

Zakynthos

Med en känsla av att vara utvald

Zakynthos. Den slösande solen, de vidsträckta stränderna, de grönskande bergen och det bländande blå havet i all ära – men är det något zakynthierna är stolta över och mer än gärna pratar om så är det sin mat. Mat i alla dess former och på dygnets alla timmar.

Text & Foto: Camilla Jacobsson och Adam Hansson

Vägen vi kör blir smalare och smalare för varje hårnålskurva vi passerar. Vår surfplatta har föreslagit tre olika rutter och vi valde den som verkade lämpligast: rutt nummer 1. Vi funderar på om vi kanske borde vända om och välja någon av de andra rutterna, men det är både för trångt och för vackert för att ångra sig nu. Vägen (bred som en

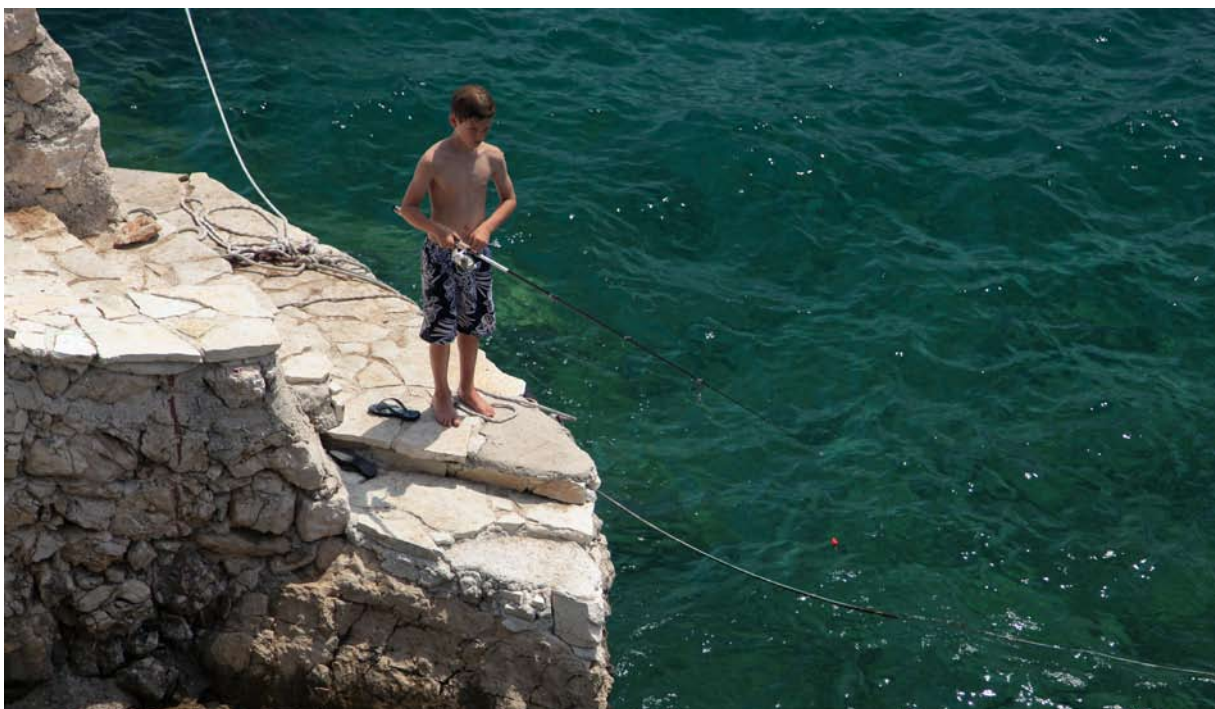
normal svensk cykelväg) ringlar sig mellan knottiga olivlundar, ståtliga pinjetråd och enstaka små stenhus. Om jag inte visste att vi befann oss på Zakynthos skulle jag gissa på Toscana. Omkring oss är det böljande landskapet grönt och frodigt trots att det inte har regnat en droppe på flera månader. De joniska öarna skiljer sig markant från övärlden öster om det grekiska fastlandet, och anledningen är att det under vintern faller stora mängder nederbörd här. Tillräckligt mycket för att naturen ska hålla sig grönskande året om. Vi kör vidare och njuter av den milsvida utsikten uppifrån de zakynthiska bergen. Efter en stund har vi nått ruttens högsta punkt och så fort vi börjar rulla neråt får vi syn på en liten halvö långt under oss, omgärdad av lysande turkosgrönt vatten. Det här lovar gott. Den vykortsvackra halvön heter Mikros Nisi och det är just på Mikros Nisis fisktaverna vi har planerat in vårt lunchstopp.

Trots att vi är ganska hungriga bestämmer vi oss för att först ta ett snabbt dopp i viken precis söder om vårt mål. Vem kan motstå en nästan folktom strand med små lera, vita stenar och kristallklart vatten? Att vattnet är 27 grader varmt och lockar med precis lagom stora, skummande vågor gör inte saken sämre.

Tjugo minuter senare parkerar vi utanför taver-
nan. Vi har inte reserverat bord men när vi går ner-
för trapporna till terrassen, med utsikt över viken
under oss, reser sig ett par från ett av de mindre
borden. Vi slår oss ner i skuggan och beställer in
en grekisk sallad, en tallrik grillad svärdfisk och

en grillad bläckfisk. Det smakar gudomligt. Maten
vi äter är tillagad utan krusiduller. Här är det
råvarorna som står i centrum, och på Mikro Nisis
taverna vet man verkligen hur man ska göra dem
rättvisa. Servitören berättar för oss att svärdfisken
är uppdragen precis utanför och att bläckfisken
kommer från grannön Kefalonia, vars silhuett vi
ser i soldiset. När vi undrar hur det kommer sig
svarar han enkelt att där finns den bästa bläck-
fisken. Vi har ingen anledning att betvivla hans
ord: bläckfisken är den möraste vi har smakat. Tio
meter under oss står en pojke och fiskar tålmod-
igt men verkar egentligen inte så intresserad av
att fånga något. Vattnet är så klart att vi från vår

«Tio meter under oss står en pojke och fiskar
tålmodigt men verkar egentligen inte så
intresserad av att fånga något.»



Karidópita

Matig valnötskaka som bakats av generationer av grekiska husmödrar. Allra godast smakar karidópitan med en klick grekisk yoghurt med citronrasp.

Kali orexi!

125 g smör
5 ägg
2,5 dl strö- eller råsocker
2,5 dl mjölk
1 msk konjak
200 g valnötter
4 dl ströbröd
3,5 dl vetemjöl
4 tsk bakpulver
2 tsk mald kanel
½ tsk mald kryddnejlika
Till sockerlagen
5 dl strösocker
5 dl vatten
1 msk pressad citron

Ugnstemperatur 225°

Smält smöret. Vispa ägg och socker riktigt fluffigt. Rör ner mjölk, konjak, de grovhackade valnötterna och det smälta smöret.

Blanda vetemjöl, ströbröd, bakpulver och kryddorna och rör ner i äggblandningen.

Häll smeten i en smörad och skorp mjölsströdd långpanna. Grädda nederst i ugnen på 225° i 25 minuter. Känn med en sticka så att kakan är genomgräddad.

Under tiden kokar du ihop socker och vatten till en simmig lag. Låt det sjuda cirka 15–20 minuter och rör då och då. Tillsätt den pressade citronen och dränk in den varma kakan i lagen. Låt kallna och skär sedan i rutor.



plats tydligt kan se stora fiskar simma runt i det. Vi sitter kvar en stund i skuggan och servitören kommer tillbaka med en stor klase gröna kärnfria vindruvor. Om fisken var dagsfärsk är druvorna pinfärska – jag såg honom nämligen klippa ner dem från vinrankstaket ovanför oss.

Om man vill göra Zakynthos rättvisa bör man leta sig lite utanför turistorterna. Det finns mycket att se och om man hyr en bil i ett par dagar kan man göra det i sitt eget tempo. Vägarna är över lag i mycket bra skick och det är inte svårt att hitta. Skulle man köra fel gör det heller inte så mycket – tvärtom kanske man snubblar över ett eget litet smultronställe. Ett sådant smultronställe är den lilla bergsbyn Loucha, som med sina 45 invånare är en ljuvligt stillsam oas. I Loucha träffar vi Panagiotis. Han arbetade tidigare som lärare i Zakynthos stad men är pensionär sedan tolv år tillbaka. För att ha något att göra öppnade han upp sitt hus, som varit i familjens ägo i 300 år, för allmänheten. På sin terrass med utsikt över dalen serverar han dryck och enkla rätter. I taket trängs druvklasarna och vid bordet bredvid oss sitter några av byns

farbröder. De hejar alla glatt och tittar nyfiket på oss; de vill gärna veta var vi kommer ifrån. Som vanligt möts vi av positiva tongångar när vi berättar att vi är svenskar. För många greker är Sverige ett drömland – de flesta verkar tycka att deras eget land borde vara lite mer som Sverige, även om Sverige gärna kunde vara lite varmare ...

Grekerna älskar att prata, men även att lyssna och vill gärna höra vad vi som utomstående tycker om deras land. Samtalsämnet glider lätt in på den grekiska krisen och även om man som turist på en liten ö i Joniska havet inte ser så många tecken på den, är det få öbor vi träffar som inte känner av den på något sätt. Uppe i bergen, 17 km från Zakynthos stad, ligger den lilla byn Kiliomeno. Här driver familjen Maroudas öns kanske mest rustika och genuina taverna, Alitzerini. Att hela familjen består av hårt arbetande eldsjälur råder det inget tvivel om. Tillsammans har de renoverat en gammal ruin och skapat något som i en nordbos ögon motsvarar bilden av den ultimata medelhavsdrömmen. Maria Maroudas berättar entusiastiskt om renoveringsarbetet och om deras

Pretza

Gudomligt god och enkel dipp som är en självklarhet i de zakynthiska köken. Rörs ofta ihop lite på en höft. Perfekt att dippa grönsaker, bröd eller ugnsbakade potatisklyftor i.

200 g fetaost (gärna krämig)

1 dl tjock grekisk yoghurt

2–3 matskedar olivolja

½–1 pressad citron, smaka dig fram

1 vitlöksklyfta (pressad eller finhackad)

torkad timjan

Mosa osten och rör ihop alla ingredienserna till en slät röra. Avsluta med en rejäl nypa smulad timjan och några varv med pepparkvarnen. Kanske lite salt.



Mer än fetaost

Grekerna lär vara de européer som konsumerar allra mest ost, så det är inte förvånande att varje ö och varje region har sin egen variant – oftast gjord på får- eller getmjölk, eller en kombination av de båda, och alltid med en lång och stolt tillverkningstradition.

*På Zakynthos heter den mest omhuldade osten **Ladotyri**, vilket helt enkelt betyder "ost i olja". Ladotyri kan nog bäst beskrivas som en krämig och lite smulig hårdost med intensiv och pepprig smak. Efter ystningen saltas och lufttorkas osten i upp till ett par månader, för att sedan sänkas ner i olivolja (det går åt cirka en och en halv liter olivolja till ett kilo ost). Ju längre osten lagras i olivoljan, desto kraftigare smak får den. Ursprungligen var oljans uppgift att skydda och bevara osten, men smakresultatet blev så uppskattat att lagringsmetoden lever kvar här på ön än i dag.*



Fakta Zakynthos
Invånare: cirka 45 000
Storlek: 410 kvadratkilometer (något större än Orust)
Antal besökare per år: 620 000
Resahit: Charter med Solresor från 3 995:- per person (i delad enrumslägenhet på Krinas i Argassi). Avresor från Stockholm och Köpenhamn.

filosofi bakom tavernan. All mat som serveras här är densamma som hennes mor och mormor lagade och alla råvaror är ekologiska och lokalt producerade – alltifrån köttet och grönsakerna till surdegsbrödet, vinet och ostarna. Den som letar efter fiskrätter på menyn kommer att bli besviken. I bergen äter man kött och så har det alltid varit. Fokus ligger på träkolsgrillade rätter och mustiga grytor. Grannen, Thassis, är grillmästare här och förföriska dofter letar sig ner till vårt bord från hans lilla grillstuga högst upp på den terrasserade innergården. Till Alitzerini är det framför allt bofasta från Zakynthos stad som kommer, även om en och en annan turist också hittar hit. Det vackra läget en bit utanför staden är förstas en del av tjusningen, men det innebär också problem – an-

talet lokala besökare har minskat, berättar Maria, eftersom en del av dem helt enkelt inte har råd att köra bil längre.

Den grekiska traditionen att umgås med vänner och familj på den lokala tavernan är djupt rotad i folksjälen. Ägaren ses ofta sitta tillsammans med gästerna och det är inte ovanligt att man blir inbjuden till köket för att inspektera innehållet i grytorna. Även om kassan skulle tryta förblir tavernan ens vardagsrum, där ett glas vin eller en kopp kaffe räcker gott som anledning till några timmars besök. Det som främst skiljer en taverna från en restaurang är att menyn i princip alltid består av traditionella rätter – inte sällan tillagade av ägarens mamma, precis som hon skulle tillaga



↳ Utsikten härifrån är det få som kan tävla med – särskilt en kväll som denna när fullmånen hänger precis ovanför oss. ↳

dem hemma i sitt eget kök. Restauranger med influenser från andra länder är ovanliga, men visst finns det undantag. Från Zakynthos stad går en vandringsled uppför Straniberget, den nästan överkligt vackra kuliss som omsluter staden, och i slutet av promenaden kommer vi fram till den lilla byn Bohali. Här samlas zakynthiska familjer och par framåt kvällen för att äta och dricka, umgås, kanske spela ett parti backgammon, och beundra utsikten från några av byns alla caféer och tavernor. När vi tror att vi har nått den högst belägna restaurangen, där bord och stolar bytts ut mot hammockar i rad, vända mot den makalösa vyn nedanför, ser vi att en smal kullerstensbelagd gränd ringlar sig ännu en bit upp längs berget. Vi kan inte låta bli att följa den och plötsligt uppenbarar sig en lyxig loungebar-restaurang-nattklubb, vars ambitioner helt klart är i nivå med den

storslagna omgivningen. Vi har hittat till Movida. Utbudet på menyn är internationellt med tydliga italienska undertoner. Kontrasten mot tavernorna vi tidigare besökt är stor; det här skulle kunna vara en modern restaurang i vilken storstads-metropol som helst. Men utsikten härifrån är det få som kan tävla med – särskilt en kväll som denna när fullmånen hänger precis ovanför oss. Vi sitter kvar en lång stund efter att den utsökta maten på våra tallrikar tagit slut och försöker se oss mätta på utsikten och stjärnhimlen. Hela miljön får oss att känna oss utvalda och när servitören bjuder oss var sitt extra glas av den svala och krispiga Verdean vi druckit till maten är vi övertygade om att vi är det.

