

## Licenciatura na universidade da vida

Á frente do seu nome, a pauta exibia “aprovado com distinção”. Exultante recebeu um beijo da mãe, que o arrastou até á camioneta da carreira para regressarem à aldeia. Sentiu-se zozzo com a pestilência do gasóleo e atabafado com as baforadas de tabaco rasca, que dois homens sugavam no banco ao lado, atirando-se porta fora mal o condutor estacou no largo. Esfregou os olhos lacrimejantes, sorveu duas golfadas de ar fresco e susteve o vômito eminente enquanto cumprimentava o pequeno magote que o aguardava. “Fez uma quarta classe bem feita. Pena se não estuda mais”, cantarolou a professora. “Temos homem”, rosou o padrinho. “Agradece a inteligência ao Senhor”, exultou o pároco. “E agora? Que raio vamos fazer de ti Zé Manuel?”, interrogou o pai. “Estás lixado rapaz”, mangou o anarca tio Alípio.

Não ouviu mais baboseiras. Estavam aí as tardes na ribeira, a ida aos ninhos, as futeboladas de Domingo, as romarias de Verão. E claro, ajudar o pai na lavoura, que a treta do trabalho infantil ainda estava por inventar. O futuro? Bem, o futuro... Os colegas mais abastados teriam pensão na cidade e matrícula no Liceu. Dois amigos forçaram uma repentina vocação eclesiástica e lá seguiram para aprendizes de padre. Para ele resolveu o pai em meados de Agosto, depois da Sr.<sup>a</sup> dos Milagres, encetar a bicuda tarefa de lhe encontrar ocupação promissora:”Para estudares não tenho posses. A lavoura é uma miséria e a vida de resineiro é pior que a de moiro. Tens que sair do Pinhal”.

Numa segunda feira de mercado, ainda de madrugada tomou banho, escovou as unhas, penteou-se a rigor, vestiu o fatinho do exame e rumaram à cidade, ao restaurante do Sr. Hipólito, padrinho de casamento do pai. Manteve-se quieto e mudo enquanto os adultos emborcavam dois copos de branco e uns pastéis de bacalhau, ouvindo no final da breve conversa o ditame que selou o seu futuro. “O rapaz parece desenvolto, educado e sim senhor, havemos de fazer dele um bom empregado”. Em Setembro chegou apreensivo, com a fornada de miúdos que supriam a mão de obra de comércios, oficinas, armazéns e fábricas. O pai entregou-o ao patrão com um “tome conta dele e quando for preciso, chegue-lhe”. Comprovou posteriormente, que o “chegue-lhe” era literal. Mais regulares e fartos que o pão invocado no pai nosso, eram os açoites e humilhações infligidos a um aprendiz.

Deram-lhe dormida com os colegas num quarto esconso, onde pela manhã vestia uma fardeta com dragonas, lacinho e um quico na cabeça, para desempenhar as funções de “grumo”. Lavava copos, fazia recados, ia ao correio e trazia encomendas, como ir à pastelaria buscar o cesto de bolos para consumo no restaurante. Quem o acompanhou nos primeiros três dias, afoitou-o para comer os bolos que lhe apetecesse. Confiante aceitou e empaturrou-se as três vezes. No quarto dia rejeitou enjoado, descobrindo mais tarde que era esse o antídoto do patrão astuto, para a voracidade gulosa dos aprendizes. Alimentava-se á base de sobras do prato do dia, impostas pela forretice do patrão poupadinho. Detestou bacalhau e ficou a odiar lampreia, que de tão repetidos se transformaram numa tortura gastronómica. Do currículo constavam ainda as reprimendas e castigos dos colegas mais velhos, como o daquele bruto que um dia o encerrou no gélido compartimento de arrefecimento dos barris de cerveja, que havia nas traseiras. Gritou mas ninguém o ouviu, valendo-lhe a inteligência para fechar as torneiras de saída da cerveja, motivando a vinda doutro colega que o socorreu quase congelado. Apesar dos piparotes, praxes broeiras, dormidas rascas e comidas enfastiantes, sobreviveu e cresceu. Aos doze anos passou para ajudante na cozinha, aos quatorze começou a atender no bar e aos dezasseis acharam-no com capacidade para enfrentar a clientela nas mesas. Com o que viu, ouviu e fez, tornou-se um empregado exemplar, sobrando-lhe as magras poupanças e a inteligência, para montar negócio próprio quando chegou da tropa.

Prosperou, tem um bom restaurante, é padrinho de casamento dos que ficaram no Pinhal, mas não recebe aprendizes. Isso seria trabalho infantil, que estranhamente não o é, se um miúdo passar seis e mais horas diárias a filmar novelas, a treinar ténis, natação, ginástica ou outra modalidade que dê mais fama, glória e sobretudo lucro.

## Restaurante “O Pinguim”

R. de Dadrá, 7 -A (Perto da praça)

C. Branco - Telef. 272 343 236

Encerra aos Domingos.

Gerência de José Almeida

Os simpáticos pinguins da Antártida não emigram para terras de duras estiagens, pelo que o nome da velha taberna que o amigo Zé Almeida adquiriu em 1981, permanece um mistério. Nesse tempo, o espaço era exíguo e obscuro, com mesas cobertas de folclórico oleado aos quadrados, onde o Zé servia petiscos e vinho caseiro de pipo. Com tempo, trabalho e esforço, o Zé adquiriu mais área e fez sucessivas remodelações, que transformaram a velha tasca num higiénico e luminoso restaurante de ambiente familiar com 70 cadeiras, onde se degusta uma das comidas mais saborosas da cidade. Dos fogões da D.<sup>a</sup> Vitória, saem pratos inspirados na cozinha regional, confeccionados com produtos frescos adquiridos diariamente na vizinha praça da cidade. Melhor que a consulta do cardápio é a escolha confiante que o cliente pode fazer na montra cheia de peixe fresco e carne apetitosa. Enquanto esperamos, a simpatia do Miguel convida-nos a começar com pratinhos de saboroso e bem fatiado presunto, queijos da região e boa azeitona. Depois é salivar e fartar com as generosas doses de que são exemplo: Cabrito assado; maranhos regionais; entrecosto, plumas e secretos grelhados; bife à casa; leitão oriundo da Bairrada nas sextas feiras; pratos ocasionais com aquilo que se encontra na praça como feijoada e rancho. O apetecível peixe, tem a mesma filosofia de aquisição na praça: “jaquinzinhos” com arroz de tomate; petingas fritas, douradas e robalos grelhados; polvo à lagareira; ricas postas de bacalhau assado; sardinha assada na época. As sobremesas propostas, são uma tentação pelo sabor caseiro do preparo. A garrafeira sem deslumbrar, tem ofertas da maioria das regiões demarcadas do país.

Nesta altura tem o Pinguim um encanto especial, quando o tempo permite o lanche ou o jantar na esplanada sobranceira à rua. Afaga-nos a brisa nocturna, enquanto se desfruta o copo que acompanha o arrastar das conversas com o Zé e os outros clientes. Se os pinguins soubessem, abandonavam as suas gélidas paragens e vinham visitar o primo de Castelo Branco. Mas não sabem, pois Roald Amundsen nada lhes disse quando por lá passou...

*Filipe Antunes – Junho de 2007*

