiske specialiteter. Vamilleis med tørrede moscatel-druer, der serveres med sød dessertvin, payoyo-ost, der har sin særlige smag, fordi payoya-gederne går frit på skråningerne i området omkring byen Ronda, byen, der i øvrigt er kendt for sin vinproduktion – i stigende grad økologisk.

Den gastronomiske kultur fejres hvert år under Malaga Gastronomy Festival med foredrag, tilbud på restauranterne og streetfood fra boderne ved havnen, der er festivalens omrejsningspunkt. Hver af boderne repræsenterer en restaurant eller en vinproducent, der for under 4 euro serverer prøver

på deres gastronomiske kunnen. På scenen bliver der fremtryllet fantastiske retter, holdt foredrag om ingredienser og sågar udsikret en tun så stor, at det kræver fire mænd at partere den. Bagefter deles smagsprøver af den friskfangede fisk ud til publikum.

Frisk fisk og muslinger er en stor del af det andalusiske køkken. Makrel-sushi, »insalata malaguena«, der består af appelsin, løg og torsk, »bacalao« (klipfisk, tørret med salt), bittesmå coquina-muslinger i aioli, og masser af ansjoser og sardiner.

Malaga er ifølge lokalbefolkningen knudepunkt for madproducenter i Spanien, Og man er stolt af at kunne fortælle, at omkringliggende lande, der traditionelt set forbindes med gastronomi af høj kvalitet, aftager en stor del af regionens råvarer.

95 procent af gedemælken eksporteres for eksempel til Frankrig, der laver den om til gæstmælk. Halvdelen af verdens olivenolie produceres i Andalusien, og en stor del skippes til Italien, der hælder den på flasker og sælger den som deres egen.

Området omkring Malaga er det andetmest bjergrige område i landet, og sammen med det varme Middelhavsklima skaber det gode forhold for produktion af eksotiske råvarer som mango og avocado, den søde

moscatel-druer og sukkerrør.

Man bryster sig desuden af at være det sidste sted i Europa, der producerer honning af rørsukker – og den eneste spanske region, der producerer rødvin, hvidvin, rosé og dessertvin. Og sherry.

Malaga er de senere år blevet lidt af et mad-mekka, og det til trods for, at hele regionen i mange år har været en underrepræsenteret destination hvad angår gastronomi. Måske mest fordi Malaga, med den store lufthavn og massive turisme, har været anset som transit-by for folk med kurs mod de nærliggende kystbyer. Desuden var man tidligere lidt hov over det lokale køkken, som man opfattede som rural og gammeldags husmandskost. I 1960'erne begyndte restauranterne at servere stereotypiske retter for at imødekomme turistene, mens de originale opskrifter blev lagt ned i bunken, da de blev associeret med fattigdom og forældet.

De sidste årtier har man imidlertid i stigende udstrækning fundet de gamle opskrifter, der er gået i arv i generationer, frem, og serverer nu maden med stolthed, fordi det er en del af den fælles identitet og kultur.

Turen var sponsoreret af Den Spanske Stats Turistbureau.



Uanset om det er på den lokale tapasbar eller byens ene Michelin-restaurant, er det glæden ved at spise sammen, der er den egentlige værdi i Malaga. Foto: Mille Collin Flaherty

## 10 GASTRONOMISKE OPLEVELSER I MALAGA



### Bodega El Pimpi

● Lokalt institution, der årligt tiltrækker flere gæster end det nærliggende Picasso-museum. Man skal dog på ingen måde være bange for at dele tapas med turister, for stemningen er lige så lokal som den vin, der skænkes. Man siger, at El Pimpi er et godt eksempel på den måde, man lever livet i Malaga. Livligt, socialt og altid med god mad og vin. Prøv den russiske salat med kartofler, æg, tun, mayonaisse, oliven og gulerodder eller det lokale svar på gazpacho, porra Antequera, der består af daggammelt brød, hvidløg, olivenolie og tomat. Suppen fås desuden i variationer, hvor tomaterne er skiftet ud med appelsiner eller mandler. Elpimpi.com

### Uvedouble

● Betyder egentlig blot W på spansk, og med kun fem borde skal man komme i god tid, hvis man vil sidde ned. Det vil man ikke, for Uvedouble er et livligt sted, hvor de lokale kommer for byens bedste tapas, der indtages lige så vel stående eller ved den lange bar, hvor man nemt kan bestille flere. Uvedoubletaberna.com

### Oleo

● Restauranten i Centro De Arte Contemporáneo (CAC) er lidt af et tilbøjeligt stykke, uanset om det er i forbindelse med et besøg på museet eller ej. Den moderne indrettede restaurant i en bygning, der ligner en hvid kube, serverer fusionsmad af asiatisk og andalusisk oprindelse - som makrel-sushi og hvidløgsmarinert svinekød. Tapas er restaurantens specialitet. Oleorestaurante.es

### La Cosmopolita

● Centralt beliggende og hyggeligt indrettede restaurant eller »gastrobar« med udendørsservering og opfindsomme tapas på menuen. Prøv fx grillet marv med rejetatar og artiskokker med stendisserrogn og svinekæbe. Kokken Daniel Camero, der er lidt af en Malaga-stjerne i branchen, står bag. Facebook.com/restaurantelacosmopolita.

### Mercado Atarazanas

● Malagas madhaller ligger i en smuk bygning fra 1879, der oprindeligt fungerede som skibsværft (Atarazanas er arabisk for skibsværft). Mercado Atarazanas er delt op i tre haller med hhv. kød, fisk og grønt og er i bogstaveligste forstand åben hvern madkulturen i Malaga drejer. Her er saltede mandler, skinker, kærlighedsfrugter og lokale specialiteter som migas, brødkrummer stegt i olivenolie og fedt tilsat chorozo eller biopølse. Eller crema de salami, en kodfuld pasta, man bruger som smørelse til brødet.

### La Recova

● Velbesøgt tapasbar med antikviteter og lokalt kunsthåndværk i de tilstødende lokaler. Perfekt til et hurtigt stop og et glas sød vin og et bræt med zurrapa (paté-agtig pasta), piqutos (små runde brødstænger), caracoles (snegle-ter med chorizo, hvidløg og krydderter), salchichon (røget pølse), oliven, saltede mandler og søde figner. Larecova.es

### JCG

● Elegant restaurant navngivet efter kokken José Carlos Garcia, der som den eneste i Malaga kan bryste sig af en Michelin-stjerne. Restauranten ligger i byens nyanlagte havneområde Muelle Uno, og store glaspartier og en fæbeagtig terrasse sikrer udsigten over det maritime miljø. JCG tilbyder en komplet tasting-menu med 15 retter og en redigeret udgave med 7 retter. Herudover et mindre udvalg af retter, som kan bestilles à la carte. Restaurantejcg.com

### Ultramarino

● Er den fælles betegnelse for en række familieejede delikatesserbutikker, der typisk er gået i arv i generationer – som butikken Juan de Dios Barba. Kig efter mærkningen »Sabor à Malaga«, der viser, at man udelukkende forhandler madvarer baseret på lokale råvarer. Her fås også lokalbrygget øl, cerveza artesana Murex, kaffe, ansjoser, klipfisk, serano-skinke, marmelade, vin og et hav af delikatesser. Cervezasmurex.es

### Casa Mira

● Den ældste isbutik i Malaga – her har man serveret is siden 1890 – der sælger is, som er berømt i hele Spanien, samt den særlige »turrón«-kage med nougat, der naturligvis også fås som is-variant. Prøv også en »blanco y negro«, en kop sort kaffe med en kugle kolende is i.

### Bodega La Capuchina Vieja

● En lille times kørsel fra Malaga ligger Villa Capuchina, et gammelt kloster med romerske rødder, der i små fyrrer år har været i familien Seguras' eje. Her produceres vin – rød, hvid og sød vin – efter oldgamle forskrifter og med miljøet for øje. Guidede vinture og frokost i haven er på programmet. Bodegalacapuchina.es

**SVANTE REJSER**

**PORTUGAL**  
20 forskellige kørselsrejser over hele Portugal.  
18 forskellige vin- & herregårdsferier.

**GRÆKENLAND**  
Kørselsrejser på Peloponnes. Oplev det »rigtige« Grækenland på egen hånd.

Madeira · Azorerne · Cabo Verde · São Tomé  
33152525 [www.svante.dk](http://www.svante.dk) 33152525  
· kun personlig betjening ·