



Aten är ett drömmemål för den som gillar historia och antika kulturskatter, som här Dionysosteatern.

Antik historia och färgstark framtid på weekend i Aten

Text och foto // Sanna Rosell

Ett orientaliskt hörn av Europa, i skuggan av ekonomiska kriser och politiskt kaos, har Aten tagit plats i centrum på resenärernas trendkarta. Greklands huvudstad korades till ett av 2018 års hetaste resmål av tidningen Vagabond. Med ett blänkande nytt museum om Akropolis, nästan lika ny tunnelbana och flera innovativa restauranger som serverar meze med twist, finns det all anledning att Aten är på trendkartan för att stanna.

Athenas utsikt från Akropolis

Från vår hyrda lägenhet har vi fantastisk utsikt över klippan Akropolis. Vi ser dygnets timmar och skiftande färger svepa över stadens heliga plats - från morgonens rodnad till middagssolens bländande ljus och sist den glittrande solnedgången.

Templet Parthenon byggdes högst upp på Akropolis, för att stadens beskyddande gudinna Athena skulle ha ett övervakande öga på atenarna. Aten kom att invaderas många gånger under de tusen år som följde efter att Parthenon byggdes. Olika religioner, språk och kulturer har format templet som varit både moské, kyrka, krutförråd och skattkammare under åren. Även på nära håll är klippan och templet häftiga att uppleva. När vi besöker klippan kommer vi nära och kan verkligen se stenbyggnadernas sprickor och tusenåriga skavanker. Väl uppe på Akropolis är vi halvvägs till himlen och ser Athenas vida utsikt: hela den grekiska huvudstaden, berget Pentelikon där marmor till templet hämtades och det öppna havet som skyddade staden från fiender.

Dionysosteatern och Aristoteles filosofiska skola

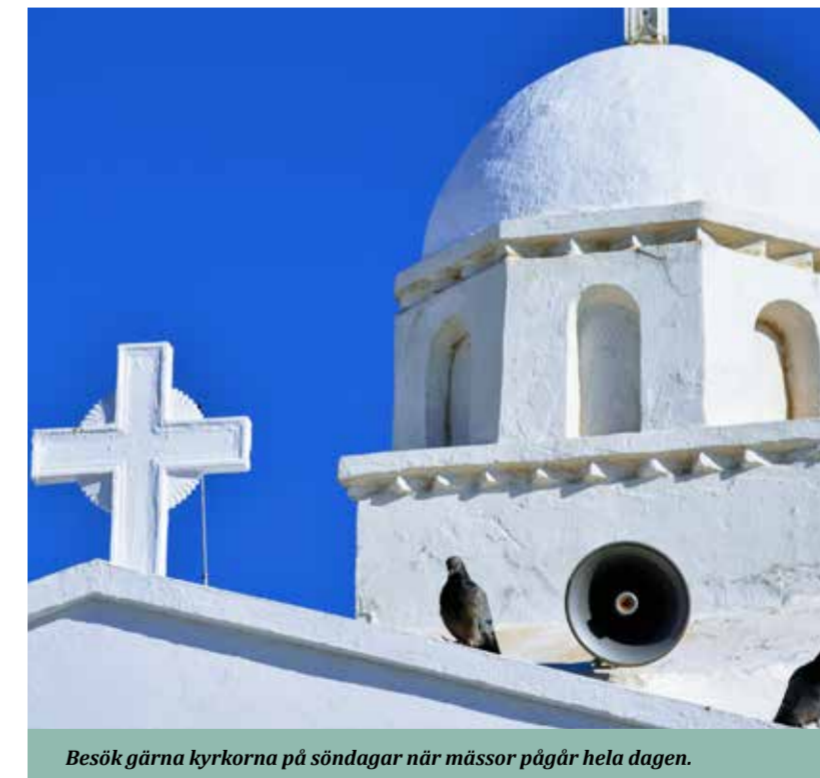
"Oh, the god of pleasure!" utropar vår guide plötsligt och gör en teatralisk gest med ett vinglas i fantasin när vi närmar oss den berömda amfiteatern. Den är uppkallad efter Dionysos - dramats, vinets och njutningens gud. Hit kom både arbetare och adel för att se på komik och tragik. Prästerna satt på första parkett, med namnet inristat på sin stol. Idag spelas inga dramer här, men på teatern Herodes Atticus kan man än idag - 2000 år efter att det byggdes - fortfarande gå på operor och andra musikevent sommardag. En minnessten med texten Peripatos fångar min blick. Jag får veta att det betyder "gå omkring" och var Aristoteles filosofiska skola, som också låg här. Han ville att eleverna skulle gå runt Akropolis när de diskuterade filosofin - därav namnet.



Vakthytena vid Parlamentet är en spektakulär uppvisning.



De ortodoxa kyrkorna är ofta dekorerade med färgstarka bilder.



Besök gärna kyrkorna på söndagar när mässor pågår hela dagen.

Akropolismuseet

Bredvid ingången till Akropolisklippan ligger det "nya" museet som invigdes 2009. Med flera våningars golv av glas kan besökarna gå ovanpå arkeologiska utgrävningar - en symbolisk tanke om att framtidens människor kommer gå ovanpå lämningarna av våra liv, kanske? Lager på lager av liv berättar om flera tusen års händelser som har utspelat sig på just denna plats.

Symboliskt är även de gapande tomrum som väntar på värdefulla föremål som finns utomlands. Parthenonskulpturerna till exempel, fördes till Storbritannien på 1800-talet och står numera på British Museum. Grekland gör varje år anspråk på att få tillbaka dem, men får nej gång på gång. De medvetet tomma rummen på Akropolismuseet är därför en ständig påminnelse om förlusten.

Tips till besöket på Akropolis

- Var där tidigt för att slippa köer och undvika de varmaste timmarna.
- Akropolisklippan är omringad av en "park" med många historiska skatter och ruiner. För att komma in i både parken och upp på klippan, köper du biljett för 10 euro (vuxen) och har fritt fram att upptäcka världsarvet på egen hand.
- En guidad tur är dock ett hett tips. Jag fick ut mycket mer av dagen genom att lyssna på och fråga guiden. Det kostade 10 euro/person och var på engelska.
- Det finns inga toaletter eller mat att köpa inne i parken - så gör vad du måste innan.
- Vintertid blåser det ordentligt uppe på Akropolis och sommardag gassar solen, så klä dig smart.
- Grekiska smaker



Ouzo serveras bäst kyld.



Fynd lokal oliver på marknaden.



Kryddor och örter i färgstarka stadsdelen Monastiraki.



Matmarknaden upplevs bäst på gatan utanför.

Den grekiska salladen

Äkta, grekiska sallader med olivoljeglän-sande fetaost, solvarma tomater och saftigt salta oliver är så långt ifrån de svenska pizzeriornas bleka kopior att det är skamligt. Den bästa äter du på Taverna Platanos på Diogenous 4, Athina 105 56.

Oliverna

Gröna, svarta, lila och röda. Beska, syrliga, salta och sträva. Grekiska oliver spänner över ett helt smakspektrum och dyker upp både här och var i Greklands traditionella rätter. Be en försäljare på matmarknaden plocka ihop en påse med olika sorter och smaker.

Tips: Den stora matmarknaden i Aten säljer främst kött och fisk (adress: Aristogitonos 9, Athinas, 10552) men på gatorna omkring finns marknadsstånd med grönsaker, frukt, olivolja, ost, sötsaker och örter.

Yoghurten

Yoghurt serveras oftast som en av många mezetallrikar, med ringlad olivolja och kryddad med dill, eller i dessertform med inlagda körsbär.

Tips: Ät meze som grekerna gör och beställ in ett gäng rätter att dela på. Den familjära tavernan To Kafeneio (på Epicharmou 1, Athina 105 58) serverar hemlagad, traditionell mat i rejäla portioner. Boka gärna bord om ni är ett större sällskap, då det inte finns så många bord inomhus.

Sötsakerna

Så sött att käkarna klistrar ihop sig. Med dadlar, sirap, nötter och honung som bas blir de grekiska sötsakerna lätt väldigt sliskiga i smaken, men krutstarkt, grekiskt kaffe balanserar upp sockerchocken bra. *Tips:* Många bagerier i Aten säljer kakor och bullar per hekto. Istället för antal betalar du för vikt.

Kaffet

Grekiskt kaffe kokas i speciella kannor och serveras i små koppar. Men, var på din vakt – det är inte som det ser ut och för guds skull, svep den inte som en espresso. Halva koppen består av sump, som du inte vill sila tänderna med, tro mig... De få dropparna kaffe som återstår är dock starka och ordentligt rostade.

Ouzon

Det doftar starkt av lakrits och bränner hela vägen ner i magen. Ouzo är Grekland kända starksprit och passar bra ihop med mezerätter. Blandas den ut med iskallt vatten blir det vackra, vita slöjor i glaset. *Tips:* Om ni är flera som vill dricka ouzo, beställ en flaska ("carafe") istället för enskilda glas. En flaska räcker till 4 glas och kostar kring 7 euro (på en finare bar i Plaka), medan ett glas kostar 3 euro.