

VELIMIR ČINDRIĆ



Porco Mundi América Latina! 1 dio

„Chefovi Janaína Torres Rueda i Jefferson Rueda pozivaju vas da nam se pridružite u priredbi Porco Mundi América Latina, iskustvu koje proširuje granice središta São Paula u čast svinjetine, ali i u formiranju gastronomskog identiteta cijelog jednog kontinenta - naše Latinske Amerike“, glasio je poziv koji sam primio koncem prošle godine za događanje predviđeno u siječnju 2022. No, samo tjedan dana prije datuma polaska, čitava je priredba otkazana zbog naglog širenja koronavirusa, točnije njegove varijante omicron.

Ipak, poziv je nenadano stigao ponovo u rujnu, s novim datumom – 11. listopada. Tako sam se početkom tog mjeseca uputio u brazilski São Paulo na Porco Mundi América Latina, uz podršku S. Pellegrina i Acqua Panne, događanja koje se na scenu vratilo nakon tri godine stanke (razlog je poznat), na kojem je sada već diljem svijeta čuveni restoran A Casa do Porco u São Paulu (trenutačno na 7. mjestu liste The World's 50 Best Restaurants) ugostio chefove iz cijele Latinske Amerike da pripreme jedinstvenu večeru i slave raznolik kuhinju kontinenta.

Preciznije rečeno, Janaína Torres Rueda i Jefferson Rueda pozvali su 19 chefova iz sedam zemalja Latinske Amerike - Argentine, Čilea, Kolumbije, Kostarike, Ekvadora, Meksika i Perua, da bi kuhali na svečanoj večeri 11. listopada u restoranu A Casa do Porco, s ograničenim brojem ulaznica dostupnih javnosti. Svaki od 19 kuhara bio je odgovoran za jedan slijed menija, koji se sastojao od 10 sitnih zalogaja, šest glavnih jela i tri deserta, a čitava ideja bila je pokazati nešto o kulturi pripreme svinjetine u zemljama iz kojih chefovi dolaze.

Podsjetimo da je Porco Mundi projekt nastao 2016. s namjerom okupljanja i razmjene iskustava chefova iz cijelog svijeta. Uq glavnu zvijezda događanja odabrana je svinjetina,

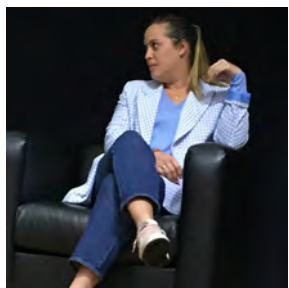
specijalnost restorana A Casa do Porco, sa svrhom pokazivanja različitih načina konzumacije te namirnice te otkrivanja kultura drugih zemalja kroz njihovu gastronomiju.

Prvo izdanje, Porco Mundi Spain, pozvalo je za domaćina Perea Planagumu, španjolski chefa s dvije Michelinove zvjezdice (Rom Restaurant u katalanskom Rosesu), drugome domaćin bio Ekvador, s chefom Mauríciom Acuñom (restoran El Salnés, sjeverno od Quita), dok je treći po redu bio Porco Mundi Argentina, sa chefovima Arielom Argomanizom, Julietom Caruso, Juanom Gaffurijem, Leom Lanussolom i Marianom Ramonom. Četvrto izdanje okupilo je više od 30 brazilskih chefova u restoranu A Casa do Porco, kao prvi Porco Mundi Brazil, dok je peto odalo počast Peruu, a šesto Kolumbiji.

Ovogodišnje latinoameričko izdanje projekta Porco Mundi, osim što je pokazalo kako se svinjetina rabi u prehrani različitih zemalja, sjajno je poslužilo i za razmjenu znanja među chefovima, ali i za druženje, dok je od svega najveći užitek pripao gostima te novinarima iz Latinske Amerike (ukupno 10-ak, među kojima smo iz Europe bili jedna kolegica iz Španjolske i ja, kao jedini nelatinsko izvorni govornik).

Janaína Rueda prisjetila se da je u posljednjih sedam godina A Casa do Porco, u dva nacionalna izdanja Porco Mundi, „proputovao“ sve brazilске regije i sve susjedne zemlje, u velikoj „razmjeni sinergije među chefovima“.

„Uvijek smo imali ogromnu podršku naših latinoameričkih kolega, koji podržavaju i promiču naš posao, tako da sada jednostavno moramo odati počast našoj Latinskoj Americi i pokazati što nam treba da budemo viđeni i prepoznati širom svijeta“, rekla je Janaína, koji je u posljednje tri godine proputovala cijeli kontinent.



Čitav program za pozvane chefove i novinare odvio se od 10. do 14. listopada 2022. i uključivao je posjete restoranima bračnog i chefovskog para Rueda u São Paulu – A Casa do Porco, Bar da Dona Onça, Hot Pork i Sorveteria do Centro, ali i posjedu Sítio Rueda u São José do Rio Pardo (tri sata vožnje na istok od São Paula), gradu u ruralnoj državi u kojem se uzgaja povrće i voće te mnogo toga, te dvije farme za uzgoj brazilskih pasmina svinja koje opskrbljuju 7. najbolji restoran na svijetu.

Službeni program priredbe započeo je u ponedjeljak, 10. listopada, tipičnim brazilskim ručkom na koji nas je pozvao bračni par Rueda, i to u njihovu domu u središtu São Paula. Vrlo ugodan otvoreni prostor stana na 4. katu Avenije São Luiz brzo se napunio gostujućim chefovima i novinarima, pa je vrijeme uz piće, hranu i druženje prošlo brzo.

Kasno poslijepodne, zakazan je sastanak na Sveučilištu Anhembi Morumbi, gdje je predsjednica brazilskog žirija 50 najboljih svjetskih restorana, Rosa Moraes, pozvala chefiće Janaína Ruedu, Eleny Reygadas, Piju León i Piju Salazar na okrugli stol čija je tema bila - žene u gastronomiji. Posredovale su novinarkе Paola Miglio i Patrícia Ferraz.

Večer tog prvoga dana priredbe bila je rezervirana za posjet paradnom restoranu para Rueda - A Casa do Porco na adresi Rua Araújo 124. Ime Janaína Torres Rueda na naslovnici novog jelovnika ne ostavlja nikakvu sumnju. Naime, danas kuhinju tog restorana, po prvi put od njegova otvaranja 2015, vodi isključivo ženska ekipa, predvođena cheficom Rueda. Od jelovnika ilustriranog drvorezima umjetnice Mimure Rodriguez do pjesme Core Coraline tiskana na njegovoj poledini, tu su okupljeni svi elementi degustacijskog menija, lansiranog u zimi 2022 (u nas ljetu), koji gosta pozivaju na prepuštanje inspirativnoj priči, zanosnim bojama, mirisima i, naravno, ženstveno delikatnim ali, ujedno, i odvažnim okusima.

Premda sam na ovome mjestu (u uvodu intervjua s Jeffersonom Ruedom) već pisao o A Casa do Porco, ponovit ću samo ono najvažnije. Dovoljno je najprije reći da je malo restorana na svijetu koji se mogu pohvaliti da mjesečno prosječno posluže čak 15-ak tisuća gostiju, i to jelima isključivo od svinjetine. U samome svjetskom vrhu nitko se niti ne približava tome broju. Iako su restoran prepoznali i Michelinov vodič i The World's 50 Best Restaurants, ne radi se o elitnome, već o vrlo demokratičnome mjestu neformalna ugođaja i pristupačnih cijena.

Glavna atrakcija restorana, rekao sam već, sva su moguća jela od svinjetine, dakle koncept na temelju filozofije uporabe životinja popularno zvane „od njuške do repa“. No, chefovski par Rueda otišao je u svojim razmišljanjima i dalje te ponudio jela koja su iznenadila kako njegove kolege i istomišljenike, tako i gastronomske znalce.

Zanimljivo je spomenuti da svinjsko meso u Brazilu nije uopće popularno jer prevladava opće mišljenje da nije baš korisno u kuhanju. Dakle, potpuno drukčije negoli u Europi i Aziji. Upravo je taj stav Janaína i Jefferson odlučili su izmijeniti svojim restoranom jer su bili uvjereni da svinjetina ima itekako veliki potencijal.

A Casa do Porco nudi jela isključivo od mesa ogromnih svinja uzgojenih na otvorenim prostorima, „sretnih“ životinja koje su dobro živjele. K tome, tu je kuhanje ujedno i revolucionarno. Naime, chefovi su svojedobno šokirali javnost svojim tatarskim odreskom od svinjetine (premda su ih uvjeravali da se sirovu svinjetinu ne može jesti), naravno uz iznimno svježe meso i zadovoljenje vrlo strogih sanitarnih uvjeta. I bili su u pravu. Danas je tatarski od svinjetine klasik restorana, baš

kao i sushi od svinjetine, još jedan revolucionarni i jedinstveni primjer u svijetu.

Degustacijski meni započeo je sitnim zalogajima pod zajedničkim imenom „Nanovo kreirano“ (salama, kraljevska svinjska mortadela, sušeni svinjski obraz, juha od pečenog povrća), uz što je poslužen vermut od jabotikabe (jaboticaba, jestivo voće jaboticabeira ili brazilskog grožđa, ljubičasto-crni plod bijele pulpe koji raste izravno na deblu stabla) iz radionice pića cheface Janaíne Rueda.

Drugi dio, nazvan „Presaðeno“ obuhvatio je pet sljedova - tatarski odrezak od svinjetine na tempuri batata, zatim terinu od koljenice, jetrica i krvavicu na jamu i gelu od nara, mille-feuille codeguima (brazilski cotechino) s medom i kreolskim kukuruzom, sushi od svinjskog podbratka s crnim tucupijem (verzija inače žutog umaka ekstrahiranog iz korijena divlje manioke iz Amazone) te čvarci od pancete guavom. Ova jela bila su sparena s koktelom sastavljenim od džina od jaboticabe, limunova sirupa, octa i meda, te domaćim brut pjenušcem.

Treći dio menija, pod imenom „Sjećanja“, bio je podijeljen na tri jela. Najprije manioka (južnoamerička biljka iz porodice mlječikovki, raširena u tropskom dijelu Južne Amerike i na Karibima, gdje služi kao sirovina za proizvodnju kruha i pića) u različitim teksturama sa slaninom i svinjskim sladoledom i sladoledom od tucupija, uz što je poslužen koktel Točka P, spravljen od tiquire (jako alkoholno piće od manioke, sirupa od mrkve i naranče, limunovog soka i viskija s jakim dimnim mirisom). Potom je slijedio takozvani „porkiyaki“ (lardo, povrće i juha od svinjskih butova), uz koktel Geixa (suhi vermut, alga nori i wasabi) te svinjska okruglica s ricottom i kupusom te pasiranim grahom, uz pratnju koktela Torba (destilat jaboticabe, sirup od kupusa, limunov sok, ružičasti papar).

Četvrti dio sačinjavao je jelo San Zé svinjetina + sve iz našeg povrtnjaka (ono što se u nas običava zvati „bajadera“, a što je tu u obliku kocaka bridova veličine 5-6 centimetara, uz raznovrsno povrće. Uz taj vrhunac i najfiniji dio svinjetine sa sjajnom hrskavom koricom, poslužen je koktel od cachaçe (alkoholno piće od fermentiranog soka šećerne trske), sherryja fino, soka limete, meda, soka gorke naranče.

Posljednji, peti dio, nazvan „Zaslađivanje“, imao je četiri dijela. Najprije je poslužena kompozicija od čokolade, metvice, jagode i začinskog bilja, uz koktel Čista ekstaza (viski, čokoladni liker, amaro, vrhnje, metvica), a zatim niz sireva - reblochon (serra das antas), cuesta (paradinho) i azul Britannia (s Prekrasne farme), petit fours (kukuruzni kruh, kokada, pita od svinjetine s čokoladom, džem od bundeve i grickalica od guave) te kava Tocaya.

Sve zajedno, proslava svinjetine u za nas posve egzotičnome obliku, s mnoštvom neuobičajenih kombinacija i okusa za europsko nepce, ali ujedno i sve toliko slasno da čovjek već nakon par dana poželi ponoviti iskustvo.

U utorak, drugog dana službenog programa, ručalo se u Baru da Dona Onça, bar-restoranu u podnožju kulturne zgrade Copan (Av. Ipiranga 200), jednog od najpoznatijih projekata arhitekta Oscara Niemeyera, smještene u središtu São Paula. Chefica Janaína Torres Rueda, jedan od pionira u gentrifikaciji tog dijela grada, u Dona Onçi sjajno miješa priče i namirnice iz svih dijelova Brazila sa svojim tradicionalnim gulašima spravljenim u ekspres loncu. Kao uporište boemije i tradicije São Paula, O Bar da Dona Onça je mjesto gdje se služe klasične barske porcije i tipična jela popularne brazilske kuhinje, koja privlači ljude iz cijele zemlje da je kušaju Janaíne suptilne kreacije.





Bar da Dona Onça djeluje pod geslom cheficice Janaína Rueda koje glasi: „Od sada pa dokle god ostanete tu, mi smo odgovorni za vašu sreću“. Jelovnik bara svaki radni dan, od ponedjeljka do petka donosi posebno „jelo dana“, koje inače nije u ponudi. Jedan dio jelovnika nudi jela koja se jedu rukama („odlični zalogaji za zmazati ruke“), zatim je tu dio koji nudi klasična brazilska jela od riže (domaćini predlažu obavezno isprobati jedno od najtraženijih jela lokala - modernističku Galinhadu (gulaš s rižom i piletinom, tipično brazilsko jelo u državama Goiás i Minas Gerais, kojemu ime dolazi od galinha, portugalski za „piletinu“).

Slijedi dio nazvan „kuhano i pečeno“, koji popisuje glavne specijalitete cheficice i koji se mirne duše nazvati brazilskim „comfort foodom“. U Brazilu su poluarna i jela od iznutrica, pa su u ponudi i dobrada ili dobradinha (tradicionalno portugalsko i brazilsko jelo napravljeno od ravne bijele sluznice kravljeg želuca, obično začinjeno paprikom, pastom od rajčice, lukom, češnjakom, klinčićem i pastom od crvene paprike, ukrašeno zelenim lukom i metvicom, s tim da je dodavanje graha i mrkve narezane na ploške također bitno), zatim želudac, jetrica... Oni koji kažu da ne vole iznutrice to će tvrditi samo dok ih ne probaju u Baru da Dona Onça.

Na jelovniku postoje i jela „za točanje kruhom“, ona koja Brazilce vraćaju u djetinjstvo (neće se buniti ni drugi), a poslužuju se uz domaći baguette. Popularna je i domaća tjestenina, svojevrsan poklon chefa Jeffersona Rueda (talijansko podrijetlo) supruzi – cheficici Janaíni. Ukratko, talijanska kuhinja s domaćom tjesteninom. Volite li mljeveno meso, boeuf stroganoff ili tatarski biftek, tu ćete uživati u kućnim verzijama tih klasicika.

Ne treba zaboraviti niti lijepo popis deserata, a uz sve ide povelik popis koktela (posebno tropsko-voćnih caipirinha) te vinska karta s više od 800 etiketa.

Nakon ručka, iskoristio sam poslijepodne za razgledanje grada u pratnji (ipak je São Paulo jedan od najopasnijih gradova svijeta, na kakve nisu navikli niti prekaljeni svjetski putnici). Jedinstvena kuhinja, raznoliki ljudi i očaravajuća umjetnička scena (posebno likovna i ona svijeta mode), čine São Paulo nečim mnogo zanimljivijim od betonske džungle sa 17 milijuna stanovnika. Međutim, pronalaženje korisnih i pouzdanih informacija o posjeti São Paulu nažalost nije tako jednostavno kao u velikim turističkim središtima poput Pariza ili Rima. Ovaj brazilski grad često je podcijenjeno mjesto za posjet i svakako zaslužuje više pažnje.

Ako se megalopolis São Paula onome tko ga posjećuje prvi put čini nepreglednom zavrzlamom prepunom kaotičnosti, domaćini neće kriti zadovoljstvo življenja u tom gradu. No, ujedno, za posjetitelja će imati mnogo savjeta koji bi mu mogli pomoći koliko-toliko upoznati grad. Prije svega, treba shvatiti da je São Paulo ogroman grad, najveći na južnoj hemisferi. Shvatit ćete to vlastitim očima dok istražujete grad, a ja sam njegovu dimenziju uspio tek nazrijeti s balkona svoje sobe na 17 katu hotela. Ona mi je postala jasnija kad sam tog poslijepodneva imao prilike uživati u panorami s razgledne terase tornja od 27 katova. Ipak, u tako kratkom vremenu imao sam prilike pregledati tek nekoliko glavnih atrakcija asredišta grada. Naime, posjet tako velikom gradu kao što je São Paulo ima svoje prednosti i nedostatke. Postoji mnoštvo stvari za vidjeti i doživjeti, ali nedostatak je to što su mnoge atrakcije daleko od centra.

Večer toga dana bila je rezervirana za glavnu atrakciju priredbe Porco Mundi América Latina – večeru koju je u restoranu A Casa do Porco zajednički pripremlilo 19 latinoa-

meričkih chefova koji su stigli na poziv Janaíne Torres Ruede i Jeffersona Ruede. Radilo se o velikoj gastronomskoj zabavi s multikulturalnim okusima u srcu São Paula, okusima koji dobivaju sve veću važnost u globalnom gastronomskom scenariju.

Iz Argentine su stigli Cesar Sagario (restorani Corte Comedor, Corte Charcutería, Corte Carnicería), Martin Lukesch (El Preferido de Palermo) i Juan Madero (Don Julio), iz Čilea Kurt Schmid (99) i Sergio Barroso (o4o), iz Kolumbije Álvaro Clavijo (El Chato) i Jaime Rodríguez (Celele), a iz Kostarike Santiago Fernandez Benedetto (Silvestre, Don Rufino, 400Amón).

Ekvadorske boje branili su Alejandro Chamorro i slastičarka Pia Salazar (oboje Nuema), meksičke Antonio Bachour (Bachour Mérida, Bachour Miami, Habibi), Édgar Núñez (Sud777, Jacinta, Agua Fresca, María Dolores), Elena Reygadas (Rosetta, Panadería Rosetta, Lardo, Café Nin, Bella Aurora), Francisco "Paco" Ruano (Alcalde, Fargo, Ojo Bangkok) i Tomás Bermudez (La Docena, Urgente Emergente).

Jaku peruansku delegaciju sačinjavali su najbolja chefica svijeta (prema 50 Best) Pía León (Central, Kjolle), Mitsuharu "Micha" Tsumura (Maido), s napomenom da su Central i Maido 1. i 2. na listi 50 najboljih restorana Latinske Amerike, zatim Jaime Pesaque (Mayta, Yachay, Sapiens, 500 Grados, Callao Cevichería, Mad Burger) te Renzo Garibaldi (Osso).





Večera je bila podijeljena u četiri dijela, a tu ću navesti od kojih su jela bila sastavljena i njihove autore:

I.

Sir od svinjetine (Alejandro Chamorro, Ekvador)

Tapioka, patlidžan, tucupi i zamršeni kroket (Jaime Pesaque, Peru)

Svinjski jezik s hrskavom oreom, medom s češnjakom i ljuta papričica (Micha, Peru)

Svinjska krvavica i crna riža (Cesar Sagario, Argentina)

Hobotnica, lulo ili naranilla (tropska višegodišnja biljka), hrskavi čvarak od svinjske kožice i žuta cassava (Santiago Fernandez, Kostarika)



II.

Mini svinjetina punjena ljubaviju (Kurt Schmid, Čile)

Svinjski obraz, banana (plantana) i titote (koncentrat kokosa) (Alvaro Clavijo, Kolumbija)

Juha od tamalea (tradicionalno mezoameričko jelo od mase) i crnog molea (tradicionalni umak meksičke kuhinje) (Edgar Nunez, Meksiko)

Gunkan (mala kuglica riže omotana tankom trakom suhe morske trave za maki) s iberskom kobasicom i locom (čileanski abalone) (Sergio Barroso, Čile)

Argentinska chacarero salama, knjižice (argentinska slana i rascvjetanija vezija naših salenjaka) (Lukesch y Madero, Argentina)



III.

Ceviche od svinjetine (Renzo Garibaldi, Peru)

Lignje i cecina (sušeno meso) (Pía Leon, Peru)

Riba na žaru (Tomas Bermudez, Mexico)

Taco od kelja i pepian (gusti, tamnocrveni pikantni umak od rajčice, češnjaka i čilija, prošaran komadićima mesa, mrkvom i krumpirom) od pistacija (Elena Reygadas, Meksiko)

Jezik, umak od pepela iz meksičke Alve (Francisco Ruano, Meksiko)



IV.

Sorbet od kokosa i cvijet ljubavi s fermentiranim ribizlom (Jaime Rodriguez, Kolumbija)

Svinjetina / kukuruz / kakao (Pia Salazar, Ekvador)

Tropska sabotaža (Antonio Bachour, Portoriko)

100% čokolada (Antonio Bachour, Portoriko)



Nakon večere u restoranu je zasvirao odličan kubanski sastav s ogromnim repertoarom brazilskih i uopće latino skladbi najrazličitijih ritmova. A kad u Brazilu krene zabava, onda ona traje do jutarnjih sati. Tako je bilo i ovaj put.

Sljedeo je drugi dio fešte Porco Mundi América Latina, koja je iz São Paula preselila u ruralni kraj unutrašnjosti, o čemu sljedeći put.



VELEMIR CINDRIĆ



Porco Mundi América Latina! 2 dio

Naredni dan ujutro, nakon glavne atrakcije priredbe Porco Mundi América Latina – večere koju je u restoranu A Casa do Porco, koju je zajednički pripremlilo 19 latinoameričkih chefova što su stigli na poziv Janaína Torres Rueda i Jeffersona Rueda, namjerno nisam doručkovao u hotelu. Osim što, zbog obilate gozbe prethodne večeri, nisam uopće osjećao glad (dapače!), znao sam da me očekuje pomalo zahtjevan ručak.

Naime, prije odlaska na put u ruralni kraj države São Paulo, posjetili smo do dva najdemokračniija lokala bračnog i chefovskog para Jefferson i Janaína Rueda – Hot Pork i Sorveteria do Centro. O čemu se zapravo radi?

U cijelome je svijetu dobro poznata sklonost, kako djece, tako i odraslih, slasnim hrenovkama i inim vrstama kobasica, prvima vjerojatno zbog zgodnoga oblika (posebno kad je poslužena kao hot-dog, u pecivu i nadjevena majonezom i kečapom), a drugima zbog sjajne kombinacije okusa na kojoj se obogatili brojni snalažljivi trgovci diljem svijeta. Upravo ta opsjednutost motivirala je i Janaína i Jeffersona za proizvodnju vlastitih kobasica - u njihovu slučaju, naravno, najviše kvalitete, i to od svinjetine iz slobodnog uzgoja. S vremenom, proizvodnja više nije bila samo za njih same već i za trpeze njihova paradnog restorana A Casa do Porco. Te su se kobasice toliko svidjele njihovim gostima, da je par 2018, u neposrednoj blizini restorana i (još bliže) Bara da Dona Onca, otvorio poseban prostor posvećen gotovo isključivo prodaji slavnog sendviča, svježeg i ručno spravljenog po narudžbi gosta. Tako je nastao hot-dog stand kojeg su nazvali Hot Pork - ili „Ne“, ukoliko se radi o narudžbi vegetarijanske verzije od tofua i gljiva. Uz malo dodatne inventivnosti, rođena je savršena kombinacija domaće svinjske kobasice, kiselog crvenog luka, kečapa od

začinjene jabuke, fermentiranog senfa s tucupijem (brazilski žuti umak ekstrahiran iz korijena divlje manioke) te majoneze u pahuljastom mliječnom kruhu na bazi krumpirova brašna. Bio je to puni pogodak, ne samo radi kombinacije okusa, već i vrlo atraktivnog izgleda.

Hot Pork zapravo i nije štand, već uvučeni, natkriveni lokal unutar dvaju otvorenih zidova na uglu zgrade (adresa: Rua Bento Freitas 454). Prostor ispred dvaju ostakljenih otvora za naručivanje ispunjen je stolovima za stajanje ili sjedenje na barskim stolicama, a s jedne strane ulice postoji i terasa sa stolovima za sjedenje. Jelovnik je jednostavan i nudi tri vrste hot-doga - opisane od svinjetine (31,00 R ili 6 eura), njegove vegetarijanske verzije (ista cijena) te „Royal“, luksuzniji hot-dog (otud mu i ime), koji je zapravo nešto slično sendviču pig-in-a-blanket (zapečeno u tijestu). Royal je nešto manji, ali samo u usporedbi s gigantskom temeljnom verzijom od koje čovjek itekako utraži glad. Dok čekate da se pripremi vaš hot-dog najuputnije je naručiti vrećicu chicharrónesa, čvaraka od pržene svinjske kože (prisutni su u svim lokalima s potpisom Rueda), uz napomenu autora da stvaraju tešku ovisnost. Hot Pork od pića poslužuje isključivo vodu i gazirane sokove (najpopularniji od guarane, južnoameričke tropske biljne vrste). Dodamo li svemu i tanke pržene listiće krumpira, koji se jedu uz hot-dog, jasno je da se radi o favoritnu nakon večernjeg izlaska s obiljem pića, ali i o idealnog dnevno postaji čitavih obitelji (već smo spomenuli dječju opsjednutost hot-dogom).

Da bi doživljaj za ljubitelje jednostavne i općemiljene hrane bio i veći, odmah do Hot Porka nalazi se još jedna popularna adresa Ruedinih - sladoledarna Serveteria do Centro (Rua Epitácio Pessoa, 94). Naravno, kao ništa kod Janaína i Jeffersona, niti tu se ne radi o običnoj sladoledarni, već o



mjestu gdje se trenutno nudi izbor od desetak delikatesnih, kreativnih sladoleda. Premda je teško odlučiti koji prije kušati, favorit mnogih je sladoled nazvan Pita od limuna (Torta de limao, 15,00 R ili 3 eura za obilatu porciju u kornetu), koji je zapravo spoj sladoleda od limuna, biskvita i kreme od bijele čokolade prelivene tučenim bjelanjkom sa šećerom, tostiranim pod plamenikom. Uz klasike, kao što su čokolada i jagoda (9,00 R ili 1,80 eura), tu su još i, primjerice, Floresta Negra (mliječni s farofom, chantilly kremom, čokoladom i još šest sastojaka), Bolo (mliječni sladoled s mousseom od kokosa, hrskavim komadićima kokosa i još nekoliko sastojaka)...

Budući su svi sladoledi s potpisom Rueda, imena poznatog po jelima od svinjetine, u Sorveteriji do Centro nudi se čak i sladoled od svinjetine, sa svinjskom mašću i chicharrónesima koji kremastoj poslastici dodaju hrskavi element. Okus? Kao najfiniji salenjaci – i još više od toga. K tome, za ljubitelje žestice, na popisu se nalaze i dva alkoholizirana sladoleda – s rumom i cachaçom (brazilsko nacionalno alkoholno piće na bazi šećerne trske), prvi uz dodatak espessa, a drugi, naravno, u ukusnoj kombinaciji popularnog koktela caipirinha (uz dodatak limete i smeđeg šećera). Svi sladoledi pripremaju se u talijanskom stroju Carpegiani, a usluga u lokalu nevjerojatno je ugodna. Za vrućih vikenda, ne čudi, svi moraju biti spremni na dugačak red da bi se rashladili nekim od ukusnih kremastih sladoleda Sorveterije do Centro.

Nakon takvog ručka krenulo se na istok od São Paula, u unutrašnjost istoimene države. Savezna država São Paulo je glavna industrijska i gospodarska snaga brazilske ekonomije. Ima najbrojnije stanovništvo Brazila i najveći industrijski park (tu je koncentrirana većina brazilske proizvodnje). Gastronomija i kultura su glavne smjernice te države, čiji grad Barretos posjećuju mnogi za vrijeme manifestacije „Festa do Peão de Boiadeiro“ (rodeo), dok su destinacije kao što su Lagamar i Brotas popularne kod ekoturista i avanturista.

Naš je cilj (chefovi i nekolicina novinara), pak, bio São Jose do Rio Pardo, gradić u istoimenoj općini, s oko 55 000 stanovnika, smješten na nadmorskoj visini od 676 metara, od São Paula udaljen oko 250 kilometara (3 sata vožnje automobilom). Odmorište uz auto cestu, negdje na pola puta, inače poznato po „pastelu“ koji nudi gladnim putnicima, poslužilo je kao zgodno mjesto za upoznavanje s tim brazilskim demokratskim specijalitetom za utaživanje gladi i lijeka od previše pića. Naime, pastel je tipično brazilsko jelo spravljeno u dubokom ulju. Može biti četvrtastog ili poluokruglog oblika, a sastoji se od tankog tijesta punjenog različitim nadjevima (najčešće mesa ili sira) te prženog u biljnom ulju. Dakle, masno i slasno, nakon čega se nastavak puta lakše podnosi.

Nedaleko São Josea, neposredno uz Rio Pardo, nalazi se farma Janaíne i Jeffersona Ruede, koju par danas rabi kao posvetu svojim seoskim korijenima i mjesto na kojem uzgaja mnogo toga potrebnog za opskrbu restorana A Casa do Porco i njihovih ostalih lokala, izuzev svinja, kojim ih snabdijeva farma iz susjedstva. Farma Ruedinih se, spomenuo sam već, nalazi uz rijeku gdje se Jefferson igrao kao dijete odrastajući na obiteljskoj farmi. Danas ta farma nosi ime Sítio Rueda i zapravo je ostvarenje staroga Jeffersonova sna da jednoga dana ima vlastiti komad zemlje, namijenjen uzgoju životinja te sadnji povrća i voća za kuhanje. San koji se stvarao u stvarnost neposredno prije pandemije zapravo se ostvario ubrzano baš zahvaljujući toj planetarnoj pošasti. Na taj je način A Casa do Porco, sedmi najbolji restoran na svijetu, prema listi 50 najboljih restorana svijeta, dodatno ojačao svoje korijene tijekom 2020.

Tijekom pet mjeseci na početku pandemije, kada su restorani bili zatvoreni, Jefferson se povukao na selo, doslovno stavio ruke u zemlju i ušao u ritam sela. Vodio je brigu o tlu i promatrao ritam prirode. Plijeveći zemlju, naišao je na ruševine stare otvorene kuhinje, a tijekom tog razdoblja produbio je i već postojeće partnerstvo s Aroeira Orgânicosom, tvrtkom Marine de Pauli Valentim i Gabriela Rodelle, lokalnih stručnjaka za organski uzgoj namirnica, te uz njihovu pomoć zasadio povrtnjak, postavio gredice „popularne ljekarne“ ljekovitog bilja, sudio voćnjak i ogradio kokošinjac.

Pionirsko znanje koje je već imao o uzgoju svinja, proširio je na voće i povrće, te započeo suradnju s riječnim ribarima i ruralnim istraživačima, što obećava da će u budućnosti pokušati spasiti vrijednost običnih ribljih vrsta koje obitavaju u Rio Pardu, rijeci po kojoj je grad i dobio ime, a koja teče neposredno uz granicu Sítija Rueda.

Seoska kuhinja uvijek bila prisutna u kreativnim interpretacijama Jeffersona Rueda, i to zapaženo već gotovo tri desetljeća, ali fizički povratak na selo odrazio se više nego ikada na njegove sezonske menije bogate povrćem, koji se danas poslužuju u A Casa do Porco. Stanka tijekom pandemijskog razdoblja izgleda da je bila neophodna za „Jeffima“, kako Ruedu zovu od mljda, da bi razmislio o učincima vlastitog rada i putovima do novih ideja.

Na ovome sam mjestu, prije kakve tri godine, već objavio intervju s Jeffersonom, u kojem je potanko objasnio projekt Sítio i Escola Rueda, od kojih je potonji za zadatak imao stvaranje centra za obuku mladih stručnjaka. Sítio Rueda, koji je danas već ostvaren, predviđen je kao gnijezdo koje će udomiti Escolu Rueda, školu za obuku kulinarskih profesionalaca. Cilj je pomoći obučavanju kuhara koji žele imati blizak odnos s poljoprivredom i koji shvaćaju važnost cjelokupnog procesa proizvodnje hrane.

Premda se plan o otvorenju Escole, zbog poznatih okolnosti, nije uspio ostvariti početkom 2022, sada je dozrijelo vrijeme da se krene u realizaciju te nekonvencionalne škole, odnosno svojevrsnog „centra iskustava“, koji kuhari iz Brazila, ali i cijeloga svijeta mogu pohađati jednu sezonu.

Naš večernji dolazak na Sítio Rueda protekao je u dobrom raspoloženju i uz večeru od tradicionalne juhe od luka sa svinjetinom, koju su nam spravili domaćini. Iduće dvije noći boravilo se u dvije manje pousade u São Joseu do Rio Pardu. Za razliku od portugalskih pousada (luksuzniji hoteli, često u povijesnim građevinama), brazilске pousade su manji, običniji hoteli intimnijeg ozračja od tradicionalnog hotela, koji obično nemaju više od 20 soba (često i manje od 10), a vode ih neovisno, u pravilu, čitave obitelji.

Idućega dana ujutro posjetili smo Sítio São Francisco, farmu svinja kojom nas je, nakon doručka na trijemu farme, proveo Zé Luis Bertolotti, voditelj slobodnog uzgoja svinja brazilskih pasmina (piau, sorocaba, orelha de colher, nilo...). Tu se svinje uzgajaju do pune zrelosti i na klanje idu kada dosegnu težinu od oko 120 kilograma. Tijekom prvog mjeseca života mladunčad ostaje u „odgajalištu“ da bi bila blizu majki i da bi se za njih moglo brinuti u potpunosti. Nakon 30 dana, svinje žive slobodno, lutajući farmom. Na ukupno dva posjeda farme São Francisco uzgaja se oko tisuću svinja, a 20 njih svakoga tjedna stiže u kuhinju restorana A Casa do Porco.

Poslijepodne toga dana proveli smo u opuštenom ugodaju Sítija Rueda, razgledavajući farmu, ručajući izvanredno ukusnu feijoada (brazilsko nacionalno jelo, vrst začinenog ragua sa svinjetinom i crnim grahom, koja se poslužuje s kriškama naranče, rižom, slatkim krumpirom, zeljem ili maniokom te





različitim salatama), koju nam je u kuhinji na otvorenome pripremila Janaína Rueda. Naravno, miješala se i caipirinha, ali zbog velike potražnje (treba napomenuti da je temperatura stalno bila oko 30°C, što uopće nije neuobičajeno za proljeće u Beazilu) ne u čašama, već u velikim, višelitarskim staklenkama za kiselenje povrća.

Proces borbe za održiviju budućnost kroz gastronomiju, u slučaju Sítija Rueda, gdje prirodni ciklusi slijede jedan za drugim, sasvim je prirodan. Kokošinjac stvara organski spoj za gnojidbu povrća, a otpad vrtova služi kao hrana samim životinjama. Voda, korištena u nasadima vraća se u okoliš nakon tretiranja u „zelenom septičkom rezervoaru“, krugu stabala banane, koji se rabi kao filter u organskim usjevima i agrošumarstvu (nasadi bana prirodno pročišćavaju vodu koja do njih dolazi).

Za Janaínu i Jeffersona, ovo djelo u potpunosti pripada prirodi, a na njima je samo da siju i brinu se za nasade. Ujedno i mnogo eksperimentiraju i istražuju te otkriveno odmah primjenjuju. Od brokule do koprive, od rukole do rotkvice, rajčice, luka i grimiznog patlidžana (jiló), postoji mnogo testiranja poduzetih da bi se doznalo što se može optimalno proizvesti u svakoj od sezona, kako bi organski sastojci bili najbolji u jelima koja se na koncu poslužuju u njihovim lokalima. Ostaci iz voćnjaka također postaju džemovi i želei te pronalaze put do restoranskih stolova. Tu na farmi rođena je i nova robna marka - „A Licoreira“, koja obuhvaća svu zimnicu koju proizvodi Janaína Rueda, kao i njezinu posebnu strast – proizvodnju likera i vermuta, i to od najrazličitijih namirnica, od kukuruza do jaboticabe ili drukčijih proizvoda - od jajčanog likera do dulce de leche.

Dan je završio velikom zabavom na otvorenom s glazbom uživo. A već sam spomenuo da kad krenu zanosni ritmovi, Latinoamerikanci kao da polude i pretvaraju se u plesačke strojeve. Do u rane jutarnje sate.

Ukratko, za mene je sve bilo šest dana učenja o tome kako savršeno, i usput opušteno, može funkcionirati sustav organske proizvodnje namirnica koje se u najvećem gradu južne hemisfere pretvara u tisuće porcija vrhunskih jela. Osim toga, uživao sam i u šest dana druženja s latinoameričkim chefovima i kolegama, odličnoj hrani i piću, ali i novim mjestima i vidicima. Jednostavno rečeno, idućega dana navečer nije se bilo lako vratiti u jesensku Europu.

