

## AS COISAS DELES

# LJUBOMIR STANISIC

TEXTO E FOTOGRAFIA NUNO MIGUEL DIAS

*É o homem de quem todos falam.* Um falatório por vezes indistinto, por causa da água na boca. Afinal, Ljubo tem a mão em duas das melhores cozinhas lisboetas, o 100 Maneiras e o homónimo Bistro. Mas há toda uma vida fora delas. É aí que entram todos estes objectos. Ljubo gosta destas coisas. Vai poder falar sobre outros assuntos que não a cozinha, onde passa a maior parte do seu tempo, e receitas que cria ou reinterpreta. Foi por isso que lhe coube a inauguração desta rubrica. Quando chegámos ao Bistro, à hora do almoço (um horário estrategicamente planeado para aproveitar a hospitalidade jugoslava, que assoma sempre na forma de um inevitável “Queres comer alguma coisa?”, *shame on me*), Ljubo estava numa reunião com os sócios (à mesa, claro). Mudava-se, naquele momento, uma ementa na qual eu não ousaria tocar, festejava-se a chegada de outro vinho da sua criação e experimentava-se um prato novo. Provei destes últimos e lancei-me ao trabalho. Sobre o chão de ardósia do 100 Maneiras Bistro, jaziam retalhos da vida de um *Chef* jugoslavo sem o qual Lisboa já não consegue viver. ■

**1. Bola de Basquete** | Jogador desde os nove anos, passou pelas equipas Sarajevo e Partisan. Em Portugal, chegou a disputar, pelos Estrelas de Lisboa, um lugar na Liga Inatel. Ainda hoje segue as competições mais importantes e, como bom jugoslavo que é (quem não se lembra do Vlad Divac ou do Drasdan Petrovic), brilham-lhe os olhos quando relembra as derrotas inflingidas aos E.U.A. em duas olimpíadas seguidas (Los Angeles 84 e Seul 88). Por cá, costuma “bater bolas”, mas a impopularidade do desporto que considera rei leva a que os seus adversários sejam vexados (como o próprio cunhado, que na última partida perdeu por 30-4).

**2. Os seus vinhos** | Não falamos da sua selecção. São mesmo os que FEZ, com a ajuda de alguns dos melhores enólogos da praça. Solar dos Lobos by Ljubomir (branco e tinto), o elegantíssimo Lhubinho e o novíssimo e já imperdível LHU BAV (ou LHUBÃO). Aos outros, desde que bons, gosta de degustá-los com demora, de apreciar cada pormenor. Não concebe boa comida sem eles. Um *gourmand*, pois.

**3. MOJ KUVAR** | Ou “O Meu Livro de Receitas”. É uma obra de 1825 de e sobre cozinha tradicional jugoslava que considera uma bíblia. Foi, provavelmente, o livro que mais folheou na vida (embora leia tanto que não vê, sequer, TV) e ainda hoje retira das gastas páginas ideias valorosas, que acabam sempre por se provarem excelentes.

**4. Navalha** | Ljubo não é Alentejano mas parece. Instrumento de trabalho, talher e fiel amiga na pesca dos tempos livres, a navalha está sempre ao seu alcance. Porque nunca se sabe quando e de onde pode aparecer um queijo de cabra bem curado e salgado. Como deve ser, portanto.

**5. Relógio Snyder** | Não é um objecto muito conhecido em Portugal, mas é um instrumento de precisão de fabrico suíço que, para um correcto desempenho da sua profissão (os tempos de forno ou cozedura a vácuo podem ser quase medidos em milésimas), precisa de ter ao pulso. Mas não o tira nos tempos livres. Não que precise de ver as horas. Só porque sim...

**6. Discos** | Não conseguiria viver sem música. Tem a “escola” dos Blues e Gospel mas, hoje, é a música electrónica que o faz vibrar. O gira-discos é essencial em casa e considera-se, a esse nível, antiquado.

**7. Cadeira Barcelona** | Um ícone do design mundial e uma presença obrigatória em sua casa. Não há outro sofá ou similar que proporcione a mesma relação conforto/beleza.

**8. Piaggio Vespa** | O melhor meio de transporte do mundo, “e chega. Não escrevas mais nada”, pede-me. Mas eu tenho que referir que a preferência recai sobre a 150 Sprint dos anos 60 e 70. Peço desculpa, Ljubo.

**9. The Man** | Ljubomir Stanisic nasceu na Jugoslávia não interessa há quantos anos. Interessa, isso sim, há quantos anda nisto da Alta Cozinha. Há muitos. E há quantos trocou o seu país pela Lisboa por quem se enamorou? Há alguns. Foi por isso que lhe ofereceu dois dos melhores restaurantes do momento. Toda a Europa (e o TripAdvisor.com) o sabe. ■