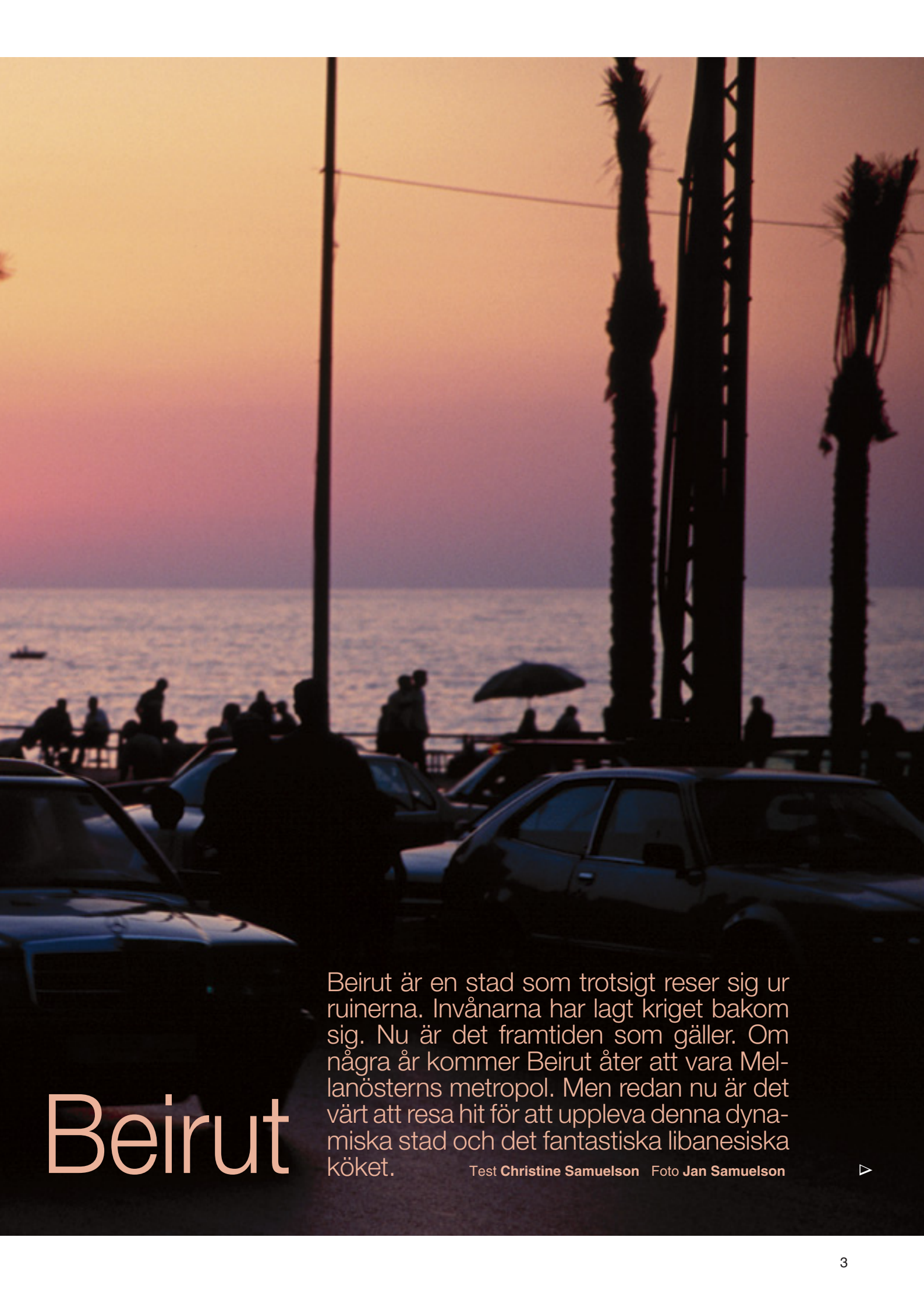




En smakbit av



# Beirut

Beirut är en stad som trotsigt reser sig ur ruinerna. Invånarna har lagt kriget bakom sig. Nu är det framtiden som gäller. Om några år kommer Beirut åter att vara Mellanösterns metropol. Men redan nu är det värt att resa hit för att uppleva denna dynamiska stad och det fantastiska libanesiska köket.

Test **Christine Samuelson** Foto **Jan Samuelson**







*Medsols från ovan till vänster.*  
När man började bygga det nya Beirut efter krigsslutet fann man det gamla. I centrum hittades de mäktiga romerska pelarna; I stadsdelen Raouché ligger många kaféer och restauranger med utsikt över Beiruts landmärke Pigeon Rocks; Sönderskjutna fasader är en vanlig syn, men överallt pågår ett intensivt byggnadsarbete för att utplåna spåren efter inbördeskriget. En cyklande försäljare på strandpromenaden med nybakade kaak-bröd;



Sida vid sida står de – övergivna, krigssargade privat villor intill högdragna spegelblänkande skyskrapor. Sida vid sida går de – unga fnittrande tonårsflickor, med huvudduk och chador, arm i arm med väninnor i kortkort och skyhöga klackar. Sida vid sida trängs de – rostiga, buckliga rishögar och välputsade lyxbilar.

Vi flanerar längs cornichen, strandpromenaden som går längs havet från innerstaden till Raouché. Det är vår första dag i Beirut och vi är lätt omtumlade av alla intryck.

Cornichen är Beirutbornas strög. På klipporna håvar sportfiskare in sin fångst, en och annan kopplar av med en vattenpipa, några har med sig picknick, andra sitter på kaféer och restauranger. Försäljare med cyklar och vagnar erbjuder bröd, rostade majscolvar och sötsaker. På den flerfiliga Avenue Paris, som går parallellt, löper den täta trafiken och på motsatta sidan vittnar en skog av lyftkranar om hur bråttom det är att bygga upp de forna strandhotellen.

Innan vi reste till Libanon hade vi vaga föreställningar om vad vi skulle möta. Det enda vi var säkra på att uppleva var goda viner och ett spännande kök. Det var anledningen till att vi åkte hit.

Vi hade lämnat Stockholm i gryningen. Flygresan med Snowflake var en upplevelse i sig. I strålände väder fick vi en geografilektion från luften över Polen, Rumänien, Bulgarien, Turkiet och Cypern innan vi slutligen landade på Beiruts nybyggda flygplats.

Vi köpte visum, växlade pengar och forslades i en illa medfaren förkrigstaxi till hotellet.

Efter en snabb incheckning på Radisson Martinez begav vi oss till fots mot stadsdelen Hamra i jakt på en restaurang. Vi hoppade över gropar och duckade under byggnadsställningar mellan tutande bilar och motorcyklar. De få nya trottoarer som finns används som parkering eller extra fil för motorcyklar och av en fotgängare krävs starka ben och starka nerver. På Hamra Street, en av de livligaste shoppinggatorna i Beirut, finns gott om libanesiska gatukök, amerikanska snabbmatsställen och kaféer. Inte vad vi letade efter.

Uthungrade och utmattade tog vi en taxi till förstaden Raouché. På Bay Rock Café med utsikt över de berömda klipporna Pigeon Rocks åt vi vår första libanesiska måltid. Mezze, så klart, de berömda libanesiska smårätterna. Vi valde fem-sex på måfå ur den långa listan. In susade fat och skålar och kyparen ställde fram ytterligare ett bord för att få plats med allt. Först de obligatoriska nötterna, strimlade morötter i isvatten och pitabröd. Hommos, den klassiska kikärtspurén, serveras i sällskap med olika råa grönsaker som man dippar i röran. Naturligtvis beställde vi en tabboulé, salladen med bulgur, finhackad tomat, gurka, persilja och mynta. Och en libanesisk sallad, vindolmar och vita bönor. Samt dagens rätt med fisk och ris, som kom in samtidigt med förrätterna.

Vi lärde oss senare att vänta med huvudrätten. Storleken på mezze-rätterna varierar, ibland blir man rejält mätt. Det blev vi här och bestämde oss att ta den långa strandpromenaden hem till hotellet.

Krogar, nöjen och fornlämningar

Vår första dag i Beirut avslutas med en middag i den helt nyrestaurerade stadsdelen som kallas Central District eller Downtown. Restaurangen Karam Beirut, som har en stor

utegård och en elegant modern matsal, är en av de mest populära. De stiliga kyparna ilar runt med mezzetallriker och ser med ett enda ögonkast när vinglasen behöver fyllas på. Den här gången väljer vi bara några få förrätter och provar en kebab Karam, lammkött på spett, och en mixed grill i sällskap med rödvin från Ksara. Precis som tidigare på dagen är notan blygsam.

Efter middagen kryssar vi mellan uteserveringarna på de bilfria gatorna. Hela stadsdelen är som en enda stor nöjesplats för det unga smarta innefolket.

De eleganta butikerna är öppna långt framåt kvällen och här finns mängder av kaféer, barer, diskotek och krogar att välja på.

Vi återvände till Downtown nästa morgon. Då var det nästan folktomt och i solskenet såg de restaurerade husen ut som kulisser. Från några av kaféerna kan man se de pågående utgrävningarna av arkeologiska fynd som uppdagades när byggnadsfirman Solidere efter krigsslutet 1992 började rusta upp kvarteren. Här låg Beiruts historia, lager på lager allt från fenicier, egyptier, perser, romare, bysantiner, korsfarare, araber, druser och turkar. I kvarteren finns också historiska moskéer, kyrkor och de utgrävda romerska termerna.

Beirut har varit en betydelsefull hamnstad i minst 5 000 år. 100 år f Kr blev staden romersk koloni och den fortsatte att blomstra under den bysantinska eran. År 551 ödelades staden av en jordbävning och hundra år senare invaderades den av araberna. Efter första världskriget förlorade turkarna makten och Libanon blev ett franskt protektorat fram till 1943 då landet blev självständigt.

Under lång tid har Beirut varit Syriens viktigaste hamn och redan 1895 byggdes järnvägen till Damaskus, som dock inte finns längre. Fram till 1975 var staden Mellanösterns rikaste och mest västorienterade. Hit kom oljeshekerna för att roa sig tillsammans med grekiska skeppsredare och världsberömda filmstjärnor.

Inbördeskriget varade i 17 år och vid krigsslutet var Beirut nästan ödelagt.

Nu står lyxiga casinon åter beredda att ta emot gäster. Bank Street visar upp sina imposanta fasader. Restauranger, pubar och kaféer öppnar på löpande band. Det bor över en och en halv miljon i Beirut, kanske två. Ingen vet. Arabiska är det officiella språket men många talar franska och några engelska. Valutan är libanesiska pund men det går alltid att betala i dollar.

Sunt och syndigt

De följande dagarna betade vi av ett antal libanesiska restauranger. Ja, så kändes det nästan bokstavligen, eftersom vi fick i oss mera grönt än den mest inbitna vegetarian kan föreställa sig.

– Vet du hur man känner igen en libanes? frågade maken. Jo, han har persilja mellan tänderna.

Redan frukosten på Radisson är en hälsokostorgie med massor av grönsaker, frukter, färskostar, oliver, yoghurt, frukt och färskpressad juice. Men det finns också en avdelning för marmelader, söta croissanter och bakverk.

Medelhavsköken anses vara världens mest hälsosamma. Inte undra på när huvudingredienserna är citronsaft, olivolja, ►



Beirut är mer västerländskt orienterat än sina arabiska grannländer, trots att cirka 60 procent av invånarna är muslimer. Precis som före kriget hittar man återigen alla moderna lyxvaror i Beirut.

► mängder av fräscha grönsaker, linser, bönor, bulgur, persilja, mynta, oliver, nötter, färskost och yoghurt. Man inleder alltid måltiden med mezze och libaneserna kan ägna timmar åt att njuta av förrätterna. Ofta med arak, men själva valde vi för det mesta något av landets goda vita viner, eller en rosé.

Kibbeh anses vara Libanons nationalrätt. Den görs på mycket finmalen lammfärs som blandas med bulgur och lök och rullas till bullar. De serveras ofta råa till förrätt men kan också friteras eller grillas.

Vår absoluta favoritmezze var timjansalladen, gjord på stora frodiga timjanblad, mjäll lök och citron skuren i tärningar.

Huvudrätten är inte lika viktig och många hoppar över den. Där erbjuder heller inte menyn lika många variationer. Det enda kött som serveras är lamm och kyckling, oftast grillat på spett. Fisk och skaldjur är tämligen dyrt och sällan värt sitt pris. Märkligt nog är huvudrätterna ofta täckta av ett lager tunna friterade bröd. De är till för att hålla maten varm, fick vi veta.

Efter måltiden bjuds alltid färsk frukt och många gånger ingår det, liksom kaffet, i notan. Nästan alla restauranger har en speciell servitör som går runt och håller upp delikat arabiskt kaffe med kardemumma i pyttesmå koppar.

Men vad vore en festmåltid utan några syndiga frestelser? I Libanon heter de arak, kakor och vattenpipa. Arak är en alkoholstark lakritssmakande sprit kryddad med anis, som späds med vatten och is. Den dricker man till mezze. Av de otaliga söta bakverken är baklava den mest kända, tusenbladsdeg fylld med valnötter eller pistaschnötter drypande av honung och smör.

Vattenpipa, som kallas nargile, erbjuds på de flesta ställen. Att röka vattenpipa är en meditativ sysselsättning som får ta sin tid. Det är inte heller ett billigt nöje, en pipa

kostar en femtilapp. De intrikata piporna är rikt dekorerade och finns i alla upptänkliga storlekar. En särskild uppsare har hand om tobaken som läggs på glöd. Man kan välja vanlig tobak eller olika smaksättningar som persika, äpple, mango.

Av de libanesiska restauranger vi besökte blev Tabkha vår favorit. Den lilla krogen är inredd som en bistro och man har full insyn i köket där madame Nouhad och hennes kvinnliga kokkar lagar libanesisk husmanskost. Mezzebordet är uppdukat med ett tiotal rätter och dagens två varmrätter står uppskrivna på griffeltavlan. Måltiden kostar under 60 kronor inklusive förrätter och dessert. Och det smakar verkligen hemlagat. På väg ut möter vi miss Libanon och förstår att lilla Tabkha är något av en innebutik.

Frågar man efter de bästa restaurangerna får man ofta svaret att alla är bra. Kanske är det sant, i alla fall blev vi aldrig besvikna.

Kroginredningarna är överraskande vackra och intressanta. Samtliga har restaurerats och det är uppenbart att arkitekterna satsat på moderna och personliga miljöer i stället för att blicka bakåt. Det finns alltid något att vila ögonen på – en tavla, ett spännande tak, en vacker vägg eller kanske en upplyst trädgård.

#### Beirut – en spännande mix

Ibland behöver man dock ta en paus från persilja och mynta och Beirut har gott om internationella restauranger. På den trevliga italienska restaurangen La Piazza i Downtown har man utsikt över de arkeologiska utgrävningarna. Bistron Le Ragueneau, strax intill serverar entrecôte enligt det berömda receptet från L'Entrecôte i Paris. Här finns också flera franska klassiker på menyn.

Den allra bästa fransosen i Beirut är annars den eleganta fiskrestaurangen La Petite Marée. Den franske köksmästaren





Cornichen är Beirutbornas andningshål. Man tar med sig picknick, kopplar av med ett bloss på vattenpipan eller joggar längs den långa strandpromenaden.



Sylvain Arthus har tidigare arbetat hos president Jacques Chirac i Elyséepalatset. Vi åt en utsökt måltid med ljuvlig anklever, perfekt anrättad tonfisk och en lika god havsabborre, samt hemlagad glass. Därtill drack vi en utmärkt vit Château Musar. Även om notan slutade strax under hundra dollar måste det anses mer än prisvärt. I vanliga fall kostar en middag för två inklusive vin cirka hälften av detta på de allra flesta ställen.

Vi lärde oss aldrig att hitta i Beirut. Å andra sidan gör inte taxichaufförerna det heller. Det kan vara knepigt, speciellt om chauffören bara talar arabiska och i en del fall dessutom är analfabet och inte kan läsa kartan på rätt håll. Taxi är också det enda sättet att ta sig fram om man inte vill gå. Efterhand vi får klart för oss att Masra är en muslimsk stadsdel, trots att Amerikanska Universitet är beläget här. I Ashrafieh, som också har gott om butiker och krogar, är merparten av invånarna kristna. Raouché har gott om restauranger och hotell, men också ambassader och många utläningar. Armenier, syrier och druser har alla sina kvarter. Även bilmärkena är uppdelade. Hizbollah kör Volvo, kristna väljer Mercedes.

– Libanon slukar sina fiender, säger en gammal man. De flesta som kom hit som inkräktare och erövrare har stannat kvar och blivit goda libaneser med tiden.

Libaneser är gästfria, hjälpsamma och vänliga. Man blir bemött med vänlig nyfikenhet och förvånande många visar sig ha släktingar i Sverige.

Var man än går blir man ständigt påmind om det förödande inbördeskriget, men också om den starka viljan att återgå till fred och välbefinnande. På något mirakulöst sätt verkar invånarna ha klarat av att försonas, lägga kriget bakom sig och se ljus på framtiden.

Beirut är staden som vägrar att dö, säger invånarna med stolthet.

Just det är kanske Beirut's största tillgång och charm. ▶



Underst t.v. Gatuförsäljare lockar med allt möjligt ätbart från sina fantasifullt dekorerade stånd. *Mitten.*

På dagen är Försoningens torg i Downtown nästan öde men på kvällarna är de trendiga kaféerna och restaurangerna fullsatta. *Ovan.*





*Bildtexter medsols från ovan:* Hommos är obligatorisk på mezzenyn och serveras med fräscha grönsaker som doppas i kikärtsröran; På den charmiga bistron La Tabkha står mezzebordet uppdukad; Madame Nouhad ta sig en liten paus innan hon återvänder till sin kvinnliga köksbrigad som lagar genuin libanesisk "humanskost"; ChiCha har en orientaliskt inredd bar och en originell uteservering. Stället är känt för att ha stans största sortiment av vattenpipstobak. Radisson SAS Martinez ligger bara ett par minuters promenad från Cornichen och inom gångavstånd till Downtown.



## Restaurangtips i Beirut

**Al Bakawat**  
Street 86, Downtown  
Tel (01) 996 699  
Öppet lunch och middag.  
Populärt libanesiskt ställe där oud-spelare uppträder varje kväll.

**Al Sakhra**  
Raouché  
Tel (01) 812 892  
Öppet lunch och middag.  
Mycket elegant och vackert inredd med antika detaljer. Havsutsikt över de berömda klipporna. Traditionell libanesisk meny.

**Bay Rock**  
Raouché  
Tel (01) 796 700  
Öppet lunch och middag.  
Stor härlig uteservering och elegant matsal med utsikt över havet och Pigeon Rocks. Fräscha mezze och nyfångad fisk.

**Karam Beirut**  
Downtown Bazerkan Street  
Tel (01) 991 222  
Öppet lunch och middag.  
Stilig matsal och populär uteservering. God mat och utmärkt service.

**Diwan Al-Sultan Brahim**  
Charles Malek Avenue  
Ashrafieh  
Tel (01) 565 757  
eller Minet el Hosn, Starco  
Tel (01) 989 989  
Öppet lunch och middag.  
Båda restaurangerna räknas till de bättre och är också en aning dyrare. Mycket god mat, underbara mezze och bra fiskrätter. Perfekt service, elegant publik.

**La Tabkha**  
Rue Gouraud,  
Gemmayzé  
Tel (01) 579 000

Öppet måndag till lördag för lunch fram till kl 17.  
En helt förtjusande genuin libanesisk restaurang. I köket står bara kvinnor och maten som bjuds smakar verkligen hemlagad. Här äter man mezze från gående bord och dagens rätt för cirka 60 kronor.

**Le Pêcheur**  
Ain El Mreisseh  
Tel (01) 374 752  
Öppet lunch och middag.  
En fiskrestaurang belägen just där cornichen börjar. Väggarna är dekorerade med akvarier, fisken är pinfärsk





*Bildtexter medsols från ovan: Det vimlar av gatukök i Beirut där man kan äta sig mätt för en struntsumma. Här skyltas med lockande kebabspett och kibbeh, lammfärs med bulgur, som anses vara Libanons nationalrätt; På fiskrestaurangen Diwan Al-Sultan Brahim serveras varmrätten traditionellt med ett lock av friterat bröd; Populära Karam Beirut är en av de många vackert inredda restaurangerna i Downtown; Vill man äta italienskt är La Piazza i Downtown ett utmärkt val. Inifrån den roligt dekorerade matsalen har man utsikt över de arkeologiska utgrävningarna.*

och havsutsikten vid solnedgången magnifik. Men räkna med att mat och vin kostar cirka 100 dollar för två.

#### **La Piazza**

Damascus Road  
Tel (01) 339 449  
Downtown Maarad Street  
(01) 984 444

Öppet lunch och middag. Den största av dessa mycket populära restauranger ligger i Ashrafieh, en krog- och affärstätt stadsdel, den andra i Downtown. Inredningen liknar en gata i Neapel där tvätten hänger på tork. Bra ita-

liensk mat, trevlig stämning, ungdomlig publik.

#### **Le Ragueneau**

287 rue Maraad  
Tel (01) 993 000  
Trevlig restaurang i Downtown där man serverar entrecôte och andra klassiska franska rätter.

#### **ChiCha**

Sassine Square, Selim Baz Street  
Tel (01) 333 040  
Öppet lunch och middag. Inte långt från det nyaste

shoppinggalleriet ABC ligger denna märkliga restaurang med pizza, libanesiska meze, grillat, smörgåsar och stans största sortiment av tobak för den som vill röka vattenpipa. Inredningen är överkitschig. Missa inte baren!

#### **Abdel Wahab**

51 Rue Abdel Wahab El Inglizi  
Tel (01)200 550  
Öppet lunch och middag. Abdel Wahab har en sober originell inredning och utservering en trappa upp.

Typisk libanesisk mat och trivsamt atmosfär.

#### **La Petite Marée**

Sursock Street  
Ashrafieh  
Tel (01) 202 118  
Bara middag.

På eleganta La Petite Marée basar en äkta fransk kock. Elegant och intim miljö med utsikt över en vacker trädgård. Berömd för sin fisk och bouillabaisse, men det finns även kött på menyn. Och anklaven är superb.