



## LISBOA, tan lejos, tan cerca

"Los viajes son los viajeros. Lo que vemos no es lo que vemos, sino lo que somos", decía **Fernando Pessoa**. Y no podía tener más razón el escritor lisboeta. Un caso claro es la relación que mantenemos los españoles con nuestros vecinos de península.



# L

os españoles hemos tendido a ver Portugal como un reflejo de lo que no nos gusta de lo que somos y hemos sido. Por lo que nos parecemos y por lo que nos diferencia. Podemos admirar sus ciudades monumentales, sus fantásticas playas, la educación de su gente, pero los prejuicios perduran. Quizás por ese motivo, muchos siguen pensando que hablamos de un país donde se come barato pero de una forma algo primitiva, una mezcla de bacalao chamuscado, *açorda* indigesta y pastelillos de Belén. Sin embargo, la gastronomía portuguesa tiene ya poco que ver con esta imagen estereotipada. Cada viaje nos demuestra la velocidad supersónica a la que se acomoda a los nuevos tiempos e incluso se pone

a la cabeza de muchas tendencias. Sin que casi no nos hayamos dado cuenta, Lisboa ha pasado de ser una ciudad decadente y algo gris a convertirse en la nueva Berlín de Europa, un espacio en el que la modernidad saca lustre y reverdece a la tradición. Así lo demuestra la constante rehabilitación de los barrios portuarios que empezó con Alcántara y las Docas y continúa veinte años después en nuevas zonas. Por ejemplo, en Cais de Sodre encontramos uno de los principales polos de atracción para turistas y locales, el **Mercado de la Ribera**, un edificio del siglo XIX que, para mí, acoge una versión más cálida y confortable de los mercados gastronómicos que surgen en nuestras ciudades.

*Santos es el centro de este nuevo oeste lisboeta y está lleno de pequeños bares y bistrós, entre hippies y hipsters, entre los que destaca el sushi fusión de **Estado Líquido**.*



# Sea me

Tomando el elevador de Bica, otra zona en alza, llegamos al barrio alto y a **Sea me**, una parada inexcusable para todos los que nos gusta el buen pescado por calidad de la materia prima pero también por la reinterpretación actualizada de la tradicional tasca marinera. Por favor, no dejéis de probar el bocadillo de ventresca en pan de centeno: es realmente inolvidable. Además, si es fin de semana, podrás tomarte un buen gin tonic y escuchar jazz; una muestra más de la mentalidad ecléctica de los restauradores portugueses.



Si seguimos subiendo cuestas -y junto a la Iglesia de San Roque, mi favorita- llegaremos a uno de los restaurantes que están poniendo a Lisboa en el mapa de los amantes de la cocina imaginativa: **100 maneiras**. Chef yugoslavo, recetas portuguesas, inspiración interna-

cional y el mejor servicio de una ciudad de por sí amable. La presa de cerdo ibérico con polenta es uno de los grandes recuerdos que puedes llevarte de tu viaje. Si no eres mucho de moderneces, lo mejor es encaminarse al barrio de Lapa, cerca del precioso parque de Estrela, y más concretamente al célebre **XL**, un restaurante que, en el mejor sentido de la palabra, parece detenido en el tiempo, tanto por la carta como por el ambiente. A pesar de algún homenaje a la cocina moderna, su fuerte son esos platos desgraciadamente pasados de moda, como los estupendos suflés de queso y de espinacas. Es un excelente lugar para comer a última hora y como en nuestra casa.

Otro sitio donde no podemos equivocarnos es en la **Cervecería Ramiro**, uno de los restaurantes con la decoración más horrorosa y más ruidosos con los que podemos encontrarnos en nuestra vida, pero el auténtico templo lisboeta de los amantes del marisco, que hacen kilométricas colas para morir de gusto con sus gambas, almejas, bueyes de mar o langostas. Merece la pena ver cómo trabajan los camareros y cocineros a toda velocidad detrás de la barra, todo un espectáculo. Si se tiene buen saque, y aunque parezca raro en restaurante de este tipo, hay que dejar espacio para su bocadillo de carne, realmente fuera de serie. Para volver; lo mejor es olvidarse del taxi y pegarse una buena caminata hasta el hotel: la ventaja de una ciudad con siete colinas es que los paseos te permiten bajar bien la estupenda comida de todo tipo que podemos encontrar en Lisboa. Paseando y comiendo acabamos de olvidar nuestros prejuicios, nuestras ideas desfasadas sobre un país al que sentimos tan cerca pero que nos empeñamos en verlo tan lejos.

