

Op een windstille dag zit een droevige zeeman op de boeg van een schip. Hij zingt over de vallei, het fruit, de bloemen en de gouden stranden van zijn mooie land. Een fado is geboren. Zijn blik dwaalt af en hij tuurt over de eindeloze zee die hem met elke golfslag een stukje verder verwijderd van zijn geliefden. Tranen schieten in zijn ogen en zijn lippen branden van verlangen, maar het enige wat er te kussen valt, is lucht.

# Geef mij nog wat wijn, want het leven is niets

In het straatje onderaan de trappen naast de grote kathedraal zingen vrouwen *de fado van de droevige zeeman*. Ze schreeuwen de weemoed uit hun harten terwijl ze dansen en het publiek uitdagen hetzelfde te doen. Daarna is het schaterlachen. Deze fadistas van de straat verstaan de kunst om met een licht hart om te gaan met diepe droefenis. *Saudade*, zoals men dat in Portugal noemt. De toeristen



Een vader en zoon zitten op straat. Het kind kijkt droevig, speelt schaak tegen zichzelf en leest afwisselend een boek. Hij is een straatartiest en heeft een witte vogel op zijn schouder. Uit het handorgeltje van zijn vader klinkt melancholiek de muziek uit de Franse film Amélie. De toeristen werpen het tweetal een muntje toe en vervolgen hun weg om af te dalen naar de kades, op zoek naar de beroemde zoete port en het bakje met zout gebrande kastanjes of andere culinaire voltreffers: exquisite blikjes vis, de pastéis de nata (zoete gebakjes), salada de polvo (inktvis salade) en caracois (Portugese slakken).





**Naast de scheurbuik dook ook de stokvis op. Dat namen de Portugezen over van de Vikingen, die het weer van de Indianen aan de oostkust van Canada hadden. Stokvis is meestal gedroogde kabeljauw, lang houdbaar en daardoor ideaal voor zeevarenden. Oorspronkelijk gedroogd door de koude noordelijke winden in plaatsen als Spitsbergen, leggen ze in het zuiden de vis meestal op de klippen te drogen en verandert de stokvis in klipvis (bacalhau). Portugezen zouten de vis overigens eerst, voordat ze hem drogen. Na het drogen volgt het nadrogen, totdat de vis hard is. Voordat je bacalhau kunt eten, moet je het een etmaal laten weken, waarbij je het water om de zes uur moet verversen. In Portugal is bacalhau een belangrijk volksgerecht waarvan men zegt dat er zoveel varianten zijn, als er dagen in een jaar zijn.**

bovenaan de trappen op de hoogste heuvel van de stad luisteren en kijken aandachtig naar het schouwspel daar beneden en krijgen zo een uniek kijkje in de Portugese ziel.

Portugal herrijst als een feniks uit haar as. Ten tijde van de schulden crisis besloot het land niet alleen te bezuinigen, maar ook te investeren. Met voorzichtig succes, want het toerisme

trekt aan. Je ziet het in de straten van de havenstad Oporto in het Noorden van het land. Een haast onafgebroken stroom toeristen beweegt zich vanaf de kathedraal *Sé do Porto* richting de Ponte Luis I, de Eiffeliaanse boogbrug over de Douro. En dan is het er plots weer, dat onbestemde gevoel.

Naar verluidt is de saudade in de Portugese volksaard geslopen ten tijde van de grote ontdekkingsreizen in de 15e en 16e eeuw, toen men op zoek ging naar specerijen en andere lucratieve waar. De mannen die gingen varen, misten hun geliefden en de vrouwen en families misten op hun beurt de mannen, waarvan het bovendien niet duidelijk was of zij ooit weer zouden terugkeren, als slachtoffers van schipbreuk, scheurbuik en andere verdommenis.

In een van de kleine straatjes niet ver van de kathedraal, ligt een oud wijkje. De sfeer herinnert aan de hoogtijdagen van de zeevaart vol rijkdom, voorspoed en handbeschilderde tegeltjes. Maar het doet ook denken aan de ellende waar Portugal nog niet zo lang geleden in terecht kwam, getuige de dichtgetimmerde huizen en noodkreten op de muur. In deze wijk vol geschiedenis, vind je de *tasca* van Alfredo Portista, een van de oudste tavernes van de stad. Alfredo wandelt er na zestig jaar nog steeds rond, maar het lijkt erop dat hij in Paulo, een van zijn twee zonen, inmiddels een goede opvolger heeft gevonden. Zijn *tasca* is zo'n pijpela die je wel vaker ziet in Zuid-Europese landen, waar overwegend mannen zitten te praten, een hapje en

drankje nuttigen, de stukjes voedsel met een tandenstokertje tussen hun tanden halen en van tijd tot tijd helemaal niets zeggen. Er hangen ventilatoren aan het plafond en de televisie staat aan met daarop de populaire Portugese soap *Sim Chef!*

Er is nog iets bijzonders aan deze *tasca*. Overal waar je kijkt in dit blauw witte zaakje, vind je voetbal. Het is één grote lofzang op FC Porto, de trots van de stad. Alle teamposters van de afgelopen zestig jaar hangen er en een eindeloze verzameling foto's van spelers uit de roemruchte geschiedenis van de club. Hier tekent zich een mini-museum af. Een plek die overigens ook open staat voor fans van rivaliserende clubs. Juist voor iedereen. Een plek waar alle liefhebbers van voetbal zich thuis kunnen voelen, maar voor sommigen een waar heiligdom. Aan een tafeltje zitten een paar vrouwelijke toeristen aan de bakkeljauw, hier vermoedelijk terecht gekomen met een meet-a-local-toertje.

Alfredo Portista serveert traditionele Portugese hapjes (*petiscos*) zoals *sardinhas petinga* (kleine sardientjes) en *bacalhau frito* (gefrитуurde bakkeljauw) met bonenrijst. Maar ook stukjes varken, kip in pittige tomatensaus en spiermaag. De hapjes zijn te vergelijken met de tapas uit Spanje. Het brood is vers zoals brood moet zijn en de witte wijn is aangenaam.

Tussen alle voetballiefde hangt een tegeltje met daarop de spreuk: *Que Deus te dê o dobro do que me desejas*. Wat zoveel betekent als God zal je het dubbele geven, van wat je mij toewenst. Dit is toch echt de plek waar je wilt wezen. Om simpelweg voor je uit turen als een droevige zee-man. Mijmerend over wat eens was en nooit meer terugkeert. *Saudade*. Of om met de Portugese dichter Pessoa te spreken: Geef mij nog wat wijn, want het leven is niets.

