



Do Lizbony  
po *piri-piri*

**J**eśli wyjechać w interesach do Hiszpanii czy Portugalii, to oczywiście nie w lecie. Dzięki współpracy z firmami z okolic Barcelony, Toledo czy Lizbony wiem, że okres letni oznacza nie tylko utrudniające poruszanie się tłumy turystów, ceny wywindowane w kosmos, ale i tubylców niezbyt obojętnych do pracy. Temperatury panujące tam w lecie bardziej sprzyjają poddawaniu się powiewom morskiej bryzy niż rozwiązywaniu bytowych dylematów.

Dlatego do Lizbony pojechałem w lutym. U nas była ciągle zima, a w Portugalii 18 stopni w cieniu (piszę „w cieniu”, bo w samochodzie wskaźnik temperatury pokazywał czasami niewiarygodne 23 stopnie). Jeżeli nie musimy mieszkać w Lizbonie, nie mieszkajmy. Wybrałem podlizbońskie miasteczko Cascais, jakieś 30 km od centrum metropolii. Łatwo stamtąd do stolicy dojechać podmiejskim pociągiem, szczególnie że linia przechodzi koło targu *Mercado de Ribeira*, o którym będę jeszcze wspominał. Jednak przyjechawszy do Portugalii w interesach, warto wypożyczyć samochód na lotnisku. Ale po kolei.

Do Lizbony poleciałem portugalskimi liniami TAP, które zgotowały mi pierwszą pozytywną niespodziankę. Przyzwyczajony do miernego cateringu lotniczego trochę z niepokojem zdejmowałem ciepłą aluminiową pokrywkę z prostokątnego pojemniczka z daniem głównym. I tu pierwsze olśnienie! Pyszne ravioli z ricottą i szpinakiem. Drugim olśnieniem były dawno już przeze mnie niewidziane w samolotach metalowe sztucce. Zamawiając bilet na stronie internetowej TAP Portugal, przy okazji zamówiłem wynajem samochodu. Znając realia portugalskich dróg i uliczek, celowałem w samochód z grupy Volkswagena Golfa. Przy wyborze opcji wypożyczenia samochodu warto dopłacić do pełnej wersji ubezpieczenia oraz za system automatycznych opłat na autostradzie. Korzystanie z systemu „Via Verde” to koszt ok. €1,5 dziennie, zaś opłaty za użytkowanie autostrad są pobierane bezpośrednio z karty, którą zapłaciliśmy za wynajem samochodu. A oszczędność czasu, wynikająca z braku konieczności



uiszczania opłaty przy każdym wjeździe na autostradę, jest nie do przecenienia. Przejeżdża się przez bramki uprzywilejowanymi pasami z prędkością do 60 km/h! I jeszcze jedno: Jeżeli nie mamy własnej nawigacji GPS, warto ją również wypożyczyć. Na koniec uwaga dla tych, którzy pierwszy raz korzystają z wypożyczalni. Zapamiętajcie, przy którym terminalu zwraca się samochód. To naprawdę ogromnie zmniejszy stres przy powrocie na lotnisko, kiedy trzeba zatankować, zdać samochód i na czas „dotelepać się” z bagażem do hali odlotów, czasami w innym terminalu. Jeżeli nie zna się lotniska, dobrze jest do pamięci GPS-a od razu wprowadzić położenie parkingu, na którym zdaje się samochód, zresztą jak i każde miejsce zaparkowania samochodu w nieznanym mieście – łatwiej będzie go odnaleźć po kilku godzinach zwiedzania.

Ponieważ nie jest to rubryka, w której pisze się o pracy, od razu przejdę do weekendu. Jeżeli macie wolne, gorąco polecam zainteresowanie się miejscem, które odwiedziliście. Bywałem na wielu zagranicznych spotkaniach i konferencjach, których uczestnicy nie byli w ogóle ciekawi miejsc, w których owe przedsięwzięcia się odbywały. Londyn, Zurich, Praga czy Warszawa... Było im wszystko jedno. Najchętniej załatwiliby sprawę w sali konferencyjnej na lotnisku i wracali do domu. Wiercie mi, że takim zachowaniem sprawicie przykrość gospodarzom, którzy bardzo chętnie pochwaliliby się przed wami swoim krajem. Jak się przygotować do zwiedzania? Myślicie, że napiszę, żeby przeczytać przewodnik? A właśnie, że nie! Przewodnik warto ze sobą mieć, ale ja wybrałem drogę na skróty. Zwykle przed wyjazdem sprawdzam, czy przypadkiem miejsc, które planuję odwiedzić, nie eksplorował Robert Makłowicz. A ponieważ był On już prawie wszędzie, najczęściej nie muszę przed wyjazdem zgłębiać przewodników. Tak też było i tym razem. Obejrzałem



Fot. Fábrica Dos Pastéis De Belém





dwa odcinki serialu „Makłowicz w podróży”: „Morze i Tag” oraz „Tramwajem nr 28”. Szczególnie przepis na krewetki w piwie bardzo mnie zachęcił. Dlatego poniżej przytaczam go za Autorem. Nawiasem mówiąc, ten oraz wiele innych przepisów kulinarnych znajdziecie na stronie [www.maklowicz.pl](http://www.maklowicz.pl).

Chciałem przyrządzić je przed wyjazdem, ale w sklepach w mojej okolicy nie słyszano o *piri-piri*. A zatem wyprawa do Lizbony nabrała sensu. Jeżeli się gdzieś jedzie, warto mieć cel. Tym razem pojechałem więc po *piri-piri* z targu *Mercado de Riberia* w Lizbonie.

Hale targowe znajdują się blisko ostatniej stacji zielonej linii metra *Cais do Sodré*, stacji kolei o tej samej nazwie, na której zatrzymują się pociągi linii z Cascais do Lizbony (*Linha de Cascais*), a także przystanku autobusowego i tramwajowego. Niestety słynny tramwaj 28 tamtędy nie przejeżdża, ale za to do nowoczesnych tramwajów linii 15E i 18E można wejść dowolnym wejściem, a nie tylko z przodu jak do żółtych zabytkowych wagoników. Napisałem „hale”, bo w tej chwili działalność handlowo-usługowa odbywa się w dwóch pawilonach. W jednym jest targ, na którym sprzedaje się owoce, warzywa, ryby i mięso (działa od 1892 roku), drugi zaś to wielka kolektywna hala gastronomiczna *TimeOut MARKET LISBOA*, którą otwarto w 2014 roku. Codziennie od godziny 10.00 rano działa tam ok. trzydziestu różnych punktów gastronomicznych i sklepików. Coś podobnego do niedawno otwartej warszawskiej Hali Koszyki, tylko na dużo większą skalę. Bywałem w *TimeOut MARKET* o różnych porach i zawsze było tam sporo ludzi chętnych na posiłki kuchni



## KREWETKI W PIWIE

### SKŁADNIKI:

- ▶ 500 g krewetek w skorupkach
- ▶ 50 g masła
- ▶ 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ▶ 1 łyżeczka papryki *piri-piri* (chili)
- ▶ 4 ząbki czosnku
- ▶ 100 ml piwa
- ▶ pęczek kolendry
- ▶ sól, pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Oстрым nożem naciąć wzdłuż chitynki każdą krewetkę. Na patelni rozgrzać połowę masła, dodać krewetki, po 2 min. dodać pokrojony w plasterki czosnek, wsypać słodką i ostrą paprykę, gdy czosnek zacznie pachnieć zdjąć krewetki z patelni i wlać na nią piwo. Trzymać na mocnym ogniu, aż większość piwa wyparuje, dodać resztę masła, dołożyć krewetki i posiekaną natkę kolendry, wymieszać, podawać.





regionalnych i nie tylko. Korzystanie z usług gastronomicznych jest banalnie proste: zamawiamy posiłek, dostajemy plastikowy kafelek, który będzie wibrował, gdy nasze danie zostanie już przygotowane i ruszamy szukać miejsca przy długich wspólnych stołach. Podobnie jak w sopockim barze Przystań, przy czym w Sopocie stoły są mniejsze, ale szprotki równie dobre. Pamiętamy o sprawdzonej zasadzie, że najlepiej zjemy tam, gdzie najwięcej klientów. Wyjątkiem od reguły są bary szybkiej obsługi nazywane brzydko *fast food*. A szukając deseru w *TimeOut MARKET*, na pewno trafimy do okupowanej przez smakoszy *pastelarii* pod nazwą *Manteigaria - Fábrica de Pastéis de Nata*. Można tam zamówić świetną kawę i tradycyjne babeczki *pastéis de nata* (€1 za sztukę) znane również pod nazwą *pastéis de Belém*, jeżeli są sprzedawane w jednej z najbardziej kultowych lizbońskich cukierni znajdującej się w pobliżu klasztoru Hieronimitów (port. *Mosteiro dos Jerónimos*). Klasztor Hieronimitów, Wieża Belém (port. *Torre de Belém*), znajdujące się na liście światowego dziedzictwa UNESCO, oraz *Unica Fábrica Dos Pastéis De Belém* to obiekty obowiązkowe do zobaczenia w Lizbonie, w dzielnicy Belém. Podszedłem do tematu sprawdzenia wyjątkowego smaku babeczek bardzo poważnie i przeprowadziłem eksperyment, można by rzec degustacyjny. Nabyłem na wynos babeczki w Belém oraz na targu *Ribeira* i wyposażony w odpowiedni zapas portugalskiego porto (*Ruby* i *Tawny*) przystąpiłem do degustacji porównawczej. Zanim jednak wyjawię wynik próby smakowej, kilka zdań o porto. Porto nie było mi szczególnie znanym winem,

wiedziałem tylko, że jest wzmacniane spirytusem winnym. Oddałem się więc w ręce fachowego sprzedawcy sklepu winnego, znajdującego się w budynku przepięknego Centrum Kulturalnego Belém, w którym można przy okazji obejrzyć zbiór eksponatów kolekcji *Berardo*, m.in. prace takich artystów jak Picasso, Warhol, Bacon, Dali, Chagall czy Miró. Sprzedawca ów wyjawiał mi szczegóły podziału na wina raczej słodkie *Rubby*, starzone w butelkach, i raczej wytrawne (półwytrawne) *Tawny* starzone w beczkach. Wyjaśnił także znaczenie podziału na: *Dated Port* – za terminem tym kryją się niekupażowane, co najmniej siedmioletnie wina, które po 2 latach leżakowania w beczkach są przelewane do butelek; *Late Botle Vintage (LBV)* i *Late Botle Non Vintage (LBNV)* – to rocznikowe i kupażowane porto, które długo leżakuje w beczkach (min. 4 lata) i *Vintage* – tak oznacza się porto rocznikowe, z reguły wieloletnie. Zgodnie z sugestią sprzedawcy kupiłem butelkę *Rubby Reserve* i butelkę *Tawny LBV*. Mimo że bardziej mi smakowało półwytrawne *Tawny* do degustacji porównawczej wybrałem oczywiście kieliszek starszego *Rubby*. Zdradzę wreszcie wynik pojedynku babeczek z Belém i targu *Ribeira*. Obie były wymienne, z chrupiącym spodem z ciasta francuskiego, nadziewane mlecznym kremem, przywodzącym na myśl najsmaczniejsze nadzienia naszych napoleonek. Może głoszę teraz moją prywatną herezję, ale minitarta z pastelarii *Manteigaria* kupiona na *Mercado de Ribeira* troszkę bardziej mi odpowiadała.

Na targu owocowo-warzywnym bezskutecznie szukałem *piri-piri*. Byłem już bliski zwątpienia, gdy na jednym z ostatnich straganów zobaczyłem napis „Piri-Piri €2,50”. Odetchnąłem z ulgą. Byłem bliski celu podróży. Portugalska staruszka z dużą werwą zaczęła mi po portugalsku tłumaczyć, co należy z tą przyprawą robić, a czego nie robić. Byłem bardzo zdziwiony, ile się dowiedziałem, zważywszy na to, że moja znajomość portugalskiego ogranicza się do taktownego *obrigado* (pol. dziękuję), *bom dia* (czyt. „bã dzia”, pol. dzień dobry), *adeus* (akcent na „a”, pol.





do widzenia). Ale widać starszka miała wieloletnią wprawę w tłumaczeniu cudzoziemcom zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użycia tej „silnie żrącej” papryki. Wszyscy spotkani przeze mnie Portugalczycy byli bardzo mili i w większości dobrze władali angielskim, a więc nieznanostwo portugalskiego nie była praktycznie w niczym przeszkodą.

Chcąc zjeść coś w restauracji, należy pamiętać, że przeważająca część tych przybytków kulinarnych jest zamknięta między 15.30 a ca 19.30. Nieuważnemu turyście, którego najdzie ochota na posiłek np. o 17.00, pozostaje *fast food* albo *TimeOut MARKET*, jeżeli oczywiście jest w Lizbonie. Na prowincji skazany będzie raczej na przymieranie głodem lub zakup prowiantu w jakimś *supermercado*. Za to, odwrotnie niż u nas, zjedzenie czegoś w restauracji po godz. 22.00 nie nastręcza żadnego problemu.

I na koniec kilka użytecznych sugestii dot. przemieszczania się po Lizbonie. Lizbona, jak każde duże miasto, „korkuje się” w godzinach szczytu. Warto o tym pamiętać i samochód zostawiać z dala od centrum na łatwo dostępnych parkingach. Ja korzystałem z trzech: w Centrum Kulturalnym Belém, przy targu *Mercado de Ribeira* – oba w pobliżu rzeki Tag, oraz z parkingu domu towarowego *El Corte Inglés* przy stacji metra *São Sebastião*. Środkami lokomocji miejskiej, również tramwajem 28, 12 i windą tramwajową, opłaca się jeździć na podstawie 24-godzinnej karty miejskiej, która obecnie kosztuje €6,15 za osobę + €0,5 za wydanie karty, a którą można potem ładować w automacie. Nie wyrzucajmy jej zatem po jednym dniu, jeżeli zamierzamy jeszcze korzystać z komunikacji miejskiej. Kartę tę można również od razu naładować na kilka dni, a więc należy uważnie czytać instrukcje na ekranie automatu wydającego karty, aby wybrać opcję interesującej nas liczby dni. I jeszcze uwaga na temat jeżdżenia tramwajem linii 28. Linia 28 działa od 1914 roku i łączy plac *Martim Moniz* (port. *Praça Martim Moniz*) z cmentarzem w dzielnicy *Prazeres* (port. *Cemitério dos Prazeres*). Turyści czekają w długich kolejkach głównie na *Praça Martim Moniz* po to, żeby usadowić się przy oknie. Jeżeli nie zależy Wam na siedzeniu w czasie jazdy, wsiadźcie do żółtego wagonika (oczywiście przednim wejściem) np. na drugim przystanku na *Rua Palma*, podobnie oddalonym od stacji zielonej linii metra *Martim Moniz*, jak pierwszy przystanek Żółtego Tramwaju. Ostatnia uwaga: tramwajem nie można jeździć w kółko bez wysiadania. Trzeba na końcowym przystanku opuścić wagon i stanąć ponownie w kolejce na przystanku dla wsiadających.

I to tyle na temat weekendowego spotkania ze stolicą Portugalii opisanego niedługo po powrocie z tego bardzo przyjaznego i ciepłego kraju.

**Andrzej TOMCZAK**