

Oporto, 26 de Maig del 2013

Oporto és una ciutat de mida veritablement humana. Un pot fer-se-la seva, recorre-la i començar-la a viure en ben pocs dies. Això és una de les seves virtuts. Plena de gent afable i que parla una llengua propera (però que a cops costa seguir-la) està prou pensada pels visitants.

Et dona la benvinguda un aeroport gran i modern connectat a la ciutat per distintes línies de metro construïdes fa poc més de 10 anys. Si no canvien les tendes i bars quan vosaltres hi aneu cal cercar, només sortir, el cafè Costa a prop del qual hi ha l'oficina de turisme on paga la pena comprar una targeta de transports (metro, busos, i funicular), per varis dies (nosaltres pensàvem estar 3 dies, 72h) . En aquest punt, 3 comentaris . Val 15 euros per cap (per quatre viatges en un dia ja es paga més de la meitat dels 15), allí no accepten visa i el billet - abonament no serveix per tramvies. Això darrer ,em sembla, tampoc és cap problema ja que són lents, carrinclons i passen cada molt de temps. Del metro afegir que té 5 línies amb gran part del recorregut comú i en un moment donat, com a l'estació de Trindade, cal canviar o els mateixos vagons ja prenen la bifurcació cap a la direcció determinada que especifica davant. Uns panels molt eficients ja van avisant dels minuts que manquen pels següents vagons i la seva línia per la qual cosa se sap prèviament quan trigarà el que interessa.

Un cop a l'Hotel, insisteixo, tot i que per entendre'ls a ells costi més del que pensaríem , els portuguesos parlen un més que notable castellà. Si no es vol fer l'esforç de mirar de combinar portuguès i castellà el seu anglès és encara més destacat .

En aquesta època de l'any cal avançar una hora el rellotge i tenir present que, com a Europa, els seus horaris de vida son diferents. És a dir raonables. Entre setmana, les botigues obren al voltant de les 9h (els dissabtes cap a les 10h) i moltes tanquen per anar a dinar entre les 12h 30 i les 13 tornant a obrir entre les 14h i les 14h 30. A les 7 la majoria ja estan tancades. Amb aquestes indicacions és senzill imaginar quines són les hores en les que ells mengen.

Arribats a la cuina es pot dir que crida l'atenció la gran quantitat de pastisseries que combinen pastelets dolços amb diverses "coques" o coses salades. Hi ha dotzenes per escollir de cada tipus. I cal afegir que els cafès son bons. En molts establiments d'aquest tipus fan suc de taronja natural tot i que tenen el mal costum d'afegir-hi gel (¿) . Tot i ser hora d'un cafè de mig matí (11h) no és estrany veure a algú esmorzar de forquilla i ganivet o prendre un entrepà calent, típic d'ells (no se si també d'altres llocs de Portugal) que es diu un **francesinha**. Que consisteix en un panet calent amb pa de motllo que conté diferents embotits i carn, està recobert de formatge i sovint es corona d'un ou ferrat . A la base del plat hi ha una mena de suc de carn. I novament parlarem de les targes de crèdit. Perquè en aquests establiments bàsics per la gent portuguesa tampoc les accepten . Com tampoc a la majoria dels restaurants, més o menys turístics del port de Cais da Ribera. Aquest barri que devia ser fa anys mariner ara està dedicat al turisme i la Unesco el va declarar, fa ja anys ,per la seva singularitat i bellesa, Patrimoni de la humanitat. De dos a quatre kilòmetres enllà el riu Duero aboca les seves aigües a l'oceà Atlàntic.

Oporto comença o acaba, tot és opinable, en aquest límit fluvial i s'enfila costorudament cap a la muntanya on destaquen edificis impressionants com el palau del bisbe (perquè voldria el

bisbe un palau tan grandiosament imponent?), i la catedral del segle XIII posteriorment molt modificada amb estrany gust. L'anomenen Sé i l'interior d'aquest temple no es pot dir que cridi gaire l'atenció un cop hom ha visitat catedrals catalanes, castellanques o navarreses. Però cal no perdre's el claustre. Cal més i ampli sorprèn pel seu contrast, bellesa i pel que serà una constant en totes les esglésies de la ciutat; les rajoles. Les trobem a aquí a la Capella anomenada de les ànimes (propera a l'estació de metro de Bolhao), a l'església de Sant Ildefons (em sembla recordar que propera a la plaça de Bathala on hi ha l'antic Teatre Nacional). I acompanyen tant el dins dels temples com s'enfilen, lluminoses, per les façanes. A més dels motius religiosos "enrajolats", en blau i blanc, altres edificis monumentals profans també s'hi vesteixen com vestíbul de l'estació central de trens de San Bento mostra escenes de guerres del veí país.

Tornant a les esglésies afegir que la majoria tenen poc més de 3 segles d'antiguitat i una decoració barroca, un ple sobrecarregada que tira enrere a més d'un. Sorprenen bastant les làmpades que pengen dels sostres, grandioses, magnífiques, que es correspondrien més amb un palau que a un temple religiós. És digne de visita la Torre dos Clerigos, no massa lluny de la Plaça da Liberdade. Un temple i un mirador destacables.

Potser les més gran i especial emoció estètica es desvetlla amb la visita al conjunt de l'església de Sant Francesc que compren el gran temple eclesial (potser el més bell pel meu gust), l'anomenada sala noble, antiga, amb quadres de personalitats de l'època, i cert punt macabre que aporten les catacumbes, per suposat al soterrani. Allí trobem les sepultures de persones mortes fa més de 2 segles, acabant en la imatge d'un petit pou- osari que provoca calfreds gens agradables. Ja se sap "Carpe diem".

Cal destacar una altra visita propera a sant Francesc: l'edifici de l'anomenada Borsa o Cambra de Comerç que bastit en les runes de l'antic convent que estava enganxat a l'esmentada església, els terrenys dels quals foren cedits per la darrera reina mare portuguesa cap a mitjans dels XIX als comerciants per a edificar-hi la seva seu de negocis. L'edifici, imponent, que per la seva extrema solidesa i ganes d'impressionar recorda (en té l'aire) l'edifici cosí de Plaça Palau de Barcelona. Una excel·lent guia turística ens explicà que la construcció, casualment, va acabar (havia estat començada l'any 1842) el mateix any, el 1910, que abdicava el darrer rei de Portugal i s'instaurava allí la República. Tots els espais i diferents cambres son bells però la sala àrab, l'antiga sala de ball, arrenca comentaris d'admiració. El recorregut de mitja hora, que inclou una explicació per l'esmentada guia (i que cal reservar amb antelació per escollir l'idioma) val la pena. Aquest edifici conté el Portugale un restaurant amb vistes i certa anomenada gastronòmica. Però les critiques llegides abans de començar el viatge en el Trip Advisor coincideixen en la limitada qualitat-preu del menjar i sobretot en la lentitud i eficiència dels cambrers. Tot plegat em van dur a decidir no arriscar-me.

Potser ara és el moment propici per parlar de la gastronomia trobada a Oporto i que ja he iniciat per les imprescindibles pastisseries-granges-cafès. I la millor manera de fer-ho es anar primer a raure al lloc on s'obté la matèria primera: el mercat. En deu haver més d'un però és senzillament ineludible visitar el mercat clàssic de la ciutat, el de Bolhao, tot just a 5 minuts de l'estació de San Bento i de l'Avinguda dels Aliats (on hi ha l'Ajuntament) o de la Plaça de la Llibertat que és on acaba l'esmentada avinguda. S'hi pot arribar amb els autobusos 200 i 207 i també hi ha una parada de metro que hi deixa a tocar. Aquest mercat està en un estat d'abandonament arquitectònic que va més enllà de la decadència melangiosa amb la que

sovint llegim que descriuen espais, edificis i barris de Lisboa o el mateix Oporto. Però malgrat tot serva una bellesa difícil d'expressar si hom no el recorre, lentament i amb els sentits atents a intentar captar-ho tots els olors, sorolls, colors, ombres, converses i persones (la majoria a les parades són ancianes). D'estructura rectangular amb dos nivells, planta baixa i primer pis, comunicats per unes escales brutes, incòmodes i atrotinades, té l'aire d'un gegantí celobert, ja que el mercat és en gran part descobert. Les petites parades, més amples que fondes, tan en la planta baixa i com a dalt estan sota a cobert i en la zona que el contempla, s'amunteguen, gairebé sense espai algunes desenes de casetes de fruita, flors, llavors, llegum per coure, espècies, etc. A la zona coberta parades de carn, de peix (sense gel!) i moltes fruites i verdures. Uns tomàquets que fan goig i una mena de carbassons gegants i arrodonits que semblen síndries italianes gegants.

Ja han passat massa dies. I segur que em deixo coses importants obre aquest mercat. Però cada viatger fa el seu viatge a la seva manera i afegirà o traurà coses a la meva descripció. El que cal dir és que probablement no li quedin gaire anys de supervivència a aquest mercat.

Per orientar-nos d'on anar a menjar cada vegada se segueix menys les guies i es fa cas del Trip Advisor. Acostuma a ser un públic crític en el sentit positiu del tema i d'un poder adquisitiu proper. A tot arreu t'alertaven que en els restaurants portuguesos que sempre et porten cosetes per picar i tot i que et vinguin molt de gust s'ha de tenir la precaució de rebutjar-ho doncs, segons a on, el preu potser exagerat. Començarem la nostra experiència per una taberna anomenada A Grove, en un racó molt amagat en mig de la zona turística del port. Un encert. Els parroquians tots portuguesos llevat d'una parella de japonesos atrets potser per la mateixa informació que la nostra. Cosetes per picar bones com un salpicó de pop poc avinagrat però unes croquetes que deixaven molt que desitjar. I tot seguit plat únic, sempre peix, amb una generosa ració de patates o verdures excel·lentment bullides. Vi a copes. Penso que s'ha de saber de vins per arriscar-se a demanar-ne una ampolla que valgui la pena. No gaire rapidesa en el servir però tampoc massa mandra. El problema, els seients tan incòmodes.

La segona incursió va ser el restaurant Papavinhos proper al Museu del Ferrocarril. Està en un principal, cal aclarir-ho, perquè l'entrada sembla una mig vivenda on hi fa vida la família propietària i no és tan plaent com el menjador esmentat de dalt. Un servei voluntariós, molt educat, limitat potser per escassa formació compensa i dona placidesa en aquella sala per la voluntat manifesta de voler atendre bé al client. Unes amanides bones i senzilles i el gran descobriment un bacallà amb llagostins, crema de llet, patata i formatge. Contundent es clar. Es podria dir que és un plat típic de la zona, un pastís de patates i peix, i és per persones menjadores. No aconsellable per les vesprades com vam fer nosaltres. Però encara ho recordem amb plaer!

Fent del que érem, turistes, vàrem menjar en el passadís que recorre per damunt les terrassetes enfront el riu. No ofereixen molta confiança però el tracte i el servei van ser més que honorables. La vista i la brisa que hi ha, ambdues coses agradables als sentits, ho fa una elecció aconsellable.

Per darrere dia ens plantejarem anar al restaurant de l'Hotel Astòria. Segur que seria còmode i el tracte professional. Un cop a dins va ser molt millor que el que imaginàvem. Hi havia una mena de promoció de menús a grans restaurants que incloïa aquest. I amb l'afegit de poder disposar d'un sommelier que procurava vins a copes. El negre de la zona i un Oporto perfecte

per la xocolata ens van confirmar el nostre encert. Tant pel preu, la qualitat i quantitat moderada del menjar, el tracte i la saviesa en els vins seria el lloc ideal per a menjar-hi amb garanties cada dia.

En allò que fa referència als oportos no vaig visitar cap bodega per tastar-los. Considero que és un vi difícil que guanya molt amb el maridatge que només proporciona un expert. Tornant als restaurants n'hi ha dos d'una estrella. Un a l'Hotel Yeatcman, amb un celler impressionant, segons les informacions llegides, i un altre d'aspecte molt modern. En relació al primer vàrem ser incapaços de trobar l'Hotel malgrat les indicacions del carrer. I el segon tancava els diumenges. Encara en la camp de la restauració visitarem el Café Majestic (bonic realment) i un dels cafès antics, clàssics, per a col·leccionar en el record. Vaig aprofitar per tastar-hi la francesinha però penso que em vaig equivocar de lloc per a tastar-ho. Cal tastar-ho en un lloc més de carrer. Proper a aquest cafè hi ha un restaurant car i clàssic però donat que no es veia res des del carrer, tampoc la carta, vàrem preferir evitar-nos sorpreses. Potser la propera vegada. Parlem de l'Escondinho. Emmarcant aquest dos llocs el carrer de Santa Caterina, peatonal, amb nombroses botigues de records, algunes obertes els diumenges, i a on destaca els objectes de tot tipus, artesanals, treballant el suro. Joies, carteres, gorres, jaquetes paraigües, etc. Una artesanía bella, soferta i poc vista. Tot seguint per les botigues una de lli realment preciosa i molt elegant on es troben bosses veritablement estètiques i elegants i no les "mamarechades" que corren per allí seguint el qual o el tal dissenyador de moda. La botiga es diu Almacen dos Linhos, és veritablement difícil sortir-hi sense haver comprat res.

Una "botiga" de llibres a recomanar és la Llibreria Tello. Famosa, visualment, per haver sortit en alguna ocasió en pel·lícules d'en Harry Potter. Les seves escalinates, cargolades i alhora obertes sobre elles mateixes tenen una bellesa evident.

Una visita recomanada és fer amb un barquet el recorregut pel Duero veient sis ponts que comuniquen Porto amb l'altre riba. El més bonic el de Dom Luis I amb un tram per cotxes i vianants a baix i un altre a dalt pel metro i també vianants. Les vistes són precioses. Molt proper a aquest pont el cremallera, d'ascensió i descens gairebé vertical, d'anar i venir constant. Dels ponts, cadascun tan espectacular com l'altre, en destaca un d'en Eiffel. Es maco amb autobús el 500 veure com el Duero acaba al mar atlàntic.

Et rep i et diu adeu un aeroport gran, modern i acollidor, on hi ha freqüents fonts d'aigua i ordinadors amb internet lliures al públic però potser cal dir amb no massa bon manteniment.

En resum una ciutat tranquil·la (malgrat haver-nos trobat alguns rodamons borratxos pel carrer) de gent amable a on retornar i aprofundir.