



bildtext

## En annan del av Spanien

Text och foto // Sanna Rosell

**Spanien är och förblir favoritresmålet för semestersugna svenskar. Många kan Spanien bättre än sin egen bakgård och med allt fler flyglinjer söderut finns ett stort urval av billiga biljetter. Men brusiga storstäder, blöta sangrianätter och salta Medelhavsbad i all ära – det finns så mycket mer att upptäcka, som "de vita byarna" - Spaniens bäst bevarande hemlighet.**

Den relativt okända vägen bland Andalusiens höga berg och djupa dalar slingrar sig genom ett pärlband av vita byar. Den heter egentligen La ruta de los pueblos blancos och har ett stort historiskt och kulturellt värde. Byarna, som egentligen inte är vita längre utan snarare gråskimrande, har fått sitt namn av de kalkfasader som ska hålla den heta spanska sommarvärmen på avstånd. På håll ser dock byarna ut som små högar av sockerbitar, där de ligger huller och buller i bergens

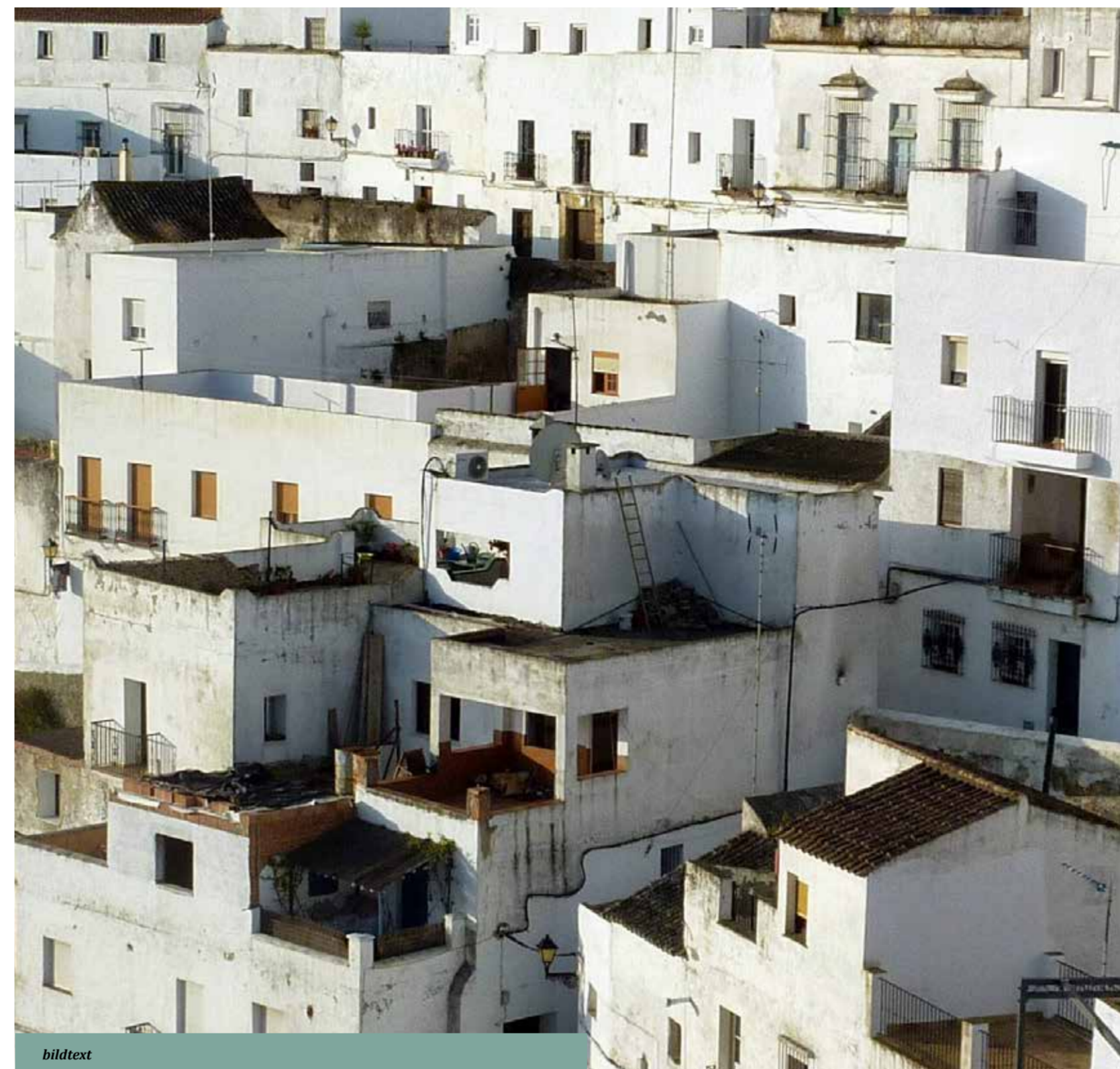
trubbiga dalar. Vi upptäcker denna gömda pärla med hyrbil från Málaga och får en semester med många upplevelser, fantastisk god mat till småstadspriser och möten med härliga spanjorer på torgen.

### Ronda

Staden Ronda i Andalusien är den största av de vita städerna i området. Tillsammans med ett tjugotal andra småbyar formas slingan av byar kallad Los pueblos blancos. De ligger dessutom i naturreservatet Sierra de Grazalema, vilket betyder att omgivningarna är fantastiskt vackra, gröna och rena. Ronda är ett bekant namn i bokslukarnas öron som kanske minns Ernst Hemingways Klockan klämtar för dig. Ett verkligt mord på en spansk nationalist i Ronda sägs ha inspirerat författaren så pass att han skrev en roman om det. Rondas bro El Tajo och stadens tjuråktningarena, som också är Spaniens äldsta, är kända vykortsmotiv i



bildtext



bildtext

hela landet. De 25 000 år gamla grottmålningarna i Cueva de la Pileta lockar också många besökare.

**Bo:** Hotel San Gabriel, familjärt hotell i gamla stan. [www.hotelsangabriel.com/en/](http://www.hotelsangabriel.com/en/)  
**Äta:** Pedro Romero, typisk andalusisk mat. Boka bord för en långlunch.  
**Adress:** Calle Virgen de la Paz 18, Ronda

### Grazalema

En vanlig dag i Grazalema är som en enda lång siesta – skön och sovande. Grazalema är den minsta av de byar vi passerar. Med knappt 2 000 invånare är vardagslunken en vanlig dag väldigt lugn. När vi rullar in på kullerstengatorna i byn undrar vi först om det råder en kollektiv tupplur? Men klockan är ju bara förmiddag och snart tittar nyfikna ansikten ut genom fönstren. När besökare, och dessutom utlänningar, kommer till byn är det ingen vanlig dag, förstär vi snart.

Vi småpratar med gubbarna på torget som matar duvorna med gårdagens bröd. De tipsar oss om Maria på hörnet, vars paradrätt potaje är så mustig och god att de

hungriga arbetarna i grannbyarna vallfärdar hit för att få äta den. Det luktar mycket riktigt ljuvligt av stekta grönsaker och långkokade rotsaker från Marias öppna fönster. Potaje är en "tager vad du haver-soppa" enligt Cajas Wargs princip och beskrivs bäst som humanskost på spanska. Våra magar kurrar tidigt men vi får ett bord till lunch - som enligt sen spansk dygnsrytm är vid klockan två, tre - och strosar omkring i stan i väntan på att maten blir klar. Lokala delikatessboden Sabores de Grazalema är väl värt ett besök, där vi provsmakar honung och marmelad från granngårdarna.

**Bo:** Hotel Fuerte Grazalema [www.fuertehoteles.com/hotel/fuerte-grazalema/el-hotel/](http://www.fuertehoteles.com/hotel/fuerte-grazalema/el-hotel/)  
**Äta:** Mesón El Simancón, rejäl lunchservering med tre rätter dagligen.

### Vejer de la Frontera

Efter Marias stadiga potatis- och kålsoppa är vi så mätta att vi nickar till vid matbordet. När husets señora dessutom bjuder på kaffe och sötsaker kan vi inte motstå, och piggnar som tur är till av sockerkicken. Med blodssockret på

topp i kroppen rullar vi vidare längs vår tur bland de vita byarna. Nästa stopp blir Vejer de la Frontera. Vejer, som det kort och gott kallas i folkmun, har tydliga spår av åren av moriskt styre. Morerna kom från nuvarande Nordafrika och var hela södra Spaniens härskare från ungefär år 700 till 1200-talet. De införde islam som religion och gav området namnet Al-Andalus, som idag har blivit Andalusien. Arkitekturen och stadskärnan är starkt påverkad av den arabiska stilen. Även på tallriken märks de moriska influenserna, som de många rätterna med ris, mandel och saffran.

Vejer är något större än Grazalema, men lika vitkalkad och vacker. Vi spenderar eftermiddagen med att gå omkring på gatorna och känna historiens vingslag i varje gatuhörn. Vårt hotell för natten är även det inspirerat av islamisk arkitektur, med de typiska hästskoformade fönstren och stjärnbestrodda fasaderna.

**Bo:** La Casa del Califa Hotel [www.califavejer.com/](http://www.califavejer.com/)  
**Äta:** Los Cuatro Gatos, finare mat med typiskt spanska rätter.



bildtext



bildtext

#### Arcos de la Frontera

Ytterligare en stad med ändelsen "de la frontera", vilket helt enkelt betyder "på gränsen". Dessa byar låg mycket riktigt på gränsen till fienden, i det här fallet när slagen mellan de kristna och morerna utkämpades som värst. Men Arcos är långt ifrån oroligt idag. Här råder självaste lugnet och de vackra omgivningarna får oss att tappa andan. Vi är på det största torget, Plaza de Cabildo, varifrån trappan till utsiktspunkten med sina 150 meter stupande trappsteg tar vid. Uppe på byns högsta punkt spanar vi ut över vidderna.

**Äta:** Testa tapasbarerna vid Callejón de las Monjas. Annars restaurang Mesón El Patio vid kyrkan Santa María.

**Bo:** Hotel Los Olivos [www.hotel-losolivios.es/](http://www.hotel-losolivios.es/)

På bara ett par dagar upplever vi fyra vita byar, alla med sin särskilda charm och specialiteter. Trots att vi fortfarande mätta efter Marías potaje och fullproppade av vackra intryck, är vi ändå sugna på mer. Det finns ett tjugotal byar totalt och vi har insett att mycket mer finns att uppleva och lära känna i denna "nya" del av Spanien. Hasta pronto (på återseende), los pueblos blancos!

#### Vad är vad?

*Mesón* = en lantlig restaurang som ofta serverar långluncher med förrätt, huvudrätt, efterrätt (menú del día).

*Menú del día* = dagens meny, som även inkluderar dryck, bröd och kaffe. Runt 8-9 euro per person.

*Bodega* = en spansk vinstuga som ofta gör sitt eget vin. Numera är de flesta familjära bodegorna öppna för både besök, provsmakning och försäljning.

*La ruta* = spanska för "rundtur" med stort besöksvärde

*Pueblos blancos* = spanska för "vita byar"