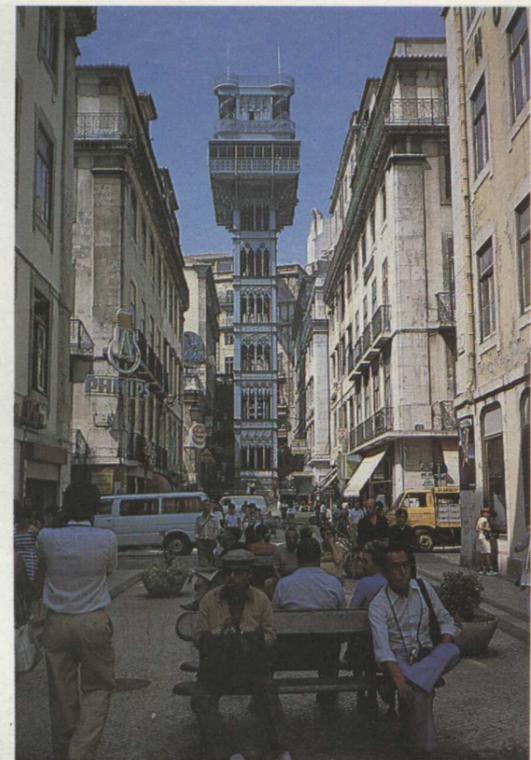




Hace ya un buen rato que la noche se desplomó sobre la ciudad. La bruma del estuario fue espesándose, se hizo más confusa y asfixió los mercantes anclados frente a los muelles, las cúpulas blancas, las arquitectónicas colinas. El viajero se ha quedado preso como un fantasma en su reino de sombras, con el solo apoyo del halo naranja de las farolas, de la luz que esculpe el bronce ecuestre de José I en la Praça/Plaza do Comércio, puerta noble de Europa, escalinata que conduce, a través de los caminos secretos del Atlántico, a tierras de sargazos y especias, a regiones azules donde florece el oro remoto de la infancia: a Goa, a Macao, a Guinea, a Brasil, geografía de lugares, pero también de nombres, porque hay nombres que viven por sí solos.

Sobre el Puente 25 de Abril —el Golden Gate de acá, cuando ya el oro existe apenas en el recuerdo—, resbalan como luciérnagas locas los automóviles. Ayer, la kilométrica estructura metálica sobre el estuario del Tajo —o Mar de la Paja— se llamó Puente Salazar, y, entonces, era todo como una metáfora de acero, y ya reflejaba ese resbalón de faros sobre las aguas que fueron, y han vuelto a ser a estas horas, de plomo cerrado. El puente se levantó en 1966. Este ayer tiene, pues, casi veinte años, como en un poema de Jaime Gil de Biedma. El viajero también empieza a acercarse peligrosamente a esa edad en la que todo cuanto merecía la pena tiene ya casi veinte años a la espalda.

Esta noche, la escalinata no desciende directamente al mar, sino que se encajona en un espeso barrizal donde, horas antes, revolvieron algunos hombres con las piernas hundidas hasta la rodilla, no se sabe si en busca de tesoros enterrados en el lodo, o de imposibles mariscos. Es fin de estío (un fin de estío que se aproxima al desconcierto del fin de siglo) y el Tajo ocupa con esfuerzo los más de dos kilómetros de an-

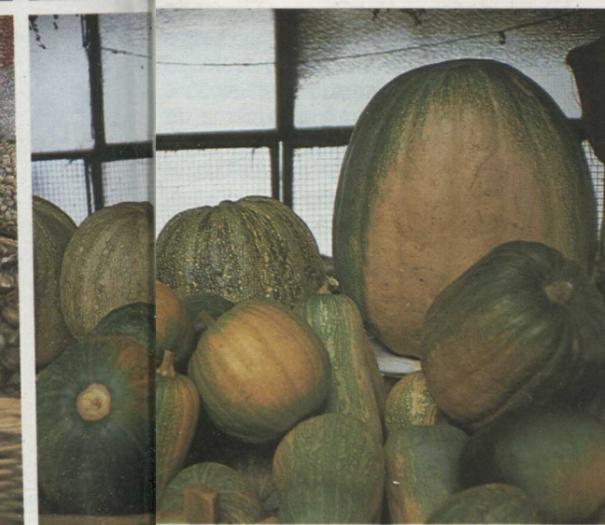
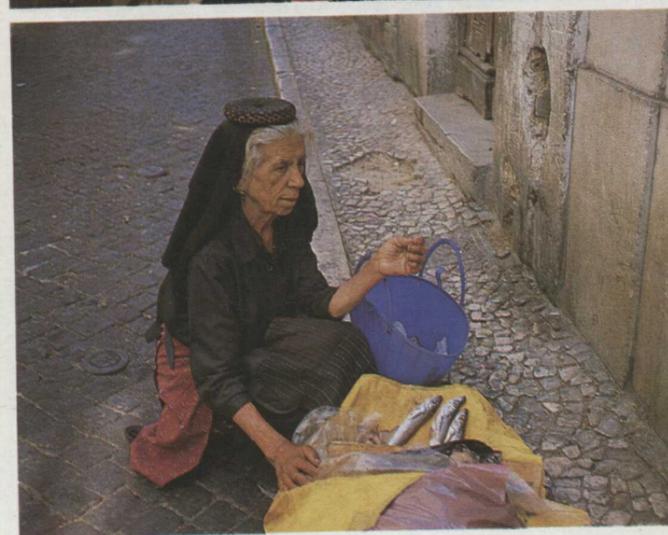
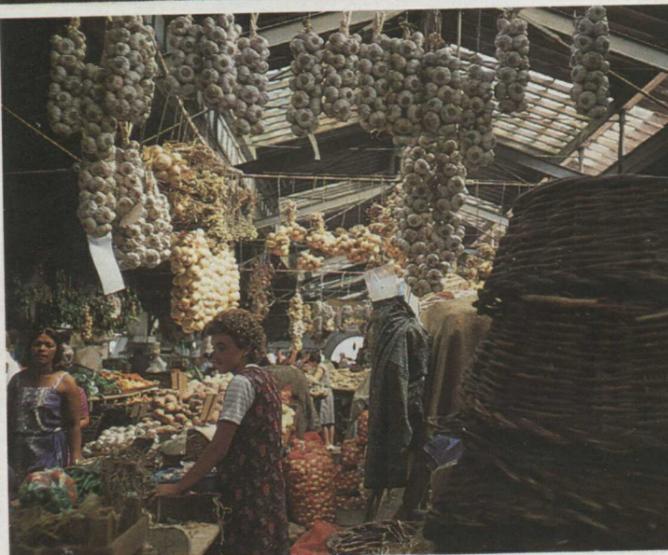
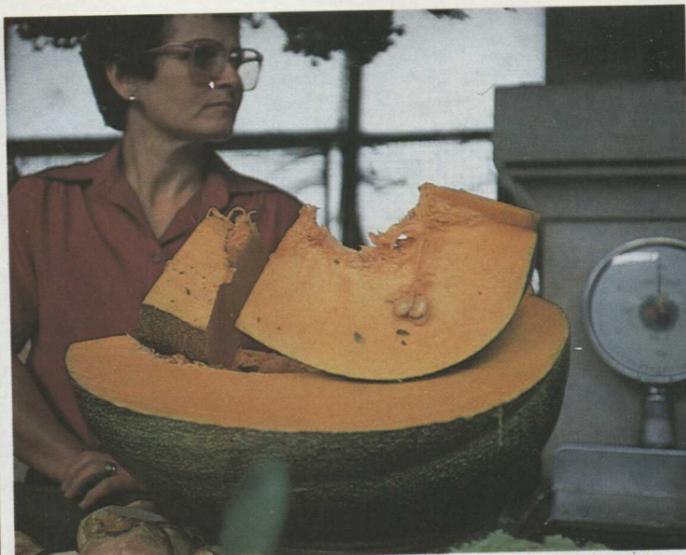
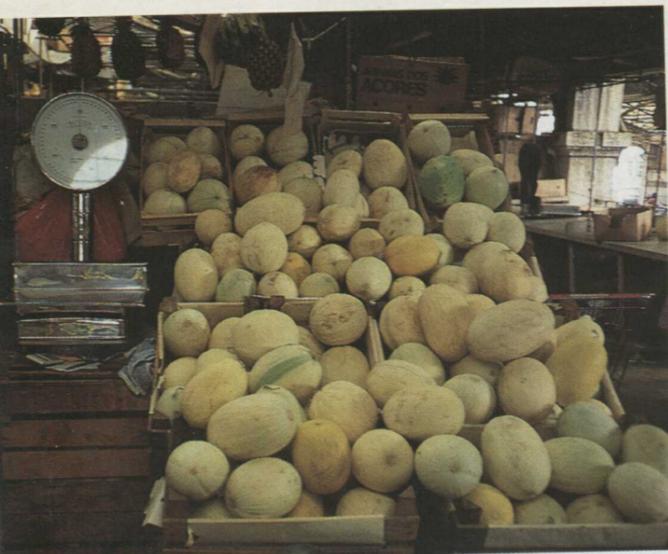


ESTAMPA  
DE LISBOA:

## EL PUERTO DE LA NOSTALGIA

Texto y fotos: **Rafael Chirbes**





Lisboa se despierta invadida por las verduras de las cercanas quintas; por los pescados de Cascáis, de Sesimbra, de Peniche, de Nazaré; por las carnes del Miño o del Alentejo.

chura de su cauce. Al oeste, cuando el río se entrega inermé al océano, el estuario tiene vocación de delta y una franja de blanquísima arena reluce en su centro, al claro de luna.

Africa está al sur y tiene clavadas en sus costados las astillas de viejas carabelas naufragadas. Los portugueses inventaron esa nave ágil que se llamó carabela y colonizaron las costas de Africa, sembrando de factorías su perfil. De eso hace muchas veintenas de años. Horas antes, el viajero descubrió los carteles amarillentos que anunciaron un recital que Stevie Wonder dio el pasado mes de agosto. Entre los espectadores, el ébano de Angola, de Mozambique, de Guinea Bissau... Desde la independencia, tras el 25 de abril, más de un millón de personas abandonaron las colonias y vinieron a instalarse en la metrópoli. Hoy venden pescado en Praça de Ribeira, el colorista mercado que está aquí, a la derecha, detrás de los majestuosos edificios oficiales; trabajan en las fábricas del otro lado del río; faenan en los mercantes que ahora duermen en el muelle de Alfandega, a tiro de piedra; trapichean a espaldas del viajero, entre los turistas de las terrazas de Rosio y Restauradores.

El muelle de Alfandega está a la izquierda del viajero, detrás de la estación marítima, cercado por los camiones, las sombras y los paseantes dudosos. A la derecha, pasado el paréntesis luminoso de la Praça do Comércio, continúa la sucesión de los muelles desolados, de las altas plumas de grúa envueltas en la noche.

Enfrente, las luces de la otra orilla, como una tentación: luces de los astilleros de Lisnave, de Barreiro, de Cacilhas, de Seixal. Una Lisboa hosca y proletaria, con los ojos abiertos a cualquier veinticinco de abril. El viajero conoce la otra orilla. Ha paseado entre los bidones, entre las piezas grasientas y la luz quebradiza de los sopletes. Ha comido, con un fondo de monos azules, una buena calderada de congrio, un exquisito ensopado de anguilas.

Hay aún otras luces, que emergen en el centro negro del agua como peces fluorescentes: enormes barcos de carga, petroleros de incierto destino, apenas borrones sobre la banda oscura que la niebla del Tajo añade a la noche.

El viajero, al darse la vuelta, se queda de cara a la ciudad dormida. Por encima de las casas multicolores de la Alfama —a estas horas invisibles— se levanta el castillo de San Jorge. Ahí —en Alfama, en Mouraria—, nació y creció la ciudad musulmana, la que los cruzados, llegados desde Francia con sus naves de odio, arrasaron con fuego de los cielos. Del otro lado, el Bairro Alto. Y, en el centro, entre los dos promontorios, como un glaciar de piedra, la Baixa, la nueva Lisboa que soñó el Marqués de Pombal.

Esta misma tierra que sostiene al viajero tembló en 1755, mientras el Tajo crecía, hasta convertirse en una ola gigantesca que ahogó a una multitud. Carvalho e Me-

lo, Marqués de Pombal y Primer Ministro de José I, encontró la ocasión para plasmar su utopía de una ciudad nueva e higiénica. Con la fe de las luces —en 1759 expulsó a los jesuitas—, opuso la voluntad de progreso a la arbitraria crueldad del destino. Entre tanto, en Europa, el terremoto de Lisboa despedazaba el mundo bien hecho de Newton, el mejor de los posibles, y elevaba los decilitros de amarga ironía de Voltaire, hasta hacerle parir el Cándido.

La ciudad modélica de Pombal sigue en pie, con sus calles armónicas, un poco monótonas como las ilusiones de todos los reformistas, cortadas en ángulos rectos: calles del Oro, de la Plata, calle Augusta, que desemboca en un arco triunfal. Por encima, como el recuerdo de una pesadilla, las ruinas del Convento do Carmo: las nervaduras sin bóveda, las silenciosas naves a la luz de la luna, las lápidas mágicamente tocadas por las lejanas estrellas.

—¡Tienen ustedes una ciudad tan hermosa! —le ha dicho el viajero, horas antes, a Manuel F., un lisboeta de cuarenta y seis años que tiene una hija de vacaciones en España—. Además, ya ha pasado el peor momento, cuando la especulación podía haberla destruido.

Manuel F., que admira a Otelio Sarai-va de Carvalho, a pesar de que se declara conservador, se ha enojado con el viajero:

—A ustedes, los turistas, les gustan los barrios viejos de Lisboa. No se dan cuenta de que la mayoría de esas casas son de pésima construcción y ofrecen condiciones de vida propias del subdesarrollo; que algunos de los edificios todavía habitados corren peligro de hundimiento...

La Baixa, no. La ciudad de Pombal sigue orgullosamente en pie, convertida en el símbolo local de una generación que creía que la felicidad de los hombres podía planearse astutamente y que tenía algo que ver con la matemática y la higiene. Sus sucesores, que urbanizaron un siglo después (1880) la Avenida da Liberdade y el ensanche, obedecían ya a otras pautas de modernidad. Al fin y al cabo, seguían las ideas del Barón de Haussman, quien, al crear los bulevares parisinos, perseguía fines menos confesables. En la segunda mitad del siglo XIX, Marx y la Comuna habían venido a estropearlo todo.

El viajero continúa inmóvil, en medio de la Praça do Comércio, que antes del terremoto fue explanada de un palacio, por lo que se llamó así: Terreiro do Paço. Desde aquí, la ciudad creciendo como un abanico, enrevesándose. El terremoto se llevó consigo el orden de las piedras, los cuadros de los salones, los miles de libros de la biblioteca palaciega, una de las más importantes de su tiempo. ¡Helas!

Al pie del Bairro Alto, muy cerca de

los mejores hombres de la ciudad en aventureros a merced de naufragios y agresiones corsarias. La iglesia miraba con desconfianza a estos hombres que no buscaban el Santo Grial, sino estimulantes para sus papilas gustativas.

Relucen los cables del tranvía a la luz de la luna. Amalia Rodrigues canta ese fado que dice **Quando os outros te battem bejote eu**, y el viajero se acuerda de Camões, un escritor si cabe más triste y machacado aún que Cervantes. Hay que tener mucho fuste para escribir la epopeya de un pueblo que lo odia a uno. **Quando os outros te battem...** Los turistas se inyectan la tristeza lisboeta con ansiedad de yonkies. Reservan sus mesas en O Faia, el local de Carlo do Carmo, en A Parreirinha de Alfama: cena y sesión de tristeza, con una mujer de tragedia griega vestida de negro, llorando por el amor como si llorase por los muertos de los cruzados, por los muertos del terremoto, por el rey Don Carlos, al que un republicano mató en esta misma plaza cuando viajaba en un landó descubierto, por la república que no duró nada, por los que murieron en alta mar, en Brasil, en Angola, en Mozambique, por los que todavía viven en París. O llorando por todo, como si llorase por el amor.

De madrugada, en algunos locales del Bairro Alto, hay música de Jazz y, en los escaparates de las librerías las farolas iluminan las últimas novelas de Agustina Bessa Luis, de Cardoso Pires, de Margarita Yourcenar, de Gabriel García Márquez. Las librerías de Lisboa son acogedoras, con una cuidada selección de volúmenes, que habla de una ciudad culta, exquisita, al estilo del París fin de guerra, cuando no se había perdido el provincianismo de las tertulias literarias de café —aquellos cafés de París, estos nostálgicos cafés de Lisboa, que cierran antes de tiempo—, del libro bajo el brazo durante el trayecto de metro.

Al norte, donde termina el glaciar de la Baixa y la Avenida da Liberdade, se abre el parque en forma de U de Eduardo VII y, en su extremo, el largo sueño de las plantas tropicales en la imponente Estufa, donde la metrópoli quiso enjaular toda la flora de las colonias. Muy cerca, la sombra de los grandes hoteles: el Ritz, el Sheraton; las ventanas modernistas, las verjas, los balcones. El espacio increíble de la fundación Goulbenkian, otro loco intento de capturar todo un mundo e introducirlo en un local, uno de los más bellos museos de la tierra. En la noche de la Goulbenkian —la pesadilla de un petrolero multimillonario— respiran los tapices persas, los azulejos árabes, los jarrones chinos, las momias egip-

cias, las joyas modernistas y decó, los viejos Rembrandt, los Rubens.

A la orilla del río, en el Museo de Arte Antigo, las sombras cubren a estas horas los cuadros del Bosco, los del gran lisboeta que fue Nuno Gonçalves: el pintor de marineros, burgueses, armadores, clérigos y nobles; el que puso rostros a una Lisboa cuya continuación ya sólo existe en los Jerónimos, en Belem, en la silueta de la Sé (catedral), un poco demasiado burda para esta ciudad de encaje. La arquitectura de Lisboa —la que no hizo Pombal— es femenina, sí, como de encaje o ganchillo, más de hilo que de piedra, con sus mansardas haciendo piruetas por encima de los tejados, con su desordenado subir y bajar, con sus placitas que se abren, de pronto, en un hueco de verdor: un espacio para que los viejos vigilen a los limpiabotas asediados por las palomas.

Los tranvías y los limpiabotas son los grandes enemigos de las palomas en Lisboa. Los tranvías, porque no se apartan para no pisarlas. Los limpiabotas, porque dicen que les ponen perdidos los instrumentos de trabajo.

En una plazoleta cerca de la Iglesia de San Roque, ayer por la mañana, un limpiabotas perseguía con saña a las palomas, mientras el viajero intentaba en vano fotografiarlas. El fue quien le explicó la rencilla al viajero:

—Son el mismo diablo. Hacen más daño que un regimiento de ratones en un granero.

Ahí aprendió que los ratones, en Lisboa, se organizan en regimientos y que los limpiabotas lisboetas son enemigos de sus paisanas, las palomas.

**Despertar de la ciudad de Lisboa, más tarde que las otras, / despertar de la Rua do Ouro, / despertar de Rossio, a la puerta de los cafés, / despertar. / Y en medio de todo, la estación que nunca duerme, / cual corazón que tiene que latir a través de la**



**vigilia y el sueño**, escribió Pessoa hace ya tiempo, y suponiendo bien que Lisboa iba a hacer largamente duraderas sus palabras. A Lisboa siguen despertándola desde fuera. La despiertan desde las estaciones de ferrocarril y desde la estación marítima, todas estratégicamente situadas en el centro de la ciudad para hacer posible la maravilla de un hormiguero humano. Lisboa despierta en Rossio, en la estación de tren; y despierta aquí mismo, al lado del Terreiro do Paço —o Praça do Comércio—, en la estación marítima.

Despierta invadida por los campesinos que vienen a comprar el zapato de fiesta para el niño, el traje de los domingos, el vestido de boda; por los camiones que se detienen ante el mercado de Ribeira, a un paso del viajero; ante el de Campo Grande. Lisboa vende y devora.

Con la primera luz del día, el agua del Tajo es terrosa y fértil, como dicen que es la del Amazonas, la del Ganges, la del Mekong, aunque la fertilidad del Tajo, a estas alturas de su vida, es sólo un afeitado coqueto.

—Está tan contaminado, que ya no se pesca nada en él —le aseguró al viajero Antonio Silva, propietario de uno de los más populares restaurantes lisboetas—. Sin embargo, cada tarde, aquí, en la escalinata de Praça do Comércio, ante los ferrys de Lisnave, los pescadores plantan sus cañas.

Los ferrys de Lisnave son de color naranja y resbalan desde muy temprano su cargamento apresurado de hombres, mujeres y niños. Lisboa se despierta hambrienta. Los cafés se llenan de gente que devora bollos dulcísimos. A los portugueses les gusta mucho el azúcar. La dulcería portuguesa —tocinos de cielo, yemas— tiene un inequívoco origen árabe: huevos, almendras y azúcar, muchísimo azúcar.

Lisboa empieza a pensar en su comida desde el amanecer. En las primeras horas del día, los dos mercados más importantes de la ciudad —el de Praça da Ribeira, el de Campo Grande— parecen los depósitos gigantescos de un grupo de hormigas que tuviesen el tamaño de los hombres. Las cajas de frutas peninsulares —peras, melocotones, ciruelas, albaricoques, melones y calabazas, naranjas— y de las islas —kiwis, aguacates, piñas, bananas— se amontonan y, luego, se esparcen en un rígoroso juego de granel y al por menor. El coriandro perfuma el aire y el viajero se acuerda nuevamente de Tánger, del Atlas con sus bosques de cedros, de la plaza de Marraquech tendida al sol de Africa. El viajero ha recuperado el sabor del coriandro en algunas sopas de hortalizas, en las chamuças (esa especie de bastella portu-



Foto: A. de Benito.

## RECETA DEL POLLO DE CABIDEIA

### Ingredientes:

- 1 pieza grande de pollo.
- 100 g. de manteca de cerdo.
- 2 cebollas de tamaño mediano.
- 1 tomate.
- 2 cucharadas de pimentón picante.
- 1 hoja de laurel.
- 2 dientes de ajo.
- 2 unidades de vinagre.
- 1 dl. de vino blanco.
- 1 ramita de perejil.
- Sangre de un pollo.

### Preparación:

Se hace un refrito con las cebollas picadas, los ajos también picados, laurel y el tomate picado. Usando para freír la manteca de cerdo. Seguidamente se agrega el pollo, lavado y trinchado en pedazos, y se deja freír el conjunto hasta que esté bien rehogado. Cuando esté en su punto se le agrega la sangre de un pollo.

Se sirve acompañado de arroz blanco y puede adornarse con huevo cocido.

aquí, junto a la Rua de Sao Paulo, se ha encendido el neón, en una callecita que parece una página del atlas. En pocos metros, un local que se llama Scandinavia; otro, Texas; y, luego, Tokio, Oslo y New York. Como poniendo orden a tan arbitrario recorrido, hay uno al que el propietario decidió ponerle Pass Port.

En el Texas, una chica de la vida le pidió al viajero un cigarrillo español. Más arriba, en el ensanche, por detrás del cine Roxy, el viajero encontró que las muchachas que hacían la carrera eran aún más pobres. Frente a las terrazas del jardín, donde nace la Avenida da Liberdade, en Restauradores, la noche se le puso ambigua, con un confuso cóctel de chicas de la vida y travestis, en el que nadie parecía saber a qué palo quedarse.

Desde que Alan Tanner rodó su película **En la ciudad blanca**, Lisboa ha empezado a parecerse un poquito más a Tánger. Se ha poblado con un revoloteo de alemanes que cruzan sin rumbo sus calles, con un pálpito de franceses que se han hartado de cargar con el sesenta y ocho a cuestas y están dispuestos a encontrar un nuevo paraíso romántico, caiga quien caiga. Lisboa ha puesto a su disposición las estatuas de bronce, bajo las que dormir una pesadilla; los desconchados en las paredes, que parecen un camino a cualquier parte; la pereza mediterránea, inconfundible. Lisboa

no está, pese a las apariencias, en el mismo mar que La Coruña; está en el de Marsella, en el de Barcelona y Valencia, vaya usted a saber por qué.

Hace ya un siglo que el Primo Basilio de Eça de Queiroz bebía el vino una vez que había regado el cuerpo de su amante; y, en portugués, la ese de Lisboa se pronuncia **sh**, exactamente igual que la de la palabra triste. Ese es el secreto de los fados. Hay fados tristes y hay otros que lo son mucho más.

—Los portugueses somos muy especiales muy orgullosos —le contó al viajero, Alvaro, catorce años en la emigración y algunas historias de poca importancia desde que inició su vida de marinero—. Cuando yo estaba en París nos juntamos todos los portugueses de nuestro barrio y levantamos la bandera. La verdad es que en aquel barrio éramos todos portugueses. Hasta que llegaron los guardias y dijeron: «¿qué hace ahí esa bandera?, ¿no véis que esto es territorio francés?» Habíamos comprado vino para celebrarlo. La policía bajó la bandera.

—¿Hace mucho tiempo de eso? —ha preguntado el curioso viajero. Y Alvaro se ha puesto a hacer cálculos con la máquina de sus dedos.

—Pues debió ser hacia mil novecientos sesenta y ocho —ha concluido, poniéndole al viajero la carne de gallina. La sensación de que acaba de escuchar la otra versión de una página de historia.

Alvaro no es de Lisboa, sino del Alentejo, la Andalucía o la Extremadura de Portugal. Trabaja como marinero y ha venido para pocos días. Ha aprovechado para hacer sus compras y para ver una revista musical en uno de los teatros de variedades de aquí cerca. Subiendo por Liberdade —el Paseo de Gracia, los Campos Elíseos de Lisboa— está el «Paralelo» local: teatros desconchados desde los que se critica al gobierno, donde se cantan melancólicos fados que hablan de amores marineros, de rincones de la Alfama, del caos del tráfico en la capital, de Eça de Queiroz, del terremoto, y de la subida de los precios. En Lisboa la revista es más nostálgica y política que erótica.

El viajero recuerda, reconstruye su travesía de la ciudad desde la Praça do Comércio, desde donde Lisboa fascinaba al mundo, con el brillo del oro y el sabor misterioso de las especias. Aquí descargaban los barcos sus mercancías. Los bienpensantes se horrorizaban, porque la sola y dudosa pasión de la mesa, la discutible excitación de la pimienta, de la canela, del jengibre y la nuez moscada, convertía a

**Lisboa no está en el mismo mar que La Coruña; está en el de Marsella, en el de Barcelona y Valencia, vaya usted a saber por qué.**

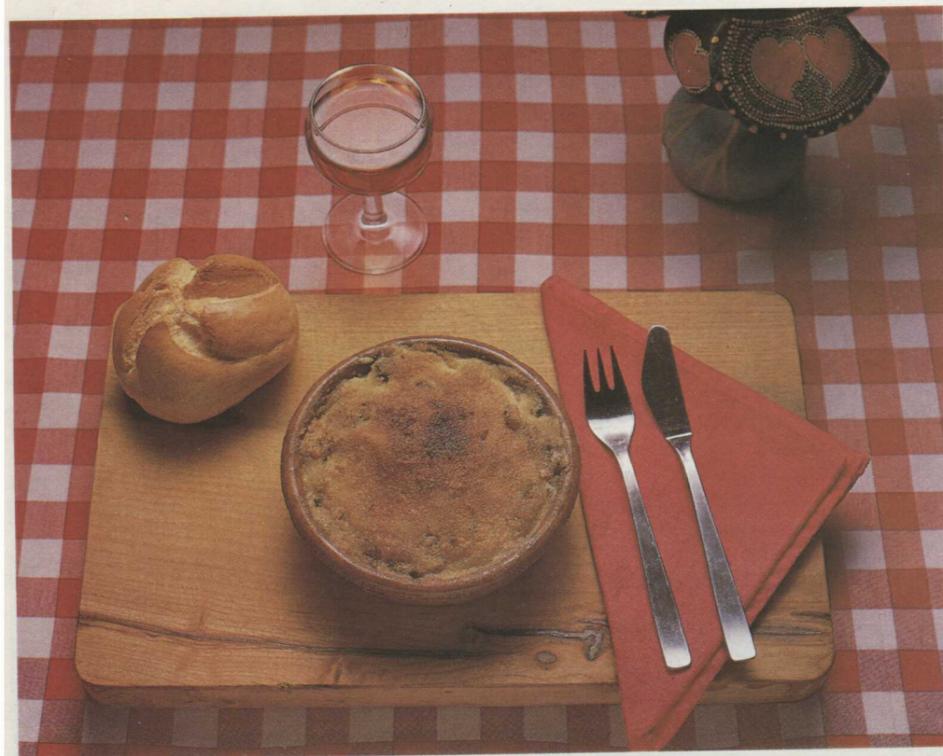


Foto: A. de Benito

## BACALAO A JOSE DO PIPO

### Ingredientes:

- 5 pedazos de bacalao.
- 1/2 litro de leche.
- 4 dientes de ajo.
- 2 cebollas.
- 2 hojas de laurel.
- 1 dl. de aceite.

### Preparación:

Se corta el bacalao en pedazos, se pone en remojo en la leche con los dientes de ajo, las hojas de laurel y aceite y se deja en este adobo durante un par de horas. Después se coloca en una placa y se lleva al horno para que se ase.

Cuando esté a punto, se saca de la lumbre, se le quitan las espinas y se deja sobre un recipiente.

Se pican la cebolla y los ajos y se rehogan con aceite, para cubrir con ellos el bacalao y por encima se vierte salsa mahonesa y se espolvorea con pan rallado. Alrededor del bacalao se guarnece con un puré de patatas y se lleva al horno para gratinarlo.

guesa) y, ahora, vuelve a encontrar, en Praça da Ribeira, su perfume.

—Los barcos portugueses pescan en Africa, porque ya se encargan los españoles de pescar en Portugal —le decía al viajero un profesor de la escuela de cocina de Lisboa, Manuel Gabriel.

El pescado llega a la capital desde los puertos de Nazaré, Sesimbra y Peniche. Lisboa ha abierto una gigantesca red que termina en su estómago. Los capitalinos compran pescados gelatinosos, que dan cuerpo a sus soberbias calderadas: congrio, raya, escórpora. Desde octubre hasta abril llegan a Lisboa las lampreas del Miño. Madeira envía sus enormes peces-espada. De la albufera de Aveiro, las anguilas, cuyas cabezas no hay que rechazar, porque dan solidez a los ensopados. Los cangrejos de río proceden del sur, del Guadiana. De Cascais, las ostras. De cualquier parte, el rodaballo, la merluza, el pulpo, los caracoles de mar y de tierra. Lisboa devora toneladas de caracoles de tierra, relucientes sobre un lecho de cebolla. Como buena ciudad mediterránea, consigue que campo y mar invadan sus calles, se esparzan por sus plazas, se conviertan en puestecillos en sus esquinas. El lisboeta compra en las esquinas de su ciudad pedazos de huerta y de mar.

En las quintas de la llanura del Tajo,

piensan en Lisboa, a la hora de cultivar las rosas, los claveles, los nardos, los grelos, las acelgas, las espinacas y lechugas, las coles y las coles de Bruselas. En las granjas, aún alimentan sus patos, sus pollitos tomateros pensando en la caprichosa y voraz Lisboa. En el Alentejo, mueren los cerdos negros con el único propósito de que no le falte el jamón a la capital. Al norte, en las tierras que limitan con Galicia, se sacrifica la ternera para que sus jugosos bifés se abran sobre los platos de Lisboa. Los quesos vienen desde las frías cumbres de la Serra da Estrela, con su sabor profundo a leche de oveja.

—Lisboa no tiene una cocina propia —asegura Manuel Gabriel, acompañante del viajero en algunos de sus paseos por los mercados lisboetas—. La cocina de aquí es campesina, pesada y no corresponde a la vida urbana. Ha existido, por influencias de turismo, y de la emigración, una tendencia a afrancesarla. Ahora, muchos cocineros profesionales se plantean renovarla: mantener su esencia, aunque adaptándola a la ciudad. Existen muy pocos platos verdaderamente lisboetas. Quizá se podría hablar de la sopa de pollo —caldo blanco con menudillos— como tradicional de aquí, pero la inmensa mayoría de los platos proceden de otras regiones: del Miño, de Beira, del Alentejo. Lisboa se ha limitado a recoger las recetas, igual que ha recogido a los emigrantes. Es una ciudad ecléctica: un baido de todo Portugal, también en la cocina.

Para Manuel Gabriel, la mejor cocina portuguesa es la que viene del norte, de donde también son —siempre en su opinión— los mejores cocineros.

—Yo creo —dice— que el mejor cocinero de Lisboa es Alvaro Rodrigues, el propietario del restaurante Tágide.

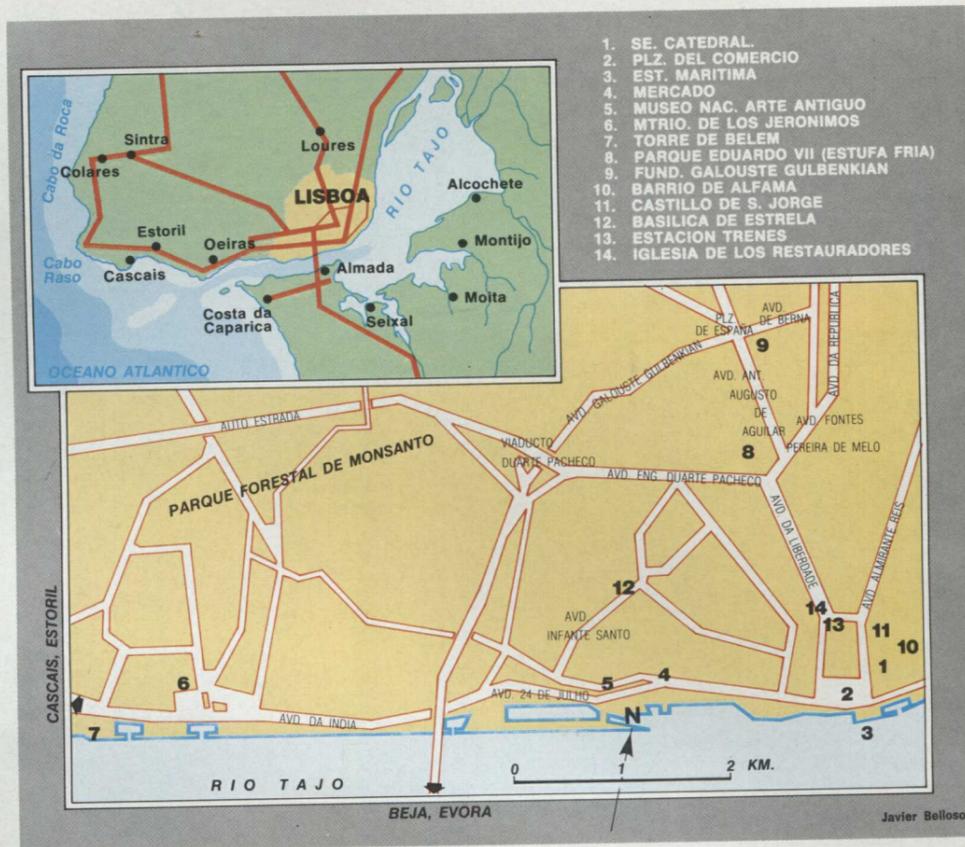
El viajero ha cenado en Tágide. Ha admirado la sobria belleza del local y también la belleza que lo entorna: la vista sobre el Tajo pardo, sobre el castillo de San Jorge y los tejados de la ciudad pombalina; pero se ha quedado bastante frío ante un pato enterrado bajo un Everest de arroz blanco con la cumbre nevada por un inhóspito gratinado de queso, a pesar de la rutilante estrella Michelin, que sólo comparten en Lisboa el elegante Tavares, la Casa de Comidas y el franco-marroquí Michel.

Al dudoso filo del día, desde esta Praça do Comércio, recuerda mejor el viajero la sólida y sencilla comida de O Policia, con sus opulentos cocidos, sus iscas de hígado de cerdo, sus manitas, su pollo de cabide-la —cocinado en su propia sangre—, sus cabezas de merluza cocidas con huevas.

La tradición coquinaria de Lisboa se apoya en productos buenos, frescos, que se cocen o asan. En la Adegas de Tia Mathilde preparan excelentes conejos a la cazadora y cerdo con almejas (a la alentejana). En restaurantes modestos —A Tulipa—, que se esconden en cualquier rincón de la ciudad, el viajero ha comido bien: rodaballo pescado pocas horas antes, asado y en su punto.

El viajero se ha pasado muchas horas ante las mesas lisboetas, luchando contra el desafortunado romanticismo que le imponía esta ciudad madura y un poco perversa. Ha jugueteado con variaciones sobre un tema fascinante: el tópicico bacalao portugués: lo ha comido en forma de croquetas, escondido dentro de un hojaldre, hilado con huevo; incluso llegó a la aberración de probarlo cubierto con nata y gratinado al horno, en un restaurantito cursi del Bairro Alto. La mejor de las maneras para el viajero ha terminado siendo la tradicional: a la Gómez de Sá, es decir, cocido junto a unas patatitas nuevas sin pelar, y, luego, con cebolla, ajo y mucho aceite, pasado por el horno. En su recorrido por las mesas de la ciudad, ha bebido algunos vinos verdes, unos excelentes Dao, ciertos Colares, un buen vino de la Cooperativa de Goux, algunos Porto y Madeira. En cada ocasión, cerraba su recorrido por las mesas lisboetas frente a una copa de bagaceira, de aguardiente viejo —Casa Velha de Abele-da, Aliança Velha, o Carballo Ribeira Ferreira—. Después, volvía a ponerse indefectiblemente sentimental y se lanzaba a la calle, al irivenir oriental de la gente, a las multitudinarias terrazas de los cafés, a las colas ante las paradas de los tranvías, a un mundo que llevaba la tristeza del fado tan escondida, que se diría que todo era invención de la noche en que todos los gatos son pardos.

Luego, al cabo de los días, se ha detenido aquí, bajo la estatua de Praça do Comércio, bajo el caballo de bronce y su caballero, y se ha dado cuenta de cómo, poco a poco, ha terminado por enamorarse de la ciudad. Entonces, ha decidido no pensar más en pasado o en futuro y agarrarse con mano de acero al presente, pero, cuando ha extendido la mano, ha visto que ya no existía, a pesar de que atardece sobre este antiguo Terreiro do Paço y de que ya han empezado a instalar sus cañas los primeros pescadores vespertinos. El Tajo, con sus aguas turbias, no promete ninguna pesca milagrosa. El viajero reflexiona sobre el eterno tema de la fe que nada espera, y que es la más perfecta. Mira, ahora sin ningún propósito, la ciudad, y vuelve a amarla.



1. SE. CATEDRAL.
2. PLZ. DEL COMERCIO
3. EST. MARITIMA
4. MERCADO
5. MUSEO NAC. ARTE ANTIGUO
6. MTRIO. DE LOS JERONIMOS
7. TORRE DE BELEM
8. PARQUE EDUARDO VII (ESTUFA FRIA)
9. FUND. GALOUSTE GULBENKIAN
10. BARRIO DE ALFAMA
11. CASTILLO DE S. JORGE
12. BASILICA DE ESTRELA
13. ESTACION TRENES
14. IGLESIA DE LOS RESTAURADORES

## AGENDA

### Cómo ir

En trid: el Lusitania, que oscila 8 ptas. de la cama indivi 2 de la segunda clase. En el fer: 4.545 (1.ª clase) y 3.722 (II.ª). También hay tren desde Vigo. En avión: vuelos desde Barcelona y Madrid. Se viaja en TAP e IBERIA, indistintamente. I y V desde Madrid, en clase turista, 34.375. En I.ª, 49.750. Desde Barcelona, la ida vale 25.920. En autobús: al parecer, la única compañía que hace servicio regular directo es Juliá, que tiene salidas desde Barcelona y Madrid. Hay otras compañías, desde Sevilla y Vigo, con trasbordo en frontera.

En coche propio: Proveerse de Carta Verde. Aunque en la oficina de turismo portugués le digan que el puesto está abierto toda la noche, es falso, al menos por lo que se refiere a Badajoz. Cierran a media tarde y, sin carta verde, no dejan cruzar.

### Dónde hospedarse

La oferta hostelera lisboeta es variada e incluye todas las economías. Uno puede hospedarse en los lujosos Avenida, Sheraton o Ritz, pero también en cualquiera de las pensiones que rodean Rossio. En medio, cientos de lugares que no son caros para un español medio. Hay un buen camping, aunque bastante alejado. Uno recomendaría el hospedaje en la Baixa, la ciudad popular. Pero, ¡es una recomendación tan subjetiva!

### Qué visitar

Lo menos que puede usted visitar es el castillo, Belem —con su torre—, el monasterio de los Jerónimos, la Fundación Gulbenkian, el Museo de Arte Antigo, el convento del Carmo, la catedral, la magnífica estufa. Conviene cruzar el Tajo por el puente 25 de abril y, también, utilizando cualquiera de los ferrys. Hay viajes por el Tajo para turistas, los domingos por la tarde, pero son caros.

### Dónde y qué comer

En los grandes restaurantes: Tágide, Tavares, Casa da Comida, Michel, Aviz o Gambrinus. En los populares: O Policia, Antonio, A Tulipa, Adegas de Tia Mathilde. En cualquiera de las tabernitas de la Alfama o el Bairro Alto. En Lisboa, se suele comer pescado fresco. Se echan un poco de menos las fantasías culinarias. Algunas palabras clave: bacalhau: bacalao; pescada: merluza; porco: cerdo; camaroes grandes: gambas; gamba: langostino (¡ojol!); grelhado: asado; presunto: jamón; peixe: pescado; amêndoas: almendras; vitela: ternera; feijão: judías.