

9. Gastronomia Macaense

9.1 Apresentação

A Gastronomia Macaense refere-se à cultura gastronómica da comunidade Macaense de Macau, a qual é baseada na culinária portuguesa, integrando ingredientes e métodos culinários de África, Índia, Sudeste Asiático, bem como locais.

A Gastronomia Macaense remonta à Era dos Descobrimentos (séc. XVI), quando os Portugueses, nas suas viagens entre o Ocidente e o Oriente, começaram a trazer vários produtos de Portugal, tais como louro, azeite, enchidos e vinho, para cozinhar. Durante as viagens, e devido às dificuldades em encontrar os produtos necessários para seguir as receitas portuguesas em regiões como África, Índia e Malásia, os Portugueses viram-se obrigados a recorrer a ingredientes e métodos culinários locais, dando gradualmente origem a um estilo culinário próprio¹, o qual acabaria por ser trazido para Macau pelos Portugueses. Os seus descendentes estabeleceram-se então em Macau e formaram a chamada comunidade “Macaense”, tendo preservado as receitas culinárias deixadas pelos seus antepassados, as quais misturavam elementos da gastronomia europeia, asiática e chinesa, dando assim origem à “Gastronomia Macaense”. Ao longo de vários séculos, os Macaenses têm vindo a transmitir esta arte culinária de geração em geração, estabelecendo uma cultura gastronómica típica de Macau e verdadeiramente única. Durante as festividades religiosas católicas (e.g. Eucaristia, baptismo), ou por ocasião de grandes efemérides, tais como o Dia de Ano Novo e as festas de casamento, os Macaenses organizam o chamado “Chá Gordo”, convidando os seus familiares e amigos para um grande banquete, num costume tradicional macaense destinado a fortalecer os laços afectivos entre a comunidade².

A Gastronomia Macaense recorre sobretudo aos estufados, grelhados, assados, fritos, produtos fumados, refogados, cozidos a vapor, entre outros métodos culinários, utilizando, principalmente, ingredientes como frango, carne de porco, carne de vaca, batata, farinha de arroz, bacalhau português (salgado), feijão vermelho português, chouriço e azeitonas pretas portuguesas³. Alguns pratos contêm especiarias da Índia e de outras regiões do Sudeste Asiático, tais como açafreão, caril, cravinho, canela e cominhos, enquanto outros recorrem a temperos chineses como anis estrelado, gengibre, cebolinha, molho de soja e aguardente chinesa⁴. Por outro lado, e devido à influência da culinária portuguesa, a Gastronomia Macaense faz muito uso do vinho tinto e branco, utilizando também a cebola e o tomate em vários cozinhados. Ao nível das sobremesas, estas caracterizam-se pela grande quantidade de ovos e açúcar e pelo seu elevado grau de doçura⁵. Entre as especialidades macaenses mais representativas e apreciadas contam-se, entre outras, o Tacho, a Galinha à Portuguesa (Po Kok Gai), o Minchi, a Galinha Africana, o Porco Balichão Tamarindo, a Tosta de Queijo, os Fios de Ovos e a Tosta de Camarão.

9.2 Continuidade

A Gastronomia Macaense era inicialmente transmitida de mães para filhas, sendo posteriormente, transmitida de geração em geração através de compilações de receitas de família. Como cada família Macaense possui diferentes métodos culinários, não existem receitas fixas para os pratos macaenses. O êxodo de um grande número de Macaenses em meados do século XX, a evolução

¹ Graça Pacheco Jorge: “A Cozinha Crioula de Macau”, *Revista de Cultura*, N.º 20, p. 151.

² Au Ka Lou: “O Chá Gordo”, *Jornal Ou Mun*, 1 de Janeiro de 2018, Secção Gastronómica (E04); Kuok Mei Kei: “A Cultura Gastronómica Macaense”, *Revista Macau*, N.º 111, 11 de Maio de 2016, pp. 49-51.

³ Kuok Mei Kei: “A Cultura Gastronómica Macaense”, *Revista Macau*, N.º 111, 11 de Maio de 2016, pp. 49-51.

⁴ Candidatura da Gastronomia Macaense a património, número do processo do Instituto Cultural: ICHMO-007.

⁵ Au Ka Lou: “Incentivo à Gastronomia Macaense”, *Jornal Ou Mun*, 28 de Agosto de 2017, Secção Gastronómica (C12).

dos hábitos alimentares, a falta de certos ingredientes em Macau e a circunstância das receitas de família serem raramente publicadas são factores que dificultaram a preservação das tradições culinárias macaenses, mas, graças aos esforços desenvolvidos por várias entidades ao longo dos últimos anos para salvaguardar estas tradições únicas, nomeadamente, através da recolha de receitas, de filmagens e da publicação de livros e receitas, bem como a co-organização de cursos de formação de culinária, que conjuntamente têm contribuído significativamente para a preservação da Gastronomia Macaense, esta culinária transformou-se num tema central para a comunidade local, e tem sido igualmente difundida por todo o mundo pela diáspora Macaense.

Em 2017, a Gastronomia Macaense foi inscrita no Inventário do Património Cultural Intangível de Macau.

9.3 Declaração de Valor Cultural

A Gastronomia Macaense constitui um património cultural único criado originalmente pelos Portugueses durante a Época dos Descobrimentos, baseando-se numa fusão de ingredientes e métodos culinários europeus e asiáticos e resultando numa gastronomia que reflecte o intercâmbio cultural entre o Oriente e o Ocidente, representando igualmente a cultura gastronómica diversificada de Macau. Por outro lado, e sendo uma cultura especificamente macaense, ela constitui um marco importante da identidade desta comunidade, facultando igualmente muitas informações para a investigação sobre a mesma, nomeadamente, no âmbito da genealogia, da gastronomia e da evolução linguística.

9.4 Referências Fotográficas



Fig. 1

A Galinha à Portuguesa (Po Kok Gai) é um prato único em Macau, contendo ingredientes muito utilizados na culinária do Sudeste Asiático, tais como leite de coco, caril e açafrão.



Fig. 2

Minchi é um prato à base de carne moída ou picada e batata frita, muito comum no seio das famílias Macaenses.



Fig. 3

A pasta de camarão salgada macaense é feita com camarão, folhas de louro, pimenta, malaguetas secas, samsu (aguardente malaia) e fenjiu (aguardente chinesa).



Fig. 4

A Galinha Africana é um prato influenciado pela culinária africana.



Fig. 5

O Ade Cabidela, para além dos ingredientes normais da cabidela, leva também açafrão e cominhos. “Ade” é o antigo termo português para “pato”, tendo caído em desuso em Portugal.



Fig. 6

O Tacho leva inhame, rabanete, salsicha chinesa e pato fumado.



Fig. 7

O Saransurável é feito à base de coco ralado, farinha de feijão e açúcar, sendo comum em ocasiões festivas ou lanches.



Fig. 8

Os Coscorões são uma sobremesa natalícia com um significado religioso, simbolizando o lençol do Menino Jesus.



Fig. 9
Também no passado, os Macaenses costumavam organizar Chás Gordos para se reunirem à mesa e saborearem uma variedade de pratos.



Fig. 10
Uma mesa cheia de doces e petiscos para celebrar o aniversário de uma criança.

Fontes das Imagens	
Fig. 1	Instituto Cultural do Governo da R.A.E.M.
Figs. 2 、 4—6 、 7—8	Candidatura da Gastronomia Macaense a património, número do processo do Instituto Cultural: ICHMO-007.
Fig. 3	Fotografia de Chan Wai leong. Fonte: “A Cultura Gastronómica Macaense”, Revista <i>Macau</i> , N.º 111, 11 de Maio de 2016, p. 51.
Figs. 9—10	Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau, Museu de Macau.