

Andreas Drouve

Liebeserklärung an

PORTUGAL

Fado, Portwein und Saudade –
Erlebnisse am Rande Europas



Stürtz

Liebeserklärung an

PORTUGAL



Wie drückt man einem Land tiefste Zuneigung aus? Dieses Buch scheint die treffendste Wahl für eine Liebeserklärung, die von des Autors Herzen kommt. Über 200 Seiten bündeln eine Vielzahl unvergesslicher Begegnungen und Erlebnisse in Form von Reportagen, Essays und Reiseskizzen. Thematisch ist die Bandbreite riesengroß. Da geht es um die Menschen, den Fado, den Portwein, Mythen und Legenden, die filigrane Manuelinik, die bunte Kachelwelt der Azulejos, historische Berichte mit einem Brückenschlag in die Gegenwart ... Es gibt viele gute Gründe, für Portugal zu brennen und es als Reiseziel zu wählen. Ein paar sehr persönliche, erheitende und anrührende sind hier lustvoll ausformuliert. Ein Buch für vielerlei Gelegenheiten: ideal zur Einstimmung, zum Immerwieder-Nachlesen oder für zwischendurch als Armchair-Traveller.

Der Autor: Dr. Andreas Drouve, geb. 1964, studierter Völkerkundler, gilt mit über 120 publizierten Titeln als einer der erfolgreichsten deutschen Reise- und Kulturbuchautoren.

www.andreas-drouve.de

ISBN 978-3-8003-4760-5



9 783800 347605

Stürtz

Gewohnheit, sondern von der Notwendigkeit gezwungen. Er würde nur vier Tage in der Woche arbeiten, wenn er in denselben so viel zu verdienen vermöchte, um die übrigen Tage und den Sonntag davon leben und sich vergnügen zu können.“

Bis in die Gegenwart gebietet der Fleiß der Portugiesen entsprechende Achtung. Wichtig ist natürlich stets ein gesunder Ausgleich zwischen „Arbeiten, um zu leben“ und „Leben, um zu arbeiten“.

9. *„Die Lebensweise der Portugiesen im Allgemeinen ist mäßig.“*

Bescheidenheit hat als portugiesischer Charakterzug weiterhin Bestand.

10. *„Der Portugiese wird selten sehr alt.“*

Stimmt nicht mehr. Die Lebenserwartung der Portugiesen ist auf durchschnittlich 81 Jahre gestiegen. Kein Wunder, wenn man in so einem wunderbaren Land lebt!

REISESKIZZEN AUS ALTER ZEIT

Historische Reisebeschreibungen halte ich für Perlen der Literatur und Volkskunde. Sie bieten wunderbare Gelegenheiten, das Gestern und Heute miteinander zu vergleichen, den Wandel von Zeiten, Städten, Gesellschaft, Sitten und Blickwinkeln! Vorausgeschickt sei, dass ich mir die Freiheit genommen habe, alte Zitate der besseren Lesbarkeit wegen mehrheitlich ins Schriftdeutsch der Gegenwart zu übersetzen.

„Portugal, zu seiner Zeit eins der größten und reichsten Länder, ist immer tiefer und tiefer gesunken, fast vergessen, wenigstens im übrigen Europa wenig oder gar nicht gekannt.“

*Julius Freiherr von Minutoli in
„Portugal und seine Colonien im Jahre 1854“*

Das Thema Portugal zeigt einmal mehr, wie sehr es lohnt, vergessene Schätze aus dem Literaturbetrieb des 18. und 19. Jahrhunderts zu heben, als Zeiten, Begleitumstände und Betrachtungsperspektiven ganz andere waren. So war – davor sei mit Blick auf einzelne Zitatpassagen gewarnt – an Strömungen wie jene

der Gleichberechtigung nicht ansatzweise zu denken. Womit wir beim ersten Thema wären.

Portugals Damenwelt –

verstörende Schilderungen aus Mannessicht

In seinen 1801 erschienenen „Bemerkungen auf einer Reise durch Frankreich, Spanien, und vorzüglich Portugal“ legt der deutsche Naturwissenschaftler und Universitätsprofessor Heinrich Friedrich Link (1767–1851) bei Beschreibungen des Typus der portugiesischen Frau einen internationalen Vergleichsmaßstab an: „Die Weiber sind freundlicher und zutraulicher als die Bewohnerinnen von Kastilien und den Biscayerinnen ähnlicher, tragen gewöhnlich die Haare bloß, nur mit einem Bande oder Tuche leicht gebunden.“ Auch der preußische Staatsbeamte und Diplomat Julius Freiherr von Minutoli (1804–1860) wirft in „Portugal und seine Colonien im Jahre 1854“ – im Deutsch und aus der Sicht jener Jahre – seinen persönlichen Blick auf die Damenwelt. Die Portugiesin habe noch schönere Augen als der Mann, „blendend weiße kleine Zähne, glänzend schwarzes langes Haar, einen schmalen Fuß, hohen Spann, ein dickes Bein (wie man sagt), eine mäßige Figur und einen wenig elastischen Gang.“ Und: „Die Portugiesinnen, ohne einen Anspruch auf brillanten Verstand und ausgebildete Talente zu machen, gelten für aufrichtig, gut, sanft, weich, leicht gerührt und sehr empfänglich für Aufmerksamkeiten. Sie lieben den Schmuck ohne Ausnahme in allen Ständen. Selbst die Fischhändlerin spart und darbt, bis sie eine goldne

Kette und Kreuz kaufen kann, mit der sie sich sonntags schmückt.“ In Porto macht man Minutoli laut eigener Aussage auf eine reiche Bäckerfrau aufmerksam, die „in einer Prozession fast unter ihrem Goldgeschmeide, das man auf 16 Pfund taxierte, erlag.“ Die „schönsten Männer und Frauen“ beobachtet Minutoli in der Provinz Beira in der Umgegend von Aveiro. Dort sieht er „das größte Ebenmaß und Eleganz in den Körperformen“ – und das „selbst bei den Landbewohnerinnen und Fischerinnen, jüngeren und älteren“. Andernorts konstatiert Minutoli bei den Portugiesinnen – nun, wie soll ich sagen, ohne selbst in Verruf zu geraten – gewisse Verschleißerscheinungen: und zwar „durch frühe Geburten und Kinderpflege neben angestrengten Arbeiten, denen die Frauen in den Nordprovinzen besonders unterworfen sind“. Ebenso aufschlussreich ist, dass Minutoli in Portugals unverändert maßgeblichem Doppel der Metropolen eine ausgesprochene Eleganz unter den Damen ausmacht: „Die Mode hat mindestens in Lissabon und Porto unter den höheren Ständen mit ihrem Wechseln die Nationaltracht und die frühere Einfachheit verdrängt, und es gibt dort so viele französische Haarkünstler, Parfümisten und Modistinnen wie in irgend anderen europäischen größeren Städten. Den braunen oder dunkelblauen einfachen Tuchmantel mit langen Fall- oder kurzen Samtkrägen und ein weißes, dünnes, gestärktes Tuch, unter dem Kinn zugebunden und nach hinten eine steife abstehende Spitze bildend, besteht noch heute durchgehends als Bürgerfrauentracht.“

MEIN TAG MIT NICOLAU

*Nicolau da Costa gibt das Urbild
eines echten Naturtypen ab und pflegt
seine eigene Sicht auf die Dinge.
Im tiefsten Südwesten Portugals,
an der rauen Costa Vicentina,
kennt er sich aus wie kein Zweiter.
Er ist Wanderguide, Muschelsucher,
Lebenskünstler. Einen Tag sind wir
zusammen unterwegs.*

*„Das Meer, das ist
der Herr, der bestimmt.
Auch über mich.“*

*Nicolau da Costa,
Entenmuschelsammler und Naturführer*

Nicolau hat für den gemeinsamen Entdeckungstag an der Costa Vicentina Verstärkung mitgebracht: die „Fado-sängerin“. So lässt sich „Fadista“ übersetzen. Allerdings singt Fadista nicht, sondern bellt und hat laut Nicolaus Auskunft „schon Wildschweine in die Flucht geschlagen“. Seine Fadista bezeichnet er als Terrier, den ich in meiner Eigenschaft als Nighthundefachmann eher als Promenadenmischung eingestuft hätte. Wie dem auch sei, das quirlige Hündchen bringt neben einem furchtlosen Wesen eine gewisse Aura mit sich.

Samt vierbeinigem Anhang treffe ich Nicolau in der Aldeia da Pedralva, einem vormals fast verfallenen und verlassenem Bauerndorf im Küstenhinterland der Costa Vicentina, nahe der Straße nach Carrapateira. Eine lobenswerte Privatinitiative, bei der sich beharrliche Arbeit mit Weitsicht im Alternativtourismus paarten, ließ den Ort aus Ruinen wiederaufstehen: als Ruhepol und Gegenentwurf zu manchen Bausünden an der Algarve-Küste. Das Resultat war ein „Slow Village Hotel“ mit stilvoll renovierten Häuschen, die man mieten und als Gast das Leben auf Entschleunigungsmodus stellen kann. In den ländlich herausgeputzten Dorfstraßen ist ein Fotomotiv romantischer als das andere. Kalkweiße Fassaden, dazu Fensterrahmen in Blau- und Rotanstrichen. Kopfsteinpflaster. Laternen, dekorative Kamine.

Nicolau flirtet mit Chefrezeptionistin Sónia, so viel Zeit muss sein. Dann verlassen wir das generalüberholte Dorf, fahren an den Ortsrand von Bordeira und starten die vorgesehene Wanderung durch einen der schönsten Naturparks Portugals: den Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina. Ein wildromantisches Paradies aus Klippen, Stränden, Habitaten von Seevögeln, Buschwerk, Wildblumen und anderem Pflanzen-Patchwork. Nicolau ist ein kerniger Naturtyp um die Vierzig, mittellanges Haar, wache Augen, ein wind- und wettergegerbtes Gesicht. Er stammt aus dem Algarve-Ort Raposeira und lässt mich beim Blättern in den Bildern seiner Kindheit ein wenig teilhaben. „Wir haben zuhause erst Strom bekommen, als

ich sechs war“, erinnert er sich. Damals seien überall Eselskarren als Hauptfortbewegungsmittel unterwegs gewesen, und wenn ein Auto auftauchte, sei man als Kind gleich hingelaufen. Dabei skizziert Nicolau nicht die Frühzeit des 20. Jahrhunderts, sondern den Beginn der 1980er-Jahre. Für einen Jungen wie ihn sei es seinerzeit selbstverständlich gewesen, Kühe und Ziegen in freier Wildbahn zu hüten. „Insofern war alles hier rundherum in der Natur unser Spielplatz, unser Garten der Kindheit“, sagt Nicolau und beschreibt mit dem Arm einen weiten Bogen. Er spricht gut Englisch – und kennt mit einer realistischen Selbsteinschätzung die Gründe. „Wir Portugiesen haben phonetisch von der eigenen Sprache her ein sehr weites Spektrum. Und außerdem sind Filme, Cartoons oder ausländische Programme nicht synchronisiert, sondern laufen im Original, meistens auf Englisch, mit Untertiteln.“ Da werde man von klein auf dran gewöhnt und nehme automatisch alles auf.

Seit Kindheitsbeinen ist Nicolaus Metier und Leidenschaft die Natur geblieben. Hier ist er gern allein unterwegs, hier führt er Besucher als Wanderguide umher. Und erklärt ihnen, wie mir gerade, meterhohe Pfahlrohrgewächse, die immer neben Wasserläufen wachsen, und betörend duftende Lack-Zistrosen. Die Blätter glitzern im Licht. Ein Dorn im Auge sind ihm andernorts Eukalyptushaine. Während der unseligen Diktatur von António de Oliveira Salazar, in den 1960er-Jahren, sei Eukalyptus eingeführt worden, der rasend schnell wächst und den Boden auslaugt. Dahinter habe

der kurzsichtige Gedanke des raschen Profits für die Zellulose-Verarbeitung gestanden.

Nicolau arbeitet nicht nur als Naturführer, sondern gleichermaßen als *Percebeiro*, als Entenmuschelsammler. Das ist sein zweites Standbein, als Profi, offiziell registriert. Um die 80 *Percebeiros* gebe es heutzutage im gesamten Naturpark, schätzt er. *Percebes*, Entenmuscheln, gelten Feinschmeckern als Delikatesse und machen sich äußerst rar. Sie aufzuspüren und zu ernten, birgt höchstes Risiko und hat in Portugal und Spanien schon Menschenleben gekostet. Nicolau sieht es als Herausforderung. Der Job habe gleichermaßen mit Alpinismus wie mit Wassersport zu tun. Entenmuscheln wachsen in den unwegsamsten Gegenden: in den Tiefen der Klippen, an denen sich der Atlantik bricht. Gerade die Schnittstellen zwischen See und Land seien die besten. Was für Nicolau bedeutet, dass er sich zuweilen fünfzig oder gar hundert Meter tief abseilen muss, um die Krebstiere zu erreichen. „Du darfst keinen Fehler machen“, sagt Nicolau, wohl wissend, dass keine Möglichkeit besteht, ein Missgeschick wieder auszubügeln. Jeder Handgriff, jede Körperbewegung muss sitzen, um nicht in den Tod zu stürzen. Wetter-, Wellen- und Gezeitenkunde sind unerlässlich. Ein grundsätzliches Problem bei den *Percebes* sei, dass die Ressourcen allmählich erschöpft sind, und auch die Nachfrage schwanke, vor allem, wenn es wieder einmal Krisenzeiten gebe. Warum er trotzdem als *Percebeiro* durchhält? Das erkläre sich vor allem durch die Leidenschaft fürs Meer, er sei regelrecht abhängig.

ANTÓNIO, IMKER UND SCHNAPSBRENNER

*Welch weitreichende Folgen
EU-Einflüsse und behördliche Kontroll-
mühlen haben, zeigt ein Besuch bei
Imker und Schnapsbrenner António im
Süden Portugals in der Bergeinsamkeit
bei Monchique. Was tröstlich stimmt:
Er lächelt trotzdem.*

*„Sie haben eine große Menge Honig,
welches vor andern gut ist:
Denn es ist kein Wald,
da nicht Bienen innen sind in
großer Abondance [Menge].“*

*Aus dem Kapitel „Vom Königreich Portugal“,
1733 veröffentlicht im Band
„Ausführlicher Discours über den ietzigen
Zustand der Europäischen Staaten“*

António, der in seinen haaresmäßig ergrauten Vierzigern steht, ist ein Portugiese vom alten Schlag. Rau, einfach, offenherzig, gastfreundlich. Bei der Verständigung ist man auf Portugiesisch angewiesen. Die paar Brocken Englisch, die er spricht, reichen für weiterführende Gespräche nicht aus. António's Reich liegt ein Stück außerhalb des Ortes Monchique in der Serra de Monchique, vom Touristenrummel an den Algarve-

stränden bekommt er nichts mit. Seine ganze Konzentration gilt zwei Naturprodukten, die er hauptberuflich vermarktet und auf die er auch privat schwört: *Mel*, Honig, und *Aguardente de medronho*, Schnaps aus der Baumerdbeere.

Bei António sind die Arbeitsschritte enorm. Die Baumerdbeeren erfordern eine Ernte in akribischer Handarbeit, nicht selten an steilen, abgelegenen Hängen. Vierzig bis sechzig Kilogramm lassen sich als Tagespflückpensum schaffen, kalkuliert er. Hundert Kilo der kleinen, orange bis roten Baumfrüchte braucht es für zehn Liter Schnaps, der heute entsprechend teuer ist, wenn man allein an Gerätschaften, Steuerabgaben, Flaschen und bedruckte Etiketten denkt. Und welcher Aufwand António's zweites Berufsbein, das Imkerhandwerk, mit der Hege und Pflege von Bienenvölkern bedeutet, ist mir allzu geläufig. Während er mir die winzige Schnapsbrennerei erklärt, versorgt er sich und mich mit dem ersten hochprozentigen Klaren, der mit geschätzten 50 Volumenprozent Alkohol sogleich auf Betriebstemperatur bringt und mir ein Loch in den Bauch brennt, gefolgt von einer deutlich schwächeren, süßen, besänftigenderen Schnapsvariante mit Honig. Bei António lagert das Feuerwasser in zwei riesigen Fässern. Das, was mich in der Bergeinsamkeit am meisten erstaunt, ist nicht die archaische Destillierapparatur, vor der ich gerade stehe, sondern deren amtliche Versiegelung. Damit António nicht auf den bösen Gedanken kommt, einen Milliliter an den Behörden vorbei zu brennen. Unter diesem Aspekt gehören

Portugals Zeiten des lockeren, südländischen Lebens der Vergangenheit an. Das gibt zu denken. Unter Einflüssen aus dem fernen Mitteleuropa wird der Bürger, der finanziell und überhaupt auf einem deutlich niedrigeren Lebensniveau steht und nicht annähernd solche Sozialleistungen genießt wie beispielsweise in Deutschland, auch hier zur gläsernen Gestalt und komplett durchkontrolliert. Um die 30 Schnapsbrenner, schätzt António, sind in der Gegend registriert. Sicher wagen es Einzelne noch, durchs Kontrollnetz zu schlüpfen, sich ans portugiesische Sprichwort „Es ist das Verbot, das in Versuchung führt“ zu halten und nach alter Väter Sitte schwarz zu brennen. Aber wie macht einer wie António den Amtsschimmeln Glauben, dass er mir gerade den Schnaps nicht verkauft und per doppelter Buchführung eine schwarze Kasse befüllt, sondern aufs Neue nachschenkt? Und mich einlädt, den Honig zu kosten?

Beim Honig steht António auf dem Stand der Moderne. Er hat Investitionen getätigt und elektrische Honigschleudern angeschafft. Und stellt heraus, nicht nur den süßen, sondern auch den bitteren Honig zu produzieren. „Den gibt es nur hier im Gebiet von Monchique“, sagt er stolz und hält mich an, einen Blick in die Honigfässer werfen.

António stammt aus einer Familie, in der die Imker- und Brennereikunst von Generation zu Generation weitergegeben worden ist. Aber wie sieht die Zukunft aus? Er denkt kurz nach und rückt die Brille über der Nasenwurzel zurecht. Im Innersten wünscht er sich,

dass seine Tochter irgendwann das Geschäft fortführen wird. Doch wenn er es realistisch betrachtet, weiß er: Ein Gewerbe wie seines mit einer unsicheren Rentabilität, der steigenden Flut an Bestimmungen und all den anderen Komplikationen der Bürokratie könnte mittel- bis langfristig zum Aussterben verdammt sein. Das Leben hat sich zum Überlebenskampf verschärft. Zu weit in die Zukunft will er nicht schauen.

Wie das Business momentan läuft, frage ich ihn. „Viel Arbeit, viele Steuern“, entgegnet António mit einer Miene, die sich leicht verdüstert. Tröstlich stimmt mich, dass er kurz darauf wieder lächelt. Er ist keiner, der sich so leicht unterkriegen lässt. Dann heben wir zum vierten Mal gemeinsam die Gläschen. Dass er zum Abschied bedingungslos darauf besteht, mir eine Flasche *Aguardente de medronho* und zwei Gläser *Mel*, den süßen und den bitteren, zu schenken, beschämt mich.

KÖNIG FUSSBALL

*Streng genommen gehören
Fußballprofis zur Branche
der Entertainer, die sich auf die Kunst
der Massenunterhaltung verstehen.*

*Das ist in Portugal, dem Land
des Fußball-Europameisters 2016,
nicht anders als anderswo. Und doch
steckt manchmal mehr hinter einem
Aufeinandertreffen von elf gegen elf
auf dem Rasen – was dann auch für
Nichtfußballfans interessant ist.*

*Die exemplarische Rivalität der Städte
Porto und Lissabon zum Beispiel. Oder die
Architektur des Stadions von Braga.*

*„Es gibt nur eine
Möglichkeit:
Sieg, Unentschieden
oder Niederlage.“*

*Ewige Fußballweisheit von Franz Beckenbauer,
geb. 1945, Kickerkaiser von Deutschland*

Oberstes Ziel im Fußball ist es, ein Tor mehr zu schießen als der Gegner. Sieg oder Niederlage sind aber mitunter mit Symbolik und tieferer Bedeutung verknüpft.

Das kennt man aus der Fußball-Bundesliga. Jedweder Underdog ist darauf aus, dem Fleisch gewordenen Großkapital, also den Bayern aus München, in deren Reihen gewöhnlich kein einziger Bayer aus München spielt, ein Bein zu stellen. Oder nehmen wir den Kampf um die Vorherrschaft im Revier. Wer geht als großer Ruhrgebietstriumphator vom Platz, Schalke oder Dortmund?

Im fußballverrückten Portugal haben die Verhältnisse ebenfalls ihre eigenen Regeln, wenn es um das Lebensgefühl *Futebol* geht. Die Volksseele kocht auf hoher Flamme bei Matches der Clubs der beiden Metropolen, beim Nord-Süd-Vergleich der besonderen Art: Porto und Lissabon. In Porto wird gearbeitet, in Lissabon wird gelebt, lautet ein geflügelter Spruch, der die Melange aus Geschichte und Eigenheiten überspitzt auf den Punkt bringt. Porto, das ist traditionsgemäß die Heimat der Arbeiterklasse, ein Industriepol. Und so ist Porto im Vergleich zu Glamour, Wohlstand und Einflussnahmen der Landeshauptstadt Lissabon stets hinterhergehinkt. Was in übertragenem Sinne bei der Kickerei auf dem Rasen bedeutet, dass Vertreter der Malocher, denen das Leben ein hartes Los beschert hat und die stets ums Überleben kämpfen mussten, auf Repräsentanten der Schöngeisterei treffen, die sich nie so richtig schmutzig gemacht, sondern immer lieber dem blühenden Dasein hingegeben haben. Vorsichtig eingefügt sei, dass es Porto mit dem Glanz und der Zugkraft Lissabons wahrscheinlich nie wird aufnehmen können und die Stadt in der ewigen Rangliste zweiter

Sieger bleiben wird, so sehr sie sich bemüht. Dazu scheint Lissabon zu übermächtig.

Die Erz- und Dauerrivalität der Städte manifestiert sich bei Spielen zwischen den beiden erfolgreichsten Clubs des Landes, Benfica aus Lissabon und dem FC Porto, unterfüttert von den Medien und traditionellen Vorurteilen der Städter untereinander. Abschätzig nennen die Lissabonner die Bewohner Portos *Tripeiros*, was sich mit „Kuttelfresser“ übersetzen lässt. Im Gegenzug werden die Lissabonner, angemessen spitz betont, mit den Worten *Mouros* (Mauren) oder *Alfacinhas* (Salatesser) bedacht. Wer die Betrachtung übertreibt, könnte bei den Matches in jeden Zweikampf und in jede Blutgrätsche das Streben nach symbolischer Dominanz hineininterpretieren. Erfahrungsgemäß machen Benfica und der FC Porto die Meisterschaft unter sich aus. Einzig in absoluten Ausnahmefällen drängeln sich Dritte vor, was in diesem Jahrtausend lediglich Sporting aus Lissabon und Boavista Porto gelungen ist.

Für die Stadtrivalen aus Porto und Lissabon gilt es, sich zumindest im Dress der Nationalmannschaft zusammenzurufen. Ergänzt durch Spieler, die ihr Geld im Ausland verdienen. Portugiesische Fußballer sind schließlich Exportschlager. Eusébio, den Torschützenkönig der Weltmeisterschaft 1966, bei der es Portugal auf den dritten Platz schaffte, zog es im Spätherbst seiner Karriere nach Nordamerika. Luís Figo, den Weltfußballer 2001, lockten Geld und Aussicht auf Ruhm zum FC Barcelona, Real Madrid und Inter Mailand.

Und der von der Insel Madeira stammende Cristiano Ronaldo, der sein Team 2016 im erfolgreichen Europameisterschaftsfinale gegen Frankreich (1:0 nach Verlängerung) als Kapitän aufs Feld führte, ließ sich seine Ballzauberdienste unter anderem bei Manchester United und Real Madrid fürstlich honorieren. Dabei war auf den mehrfachen Weltfußballer und Champions-League-Gewinner Cristiano Ronaldo als Tormaschine und emotionsgeladener Rasenpopstar und Selbstdarsteller stets ebenso blind Verlass wie als Befüller der Klatschspalten: mit zur Schau getragendem Luxus, wechselnden Partnerschaften, Finanzmodellen zur Verschiebung seiner Einkünfte in exotische Steueroasen oder Eröffnungen von Hotels unter seinem Namen. Oder Extravaganzen in Form seiner von Paparazzi festgehaltenen Zehennägel, deren Schwarzfärbung nicht dem böswilligen Tritt eines Gegners zu danken waren, sondern dem Einsatz von Nagellack.

Beim Blick auf das landesweit originellste Fußballstadion zeigt sich, dass weder Lissabon noch Porto, sondern Braga die Nase vorn hat. Die Arena, konzipiert vom portugiesischen Architekten Eduardo Souto de Moura, fügt sich Aufsehen erregend ins Gelände eines vormaligen Steinbruchs. Das portugiesische Fremdenverkehrsamt führt das Fußballstadion, das „in den wie ein Amphitheater geformten Berghang hineingebaut“ wurde und sich zu einer Seite hin zur umgebenden Natur öffnet, sogar als empfehlenswertes Besuchsziel in Braga auf: „Ein reizvoll in Szene gesetztes Bauwerk, bei dem nur die beiden Tribünen entlang der Seiten-

linien und die Überdachung ein Werk des Architekten zu sein scheinen.“ Der 1952 geborene Souto de Moura wurde nicht zuletzt wegen dieses Stadionbaus für sein Lebenswerk mit dem Pritzker-Preis ausgezeichnet, dem weltweit wichtigsten Architekturpreis.

LAND DER LEGENDEN

Der Titel dieses Kapitels zielt weder auf portugiesische Fußballhelden noch auf historische Entdecker ab, sondern auf Geschichten, die seit alters her von Generation zu Generation weitergegeben worden sind. Ob und welcher Wahrheitsgehalt in des Volkes Legenden wurzelt, ist nicht zu ergründen. Aus einer Vielzahl von Material habe ich fünf Legendenstoffe ausgewählt, deren Bezüge und Spuren bis in die Gegenwart reichen.

*„Legenden lassen
keine Fragen zu,
Legenden sind wahr.“*

*Cees Nooteboom, geb. 1933,
niederländischer Schriftsteller*

Die Legende vom Hahn aus Barcelos

In portugiesischen Souvenirshops wimmelt es vor Federvieh. Vielerorts werden Sie auf einen bunt bemalten Keramikhahn stoßen oder auf ein immer wiederkehrendes Hahnenmotiv, das Schürzen, Küchentücher, Tischdecken und vielerlei Andenken mehr ziert – und