

## **“Por este rio acima...”**

Quando esmorecem as claras tardes de Inverno, é deslumbrante o pôr de sol nas Portas do Ródão. Essa grandiosa e espectacular formação geológica, que quebra a monotonia do planalto que medeia entre a Guardunha e a serra de S. Mamede, vislumbra-se melhor, desde o tabuleiro da velha ponte que une a Beira e o Alentejo. Os matizes dourados do poente, espelham-se nas águas mansas, enquanto a penumbra vai envolvendo os portentosos penhascos que estrangulam o Tejo. O momento é solene, sereno e belo, como um poema de Alberto Caeiro, ou um quadro de Malhoa.

Espraia-se o pensamento com o agradável instante e divaga a imaginação, aceitando que poderia ser esta, uma das hipotéticas localizações do paraíso primevo. Este Éden seria perfeito, para o Criador na sua infinita bondade e sabedoria, alojar a criatura que resolvera criar á sua imagem e semelhança. Gerada a beleza natural e não querendo o Senhor, que os nossos ancestrais progenitores passassem penúria, forrou de verde as margens com meruges, agriões, salsa, coentros e muitas árvores de fruto. Depois, atafulhou a despesa das arribas do Tejo, com variados animais de pelo e de pena. Fertilizou as águas do grande rio com barbos, fataças, bogas, carpas, enguias, lampreias e outros mimos. Tal era a abundância, que satisfeita a necessidade básica da tripinha cheia, sobrou tempo aos nossos avoengos, para se dedicarem a tarefas do intelecto. Desataram pois os maganos, a decorar as pedras que bordejam o rio com “rabiscos” e “gatafunhos”, considerados hoje uma das grandes manifestações de arte rupestre da península.

Apesar da escassez crescente, a bacia hidrográfica do Tejo, continua a ser um dos mais procurados destinos para a prática cinegética e pesca fluvial. Durante milhões de anos, a lampreia, um dos mais apreciados espécimes, passou por aqui, a caminho das límpidas nascentes da serra de Albarracin. Hoje, devido á poluição e ás barragens, nada noutros mananciais. Mantém todavia a cozinha regional, estes petiscos nos seus cardápios, aproveitando uma tradição secular de bem fazer. É disso exemplo “O Júlio”, restaurante em Vila Velha de Ródão, onde nos deslocámos um grupo de 12 amigos, para saborear as primícias destas águas.

Restaurante / Churrasqueira “O Júlio”

Estrada Nacional 18 – V. V. de Ródão – Telef. 272 545 306

Em frente á rua que dá acesso ao cais do rio Tejo, situa-se este restaurante familiar, que ao lado do bar e quiosque de revistas e jornais, tem uma pequena sala de restauração para cerca de 40 comensais. No 1º andar, para convívios de grupos, dispõe de um simples mas digno salão com tecto e

soalho de madeira, habitual nas casas de habitação da Beira Baixa. Mesa posta de modo simples, com limpeza e ferramentas suficientes para o cometimento que nos propúnhamos. Sempre com um sorriso simpático e lesta a atender pedidos, serviu-nos a São as entradas. Barbo e Lúcio-perca saborosos, alvos e com ligeiro toque de limão, próprio duma fritura recente, que só o óleo novo proporciona. Seguiram-se Enguias de escabeche, tão apaladadas, que fariam corar de inveja as da Murtosa. Continuámos com Camarão frito, num gostoso molho, que só o Júlio sabe confeccionar.

Amenizaram-se as “molhangas”, com um refrescante vinho branco alentejano do Morgado do Reguengo

Perante o olhar inquiridor e expectante do Júlio, apresentou-nos a São em bonitas caçarolas de barro, o prato da noite: - Arroz de Lampreia.

Tranquilizou-se o Júlio, quando ouviu os comentários sobre a sapidez da confecção. Estava aceitável a lampreia, sem atingir o nível de excelência a que nos habituou, conforme lhe dissemos de reparo.

Acompanhou condignamente o ciclóstomo, um tinto do Douro recoletado em 2002 – Quinta Vale do Bragão.

Terço final excelente, sendo difícil a escolha entre a torta de laranja, a tarte de morango e uma deliciosa tigelada.

Quando saímos, a lua iluminava a longa curva do rio. Sentimo-nos em paz com Deus e os homens, influenciados talvez pela quietude das águas.

*Filipe Antunes – Março de 2007*