



**12. Confecção de  
Massas de *Jook-Sing***

## 12.1 Apresentação

As massas de *jook-sing*, também conhecidas por “massas de ovo inteiro” e “massas de fio prata”, são um alimento de massa tradicional característico da região de Guangfu<sup>1</sup>. A sua confecção baseia-se em ingredientes como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio, passando por várias etapas, tais como a preparação da farinha, a mistura da massa, a remoção da água de sódio, a batida da massa e a conserva da massa em rolos. Como a massa é confeccionada através do processo de pressão e batimento feito por um artesão sentado numa cana de bambu (*jook-sing*), é também conhecida como “massa de *jook-sing*”. A massa feita desta forma é tão fina como fio de prata, com uma textura al dente e um aroma a ovo.

Sendo um alimento de base, a massa tem uma longa história na China. Consoante as diferentes regiões, existe uma variedade abundante de massas, confeccionadas com diferentes ingredientes e por variados métodos. Na Região do Delta do Rio das Pérolas, uma zona tradicional de cultivo de arroz, o nível de glúten do trigo cultivado é relativamente baixo e a estabilidade das suas propriedades dura pouco tempo. Se o trigo for enviado das zonas de cultivo de trigo do Norte, não é possível seleccionar bom trigo em termos de espécie, qualidade e frescura. Desta forma, os gourmets da região de Guangfu, que buscam o sabor intrínseco dos ingredientes, têm de abandonar a procura pelo aroma original do trigo, e passam a dar mais importância à textura al dente da massa. Assim, utilizam-se ingredientes tais como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio para produzir a massa, que é mais tarde pressionada e batida por uma cana de bambu, para enriquecer a textura, daí a sua designação de “massas de *jook-sing*”. Se o produto fosse nomeado de acordo com o instrumento utilizado, deveria chamar-se “massas de *jook-gon*”, mas, como a pronúncia cantonense dos caracteres chineses “竿” (cana) e “乾” (secura) tem o mesmo som (gon), e o último significa “secura” e “declínio”, o carácter chinês “竿” (cana) foi alterado para “昇” (sing), por uma questão de auspício e boa sorte, daí a designação “massas de *jook-sing*” (“竹昇麵”). Conta-se que as massas de *jook-sing* são originárias de Sai Kwan, Guangzhou, e eram um prato de massa muito popular, particularmente durante o período do estabelecimento da República

---

<sup>1</sup> Refere-se à região habitada pelo povo Guangfu, principalmente chineses da etnia Han que utilizam a língua cantonense e cuja distribuição cultural se centra no Delta do Rio das Pérolas, com influência em regiões circundantes em partes do oeste e do norte de Guangdong.

da China. Com a circulação das pessoas e a chegada a Macau de chefs que dominavam a técnica de confecção deste alimento, as massas de *jook-sing* foram progressivamente transmitidas e desenvolvidas em Macau. Nos dias de hoje, ainda há fabricantes de massas de *jook-sing* locais, cujos antepassados iniciaram os seus negócios em Macau, nas décadas de 1940 e 1950.

As massas de jook-sing tradicionais são divididas em duas categorias principais: massas de ovo inteiro e massas de meio ovo. As massas de ovo inteiro são feitas com ovo de pato e farinha, sem adição de água, o que resulta numa textura al dente e elástica, com um sabor forte a ovo. As massas de meio ovo são feitas com ovo de pato e uma determinada proporção de água e de farinha, resultando numa textura suave e delicada. O processo de confecção inclui geralmente a preparação da farinha, a mistura da massa, a remoção da água de sódio, a batida da massa e a conserva da massa em rolos. A preparação da farinha e a mistura da massa consistem no processo de misturar os ingredientes e de formar a massa. É essencial seleccionar uma farinha com alto índice de glúten de boa qualidade, ovos de pato frescos, água de sódio, entre outros ingredientes. O nível de glúten da farinha tem um impacto directo na suavidade e na textura da massa. A adição de ovos de pato frescos pode dar à massa mais cor, aroma de ovo e elasticidade. A água de sódio é normalmente uma solução clara obtida após ferver e arrefecer a cinza da madeira, e a sua adição em quantidade adequada pode remover a acidez da massa e ajustar o seu equilíbrio ácido–alcalino. A remoção da água de sódio consiste em cobrir a massa, já amassada durante a preparação da farinha, com uma toalha molhada, durante algum tempo, para reter a humidade e eliminar o sabor alcalino e adstringente da massa. O tempo necessário para a remoção da água de sódio varia conforme a temperatura, sendo de 3 a 4 horas no Verão e de 7 a 8 horas no Inverno. O batimento da massa é também conhecido como “pressão da massa”, em que o artesão da massa se senta numa grande cana de bambu, com um diâmetro de cerca de 10 centímetros e um comprimento de cerca de 2 a 3 metros, com uma das extremidades fixada a uma tábua, utilizando o peso do seu próprio corpo para alavancar a dureza e a elasticidade da cana de bambu, saltando continuamente com um pé no chão para pressionar periodicamente a outra extremidade da cana de bambu, segundo o princípio da alavanca, batendo e pressionando a

massa para a esquerda e para a direita, de forma alternada e repetida. O processo é concluído quando a densidade da massa aumenta e a dureza da massa é garantida. O batimento da massa requer um bom domínio da proporcionalidade dos ingredientes, do nível de secura/humidade, dureza/moleza e da espessura da massa e requer muita experiência, bem como a capacidade de saber avaliar a qualidade pretendida e a aptidão física do artesão da massa, sendo uma etapa essencial da confecção das massas de *jook-sing*. De seguida, é necessário pulverizar amido em pó por cima da massa, já espalmada em forma de folha, e dobrá-la várias vezes, antes de ser cortada em fios uniformes de 2 mm e conservada em rolos, para consumo posterior. Fica assim completa a confecção das massas de *jook-sing*.

A cozinha e a preparação do caldo no consumo das massas de *jook-sing* também requerem muitos cuidados. Ao cozinhar a massa, deve-se saltear a massa, antes de a deitar em água a ferver, sendo a massa depois retirada da água após 10 segundos. Em seguida, é preciso passar a massa por água fria, numa panela, e deitar novamente a massa em água a ferver, durante cerca de 5 segundos, antes de a colocar numa tigela. O caldo deve ser preparado com ingredientes como peixe, ovas de camarão, conpoy e osso suíno, durante mais de 6 horas. O caldo deve ser fresco e perfumado, leve mas não monótono, para que a massa e o caldo possam ser consumidos em conjunto, tendo também uma doçura após o consumo.

## 12.2 Estado de preservação

Antigamente, as massas de *jook-sing* eram confeccionadas de modo artesanal, e este processo era complicado e cansativo. A técnica principal, o “batimento da massa”, era transmitida em regime de mestre–aprendiz. Dependendo da habilidade do aprendiz, este demorava geralmente meses ou mesmo anos até conseguir dominar preliminarmente a técnica. Após a década de 1970, a indústria de confecção de massas de Macau sofreu gradualmente a automatização no seu processo de produção, e a maior parte ou todos os procedimentos da confecção das massas de *jook-sing* passaram a ser concluídos com recurso a máquinas. Embora a mecanização da produção tenha aumentado a produção e diminuído os custos, também fez declinar o modo artesanal de confecção das massas, que é fácil de aprender, mas difícil de dominar, e exige grandes esforços físicos. Actualmente, mesmo que a produção mecanizada das massas de *jook-sing* esteja a desenvolver-se rapidamente em Macau, ainda existem algumas lojas que continuam a preservar a técnica tradicional de confecção artesanal destas massas, em busca da qualidade da textura al dente das massas de *jook-sing*. À medida que as pessoas atribuem mais importância à comida tradicional e à produção artesanal, a técnica de confecção das massas de *jook-sing* está a ganhar cada vez mais uma melhor transmissão e continuidade.

## 12.3 Declaração do valor patrimonial

Sendo um dos alimentos tradicionais e representativos da gastronomia de massas em Macau e dadas as suas características distintas de Macau, as massas de *jook-sing* são uma manifestação importante da transmissão e do desenvolvimento da cultura gastronómica chinesa em Macau, bem representada pela cultura culinária de Guangfu. As massas de *jook-sing* são um alimento de massa característico de Macau e um elemento gastronómico muito apreciado pelos turistas, cuja técnica de confecção é a sua essência e representa o modo tradicional de confecção de massas de Macau, sendo de importante significado histórico, cultural e de valor económico significativo para o estudo da cultura do consumo de massas e da cultura culinária de Guangdong, de Hong Kong e de Macau, e até para a preservação, transmissão, transformação criativa e desenvolvimento inovador da cultura chinesa do fabrico de massas.

## 12.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confeção de Massas de *Jook-Sing* 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 quatro 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;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (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 “Confeção de Massas de *Jook-Sing*” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

## 12.5 Referências fotográficas



Fotografia 1

A confecção das massas de *jook-sing* baseia-se em ingredientes tais como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio.



Fotografia 2

Mistura dos ingredientes da massa.



Fotografia 3

Mistura dos ingredientes da massa com a sua forma preliminar.



Fotografia 4

Mistura dos ingredientes da massa com a sua forma intermédia.



Fotografia 5

Batimento da massa.



Fotografia 6

Pressão sobre a massa espalhada em forma de folha.



Fotografia 7  
Conservar a massa, fazer rolos da massa cortada.



Fotografia 8  
Confeção das massas de *jook-sing* concluída.



Fotografia 9  
O consumo tradicional das massas de *jook-sing* é acompanhado de caldo wonton.



Fotografia 10  
Um modo de preparo popular nas últimas décadas é fazer das massas de *jook-sing* um prato de massa seca servido com ovas de camarão.

#### Fonte das fotografias

Fotografias 1-10

Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.