9. Confecção de Pastéis de Nata

9.1 Apresentação

O pastel de nata é um pastel de massa folhada e caramelizada, que foi bem recebido em Macau, sendo feito à base de farinha, manteiga, ovos, leite, natas e açúcar granulado.

Os pastéis de nata de Macau evoluíram com base nos de Portugal. Os pastéis de nata são muito comuns em Portugal e a sua receita teve origem nos mosteiros. Antigamente, nos mosteiros, engomavam-se roupas com claras de ovo, permitindo que as roupas ficassem direitas, e as gemas que sobravam eram usadas para fazer bolos e doces. Acredita-se que a receita dos pastéis de nata originou num mosteiro de Lisboa e tornou-se popular desde então. Posteriormente, este doce tornou-se também numa iguaria popular entre os cidadãos de Macau, além de ser muito apreciado por turistas. No final do século passado, uma padaria em Coloane, Macau, começou a vender a sua própria interpretação de tartes de ovo características, baseadas na receita portuguesa, com algumas influências de técnicas de culinária de Hong Kong e de Macau, o que foi um grande sucesso. Desde então, muitas pessoas começaram a confeccionar os seus próprios pastéis de nata, fazendo com que os pastéis de nata de Macau se tornassem numa iguaria local emblemática, muito apreciada tanto pelos residentes quanto pelos turistas.

O fabrico do pastel de nata envolve duas etapas de confecção, nomeadamente, a confecção da massa e a confecção do recheio. O pasteleiro faz primeiro a massa, que é composta por farinha com baixo teor de glúten e manteiga, amassando a mistura até formar uma camada fina e lisa que irá constituir a base do pastel. A massa é depois enrolada em formato de tubo e deixada a repousar, sendo, de seguida, cortada em doses individuais. Cada uma destas doses individuais é inserida numa forma, de maneira a adquirir o formato do pastel, no interior do qual se coloca depois o creme. Este é feito de leite e açúcar granulado, que devem ser continuamente mexidos até engrossar, e só depois se adicionam as gemas de ovo. Para finalizar, é só levar a cozer. Um pastel de nata acabado de fazer tem um aroma intenso e doce, muito apetitoso. Este doce típico distingue-se principalmente pela sua massa folhada crocante e pelo creme macio de ovo queimado e dourado que o cobre.

9.2 Estado de preservação

Os pastéis de nata de Macau são muito populares, tendo-se tornado num doce emblemático. Actualmente, as lojas e os restaurantes que confeccionam e vendem pastéis de nata estão espalhados por toda a cidade. Além disso, algumas pastelarias cooperam com cadeias de restaurantes internacionais, de modo a divulgar a sua técnica e os seus produtos por todo o mundo, ampliando o conhecimento global sobre a gastronomia de Macau. Hoje em dia, os pastéis de nata não só evoluíram para incluírem novos sabores, como também levaram à criação de outros tipos de doces. A par disso, têm-se desenvolvido sabores inspirados no pastel de nata para alguns alimentos de outras categorias.

Actualmente, algumas pastelarias de Macau consideram a receita dos seus pastéis de nata um segredo, transmitindo a técnica apenas dentro da sua própria loja. Ao mesmo tempo, alguns centros de ensino culinário e outras instituições de ensino nesta área herdaram e divulgam esta tradição, através de cursos e workshops de culinária, fazendo com que mais pessoas aprendam esta técnica. Algumas agências de viagem também oferecem a experiência de fazer pastéis de nata como um elemento turístico característico, permitindo que os visitantes participem na confecção dos pastéis de nata e experimentem directamente a cultura gastronómica de Macau. A imagem dos pastéis de nata também é comum na concepção de lembranças e de produtos criativos, tendo-se tornado gradualmente num símbolo cultural representativo de Macau.

9.3 Declaração do valor patrimonial

O pastel de nata é um doce típico Português, com características próprias de Macau e um profundo significado cultural, cuja confecção resulta da inovação e da transmissão de técnicas de confecção baseadas na doçaria portuguesa. Tanto o seu modo de fabrico como a sua imagem tornaram-se símbolos da cultura gastronómica local, o que constitui uma manifestação viva que revela o encontro e o convívio das culturas oriental e ocidental, sendo de grande valor para o seu estudo. A par disso, esta manifestação do património intangível local pode ser considerada como uma importante ponte de ligação da cultura gastronómica de Macau à do mundo, possuindo grande valor como referência cultural.

9.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confecção de Pastéis de Nata preenche os requisitos dos n.os 1 e 2 do artigo 79.º da Lei n.º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os três critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretária para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 85/2022:

(1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;

(3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;

(4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Confecção de Pastéis de Nata” sejam consideradas para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

9.5 Referências fotográficas

Fotografia 1
A massa deve ser dobrada várias vezes, para soltar as camadas.

Fotografia 2
Depois, a massa é enrolada em tiras.

Fotografia 3
A massa enrolada é cortada em doses individuais e inserida numa forma.

Fotografia 4
Pastéis semiacabados.

Fotografia 5
Adicionar recheio.

Fotografia 6
Cozer os pastéis recheados.

Fotografia 7
Acabar e tirar das formas.

Fotografia 8
As manchas de caramelo na superfície são uma característica dos pastéis de nata.

Fonte das fotografias	
Fotografias 1–8	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.