



SAN SEBASTIANS MAD (MANDE) KLUBBER

Overalt i San Sebastian ligger der 'gastronomiske selskaber'. I store rummelige lokaler med åbne køkkener mødes medlemmerne for at lave mad til og for hinanden. En eksklusiv verden for madglade mænd, hvor kvinder førhen var forment adgang, men i nyere tid er velkomne ved særlige lejligheder. Vi har besøgt to forskellige klubber, Amaikak-Bat og Gaztelubide.

Tekst & foto JØRGEN LAURVIG



Fire midaldrende mænd står bøjet over en gryde på et stort komfur og stirrer intenst ned på de stykker af havtaske med muslinger, persille og hvidløg, der simrer i gryden. En efter en smager de på væden:

– Jeg siger én spiseskefuld mere, mener en af mændene, mens han skyller sin bemærkning ned med en slurk rødvin.

– To, insisterer kokken og åbner en plastikflaske med den fiske- og skaldyrsfond, han har lavet hjemme dagen før.

Kokken har altid ret, så han hælder to velvoksne skefulde fond i gryden.

– Det her er hemmeligheden, siger han og kikker insisterende op på sine tre venner.

Og så skåler de i rødvin. Igen.

Det er onsdag eftermiddag i det gastronomiske selskab Amaikak-Bat, der er stiftet i 1907.

– Oprindelig var vi en sportsklub – det kan man også høre i navnet, der refererer til vores første fodboldhold: 11 er én. Men i løbet af årene er det med sporten gledet ud, og maden er blevet det centrale, forklarer formanden Gorka Arcelus.

Gorka ligner heller ikke en sportsmand med sin pænt store mave, han taler lynende hurtigt og bander heftigt, men bevæger sig langsomt og tager lange, eftertænksomme slurke af sin rødvin, mens han fortæller om

det gastronomiske selskab. Denne onsdag eftermiddag er der kun besat ved to af bordene, mens der normalt er proppet torsdag aften, fredag, lørdag og søndag.

– Det er meget enkelt, jeg reserverer et bord og inviterer en fem-otte venner, forklarer Gorka Arcelus.

– Jeg køber ind på markedet og laver det, jeg nu har lyst til, og så deler vi regningen bagefter. Vin og andre drikkevarer køber vi gennem selskabet, og det er med til at betale huslejen.

OPRINDELIG FISKERNES SPISESTED

Som ét af kun seks selskaber i San Sebastian med over 100 års historie er Amaikak-Bat meget traditionsbevidste, og kvinder fik først adgang til selskabet i 2006 – men kun som gæster. Ingen kvinde får lov til at komme ind i køkkenet, ikke engang for at hente service og dække bord.

Samme regler gælder i selskabet Gaztelubide, hvor formanden José Manuel Mendizabal fortæller om selskabernes oprindelse.

– Som du kan se, ligger vi lige ved siden af den gamle fiskerihavn. I gamle dage lejede fiskerne lokaler tæt på havnen, hvor de tilbragte ventetiden, hvis vejret på havet var dårligt. Det var det ofte, og derfor begyndte fiskerne at spise deres medbragte mad i disse lokaler, der var halvskumle og lå lidt gemte – der var huslejen billigere. Med tiden blev de mere og mere inte-

resserede i madlavningen og kammeratskabet, så andre end fiskere blev medlemmer. Men altid kun mænd, der måske ville have fred for deres mor eller kone, fortæller José Manuel Mendizabal videre.

– De senere år har vi kvinder fået lov til at komme og spise, men vi skal ikke ud i køkkenet – vi begynder bare at skændes om madlavningen, fortæller en veninde, der er inviteret til frokost i Casteubide, mens hun griner.

FRA HEMMELIG KLUB TIL UNDERGRUND

I 1920'erne og 30'erne kom der hele tiden nye selskaber til – i dag er der omkring 150 i San Sebastian, der har under 200.000 indbyggere. I begyndelsen blev mange selskaber opfattet som loger, blandt andet fordi Frimurerne satte sig på et par gastronomiske selskaber.

– Under den spanske borgerkrig og under Francos diktatur fik selskaberne en anden funktion, fortæller Gorka Arcelus fra Amaikak-Bat.

De fleste baskere hadede Francos nationalistiske fascisme, der hyldede alt spansk og så ned på regionernes særpræg og sprog.

– Vores selskab blev samlingssted for folk fra undergrundsbevægelsen, der lavede sabotageaktioner mod Franco helt op i 1950'erne. Et andet selskab havde deres egentlige spisesal i kælderens under det officielle mødelokale. Her holdt de hemmelige middage og talte om



Xxxxxxx



baskisk identitet, og det er først for 10-12 år siden, de er rykket op i stueplan. Undergrundside identiteten var en del af selskabets selvopfattelse, mener Gorka Arcelus, der selv lufter sin venstreorienterede synspunkter højrystet i Amaiak-Bat.

Han tager en stor slurk af sin rødvin, løfter en knyttet næve i luften, og råber ud over lokalet:

– Her er vi alle røde, som alle anstændige mennesker!

De andre medlemmer griner og skåler tilbage, mens de ryster på hovedet over deres flamboyante formand. Men i det daglige lever Gorka sine socialistiske idealer ud og laver mad til flere af de fattige i kvarteret, der kommer og får lidt frokost i selskabet, før medlemmerne for alvor strømmer til.

MUSIK OG FOLKEFEST

Det gastronomiske selskab Gaztelubide brød i 1934 ud af et andet selskab, Castelupe.

– 44 medlemmer, der alle sang i selskabets kor, var utilfredse med, at de 51 andre medlemmer ikke ville lade koret få nøgler til ciderskabet. Til sidst blev de så trætte af forskelsbehandlingen, at de stiftede deres eget selskab. Derfor har musik altid været en stor del af vort selskab, og koret fungerer den dag i dag, forklarer formanden José Manuel Mendizabal.

19. januar 1934 besluttede selskabet Gaztelubide at hejse det baskiske flag på det centrale torv i byen for at hylde byens skytshelgen, San Sebastian, akkompagneret af marchtrommer.

Siden napoleonskrigene har der været tradition for at fejre afslutningen på krigen på skytshelgenens dag med marchtrommer og militæruniformer, der leder tankerne hen på operetter og folkekomedier. Men siden 1934 har marcherne været organiseret og med de gastronomiske selskaber som midtpunkt. Og Gaztelubide går forrest i festen, der trækker flere hundrede tusinder mennesker på gaden i det døgn, den varer.

– Det er et privilegium og en hyldest til vort selskab, fordi vi var de første til at hejse fanen. Det gør os stolte at være en del af denne tradition, siger formand José Manuel Mendizabal.

MICHELINKOKKE OGSÅ MEDLEMMER

I dag har Gaztelubide omkring 250 medlem-

mer, der betaler ca. 1.500 kr. om året for medlemskabet.

De fleste af dem er håndværkere, butiksindehavere, pensionister og offentligt ansatte.

– Jeg kommer selv fra forsikringsbranchen, men er pensionist i dag. Så jeg kommer her ofte og laver mad til mange af de andre medlemmer, fortæller formand José Manuel Mendizabal.

– De fleste af os går op i enkle, men veltil-lavede måltider. Men et par gange om året inviterer vi gode kokke til at undervise os, for eksempel i at lave den bedste fond – så er der fuldt hus.

Gaztelubide har også et par af San Sebastians michelinkokke som medlemmer.

– De kommer her ofte med venner for at slippe for at skulle lave avancerede opskrifter – og slippe for den opmærksomhed, de får, når de spiser på andres restauranter. De gastronomiske selskaber har altid været et frirum.

KVINDER BLIVER MEDLEMMER I FREMTIDEN

Indtil videre har selskaberne kun været et frirum for mænd – men i fremtiden bliver det sikkert også lavet om, mener José Manuel Mendizabal.

– For min generation omkring de 60 år, der er vokset op med kønsopdelte katolske skoler, er det naturligt at holde selskaberne kun for mænd. De nye generationer har gået i blandede skoler, så jeg tror snart kvinderne vil få adgang til selskaberne.

300 meter henne ad gaden i det gastronomiske selskab Amaiak-Bat er formand Gorka Arcelus enig.

– Det kommer nok til at ske i min tid som formand. Det vil jeg i hvert fald arbejde for, men der er selvfølgelig nogle traditionalister, der er modstandere.

– For mig som gammel venstreorienteret er det bare grundlæggende uretfærdigt: Der er 25 års venteliste for at komme ind i vores selskab, blandt andet fordi medlemskabet kan gå i arv fra far til søn. Hvorfor kan mine døtre ikke arve mit medlemskab, hvis de brænder for at lave god mad? Det er vel for fanden dét, selskaberne skal handle om, ikke sandt? slutter formand Gorka Arcelus fra Amaiak-Bat.



BOOK EN RUNDVISNING MED FROKOST

Der er ikke offentlig adgang til de gastronomiske selskaber. Men hvis man booker en gastronomisk rundtur med en lokal guide, kan der arrangeres frokost i et gastronomisk selskab. Guideerne og selskaberne gør opmærksom på, at der kun serveres den mad, der bliver lavet på et vilkårligt tidspunkt, og at der ikke er hverken tjenere eller professionelle kokke på arbejde. Det er medlemmernes gæstfrihed, der gør besøgene mulige.

gastros besøg var arrangeret af Eskerne Falcón, discoversansebastian.com