

lissabon

Branta backar, genuin gemytlighet och perfekt
frasiga pastéis de nata. Nya Rum snörade på
sig promenadskorna för att utforska, och
förälska sig i, Lissabon.

text och foto Tina Vernon

DET ÄR FÖRSTÅS LÄTT ATT efter en lång, kall och mörk vinter förföras av den ljumma luften som sänker sig över Lissabon. Inne på bakgårdarna skymtar träd tunga av citrusfrukter och bara en tunn vårjacka hänger över axlarna. Att vi faller handlöst för den kulliga staden vid Atlanten är så klart inte fränkopplat faktumet att den bjuder på precis allt det som vi törstat efter under så många månader. Men vi vågar ändå påstå att här finns mer än tillräckligt för att charma, även utan skimret av en långt gången vår.

Lissabon är Europas näst äldsta huvudstad – bara Aten är äldre – men till skillnad från andra europeiska metropoler (ingen nämnd, ingen glömd) upplevs både staden och dess invånare helt och hållet prestigelösa. På det allra bästa av sätt. Spår-vagnarna skramlar fram i maklig takt. Tvätt på tork fladdrar från färgstarka husfasader. Det är lätt att fastna i sydeuropeiska floskler. Smala gränder. Doften från bagerierna. Det är orättvist av oss, Lissabon är mer än så. Det är inte Disneyland. Men medan vi vandrar omkring kommer vi på oss själva med att överanvända ord som gulligt och mysigt. "Det röda kaklet!" och "det gröna kaklet!" säger vi och pekar på hus åt höger och vänster.

Men vad ska man göra? Lissabon har charmat oss och nu ser vi allt genom förälskelsens dimma.

Det går uppåt och det går nedåt. Staden är byggd på sju kullar, som när vi flåsar uppför ännu en backe ter sig vara betydligt fler. Vål uppe väntar å andra sidan inte sällan panoramavyer över staden och floden Tejo. Kanske även en av stadens många utsiktsplatser och typiska runda kiosker som erbjuder allt från kaffe och bakverk till ett glas vin. Lissabons unika karisma får även den lataste av oss att uppskatta stigningen.

DET ÄR DOCK INTE ENBART dess geografiska toppar och dalar som präglat staden. Lissabons historia bjuder på kontraster. Flygande framgångar och djupa tragedier. Som alla städer med anor har den bebotts, nyttjats och intagits av en hel drös olika nationaliteter och folkslag. Kelter, greker, visigoter och morer, för att bara nämna några. De senare var de sista att befolka staden innan den år 1147 intogs av Portugals första kung, Alfons I. Sin absoluta storhetstid fick huvudstaden under 1400- och 1500-talet, då Portugal i och med sitt upptäcktsresande blev en av världens främsta sjöfartsnationer, och Lissabon därmed Europas



Uni Cocktail / bar

Så rykande färsk att den inte finns på Google Maps, så intim att den bara rymmer nio gäster och så ambitiös att en drink kan innehålla upp till femton ingredienser. Med andra ord ett mecka för den trendkänsliga cocktailkonässören.



Kefi Greek Bistro / restaurang

"En ambitiös och hipp grekisk restaurang" är en mening som inte yttras ofta, men det är precis så vi skulle beskriva Kefi. Och ett ställe som kan övertyga oss om att spenat- och fetastopaj, vitvinsås och dill är en både rimlig och genialisk kombination är onekligen värt ett besök.



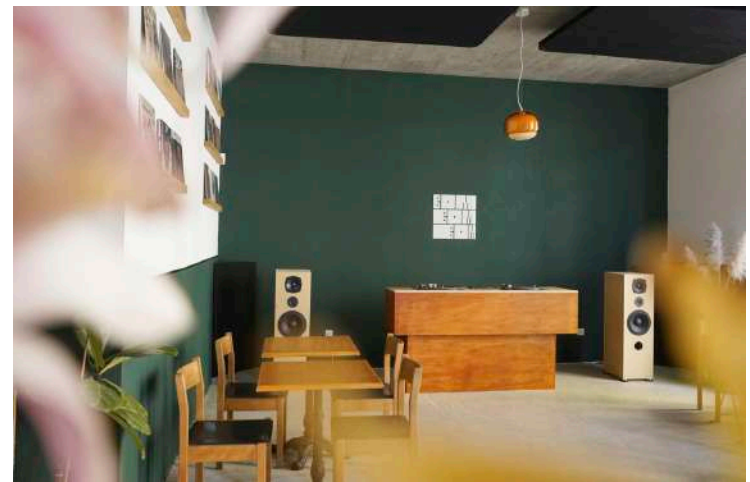
Kintu Studio / butik

Keramik, hemtextilier, smycken och ett och annat plagg – alster från lokala formgivare och hantverkare samsas på hyllorna i Kintu Studio. Här kan du även boka in dig på keramik- och vinkvällar, vilket ju låter som ett svårslaget koncept.



Palacio do Grilo / restaurang

Vill du äta din måltid ostörd och utan överraskningar är Palacio do Grilo inte för dig. Går du däremot igång på en unik restaurangupplevelse med interaktiv teater i otrolig palatsmiljö beger du dig genast hit. Vi nämnde att det är ett palats, va ...?



Bom Bom Bom / vinbar

Utsökta smårätter, en spännande vinlista och familjär stämning. På Bom Bom Bom vill man sitta länge, och det kan man också. Det är nämligen även otroligt prisvärt.



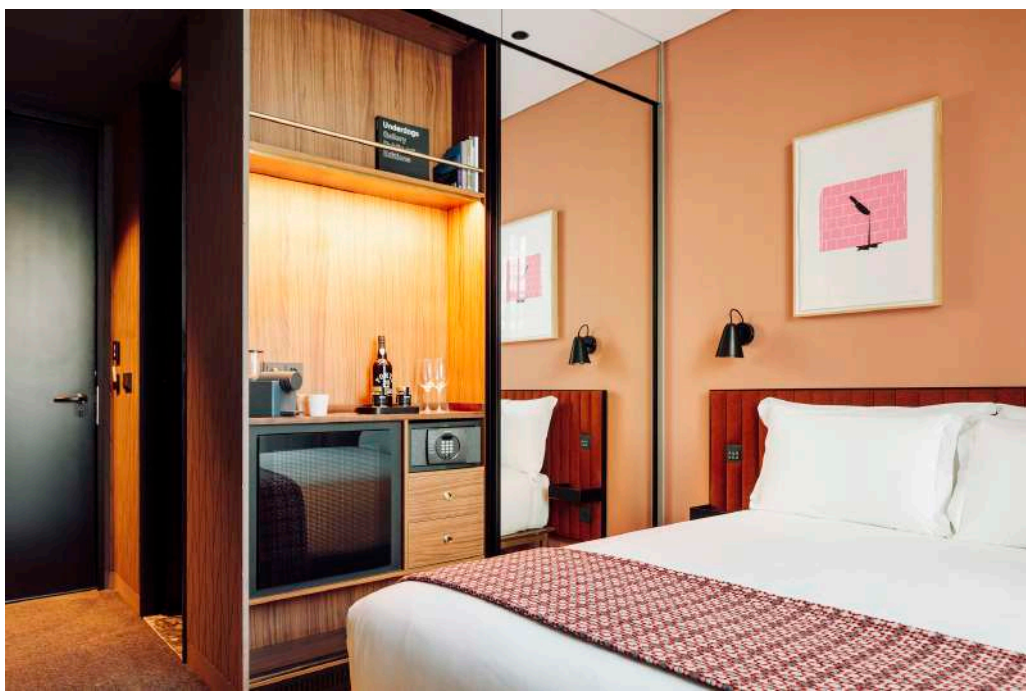
A Vida Portuguesa / butik

A Vida Portuguesa kan bäst beskrivas som en souvenirbutik befriad från generiskt krimskrams. Här är det i stället inhemska produkter av hög kvalitet som gäller. Gå hit för att köpa med dig allt från inlagda sardiner och den lokala körsbärslikören ginjinha till Bordallo Pinheiro-keramik och tvålar.

största och viktigaste handelsstad. Men som så ofta i världshistorien var det en smutsig framgång, till stor del byggd på kolonialisering och inte minst slavhandel. Vi ska inte gå så långt som att kalla det karma, men mot slutet av 1500-talet dalade plötsligt stadens stjärna då Spanien mellan 1580 och 1640 ockuperade landet. Och värre skulle det bli. 1755 drabbades Lissabon av en förödande jordbävning som dödade närmare 30 000 människor och la två tredjedelar av staden i ruiner. Med den tidigare kolonin Brasiliens självständighet i början av 1800-talet var Lissabons ekonomiska förfall ett faktum. Först under tidigt 1900-tal skulle ekonomin börja återhämta sig, men även detta århundrade bjöd på turbulens i form av politiska oroligheter som slutligen ledde till diktatur under Salazar och Caetano. Så sent som 1974 fick landet i och med Nejlíkerevolutionen ett demokratiskt styre.

MED MOTGÅNGAR KOMMER oundvikligen ödmjukhet, och kanske är det landets skakiga nutidshistoria som befriat portugiserna från all typ av arrogans. Klart står i alla fall att det råder en svärmarchad genuin och välkomnande atmosfär i huvudstaden. Avslappnad och trivsamt.

Vi tar oss an staden i promenadvänliga skor. Från hotellet Hotel Hotel, beläget intill den relativt flacka paradgatan Avenida da Liberdade, dyker vi in i det virrvarr av gator, backar och oändligt långa trappor som utgör centrala Lissabon. Den spatiala förmågan sätts på prov både en och två gånger, men i Lissabon är det i mångt och mycket, ursäktat klyschan, vägen som är målet. ➤



Hotel Hotel / hotell

Likt en lummig oas i stadsmyllret ligger Hotel Hotel inklätt mellan stadsdelarna Bairro Alto och Príncipe Real. Vid incheckningen får vi ett litet glas portvin i handen och redan där stormtrivs vi. Att hotellrummet dessutom bjuder på en rymlig terrass och att frukosten är både generös och välsmakande stärker bara kursen. Under de varmare månaderna bjuder innergården på en svalkande pool som omgärdas av prunkande grönska. Här är det centrala läget och den avskilda atmosfären receptet på en trivsam Lissabonvistelse.





MAAT / museum

Museum of Art, Architecture and Technology slog upp portarna 2016, och i dag bjuder den skulpturala museibygnaden – tillsammans med det gamla elverket bredvid, Central Tejo – på samtidskonst av både inhemska och internationella konstnärer. På Central bjuds det dessutom, utöver spännande konstutställningar, på en crash course i elförsörjning bland de gamla generatorerna. En praktisk, om än otippad, mix när resesällskapet har vitt spridda intressen.

> Spårvagnarna skramlar fram i maklig takt. Tvätt på tork fladdrar från färgstarka husfasader.

Det är under våra förvirrade omvägar som vi snubblar över egensinniga små vinbarer som Holy Wine och lokal, småskalig design i butiken tillika keramikverkstaden Kintu Studio. I Lissabons botaniska trädgård råder grönska och stillhet – inträdet är välinvesterade fem euro som ger oss en perfekt rofylld start på dagen. Efter en rejäl dos zen bland palmblad och monsterarankor är det inte många steg bort till Embaixada – ett neomoriskt 1800-talspalats, numera nyttjat av en samling lokala varumärken som slagit upp popup-butiker i den extravaganta miljön.

EN KORT TAXIFÄRD UTANFÖR stadskärnan tronar MAAT, Museum of Art, Architecture and Technology, intill floden. Museet slog upp portarna så sent som 2016, och är nu tillsammans med grannbyggnaden, det gamla elverket Central Tejo, stadens naturliga samlingspunkt för modern konst. Efter MAAT – mat. Energidepåerna fylls med fördel på med ett av stadens klassiska bakverk, pastéis de nata. En gudomligt god liten äggkrämspaj som bakades i klostren runt Lissabon redan på 1600-talet. Bakverken finns i vart och vartannat gathörn i staden, vi avnjuter dem på trevliga Castro Atelier de Pastéis de Nata. ➤



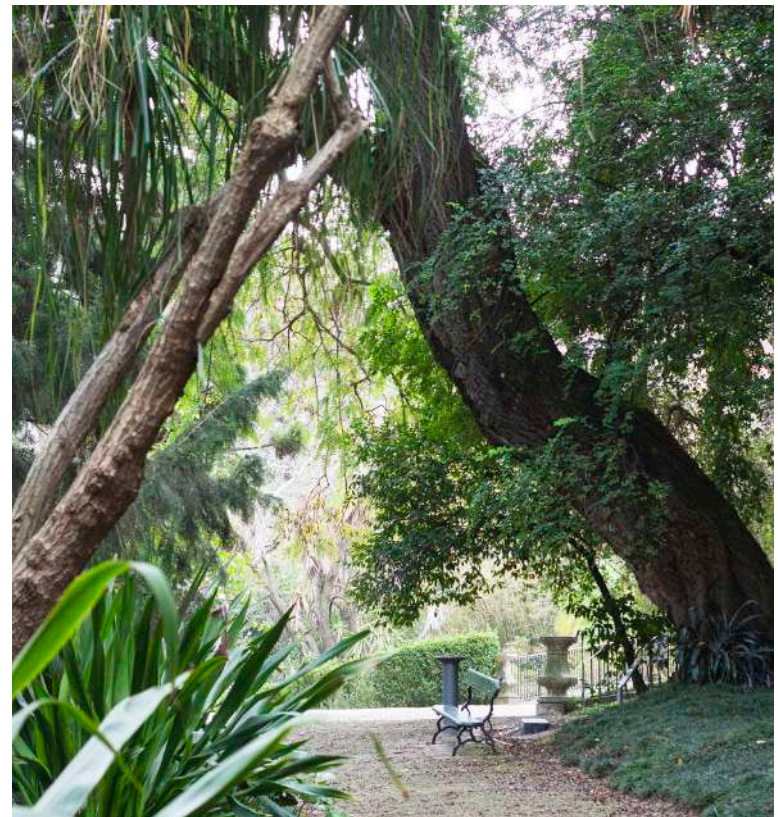
Arkhe / restaurang

På Arkhe har det serverats vegetarisk fine dining sedan 2019, vilket bland annat har resulterat i ett omnämnande i Guide Michelin. Den prisvärda avsmakningsmenyn bjuder på influenser från såväl det brasilianska som de europeiska köken.



Jardim Botânico de Lisboa / botanisk trädgård

Stadens skrammel försvinner och kvar finns bara doften av klorofyll och lummig grönska i form av allt från majestätiska träd till tropiska klättrväxter och kaktusar. En välkommen andningspaus i pulssänkande miljö.





Embaixada / shopping

Att kalla Embaixada för en galleria eller ett köpcentrum gör det inte rättvisa. Snarare är det neomoriska 1800-talspalatset ett slags hub för portugisiska designer och varumärken. Här samlas lokal och ofta hållbarhetsfokuserad design i vackert utsmäckade lokaler.



A Tabacaria / bar

Med vidöppna fönster och dörrar ut mot gatan och välkomnande personal som är mer än taggade på att blanda ihop en cocktail efter dina smakpreferenser är den lilla baren A Tabacaria ett perfekt vattenhål i Lissabons sydligare delar.



Överblick.

Tack vare Lissabons topografi är det inte ont om vida vyer över stadens hustak.

Reservatório da Mãe d'Água das Amoreiras / sevärighet

Gamla vattenreservoarer står generellt inte högst upp på listan av sevärigheter när en ny stad ska utforskas. Men arkitekturen och den närmast religiösa stillheten som råder i det här byggnadskomplexet från 1700-talet gör Amoreriras-reservoaren väl värd ett besök om du har vägarna förbi.

foto Nuno Correia



Castro - Atelier de Pastéis de Nata / konditori

Nybakade och ljuvligt goda pastéis de nata langas i ett stadigt flöde ur ugnen på Castro. Avnjut med en kaffe eller ett glas portvin medan du tittar in på de skickliga bagarna som svänger ihop ännu en plåt.

Nonna Goes Crazy / snabbmat

Nonna Goes Crazy är inte mer än ett hål i väggen men levererar italiensk snabbmat i dess bästa bemärkelse. En lunch på språng eller picknick i parken - det är alltid tillfälle för en riktigt god pasta.

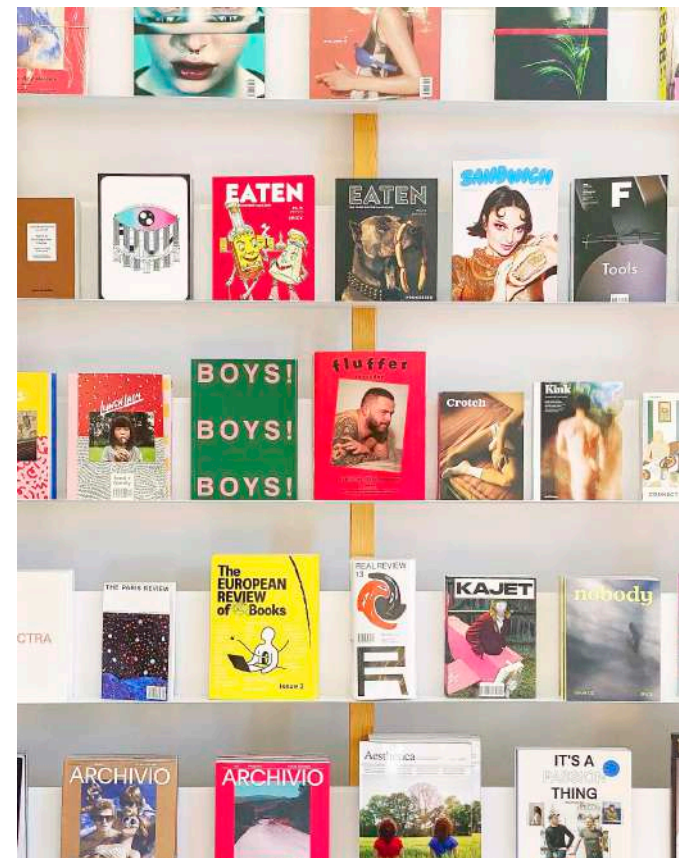


Ladidadi Wines / vinbutik och bar

Botanisera bland en mängd spännande naturviner från världens alla hörn i den trevliga vinbutiken Ladidadi Wines. Matt av beslutsångest? Slå dig ner, ta ett glas och fundera på saken - det är en bar också.

Under the cover / butik

Som uppenbara förespråkare av tryckta tidskrifter måste vi så klart slå ett slag för den föredömligt väl sorterade tidningshandeln Under The Cover. Högt och lågt, smalt och brett - här finns internationella modemagasin, lokala konstitidskrifter och allt däremellan.





Holy Wine / vinbar

Hippt men hemtrevligt kan bäst beskriva den lilla vinbaren Holy Wine. Testa att avnjuta naturvinet ihop med en lokal sardinpaté.

> I Lissabon är det i mångt och mycket, ursäktad klyschan, vägen som är målet.

Med alla steg vi samlar på oss upp och ner för backarna behövs dock mer än bakverk i magen. Tur att Lissabons restaurangutbud levererar. Kvällen sänker sig över staden, men den goda stämningen förblir densamma. Vi styr stegen, återigen uppåt, mot naturvinsbaren Bom Bom Bom i stadsdelen Graça, vilket visar sig vara ett ypperligt beslut. Allt är gott, naturvinet precis så märkligt som man vill ha det och atmosfären hemtrevlig. En kort promenad över kullen ligger Ladidadi Wines, där fokus förvisso ligger mer på dryck och snacks än regelrätt mat, men där man har möjligheten att köpa med sig ett gäng flaskor hem. Tvärs över stan äter vi ytterligare en klanderfri måltid på Dahlia till tonerna av discofunk. Kvällen kan knappast avslutas bättre än i de öppna fönstren på den lilla cocktailbaren A Tabacaria där klungor av gäster spiller ut på gatan och luften inte blir kall fast det är sent. Det här, och mycket mer, ska vi minnas och vårda ömt när snålare aprilvindar blåser hemma i Sverige. ■



Home Core / butik

Vi klev in utan förväntningar och kom ut med en modern take på Leif GW-västen. Det franska unisexklädmärket Home Core har uppenbarligen en dragningskraft vi inte helt kan sätta fingret på, men uppmuntrar alla att själva uppleva. Samtliga plagg är dessutom tillverkade i Portugal av portugisiska textilier.



Dahlia / restaurang

Till tonerna av allt från discofunk till portugisisk hiphop serveras välkomponerade smårätter utifrån säsongens råvaror. Servicen är charmant och chokladdesserten med salt kolasås glömmar man inte i första taget.