

CONOCER...

Aveiro

La Venecia portuguesa

AVEIRO FUE ANTAÑO UN PRÓSPERO PUERTO DE MAR DE DONDE PARTÍAN LOS BARCOS BACALADEROS QUE FAENABAN EN TERRANOVA, CONTANDO CON MANSIONES DE ESTILO ART NOUVEAU. SITUADA EN MEDIO DE UNA LAGUNA, AQUÍ TAMBIÉN HAY CANALES Y, ASIMISMO, SUBE LA MAREA COMO EN VENECIA, PERO LA VERSIÓN PORTUGUESA DE LAS NEGRAS Y LÚGUBRES GÓNDOLAS SON SUS GENUINOS MOLICEIROS, BARCAS EN LAS QUE SE RECOGÍAN LAS ALGAS FERTILIZANTES DE SU RÍA, QUE SE DIFERENCIAN DE ÉSTAS EN LAS COLORISTAS VIÑETAS CÓMICAS QUE DECORAN SUS CARACTERÍSTICAS PROAS.

TEXTO: PEDRO JAVIER DÍAZ CANO
FOTOGRAFÍAS: MANUEL CHARLÓN





Es mediodía y nos hallamos surcando las pantanosas aguas de la ría de Aveiro, en la comarca de la Beira Litoral portuguesa. Nos dirigimos a la localidad pesquera de Torreira, conocida por dos tradiciones: el método de pesca llamado *xávega*, en el que una yunta de bueyes arrastra las redes para sacarlas del mar; y la fiesta de San Paio (San Pelagio), una romería muy animada que se celebra a primeros de septiembre y cuya culminación es una regata de los genuinos *moliceiros*, unas barcas que se distinguen por la colorista decoración de sus características proas. Se trata de la versión portuguesa de las góndolas venecianas y antiguamente se empleaban para faenar en la laguna recogiendo algas (*molicho*), que luego se usaban como fertilizante. Como los

abonos químicos han terminado por imponerse en el mercado, ya no se captura apenas *molicho*, pero al menos las típicas embarcaciones se han recuperado para el turismo.

Y es que, con todos los honores, nos encontramos en la "Venecia portuguesa" (la "Venecia ibérica" si extendemos los límites geográficos a la Península Ibérica, incluyendo España), aunque su laguna y el Art Nouveau de algunas de las mansiones de la ciudad de Aveiro no alcancen, respectivamente, la misma dimensión geográfica y artística que las de la antigua Serenissima República del león alado.

No obstante, Aveiro fue un próspero puerto de mar de donde partían los *bacalhoeiros* (barcos bacaladeros) que faenaban en Terranova (Canadá) y contribuyeron en gran medida a que el

bacalao sea ahora el alimento nacional de los portugueses, hasta el punto de mantener que lo saben preparar de 365 formas diferentes, una para cada día del año.

LAGUNA, CANALES Y PUENTES

Las salinas que aún se explotan fueron la otra gran fuente de ingresos de Aveiro. Todavía hoy el rastrillado de la sal para su secado en las salinas es una de las estampas más tradicionales y pintorescas de la ría. Pero en 1575, una racha de temporales y tormentas enarenó el puerto y lo bloqueó. Sin salida al mar, Aveiro sucumbió económica y humanamente, pues la población descendió debido a las fiebres causadas por las aguas estancadas y putrefactas. Fue en 1808 cuando por fin se creó la

ACIDUIS ALIS EUM ENIBH ERCIP ERIT ILIQUATEM NIT LA AUGAIT AD DIGNA COMMODOLOR SIM NIBH ETUM AD DUITIONSED EA AUGAIT LUPTAT LUMSAN VOLOREET ALIQUATUM VOLUM VULLA

barra nova que devolvió el mar a Aveiro, formándose una extensa laguna que cubre unos 65 kilómetros cuadrados y mide casi 50 kilómetros de largo, desde Furadouro en el norte hasta Costa Nova en el sur.

Como curiosidad, el impresionante faro de Barra (66 metros de altura), en la entrada de la ría de Aveiro, es el segundo más alto de Europa, solo superado por otro de Noruega, y el tercero del mundo. Si se solicita el oportuno permiso, resulta un hito ascender a su terraza panorámica por una escalera de caracol, un esfuerzo que merece la pena para contemplar la cercana



Reserva Natural de las Dunas de Sao Jacinto a vista de pájaro.

La ría y sus canales dan a Aveiro su peculiar carácter y un toque exótico que la hace original. Un ejemplo es el puente sobre el canal de San Roque, en el barrio antiguo donde se hallan las enclavadas casas de los pescadores. Ni mucho menos posee el tamaño y el empaque del puente de Rialto veneciano, pero su coqueta ornamentación le confiere un particular encanto.

También hay que dar cuenta de otro detalle que no pasa desapercibido y que no es otro que los coloristas dibujos que adornan muchas de las proas de los *moliceiros*. Como si fueran viñetas humorísticas de un periódico, algunas de estas cómicas decoraciones son en muchos casos chanzas de doble sentido, lo que resulta anecdótico si tenemos en cuenta que estas elaboradas proas son un legado de los fenicios. Los moradores de Aveiro expresan así su particular sentido del humor.



En diversos momentos del año, la marea alta inunda las calles que bordean el Canal Central y el Canal das Pirâmides, lo que recuerda asimismo al conocido fenómeno de *l'aqua alta* que afecta a Venecia cada vez que las lluvias se proponen que la Piazza de

San Marcos sea parte de la laguna. Por lo demás, Aveiro ha pasado a ser una ciudad industrial muy importante por su universidad, que goza de reconocido prestigio en carreras como Informática o Electrónica, pero también en otras más artesanales, como Cerámica, habida cuenta la importancia y proliferación de los azulejos en todo Portugal.

ANGUILAS Y OVOS MOLES

La ría penetra hasta el corazón de esta ciudad acuática. Una estampa muy bonita es el reflejo de los *moliceiros* y las mansiones Art Nouveau –entre las que destaca el bello edificio que alberga la Oficina de Turismo– sobre las remansadas aguas del Canal Central. No hay que dejar de visitar el mercado do Peixe, el principal centro de actividad por las mañanas, donde se subastan las capturas del día. Las anguilas son muy solicitadas aquí. No en vano, la *caldeirada de enguias* es la

comida más típica de Aveiro. Un buen lugar para degustarla es el restaurante-marisquería O Mercantel, un clásico de la ciudad a escasos metros de la Praça do Peixe.

Pero si hay algo que identifica a Aveiro son sus famosos *ovos moles*, literalmente “huevos blandos”. Se trata de yemas dulces con una envoltura azucarada que adquiere forma de pez o de barril. Ya sea dentro de barriletes de madera decorados con cromáticos motivos regionales, o en blanco revestimiento de oblea imitando formas marinas, lo cierto es que los *ovos moles* se han convertido en el símbolo de Aveiro por excelencia. De eso pueden dar buena fe las *pastelarias* de la Rua de Joao de Mendouça que se encuentran frente al Canal Central, justo al lado de la Oficina de Turismo.

Todo viajero que recale en Aveiro ha de llevarse casi obligatoriamente esta *delicatessen*, que recuerda a las yemas de Santa Teresa, típicas de Ávi-

la. Los edificios históricos de Aveiro, tales como la iglesia de la Misericordia (siglo XVI) con su fachada de azulejos o el Ayuntamiento (siglo XVIII) con sus columnas toscanas (ambos en la Praça da República), con el tiempo languidecen en la memoria, pero los *ovos moles* nunca jamás.

COSTA NOVA

En los alrededores de Aveiro hay que acercarse a la población de Costa Nova, situada entre la ría y el mar, aunque solo sea para apreciar sus peculiares casas de tejados a dos aguas junto a rayas horizontales o verticales (ocres, rojas, verdes, lilas...) alternando con el blanco, de forma que los pescadores de bacalao que arribaban al puerto ya distinguieran la suya conforme se aproximaban al litoral.

Si Aveiro está especializado en guisos de anguila, amén de dulces, otra de

**TIONSEQUIS ALISSIT NISL EA AMCON
ERCIPIT LUMSANDRE VENT EUISIM
NISSEQU ISCILLA ALIS DIPISMO
DOLESECTEM QUATE DOLORE DOLUT
LUT LA FACCU M ZZRILQUIP ERCIPSUM**

las razones para la visita casi obligada de Costa Nova es degustar el excelente marisco portugués de estas latitudes. Aquí abundan los restaurantes especializados en mariscadas, bien surtidas con bogavante, langosta, cangrejo, camarones, langostinos, gambas y mejillones. A estas delicias se suman los berberechos y almejas, que aparecen en numerosos platos, como los arroces de marisco. Y para el maridaje vinícola, se puede elegir entre los clásicos tintos de Bairrada o Dao de la región de las Beiras, o si se prefiere un blanco con aguja, alguno de los típicos *vinhos verdes* del Miño, así llamados porque se beben jóvenes y frescos, fermentando en las propias botellas. Una vez elegido el vino, ya solo resta un brindis y buen apetito. ●