

No mês do Mar 2011

Caldeirada à pescador

Para fazer a boa caldeirada
peixe fresco bastava:
o peixe, a salsa, tempero e a batata
e pouco mais que nada.
Nos barcos dos antigos pescadores
era assim que se fazia a caldeirada:
o azeite, os temperos e a cebola,
todo o peixe do mar
e pouco mais que nada.
Safio, sargo, robalo, tamboril,
moreia, pargo, cancarro e bodeão,
abrótea, sardinha e até lagosta,
que a saltar, rosada, cheia de frescor
entrava logo no tacho com todo o seu sabor.
Era esta mistura bem temperada,
cozinhada em lume brando,
com toda a frescura e com algum amor.
E com alegria quase louca,
à volta da bandeja, os pescadores,
já estavam de colher na mão
e alguns deles com água na boca.
Depois de uma noite de trabalho,
em que a rede quase pescava nada,
era do mesmo algarimar que os pescadores,
comiam a sua caldeirada.
E na rodada alegre, acompanhada da pinguinha,
a conversa era sempre a pesca e o mar,
e a melhor caldeirada de pouco mais que nada.

‘Função’ de homens cheios de bonomia
tinham como cenário de fundo, a Berlenga,
que nas águas límpidas via crescer o peixe
e, depois, via comê-lo com tanta alegria
na melhor caldeirada de pouco mais que nada,
que acabava com fado... ou lenga-lenga.

Ai leva ó leva ó leva ai ripileva
Ó ripileva ai leva ai leva
Ai leva ai leva ai leva ó ripileva
Ó ripileva ó leva ai leva ó vai!.