

Herkuttelijan Baskimaa kruunautuu ESPANJAN kauneimmassa kaupungissa San Sebastiánissa

3.10.2026 14.00

Ei tapas vaan pintxos. Ei adios vaan agur. Ei espanja vaan euskara. Matkailijan on syytä tuntea oikeat sanat kun hän vierailee Baskimaassa.

Teksti: CAROLINE KOIVISTO, Kuvat: RAMI KOIVISTO

San Sebastiánin sanotaan olevan Espanjan kauneimpia kaupunkeja. Tai pieni korjaus edelliseen: maantieteellisessä kartassa kaupunki sijaitsee Pohjois-Espanjassa, mutta baskien sydämessä se on Donostia, Baskimaan helmi.

Kaupungin viehättävyys on kiistaton. Atlantin aallot lyövät Biskajanlahden kallioita vasten ja huuhtelevat rantoja heikoimpienkin tuulten puhaltaessa. Surffaajat saapuvat San Sebastiániin unelmien aallon toivossa, mutta useat matkailijat vierailevat kaupungissa syödäkseen hyvin. Eivätkä syyttä, sillä monet Espanjan parhaista kokeista ovat baskeja.

Baskimaa käsittää kolme provinssia Pohjois-Espanjassa: Araban, Bizkaian ja Gipuzkoan. San Sebastián sijaitsee viimeksi mainitussa. Espanjan puolella asuvat kaksi miljoonaa baskia muodostavat noin viisi prosenttia maan väestöstä. Puolet Espanjan baskeista asuu Bilbaon kaupungissa.

Baskimaa ulottuu myös Ranskan puolelle. Euskal Herria on yhteinen nimitys, kun puhutaan kolmesta Espanjassa sijaitsevasta provinssista sekä Ranskan Pays-Basquesta.

Yhteinen tekijä Baskimaalla on upea ruokatarjonta. Etenkin kalat ja äyriäiset ovat suosittuja raaka-aineita baskilaisessa keittiössä. Kalastus on aina kuulunut alueen pääelinkeinoihin, ja baskit olivat itse asiassa ensimmäinen valkoista kalaa Pohjanmerestä pyytänyt kansa. Jo 800-luvulla he pyydystivät valaita Atlantilla ja purjehtivat Pohjois-Jäämerellä asti. Menneistä päivistä on saaliskalojen koko pienentynyt, sillä nykyään kalastetaan lähinnä anjovista ja meriahventa.

Baskien toinen perinteinen elinkeino on lampaiden kasvatus. Varsin tavallinen näky on lampaat kiipeämässä Pyreneiden vuorilaaksojen rinteitä ja baskipaimenet seuraamassa laumojaan pukeutuneina mustiin *txapeleihin* eli baskereihin. Musta baskeri vaihtuu juhlapäivinä punaiseen. Paimenten varustukseen kuuluvat myös Raamatun ajoista muistuttavat pitkät paimensauvat.

Baskimaa on Espanjan vaurain alue, jossa on noin 20 prosenttia korkeampi bruttokansantuote kuin EU:ssa keskimäärin.



Bayonne tunnetaan näistä herkuista.

Joka puolella voi nähdä niin sanottuja baskitaloja baskilipun väreissä loistavine vihreine ja punaisine ikkunaluukkuineen ja viehättävine pihoineen. Eikä kyse ole pienistä mökeistä, vaan loistokkaista huviloista ja omakotitaloista.

Baskien kielellä eli Euroopan vanhimpiin kieliin kuuluvalla *euskaralla* on Espanjassa virallinen asema. Baskien haluttomuus puhua espanjaa käy selväksi vanhan kaupungin pienissä liikkeissä tai turistineuvontapisteessä. Ensimmäiseksi matkailijalle kerrotaan hänen olevan Baskimaassa, jossa on oma, espanjalaisesta kulttuurista poikkeava kulttuuri. Baskit ovat ylpeitä juuristaan ja he ovat onnistuneet säilyttämään laajasti perinteitään. Baskimaa on autonominen lakeineen ja viranomaisineen.

San Sebastiánin kaupunki on perustettu 1100-luvulla. Kaupunkiin tutustuminen kannattaa aloittaa kierroksella kalasataman yläpuolella sijaitsevaan Vanhaankaupunkiin, Parte Viejaan. Kapeat korttelit lukuisine pubeineen ovat kaupungin gourmetsydän. Pubitiskit ovat niin täynnä pintxoksia, baskien vastinetta tapaksille, että myyjiä tuskin näkee herkkujen takaa.

Pintxos-ateria on tuhti. Asiakas määrää aterian koon valitsemalla buffet-tiskiltä makunsa mukaiset pintxosit, mutta herkkupaloja tulee helposti kerättyä lautaselle liiankin paljon.



Vanhankaupungin kortteleissa on lähes 200 pintxos-ravintolaa ja jokaisella on omat erikoisuutensa.

Hinta on yhdestä kolmeen euroa kappaleelta, joita yksi henkilö syö tavallisesti seitsemästä kahdeksaan. Pintxoksia on tarjolla aamusta myöhäiseen yöhön.

Paikallisilla on omat kantapaikkansa, mutta matkailija voi luottaa siihen, että parhaimman näköinen pintxos on myös herkullisin. Ja tungoksen voi tulkita merkiksi siitä, että pubi kuuluu kaupungin parhaisiin. Vanhankaupungin kortteleissa on lähes 200 pintxos-ravintolaa, joista jokaisella on omat erikoisuutensa.
Vuosittain San Sebastiánissa järjestetään pintxos-kilpailuja. Sääntöjen mukaan pintxos pitää valmistaa niin, että se voidaan syödä baaritiskillä yhdellä kädellä. Sääntö koskee vain kilpailuja, sillä tavallisesti baskit käyttävät runsaasti aikaa kokoontuessaan iloisissa seurueissa pubeihin syömään pintxoseja. Servettitelineitä löytyy sekä baaritiskiltä että pöydistä, koska täytteet ovat runsaita. Myös paikallista siideriä kuluu aterioilla runsaasti. Pelkästään San Sebastiánissa kulutetaan yli yhdeksän miljoonaa litraa siideriä vuosittain. Paikallinen kevyt valkoviini *txakoli* on mainio vaihtoehto kyytipojaksi.

Baskien perinteinen ruokavalio perustuu kalaan ja äyriäisiin kaikissa mahdollisissa muodoissa.

Tarjolla on suolattua tai savustettua valkoista kalaa, tonnikalaa, marinoituja ja gratinoituja simpukoita, rapuja, mustekalaa, meriahventa ja anjovista. Myös kananmuna, kana, marinoidut sienet, vuohenjuusto, aurinkokuivatut tomaatit, marinoidut vihannekset ja ilmakuivattu kinkku ovat tavallisia raaka-aineita baskikeittiössä.

Ilmakuivattua kinkkua kutsutaan *jamón serranoksi,* mutta jos haluaa parasta laatua kannattaa valita *jamón ibéricoa* eli iberialaista ilmakuivattua kinkkua. Se valmistetaan mustajalkaisista sioista, jotka elävät tammimetsissä tammenterhoja syöden. Ruokavaliosta syntyy iberialaisen ilmakuivatun kinkun hienostunut pähkinäinen maku.

Vaikka baskit vaalivat tarkoin kulttuuriaan, kehittivät baskikokit 70-luvulla ranskalaiskollegojensa keittiölle vastineen. Ranskan *nouvelle cuisine* on Baskimaassa *nueva basque cocina*, joka on saanut vaikutteita sekä ranskalaisesta että perinteisestä baskilaisesta keittiöstä.

Baskit ovat gourmethenkisiä, mistä kertovat muun muassa San Sebastiánin useat Michelin-tähtiravintolat.

La Concha Bayn rantabulevardin varrella on mainioita ruokaravintoloita jos kaipaa muutakin kuin pintxosta. Vanhankaupungin 1600-luvulta peräisin olevalla keskusaukiolla, entisellä härkätaisteluareenalla, on hienoja ravintoloita, jotka tarjoavat tunnelmalliset puitteet ruokailulle.

Todiste baskilaisten rakkaudesta ruokaan ovat kulinaristien Txocos-ruokayhdistykset, joita on noin 150. Yhdistykset eivät ole matkailijoita varten, mutta San Sebastiánissa on vierailijoille kokkauskursseja, joissa opetetaan valmistamaan esimerkiksi pintxosta. Kurssit maksavat noin 100 euroa illalta sisältäen aterian ruokajuomineen.

Edullisempi tapa tutustua baskikokkauksen saloihin on suunnata paikallisen keittokirjan kanssa pubiin.

Maistaessaan herkkuja voi kirjaan tehdä merkintöjä ruokalajien herkullisuudesta. Kansankuppiloihin tyytyvä matkailija saa herkullista ruokaa muutamalla eurolla.

Pubissa kannattaa käyttää tilaisuus hyväkseen ja kysyä paikallisilta ruokailijoilta vinkkejä ja ruokaohjeita. Viimeistään paikallisten kanssa puhuessa paljastuu, että baskilainen ruokakulttuuri ei rajoitu pintxokseihin, vaan maistamisen arvoisia ovat myös tuntikausien hauduttamista vaativat padat, jotka sisältävät tomaattia, pippuria ja aprikoosia. Baskit toivat mainitut ruoka-aineeet Eurooppaan ja heitä saamme kiittää myös perunasta. Esimerkiksi baskilainen munakas sisältää perunaa ja on yksinkertaisuudessaan varsin monipuolinen ruoka, jonka voi tarjoilla mihin vuorokauden aikaan tahansa.

Majoittuminen San Sebastiániin on tasoon nähden suhteellisen edullista. Noin 70 eurolla saa sesongin ulkopuolella kahden hengen huoneen ylemmän keskitason hotellista. Vilkkaimpaan sesonkiaikaan kesällä hinta voi olla jopa kaksinkertainen. Valinnanvaraa on kuitenkin pensionaateista aina ykkösluokan hotelleihin.

Ylhäällä kukkuloilla sijaitsevat hotellit ovat hieman etäämpänä Vanhastakaupungista, mutta niissä on paras hinta-laatusuhde ja upeat näkymät merelle tai kaupunkiin.

San Sebastiániin on helpoin matkustaa autolla. Kaupunkiin voi tulla junallakin, mutta Pyreneiden vuoristossa junaradat eivät kulje suorinta reittiä ja mutkia junavaihtoineen on tiedossa.

Heinäkuussa jazzmusiikin ystävät suuntaavat San Sebastiánin jazzfestivaaleille. Syyskuussa kaupunki kutsuu elokuvamaailmasta kiinnostuneita kansainvälisille elokuvafestivaaleille.

San Sebastián sijaitsee vain parinkymmenen kilometrin päässä Ranskan rajalta, joten kannattaa tutustua myös Ranskan puoleisiin baskialueisiin ja erityisesti Bayonnen ja Biarritzin kaupunkeihin.

Bayonne on tunnettu ihanasta suklaastaan. Myös Bayonnen kinkku on maailmankuulua. Yli tuhat vuotta vanhan perinteen mukaan Bayonnen kinkkufestivaalit järjestetään vuosittain keväällä.



Joka kevät Bayonnessa järjestetään kinkkufestivaalit. Tämä on yli tuhat vuotta vanha perinne. Bayonnen ilmakuivattu kinkku on maailmankuulua.



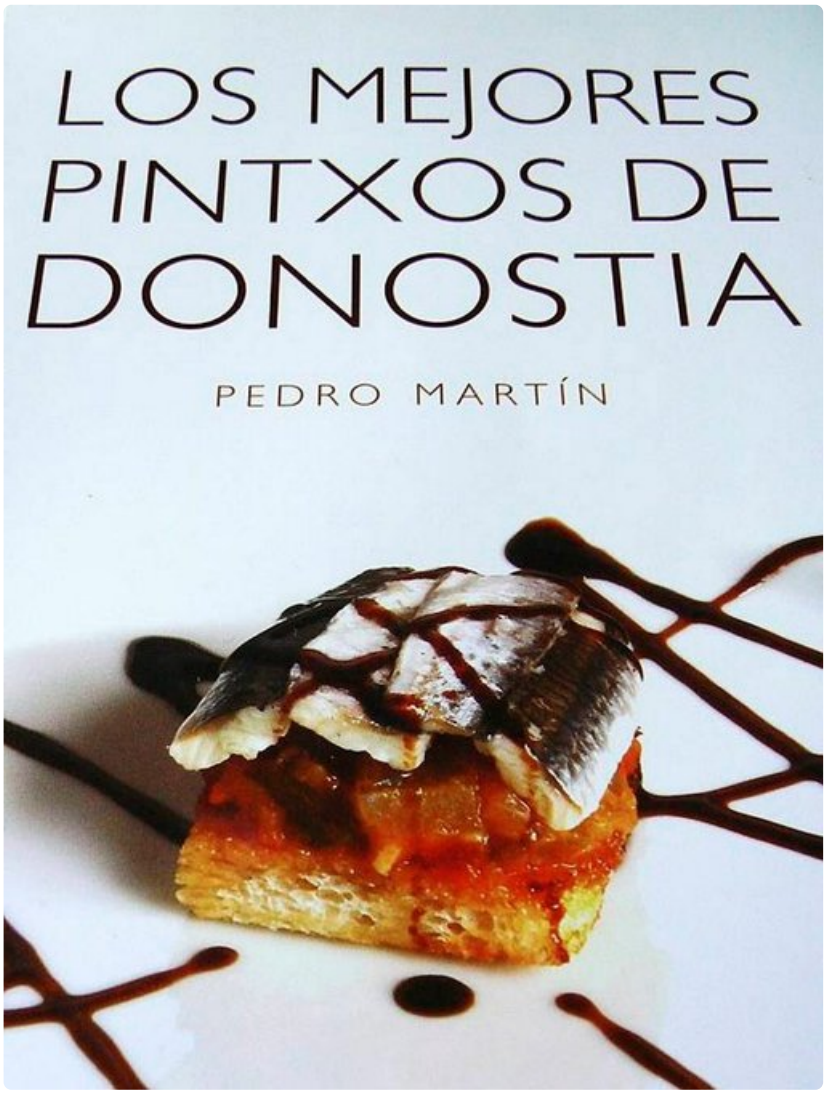
Biarritzissa on mahtavia piknikpaikkoja. Kannattaa ostaa eväät ja nauttia ne luonnon helmassa vaikka merta ihaillen. Rantaviivaa riittää silmän kantamattomiin ja itse Biarritzin kaupungissa sitä on yli kuusi kilometriä.

Biarritz tunnetaan rikkaiden asuinalueena. Biarritz oli 1800-luvun puoleenväliin asti pieni ja hiljainen kalastajakylä. Sitten Napoleon III vietti puolisonsa kanssa kesän Biarritzissa ja kylästä kehittyi varakkaiden ja aatelisten tyyssija. Upea on oikea sana kuvailemaan kaupungin ilmettä. Se on hienostunut mutta nuorekas, trendikäs mutta rento. Hotellihuoneesta voi varautua maksamaan noin 80-100 euroa keväällä ja huomattavasti enemmän kesällä. Sesonkiaikaan kannattaakin etsiä majoitus ympäristön pikkukaupungeista.

Biarritzissa on upeita piknik-paikkoja, joissa voi nauttia eväät luonnon helmassa merta ihaillen. Rantaviivaa riittää silmän kantamattomiin ja itse kaupungissa sitä on yli kuusi kilometriä.

Vinkkejä:

- **Kätevä tapa saapua Baskimaalle on lentää Biarritziin. Kentältä voi vuokrata auton ja ajaa noin puolen tunnin matka Bayonneen. San Sebastiániin on reilun tunnin ajomatka.**
- **Vaihtoehto on KLM:n lento Amsterdamin kautta Bordeauxiin. Matka Bordeauxista San Sebastiániin on hieman yli 200 kilometriä, joten matkalla voi tutustua moneen kaupunkiin. Bussilippu Bordeauxista San Sebastiániin maksaa noin 50 euroa.**
- **Ilman hotellivarausta San Sebastiániin saapuneen kannattaa käydä matkailuneuvontapisteessä, jossa kerrotaan kaikkien hotellien hinnat ja varaustilanne. Osoite on Reina Regente 3.**
- **San Sebastiánissa voi olla vaikeaa löytää parkkipaikkaa erityisesti kesäisin ja paikoitusmaksut ovat korkeat. Kätevintä on käyttää maan alla sijaitsevia parkkitaloja.**
- **Baskilaisia herkkuja kotiin vietäväksi ovat *taloa* eli perinteinen baskilainen leipä, joka on tortillan tapainen mutta kuohkeampi, mantelitorttu *gâteau basque*, Agour-juusto ja valkosipulilla maustettu ilmakuivattu Sarta-makkara.**



Baskilainen vastine espanjalaiselle tapakselle on pintxos.



Pyreneiden vuoriston halki virtaavan Adourin haarajoki Nive virtaa Ranskan baskialueiden läpi.



Vanhaakaupunkia vartioi Kristus-patsas vihreältä Monte Urgullin kukkulalta. Vuoren juurella sijaitsee 1600-luvulta peräisin oleva keskusaukio Plaza de la Constitución, joka on entinen härkätaisteluareena.



Bayonnessa kannattaa sallia itselleen herkuttelu. Suklaata, käsintehtyjä konvehteja, värikkäitä macaron-leivoksia, eli mantelimarenkeja, herkullisia piiraita, hienostuneita kakkuja - näistä herkuista Bayonne tunnetaan.



San Sebastián on lainelautailijoiden keskuudessa suosittu kaupunki. Biskajanlahden aallot ovat liian hurjia vasta-alkajille, joiden kannattaa ihailla taitavia lajin harrastajia rannalta. Biskajanlahtea on joskus sanottu maailman myrskyisimmäksi merialueeksi. Meren syvyyteen on moni laiva vuosisatojen saatossa uponnut.



Vanhankaupungin, Parte Viejan sydämestä löytyy komeudessaan mykistävä barokkikirkko Iglesia de Santa Maria del Coro.