

ALFAMA

NEM TUDO
ISTO É FADO



Durante um fim de semana, fomos turistas no bairro mais típico de Lisboa. Acordámos a ver o Tejo, passeámos ao som dos sinos das igrejas, ouvimos fado e bebemos ginjinha. Mas também descobrimos espaços que estão a transformar estes becos e vielas num dos locais mais *cool* da capital.

TEXTO DE MIGUEL JUDAS
FOTOGRAFIAS DE PAULO SPRANGER/GLOBAL IMAGENS



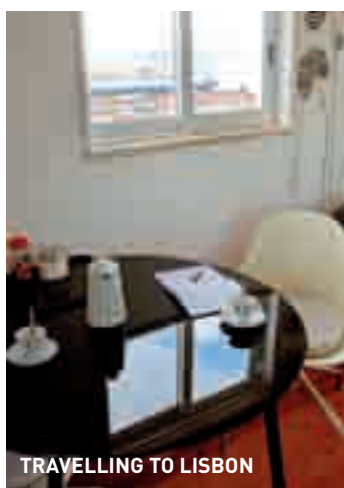
Visto desde as águas-furtadas, neste soalheiro fim de tarde, o Tejo surge como um imenso espelho de água de tonalidades douradas que parece fundir-se com os telhados do casario de Alfama. No leitor de CD toca um disco de Carlos Paredes e, ao longe, ouvem-se os sinos de uma igreja, a chamar os fiéis para a missa da tarde. Estamos no coração de Lisboa, mas não parece. Nas ruas, vive-se a azáfama comum das vizinhanças que são como famílias. Falam alto, tratam-se por tu, mandam piadas e riem-se muito. Por alguma razão se diz que este é o bairro mais típico da capital, porque aqui há vida e mora gente, não é só para turista ver. Como a todo o momento exclamam os moradores destes becos e vielas: «Alfama é linda.» Disso não há dúvidas e o melhor modo de o sentir é fazer como eles, vivendo o bairro como se aqui pertencêssemos.

Em vez de pernoitar num hotel, optámos por ficar numa casa, ou neste caso em duas: um estúdio numa águas-furtadas e um rés-do-chão com porta direta para a rua, para assim termos, ao mesmo tempo, a vista do Tejo e a vida do dia a dia. O aluguer de apartamentos para estadas de curta duração é uma das grandes tendências do turismo de cidade e também já chegou em força a Lisboa, através de empresas como a Travelling to Lisbon, que conta com mais de cem casas nos principais bairros da capital. Ou seja, o visitante experimenta a vivência de um bairro típico, numa casa com as valências de um aparthotel. O *check in* é feito no apartamento com um membro da equipa e tanto a limpeza como a manutenção estão incluídas no preço, que varia consoante a época do ano, a duração da estada e a tipologia.

Com a hora de jantar, o ambiente no bairro muda, literalmente, do dia para a noite. Os restaurantes começam a encher-se de gente, turistas estrangeiros mas também, cada vez mais, muitos portugueses. Aproxima-se a hora do fado. Um pouco por todo o lado, das mais afamadas casas de fado às tascas do fado vadio, ensaiam-se as vozes e afinam-se as guitarras. Mas no restaurante Duetos da Sé a música é outra: aqui ouve-se jazz. O duo é um dos formatos mais populares do



A TRAVESSA DO FADO



TRAVELLING TO LISBON

género e foi a partir dessa premissa que os irmãos Eduardo e Carlos Lala abriram esta casa, em abril do ano passado. O primeiro é músico profissional e o segundo *chef*, pelo que o conceito surgiu com naturalidade. «Queríamos juntar a música à degustação e a ideia dos duetos surgiu como forma de diferenciação», explica Eduardo. Um conceito que se estende ao palco, onde quase todos os concertos são em formato duo – embora nesta noite atuassem os Ratswinger, um trio de *swing manouche*, do qual faz parte João Sampayo, um dos membros fundadores do grupo *rock* Peste & Sida. A ementa aposta forte em petiscos e pratos inspirados na cozinha portuguesa, como o caldo-verde desconstruído, a bochecha de porco preto estufada em vinho tinto com puré cremoso de aipo ou o lombo de bacalhau em crosta de broa e azeitonas com batata assada e grelos. «A ementa foi também criada a partir do conceito de dueto»,



TRAVELLING TO LISBON



DUETOS DA SÉ



A SARDINHA TEM LATA

DUETOS DA SÉ



COMER E BEBER
A TRAVESSA DO FADO
 Museu do Fado, Largo do Chafariz de Dentro, 1
 Tel.: 218870144/968176300
 De quarta a domingo, das 12h00 às 00h00
 Preço médio: 20 euros
facebook.com/atravedadofado

DUETOS DA SÉ
 Travessa do Almargem, 1B
 Tel.: 218850041

De terça a domingo, das 12h30 às 24h00; de quinta a sábado, até às 02h00; concertos de quinta a sábado (5 euros)
 Preço médio: 20 euros
duetosdase.com

GINJINHA DA SÉ
 Rua de São João da Praça, 3
 Tel.: 967437600
 Todos os dias, das 16h00 às 02h00
 Preço médio: 10 euros
facebook.com/ginjinha.dase

MUSEUS
MUSEU DO FADO
 Largo do Chafariz de Dentro, 1
 Tel.: 218823470
 De terça a domingo, das 10h00 às 18h00
 Entrada: 5 euros
museudofado.pt

COMPRAS
A SARDINHA TEM LATA
 Rua de São Miguel, 52
 Tel.: 218825313

De terça a sábado, das 14h00 às 18h00
facebook.com/asardinhatemlata

ALOJAMENTO
TRAVELLING TO LISBON
 Aluguer de apartamentos para estadas de curta duração nos bairros históricos de Lisboa
 Tel.: 218886072
 Apartamentos a partir de 45 euros por noite (T0)
travellingtolisbon.com

>> sublinha Carlos. A casa está cheia, a maioria são visitantes estrangeiros, que, tal como nós, ficam depois de jantar para assistir ao concerto.

A noite também está animada na Ginjinha da Sé, a prova de como a tradição se pode modernizar sem perder autenticidade. A funcionar como taberna desde 1938, foi reaberta há poucos meses pela portuguesa Maria e o peruano Eduardo, que adquiriram o espaço após o antigo proprietário se reformar. «Temos petiscos, vinho da casa em barrica, ginja artesanal e abafado, tudo como antigamente. Fizemos questão de manter o mesmo espírito», conta Maria. Pelos vistos conseguiram. Até o antigo dono se tornou, entretanto, cliente.

À porta, o angolano Pedro e o japonês Teppei acompanham ao bandolim e à guitarra, respetivamente, a checa Christina, que canta em português com sotaque do Brasil. Ouvem-se em seguida *blues*, *bossa-nova* e *fado*, com músicos e cantores a alternarem-se entre si, numa espécie de desgarrada musical, bem fiel ao espírito do bairro... «O Teppei é o nosso músico residente à sexta, ele e os amigos que se lhe juntarem», explica Eduardo.

Na manhã seguinte, somos acordados bem cedo, com o som das brincadeiras das crianças na rua. É tempo de um passeio matinal por becos e vielas de Alfama – nome proveniente do árabe *al-hamma*, que significa «banhos» ou «fontes», devido às abundantes nascentes que aqui existiam. Conta-se que a maioria dos prédios resistiu ao terramoto de 1755, o que explicará o ambiente de casbá que ainda hoje se mantém, com labirínticas ruelas e escadarias. Na Rua de São Miguel, somos surpreendidos pela loja A Sardinha Tem Lata, pequeno estabelecimento de artesanato urbano instalado numa antiga padaria. Aberto há três anos pela francesa Vanessa, vende peças próprias e de artistas lisboetas ou residentes em Lisboa, relacionadas com as tradições da cidade, com especial destaque para as sardinhas – há até um Santo António numa lata de conservas.

Descansamos depois um pouco no miradouro da Igreja de Santo Estêvão, apreciando o sossego do rio, antes de descermos à zona mais movimentada, o Largo do Chafariz de Dentro, a esta hora cheio de turistas, onde temos almoço marcado n'A Travessa do Fado, novo restaurante do Museu do Fado. Gerido pela equipa do restaurante Traversa, o conceito, aqui, é a partilha, com uma forte aposta nos petiscos tradicionais portugueses.



GINJINHA DA SÉ



DUETOS DA SÉ

«É uma casa que tem que ver com as nossas raízes, que vai das ostras aos caracóis e recupera os pratos que se comiam em Lisboa antes de existirem supermercados», afirma o proprietário António Moita. «A ideia é, tal como o fado, não ser elitista», refere, numa alusão ao local onde o restaurante está instalado. Fado que aqui também está presente, com atuações ao vivo todas as quartas-feiras. À mesa chegam, entretanto, lamejinhas, favinhas com enchidos, tomatada e polvo à convento, que ajudam a prolongar a conversa tarde fora. Seguimos depois para o Museu do Fado, onde terminamos a incursão por Alfama tal como a começámos, ao som de Carlos Paredes. Mas agora tocado ao vivo, junto ao famoso quadro *O Fado*, de José Malhoa, por um grupo de alunos de guitarra portuguesa, numa comovente e icónica imagem de como o passado se projeta no futuro, tal como todos os dias acontece no velho/novo bairro de Alfama. □