

esse seja um espectáculo profundamente marcante. Somos atraídos a Ubud para provar *babi guling*, uma das receitas preferidas dos balineses.

Para chegar às mesas do Ibu Oka, o porco mais apetecido da ilha apanha boleia de mota. O meio de transporte não poderia ser outro, ou não estivéssemos na Ásia, o continente que mais se move em duas rodas. Como a cozinha do restaurante é pequena demais para preparar o animal, a criação gastronómica tem de vir de fora. É assim que o pequeno porco acaba a ser cozinhado mesmo ali ao lado, numa casa facilmente confundida com um templo hindu, para se poder garantir que o petisco chega ainda bem quente às mesas. Atravessamos a soleira da porta e somos imediatamente conduzidos até às traseiras da casa, onde Hassim, o balinês que chefia a equipa encarregue de abastecer o restaurante, está à nossa espera. “Chegaram na altura certa, porque este aqui está prestes a sair para o restaurante”, afirma Hassim, enquanto aponta para o único porco que está naquele momento a assar. O processo de confecção do *babi guling* começa ainda de madrugada, com a preparação da mistura que colocam dentro do porco.

O recheio é composto por gengibre, açafraão-das-índias, galanga, alho, chalota, pasta de camarão, sal, pimenta branca, malagueta, noz-moscada, sementes de coentro e erva-príncipe, a que se junta folha de mandioca previamente cozinhada em água. “Quando a mistura está pronta, abre-se a barriga, barra-se com a pasta de condimentos e depois pincela-se a pele com óleo de coco e açafraão-das-índias”, acrescenta o balinês. Só então é que está pronto para ir a assar no espeto. Durante cinco horas o animal é girado lentamente sobre uma fogueira à moda antiga. É

preciso tempo para chegar ao estado ideal - o momento em que a pele se quebra na boca e a carne fica tão suave que é possível comer sem mastigar. Pelo menos é o que sentimos quando finalmente nos sentamos à mesa para provar o tão aclamado *babi guling*. À nossa frente é colocada uma cesta de palha, pequena e discreta, com arroz, chouriço sangrado e salada de couve, coco e feijão verde. Por cima, juntam uma dose generosa de porco, novamente regado com o molho do recheio, e alguns pedaços de pele crocante. E embora o sabor seja substancialmente diferente, por momentos voltamos à Mealhada, à memória deliciosa do leitão assado, às saudades que temos de casa.

---

*Gado gado* é uma salada de legumes regada com um delicioso molho de amendoim. É composta por espinafres, cebola frita, pepino, rebentos de soja e *tempe*, um alimento preparado a partir da fermentação de sementes de soja branca, responsável pelo sabor inesperado a nozes. O *tempe* é bastante importante na alimentação balinesa. E ao que parece bastante nutritivo. As sementes de soja são envolvidas em micélio, responsável pelo fornecimento de vitaminas B de origem vegetal, que cobre cento e trinta por cento das necessidades diárias.

---

Tradicionalmente, este é um prato preparado para cerimónias religiosas, segundo um ritual que ganha contornos de sagrado. Depois de assar, o porco é desmanchado, a carne volta a ser misturada com o recheio e é envolvida numa folha de bananeira que vai à grelha. Chamam-lhe *pepes basang guling*. Só que quando o ritual termina, a carne de porco que sobra tem de voltar a ser cozinhada para se poder comer. E com os ossos do animal preparam *jukut ares*, uma sopa com rebentos de bananeira - a que juntam al-

