



Foto: Peopleimages.com



Foto: Colourbox



Foto: Peopleimages.com



Foto: Oduvaldo Mazza

# Streetfood og sambarytmer

Mad og drikke er med til at holde festen i gang, når der er karneval i Rio de Janeiro. Og heldigvis er der rig mulighed for at spise med den store ske af gademad og traditionelle, brasilianske retter.

AF SOFIE VESTERGAARD - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Det er vist ingen overdrivelse at sige, at jeg har en forkærlighed for udklædningsstøj, fjollede traditioner og sødt bagværk. Og derfor giver det næsten sig selv, at jeg er venligt stemt over for fastelavn. Min største anke er, at det er betydeligt sjovere at være barn til festlighederne: Hvor er alle bondesamfundets voksenløjer og traditionen med at spise særligt godt i dagevis blevet af?

Hvis der er andre voksne derude med hang til festligheder og mad i massevis, har de god grund til at kigge med misundelse mod Brasilien i denne tid. Lige nu fyldes landets gader nemlig af skinnende pailletter, viftende fjer og inciterende sambarytmer – ikke mindst i Rio de Janeiro, der år efter år afholder verdens største karneval.

I løbet af karnevalsdagene, der i år løber fra 9.-17. februar, er der endnu flere mennesker i millionbyen end normalt, og de kæmpe mængder har selvfølgelig brug for mad for at kunne holde humøret højt og festen i gang. Det er der mange, der ser som

en oplagt og måske endda nødvendig indtjeningsmulighed: Ifølge avisen Folha de S.Paulo registrerede 16.000 gadesælgere sig i 2020 for at kunne arbejde under Rio de Janeiro's karneval, men kun halvdelen af dem fik licens via et lotteri.

En ret, der ofte langes over gadebodernes diske, er *feijoada*, der er et sammenkog af sorte bønner og grøntsager akkompagneret af langtidssimret svinekød og pølser. Det er en af Brasiliens traditionelle og højt elskede spiser – mange udpeger den ligefrem som landets nationalret – og sådan en skålfuld kan med sikkerhed stille selv en glubende sult, der er bygget op efter mange timers sambadans.

De gammelsultne kan også gå efter en *x-tudo*, som er en form for overlæstet cheeseburger, der også gør lykke i Rios natteliv uden for karnevalstiden. Navnet kommer fra, at X sådan cirka udtales som "schis" på portugisisk – altså i nærheden af det engelske "cheese" – mens *tudo* betyder "alt" eller "med det hele". Og det er en passende betegnelse for den brasilianske



Foto: Milton Bazon

burger, hvor bøffen gerne opstables på generøs vis med bacon, oliven, majs, revet gulerod, vagtelæg, parmesan, kartoffelpinde eller andet, som gadesælgeren har ved hånden i madvognen. Det er svært at være elegant, når man spiser sådan en fætter, men i det mindste bliver burgermutanten som regel serveret i en papir- eller plastpose, så fyldet ikke eksploderer ud over karnevalskostumet og gaden.

Blandt de mere simple fast food-varianter hører grillspyd med kød, *espetinhos de carne*, og de sprøde kyl-

lingkroetter *coxinhas*, der egentlig kommer fra São Paulo, men nu spises over hele Brasilien. *Pães de queijo*, der er små, luftige osteboller lavet af kassavamel, bliver spist som morgenmad, men kan også sagtens fungere som en let snack resten af dagen – eventuelt med marmelade, hvis man har en sød tand. Og hvad skal det hele skylles ned med? Det kan passende være brasiliernes favoritdrink *caipirinha*, inden det er tid til at vende tilbage til de storslåede sambaparader og løsslupne gadefester.

## FRI's madklumme



Foto: Thomas Vilhelm

### En verden af mad

Hver lørdag tager Sofie Vestergaard os med til nye afkroge af madens verden.

Sofie er freelanceskribent og et stort madore.

Til daglig bor hun i Sitges syd for Barcelona.