



Historiallinen Elevador de Santa Justa -hissi kuljettaa turisteja yhdelle Lissabonin monista näköalatasanteista.

Käveleminen tarkoittaa Lissabonissa kapuamista, sillä kaupungissa on paljon portaita.



Tajo-joen rantakadulla soi kitara.

## Rosoisen kaunis Lissabon

Euroviisut raikuvat toukokuussa Lissabonissa. Musiikin lisäksi turistit nauttivat kukkuloilla lepävän kaupungin näköaloista ja herkullisesta ruoasta.

Teksti **Kirsti Sergejeff** Kuvat **Kirsti Sergejeff** ja iStock

### Lauluja rakkaudesta

**1** Fadomusiikki kuuluu olennaisena osana Lissaboniin, mutta tänä keväänä siellä kuullaan myös säveliä eri puolilta Eurooppaa. Portugalin **Salvador Sobral** voitti viime vuonna euroviisut kappaleellaan *Amar pelos dois*. Voitto oli maan viisuhistorian ensimmäinen. Perinteen mukaan voittajamaa saa järjestettäväkseen seuraavat kisat.

Tänä vuonna tapahtumapaikkana on Lissabonin Kansakuntien puiston Altice Arena. Alue rakennettiin vuonna 1998 Lissabonin maailmannäyt-

telyä varten. Kokonaisuuden hahmottaa parhaiten puiston yllä kulkevasta köysiradasta käsin.

Perinteistä, portugalilaista fadoa puolestaan esitetään hämyisissä baareissa. Kuten monessa muussakin musiikin lajissa, myös fadoissa on kyse rakkaudesta.

Mollisoituinen tulkinta, joissa laulaja haikailee rakkauden perään lieenee suomalaisille tutuin, mutta muitakin muotoja on. Duurissa kulkeva tarina kertoo ilosta ja onnesta. Joskus näkee kahden laulajan improvisoidun esityksen. Nokkela

naljailu avautuu vain portugalil kielen hallitsevalle.

Fado-kansanmusiikki syntyi 1820-luvulla. Sen ensimmäinen naispuolinen tulkitsija oli Lissabonin Alfaman kaupunginosassa vuonna 1820 syntynyt **Maria Severa**. Fado on Unescon maailman aineettoman perinnön listalla.

Fado-taloja – Casa de Fado – löytyy ympäri kaupunkia. Yksi suosittu fado-ravintoloiden keskittymä on Martim Moniz. Esitykset ovat tunteikkaimmillaan aamuyön tunneilla. Päiväsaikaan fadoon voi tutustua Museu do Fado -museossa.

### Meren antimia

**2** Portugalissa paikalliset illallistavat ravintoloissa myöhään, iltayhdeksältä alkaen. Paikalliseen tapaan tarjoilija kiikuttaa asiakkaan saapuessa pöytään alkupaloja kuten oliiveja, leipää ja maustelevitteitä. Jos et halua niitä, ilmaise heti, sillä ne lisätään laskuun.

Mainio alkuruoka caldo verde on kaalista ja perunasta valmistettu keitto, johon usein sujutetaan chorizo-makkaraa.

Sentinvenyttäjälle Lissabon tarjoaa hyviä ruokanautintoja. Lounasaikaan kahviloissa tar-



Alkuruokia syödään keittoa odotellessa. Tässä oliiveja, mereneläviä ja slankorvia. Kahvin kanssa kunnan kaloripommi, pastel de nata.



Kapeilla kujilla kiivetään ylös ja alas. Väliä voi pysähtyä lepuuttamaan jalkojaan paikalliseen kuppilaan.



joillaan keittoja. Sopa on paksu sosekeitto ja caldo kirkaslieminen vaihtoehto. Keitoilla vatsa täyttyy edullisesti.

Pikkunälkä taittuu petiscos-annospaloilla, joista voi kaverin kanssa kimpassa tilaamalla rakentaa usean maun kimaran. Petiscoja nautitaan perinteisesti pienissä tascas-perheravintoloissa. Tunnetuin petisco lienee pikkusimpukoista valmistettu Amêijoas à Bulhão Pato, mutta jokainen löytää oman herkkunsa kymmenien, jopa satojen petiscojen joukosta. Palan painikkeeksi käy vaikka vihreä viini, vinho verde. Lissabonia kutsutaan me-

renelävien ystävän taivaaksi. Kala- ja äyriäisvalikoimaa riittää. Jos turska Bacalhau ei maistu tai liikapyynti huolettaa, listoilta löytyy Douradaa eli kultaotsa-ahventa ja Polvoa eli

mustekalaa, Lula eli kalmareita ja muita meren antimia.

Liharuokia suosivan lautaselle soveltuu mustista

pavuista ja possusta valmistettu pataruoka Feijoada à Portuguesa. Kokeilla on omat mielilyksensä tästä Portugalin entisestä siirtomaasta Brasiliastakin löytyvän ruokalajin reseptistä. Sitä valmistetaan myös naudanlihasta.

Lehtitaikeinasta ja vaniljakree-

mistä leivotun Pastel de nata -leivonnaisen hento vaniljainen tuoksu saa herkkusuun astumaan sisään kahvilaan. Niitä löytyy lähes kaikkialta, mutta alkuperäiseksi kehitettyä, vuodesta 1837 salaisen reseptin mukaan valmistettua herkkua varten täytyy suunnata Belem kaupunginosaan Pastéis de Belém -kahvioon.

### Huikkeitä näkymiä

**3** Rosoisen kaunis Lissabon avautuu parhaiten joltain kaupungin monista näköalatasanteista. Auringonlasku saa kaupungin hehkumaan oranssin eri sävyissä.

Jalan liikkuminen Lissabonissa tarkoittaa ylös alas kapuamista. Metro, bussit ja

raitiovaunut ovat hyvä vaihtoehto. Lisboa Cardin ostanut matkustaa julkisissa liikennevälineissä ilmaiseksi. Sillä pääsee myös moniin nähtävyyksiin ilmaiseksi tai alennuksella. Tosin sesonkiaikaan jonot ovat melkoisia.

Senhora do Montelta – Lissabonin korkeimmalta näköalatasanteelta – näkymät avautuvat keskustan alueelle, Bairro Alton ja Mourarian kaupunginosaan, Monsaton puistoon ja aina Tejojoen suistoalueelle asti. Kaupungin hahmottamista helpottaa tasanteella oleva, kaakeleista tehty kartta.

Raitiovaunu 28 kiertää vanhimman kaupunginosan Alfaman ja monet turisteille tärkeitä kohteet. Portugali on tunnettu

sardiineista ja raitiovaunu 28 ”turisteista sardiinipurkissa”. Ruuhka-aikaan täpötäydet vaunut hermostuttavat niin asiointaan hoitavia paikallisia kuin turistejakin.

Reitin varrella on yksi Lissabonin suosituimmista näköalapaikoista. Santa Luzia -kirkon läheiseltä Largo las Portas Sol -terassilta avautuu näköala Tejojoelle ja kaupungin kattojen kirjoon.

Hissi kuljettaa korkeuksiin katselemaan näkymiä Baixa ja Rossion kaupunginosaan sekä ylhäällä hämmöttävään Castelo de São Jorgen linnaan, joka kuuluu Lissabonin ykkösnähtävyyksiin.

Jos hissijono osoittautuu pitkäksi, ota jalat allesi. Kävele Rua do Carmoä myöten ylhääl-

Lissabonin väriiloista auringonlaskun aikaan.



Katutaiteita Alfaman kaupunginosan seinillä.

Nuori nainen innostui, kun löysi oman kotimaansa katuun piirretystä maailmankartasta.



### Näin sinne mennään

Helsingistä Lissaboniin suoria lentoja liikennöi Norwegian, TAP Portugal ja kesäkuussa suorat lennot aloittava Finnair. Lentoaika on vajaat viisi tuntia. Lissabonin kansainvälinen lentokenttä Portela sijaitsee 15 minuutin metromatkan päästä keskustasta.

### Palkallisia hintoja

- Vesipullo supermarketissa 0,50 euroa.
- Olut ravintolassa 3 e.
- Lounas 10 e.



le, käänny oikealle Calçada do Sacramentoon nauttimaan maisemista. Ravintolan jälkeen terassille johtaa kapea portaikko. Kiipeä vaikka pelottaisi, näkymät ovat upeat. ■

Portugalissa kaakeleita näkee kaikkialla, jopa kulkuneuvoissa.