



Snímek: Michaela Prokopová

Elevador de Santa Justa – zdejší Eiffelovka

## Tvář města dělají i tramvaje

Mnohem větší atrakcí při toulkách po nevelkém Lisabonu, v němž žije přes 600 tisíc obyvatel, jsou tramvaje. Připomínají historické lokálky, které v Praze, Brně a Ostravě jezdily před desítkami let. Svými rozměry krátké stroje však v Lisabonu asi jen tak nové nenahradí. Ne že by bylo Portugalsko chudé, od vstupu do Evropské unie v roce 1986 se zdejšími lidmi daří lépe a lépe, ale lisabonské úzké uličky plné ostrých zatáček dlouhé tramvaje mezi své domy nevputají. Trošku nezvykle však působí staré tramvaje polepené reklamou na moderní zboží. Ale uvnitř

se nic nezměnilo. Staré lavice zůstaly, v létě jsou boční okénka vyklopená a řidiči nezbývá než kontrolovat, zda se zvědaví turisté z oken příliš nevyklánějí. Malé tramvajky totiž v některých situacích téměř „lízou“ okolní domy, mezery mezi stroji a byty či obchůdky se často smrsknou na pár centimetrů. Moderní tramvaje s dlouhými vozy jezdí v Lisabonu jen mimo historické centrum.

## Vyhlídkových míst je více

Návštěvník Lisabonu by při prohlídce určitě neměl vynechat dvě místa. Z obou se nabízí kouzelný výhled z vyvýšené perspektivy.

Prvním z vyhlídkových míst je starý hrad s výhledem na celé město, ústí řeky a most 25. dubna. Druhou vyhlídku představuje místo na opačném konci historického města, odkud se nabízí pohled na město s hradem a katedrálou. Vyhlička se nachází nedaleko horní stanice zubačky Lavadores da Glória nad čtvrtí Bairro Alto. Ta je známá především svým nočním životem. Někomu může místní vyhlídkový bod připomínat pražskou Letnou. Bary a restaurace v Bairro Alto sídlí v nuzně vypadajících domech. Žili v nich chudí lidé a uličky jsou tak úzké, že si sousedé z bytů přes ulici mohou bez problémů popovídat. Jako v celém pobřežním Portugalsku, tak i před místními restauracemi kuchaři na venkovních grilech připravují maso. A především specialitu, kterou jsou grilované sardinky. Servírují se nejlépe se zeleninovým salátem a lehkým stolním vínem. Neméně kouzelný výhled se nabízí z hradu Sao Jorge na opačné straně historického centra. Do 16. století sloužil

jako královský hrad, pak byl přeměněn na vězení a archiv. Zemětřesení v roce 1755 hrad zničilo, zůstaly jen hradby a pozůstatky věží. Historii hradu počali psát Vizigóti v 5. století, v 9. století jej přestavěli Maurové, kteří se výrazně podíleli na charakteru celé země. Nedaleko pod hradem stojí na pohled masivní katedrála Sé. Tento nejstarší kostel ve městě postavili v roce 1150 a dnes má románsko-gotický stříh.

## Belém hovoří o mořeplavbě

Druhá historická část Lisabonu leží šest kilometrů na západ od centra, směrem k oceánu. Jmenuje se Belém a svědčí o slavné historii mořeplavectví Portugalska. Do Belému jezdí například tramvaje z náměstí Praça do Comércio. Dějiny tohoto místa, tehdy malé rybářské vesničky, se začaly psát v roce 1497, kdy odtud vyplouval na svou dvouletou plavbu hledající mořskou cestu do Indie a zpět Vasco de Gama. Když se s úspěchem vrátil, nechal král Manuel I. na počest objevitelské cesty a jejího vůdce →

## Kam na jídlo

Jako v každé evropské metropoli lákají turisty stovky podniků i v Lisabonu. Oblíbeným jídlem jsou ryby, speciálně grilované. K tradičním pokrmům patří i kuře Piri-Piri s ostrou omáčkou. Kromě uvedených podniků lze především ve čtvrti Bairro Alto najít večer spoustu příležitostí ke klidné a levné večeři.

- **Restaurace, kde by útrata za jídlo bez nápojů neměla na jednu osobu přesáhnout 15 eur:**  
**S/V Café**  
 Rua Capelo, 20/22 (Chiado). Nabízí rychlé pokrmy a kulturní program. Útrata na osobu za 15 až 25 eur:  
**Buffet do Plaza** Travessa do Salitre, 7  
 Oblíbený bufet s portugalskou kuchyní.  
**Cervejaria Chiado**  
 Rua da Misericórdia, 114. Portugalské speciality, ryby i steak, různé druhy piva.  
**Cervejaria Sol Dourado**  
 Rua Jardim do Regedor, 19 / 25 (Baixa)

Portugalské speciality, ryby i steak, různé druhy piva.  
**Pastelaria Suíça**  
 Praça D. Pedro IV, 100 (Rossio). Restaurace s dlouhou historií.  
**Restaurante-Cervejaria Real Fábrica**  
 Rua da Escola Politécnica  
 Tradiční portugalská jídla.

- **Dražší restaurace, kde útrata překonává 25 eur na osobu:**  
**Terreiro do Paço**  
 Lisboa Welcome Center  
**Praça do Comércio**  
 Portugalská kuchyně.  
**Pap'Acorda**  
 Rua da Atalaia, 57-59 (Bairro Alto)  
 Vyhlášená restaurace s portugalskou kuchyní.  
**Clara - Jardim Restaurante**  
 Campo Mártires da Pátria, 49 (Campo de Santana). V nabídce jsou portugalská i mezinárodní jídla.

- Širší seznam restaurací na [www.atl-turismolisboa.pt](http://www.atl-turismolisboa.pt)