



Era uma vez uma senhora que se chamava Madalena de oitenta e cinco anos de idade. Vivia na comunidade de Zandrigo-Santana com cinco filhos e dez netos. Todas as pessoas da comunidade tinham muito respeito por ela.



Um dia, a senhora Tonha que era a juíza da festa de Santana Nglangi foi à casa da sua comadre Madalena para lhe fazer um pedido:

- Comadre Madalena, vim pedir-te para ajudar-me a preparar calulú.

A Madalena respondeu-lhe com ar sorridente:

- *Kumá muê djá dê, ngabé kú gostô!*





No dia combinado, a senhora Madalena confeccionou uma panela de calulú feito de folhas de ponto, maquêquê, otági, mússua e outros. Também levou peixe fumado como fulu-fulu, voador, maxipombo, peixe andala e outros peixes, tudo numa só panela.





Chegaram os convidados ao local da festa; a juíza Tonha, o André, o Zeca, sobrinhos da Juíza, senhor Tomé e Ana, uma jovem amiga do André e convidada por ele.





A juíza da festa convidou-lhes a sentarem-se à mesa para servi-los a comida.

– Zeca, André, Tomé e Ana, sentem-se por favor.

Os convidados sentaram-se e esperaram que fossem servidos.







Assim que foram servidos, todos comeram e exclamaram:

- Quem preparou esse calulú não é mulher de brincadeira!
- *Kê kwá!* Põe boca não tira.
- *Kumé sá tela ôô!* (Comida da terra apetitoso e gostoso)
- Está bem bom! Uma maravilha!





Os convidados acabaram de comer e delicadamente aproximaram-se da juíza da festa e perguntaram:

– Pode nos dizer quem preparou o calulú?

A juíza Tonha respondeu:

– Foi a senhora Madalena, a mais idosa que está aqui connosco. Ela está vestida de saia, quimôno e xaile.





Os convidados foram ao encontro da senhora Madalena.

– Boa tarde, dona Madalena. O calulú está muito gostoso – disse o Tomé. – Como aprendeu a preparar? Pode ensinar-nos?







A senhora Madalena respondeu:

– Aprendi a preparar calulú com a minha avó Josefa, quando havia kinté glandji (quintal grande). No nosso quintal tinha uma horta onde apanhávamos folha ponto, libô, tonfonso, otági e mais. Comprávamos peixes como fulu-fulu, peixe andala, cavala, maxipombo, voador e os outros ingredientes como óleo de palma, no mercado.

Também explicou a forma de preparar:

– Primeiro, numa panela com água, coloca-se uma porção de folhas lavadas e bem picadas. Junta-se o maquequê, quiabo, ossami, pau pimenta, sal, peixe, óleo de palma e fruta-pão e deixa se cozinhar.



- Depois, acrescenta-se água e retira-se a fruta pão que depois de pisada vai engrossar o calulú. Quase tudo pronto coloca-se tempero pisado e folha de mosquito. O calulú é acompanhado com angú, arroz e farinha de mandioca.





Bem perto do fim da actividade a Juíza agradeceu à todos os convidados e amigos. Em conjunto cantavam:

*Santana nglangi*

*Deçu fleguêjá*

*Ozé sá djá san*

*Untuê bilá sá zuxi*

*Mô d'ola plumê (Bis)*

*Nón ná bi ku poji fá*

*Punda pôxi nacen fá*

*Mági nòn bi ku gostô*

*Punda sán sá mém paxênsa*

*Mô d'ola plumê (3x)*



No final, todos se despediram e foram às suas casas felizes e satisfeitos.

