



Rio de Janeiro za znalce:

Bar Kalango

Na putovanjima svaki pravi gurman želi kušati autentična lokalna jela, što nije uvijek lako, pogotovo u velikim turističkim središtima prepunim najraznovrsnijih, najčešće turistima namijenjenih lokala. U tom je slučaju, naravno, najbolje tražiti preporuku nekog lokalnog znalca jer bi istraživanje oduzelo previše vremena.

Posjetivši nedavno Rio de Janeiro, tako sam savjet potražio kod starog znanca, Claudea Troisgrosa, člana čuvene kulinarske obitelji Troisgros iz ere nouvelle cuisine, francuskim chefom koji je upravo proslavio svojih 40 godina u Brazilu, gdje je postao velika (i ne samo) lokalna zvijezda spajajući francuske tehnike sa svježim brazilskim namirnicama. Claude je danas, kako sam kaže, više Brazilac negoli Francuz, pa slovi kao vrstan poznavatelj brazilske gastronomije, a posebno restoranske scene Rio de Janeiroa.

Claude je na moje pitanje odgovorio odmah – Bar Kalango („Vrlo je skroman, ali se jede izvanredno. Jela su autentična, s malim autorskim odmakom suvlasnice Kátije Barbose i chefa Emersona Pedrose, podrijetlom iz São Paula”, objasnio mi je).

Chefica Kátia Barbosa, televizijska kulinarska zvijezda i suvlasnica više lokala, potječe iz obitelji koja je u Rio doselila sa sjeveroistoka Brazila. Karijeru je započela u malom baru Aconchego Carioca u četvrti Praça da Bandeira, koji je brzo pretvorila u sinonim za autentičnu brazilsku hranu. Bar Kalango njezin je najnoviji projekt koji se proćuo jednako brzo, postao popularan među stanovnicima Rija, ali zbog Kátijinog imena i šire.

Do Bara Kalango namjernik mora potegnuti u četvrt Maracanã, u susjedstvu slavnoga nogometnog stadiona, ali i već spomenute Praçe da Bandeira, gdje se nalazi Aconchego Carioca, Kátijin prvi adut. Bar je prilično malen, s nekoliko stolova u mirnoj zabačenoj ulici, zbog čega se turistima preporučuje dolazak i odlazak taksijem. No,

ne radi se o nekoj opasnoj, već samo neuglednoj lokaciji u sjevernoj zoni Rija. Danas je taj kraj poznat po lokalima koje posebno cijene Karioke a raznolikost barova i restorana proizašla je iz pokreta ponovnog otkrivanja boteka, lokala s autentičnim brazilskom jelima, koji je započeo ranih 2000-ih. Ukratko, vrijedi se potruditi i otići do Praçe da Bandeira i Rua São Valentim, ulice u kojoj se nalazi Bra Kalango, jednostavno jer posjet vrijedi zlata.

Mala terasa pred barom zapravo je samo par stolova i stolaca koji su se na pločnik prelili iz intimna ugodaja interijera. Unutra je dekor vrlo oskudan, a posuđe u kojem se hrana poslužuje siromaško – limeno, malo izguljeno i ulubljeno, a pribor za jelo također limen i često savijen, što pojačava dojam autentičnosti hrane siromašnoga Brazila. Ali zato su namirnice vrhunske, svježe, a jela majstorski spravljena.

Svi znamo da kod domaće hrane postoje dvije važne stvari – osjećaj topline doma prožet okusom dobro pripremljene, ukusne hrane te lijepa sjećanja koja ona budi. Upravo spajanjem ova dva elementa, chef Emerson Pedrosa osmislio je koncept jelovnika Bara Kalango.

S obzirom na Kátiju Barbosa i stil Emersona Pedrose, nije čudno da je u Kalangu sve podređeno užicima koji su istovremeno jednostavni i sofisticirani, kao i to da je hrana ispunjena sjećanjima i „starijskim“ okusima. Jela su odreda po prihvatljivim cijenama, čak i prema brazilskim mjerilima. Fiksni meni (zêcutivo) tijekom tjedna košta 30-ak kuna, a subotom i nedjeljom varira od 40 do 55, a obično sadržava glavna jela poput carne de sol con baião de dois, tipično jelo sa sjeveroistoka i dijelova sjevera Brazila, koje se sastoji se od riže i mladog graha, u ovoj verziji s dodatkom sušenog mesa, zatim cevichea s bananom, manioke s kozicama, piletine s okrom (jedno od glavnih jela pokrajine Minas Gerais) i paçoce, riže na mlijeku sa suhim mesom, verzija tradicionalnog jela u kojem se umjesto riže rabi

brašno od manioke (Emerson ga kuha prema sjećanju na to kako ga je jeo kod svoje bake).

Nadalje, Emerson Pedrosa jedno jelo od zelenoga graha, tipično za njegov rodni grad Ceará, kuha u glinenoj posudi koju je donio iz grada Cascavela, na obali Sere, i to s različitim vrstama sušenog mesa (maxixa, jerimum, slanina i kobasice). Među sitnijim zalogajima u ponudi su hrskave coxinha s kukuruznim tijestom, manioka (kasava) na maslacu i moqueca, pecivo od banana za kuhanje. Za ručak, pored već spomenutog, na jelovniku su često i piletina s peqijem (salata sa širokim grahom), riža Maria Isabel (riža s mesom i bučom) te, također, mugunzá, slatka delicija napravljena od lagano zdrobljenih bijelih ili žutih kukuruznih zrna, kuhanih u „juhi“ koja sadrži kokosovo mlijeko, šećer, cimet i klinčiće (ovo jelo dio je brazilske kuhinje u kojoj se uživa tijekom cijele godine, za razliku od ostalih kukuruznih deserata koji se uglavnom pripremaju u lipnju).

Za mene je Emerson odabrao niz od osam jela, koji je započeo cevicheom s bananom, od par vrsta ribe u kokosovu mlijeku, s dosta ljubičastog luka, banana i listova korijandera. Slijedio je Sonho com bobó (u prijevodu San o bobóu), temeljen na jelu koje se zove bobó de camarão, jušnatoj kombinaciji kozica u pireu od brašna manioke (kasava), s kokosovim mlijekom i još nekoliko sastojaka. Kao i mnoga slična jela, bobó je aromatiziran palminim uljem (na brazilskom portugalskom zove se dendê), a tradicionalno se poslužuje s bijelom rižom (ovaj u Kalangu imao je na vrhu „hamburger“ s kozicama u gustom umaku). Zanimljivo je da je bobó de camarão gotovo identičan zapadnoafričkom jelu ipetê, ali i jedan od mnogih legendarnih recepata brazilske regije Bahia (poznata po jakim afro-brazilskim karakteristikama).

Potom je na stol stigao pastel costela c'quisebe, hrskavo prženo tijesto punjeno s malo nadjeva od govedjih rebrica, luka, češnjaka i maslina, tu popraćeno s dvije coxinha, popularnim malim zalogajem u obliku kuglice punjene istim nadjevom (klasična verzija podrazumijeva piletinu, ali može sadržavati i bilo koju vrst mesa ili, čak, ribe), uvaljane u poh i pržene.

Prije glavnog jela poslužen je fava com legumes, salata od širokog bijelog graha sa sitno sjeckanim povrćem, a potom glavna zvijezda menija - brazilsko nacionalno jelo bolinho de feijoada, vrsta bogato začinenog tamnog ragua sa svinjetinom i crnim grahom, koji je tu bio poslužen s rižom i maniokom (dodataka može biti i do osam).

Međujelo prije deserta bila je salata od mesa gigantske amazonske ribe pirarucu (može narasti i do tri metra i težiti 200 kilograma), koju karakterizira vrlo neutralan okus. Za desert je poslužena kombinacija već spomenute mugunze i rabanade, francuskog prženca, koji se u Brazilu tradicionalno priprema u božićno doba, i to tako da se odmah nakon prženja umoči u voćni sok ili kondenzirano mlijeko. Emersonova verzija okupala je prženac u mugunzi, uz dodatak umaka od karamela.

Iz svega je jasno da u Baru Kalango chef Emerson Pedrosa uspijeva čuvati tradiciju sjeveroistočnog zaleđa (kukuruzni kuskus, baião de dois, paçoca, ovčetiina, mugunzá...), dodajući joj profinjeni potpis.

Ako je za lokalce riječ o idealnome mjestu za popiti hladno pivo i popratiti ga jeftinim zalogajima ili se počastiti istovremeno jednostavnim i sofisticiranim ručkom, za europskoga posjetitelja Rio de Janeiro Bar Kalango je minijaturni hram u kojem može otkriti izvorna brazilska jela, u njihovu autentičnu obliku i s dozom autorskog odmaka, ali na način na koji ona ne mijenjaju svoj izgled i okus ili ukratko – svoju bit.

Ako ikada više budemo mogli normalno putovati u udaljenije krajeve, pa se odlučite za Brazil, ne propustite ovu gurmansku atrakciju.

