

sopa de miso

ao José Soutelinho, por um mundo melhor

Demolhadas as algas
em retângulos
corto os legumes:
cebola em lua fina
cenoura centro íris
abóbora laranja maduro
meia courgette verde
sob a água
e deixo cozer
depois separo a porção
misturo o miso numa taça
adiciono ao caldo
e aqueço até ver
pequeníssimas bolhas
soltando fermento dourado
o tempo de se abrir
a comida ao corpo.