

A gastronomia dos descobrimentos:

Macau, um laboratório de experiências culinárias

大发现时代的美食学: 烹饪实验室之澳门

Através de uma sábia combinação de ingredientes e técnicas culinárias de vários continentes, graças à influência dos portugueses, no período da Expansão Marítima de Portugal até a Pestana do Mundo, Macau fez-se uma encruzilhada de múltiplos sabores, transformando a sua cozinha numa gastronomia ímpar, onde o Ocidente se casa harmoniosamente com o Oriente, para maior delícia e felicidade dos gourmets.

Deana Barroqueiro
Escritora
deanabarroqueiro.blogspot.com



Comer com o Outro para o conhecer

A Expansão Marítima Portuguesa promoveu, desde o seu início no século XV, uma espantosa troca de informações que veio revolucionar a vida e a mentalidade, tanto dos portugueses como dos povos que contactaram, permitindo-lhes observar e comparar homens, culturas e civilizações. Desconhecendo as línguas desses povos, os hábitos alimentares e as técnicas culinárias foram um dos primeiros meios de comunicação, motivo de curiosidade e de estudo, suscitando muitas vezes pasmo, prazer ou aversão, servindo ao explorador para classificar o Outro como incivilizado, sem *polícia* – do vocábulo

grego *polis*, cidade, portanto, sem urbanidade – ou, pelo contrário, com um grau de civilização muito superior ao seu.

Os nossos aventureiros, navegadores, espíões, marinheiros, soldados, mercadores, padres missionários, assim como um significativo número de mulheres, que partiram em busca de melhor vida, levaram até às mais remotas terras do mundo a nossa língua, cultura, religião e, em particular, a nossa culinária, cuja influência ainda hoje é visível na gastronomia desses países.

Jorge Álvares, um mercador estabelecido por conta própria, foi o primeiro português a chegar ao sul da China, em

“A circulação dos produtos, levada a cabo pelos portugueses, teve como consequência a mudança dos hábitos alimentares e sociais dos povos contactados.”

1513, desembarcando na ilha de Tamão ou Lintin, no centro do delta do rio das Pérolas, a norte de Macau. Trocou pimenta e outras especiarias por produtos chineses, com tanto lucro que estes «negócios da China» incentivaram muitos dos nossos compatriotas a estabelecerem uma nova rota comercial entre Malaca e China para o proveitoso trato.

Curiosidade e espanto pela Terra da Cocanha

Em 1549, tendo-se azedado as relações da China com os portugueses, Galeote Pereira, um fidalgo da Casa Real que andava a mercadejar nos mares do Extremo Oriente, foi feito prisioneiro, julgado como pirata-contrabandista e condenado ao exílio perpétuo no interior do país. Viveu cerca de catorze anos na cidade de Guilin, por onde se podia deslocar com alguma liberdade, chegando a ser convidado para as casas dos chineses ricos e curiosos, que nunca tinham visto europeus e lhe davam presentes e comida. Conseguiu fugir em 1553, mas esse longo exílio permitiu-lhe escrever o tratado «Algumas Cousas Sabi-

“A miscigenação de receitas deu origem a alguns pratos famosos da gastronomia macaense, como o «Tacho», que tem por base o «Cozido à Portuguesa.»

das da China», o primeiro texto com uma descrição pormenorizada e realista desse misterioso país, praticamente desconhecido no Ocidente, embora o seu autor estranhe os hábitos alimentares daquele povo tão civilizado, que descreve deste modo:

Há muitas galinhas em extremo, patos, adens¹, porcos; cabras, carneiros não há nenhuns. Vendem galinhas a peso, assim toda a outra cousa – valem dois arráteis (cerca de 900 g) dois foins², que é meio vintém; e a este mesmo preço o pato e o adem; e o porco um fom e meio, que são sete réis; e a vaca assim como o porco, por ser pouca. Mas logo passando este Fucheo mais para o norte, ou entrando pelo sertão dentro, há muita abundância de vaca e vale muito menos. E destas cousas todas, por estas cidades que passámos, há grande abundância,



somente de vaca não, como tenho dito. E segundo são os mantimentos, muitos valeriam de graça se fosse a terra como a Índia, que não comem os gentios galinhas, vacas, porcos, senão os portugueses e mouros, e toda outra gentilidade as cria para eles³. Mas os chins naturalmente são os maiores comedores do mundo, e comem tudo, em especial de porco, e quanto mais gordo tanto menos os enfastia. Não sobem os preços mais por ser a terra, como disse, muito abastada. Muitas vezes abaxam os preços das galinhas. As rãs têm cá o preço das galinhas. Comem toda outra sujidade, cães, gatos, sapos, ratos, cobras.

Outras descrições de missionários e de mercadores portugueses testemunham o espanto dos seus autores face à abundância e aos cuidados com a alimentação que viam

na China, comparando-a ao mítico País da Cocanha, onde ninguém passava fome. Contudo, alguns desses aventureiros, como Fernão Mendes Pinto, Frei Gaspar da Cruz e o próprio Galeote Pereira, não deixam de assinalar nos seus tratados a estranheza de certas iguarias como o caldo de cobra, a carne de cão, os ovos pretos, as sopas de tartaruga, de barbatanas de tubarão e de ninhos de andorinha, ou ainda a garoupa frita com molho doce, as pernas de rã ou o leitão tostado, entre outros.

Macau, um laboratório de cozinha muito criativo

Quando, em 1554, as autoridades de Cantão estabelecem um acordo com os portugueses, autorizando-os a fixarem-se em Macau, onde já contrabandeavam há muito tempo com os seus congéneres chineses (que não dispensavam os novos produtos e os artigos de luxo que eles lhes traziam de outras terras), vai ter início uma nova era para o comércio entre portugueses, chineses e japoneses.

Em Macau, os portugueses estabeleceram boas relações com os agricultores chineses das zonas rurais circunvizinhas, que lhes vendiam os produtos da terra e que começaram a cultivar também certas novidades próprias da alimentação dos estrangeiros, aprendendo a fazer pão e a mungir vacas, que lhes forneciam leite para o queijo e a manteiga. Um sacerdote português ensinou-lhes a germinação de feijões, o que levou ao consumo de rebentos de grão, soja ou

mung, hoje vulgarizados na alimentação macaense.

A circulação dos produtos, levada a cabo pelos portugueses, teve como consequência a mudança dos hábitos alimentares e sociais dos povos contactados. Da América veio para a Europa a batata, o feijão, o milho maiz e o tomate, cujo cultivo os portugueses transferiram não só para África e Índia, mas também para Macau, portanto, para a China, juntamente com os legumes europeus, africanos e de outras nações asiáticas. O milho, que chegou a Portugal, por volta de 1520, passou a ser cultivado na China a partir de 1597, seguramente através de Macau.

Certos produtos foram de tal modo assimilados pelos chineses que, no presente, já são considerados autóctones: a batata-doce, o amendoim, o feijão-verde, a couve, a alface, os agriões, o ananás, a goiaba, a papaia, a maçã reineta, o pimentão e a pasta de camarão. Em contrapartida, os nossos compatriotas de antanho trouxeram para a Europa produtos e receitas de África, do Brasil e do Oriente, que contribuíram para fazer da culinária portuguesa uma das mais criativas e diversificadas do mundo.

Gastronomia macaense: miscigenação e sincretismo

Os portugueses residentes em Macau asseguravam um importante comércio, não só entre a China e Malaca (de onde os produtos seguiam para a Índia e Portugal), mas





também entre a China e o Japão. O minchi, um dos pratos mais representativos da gastronomia macaense, remonta ao século XVI da Expansão Marítima Portuguesa, consistindo na adaptação de uma receita tradicional japonesa trazida para Macau pelos cristãos japoneses aquando da sua expulsão do Japão nos séculos XVII/XVIII. A culinária das raras mulheres portuguesas que, posteriormente, para lá foram era caracterizada pelo uso de grandes quantidades de ovos e coco nos doces (influência da doçaria conventual), de vinho em grande número de pratos e dos refogados de cebola e tomate, tudo adubado com canela, coentros, cominhos, açafrão, curcuma, louro, limão e vinagre.

A escassez de mulheres europeias para casar e constituir família, levaram os portugueses «reinóis» (os que iam do reino) a escolher esposas e concubinas entre as gentias, escravas ou livres, das mais variadas origens – negras, malaias, indianas, chinesas, cingalesas, javanesas, siamesas e outras), criando uma pujante comunidade mestiça e multicultural, cujo principal reflexo se manifestava na língua e na culinária feita por essas mulheres, que integravam na sua comida produtos de várias origens, adaptando-os ao seu gosto e cozinhando-os segundo as técnicas familiares, ou, pelo contrário, confeccionando os produtos da terra ao modo estrangeiro, segundo as indicações dos seus companheiros.

Esta miscigenação de receitas deu origem a alguns pratos famosos da gastronomia macaense, como o «Tacho», que

tem por base o «Cozido à Portuguesa», mas usa, em vez dos nossos enchidos e toucinho, o chouriço chinês e couratos secos, substituindo também a batata por inhame; o «porco vindaloo», uma vinha de alhos de carne de porco; o sarapatel feito de carnes, sangue e especiarias orientais; ou ainda o «ade (adém ou pato) de cabidela» e o «badji», um arroz doce com coco.

Através desta combinação de ingredientes e técnicas culinárias dos vários continentes, Macau fez-se uma encruzilhada de múltiplos sabores, que foram sendo aperfeiçoados ao longo dos séculos, transformando a sua cozinha numa gastronomia ímpar, onde o Ocidente se casa perfeitamente com o Oriente.

Pratos macaenses que vos desafio a conhecer e cujas receitas se podem encontrar em inúmeras páginas da *internet*: arroz chau-chau com sutate, arroz carregado, arroz gordo, chau-min simples, balichão, missós, peixe esmagal, minchi, mosca, lu-kit, chilibote, sopa de aletria, sopa de lacassá, ade (pato) de cabidela, porco bafassá, porco balichão, galinha frito-marelo, caranguejo fula-papaia, casquinha de caranguejo, empadas de peixe, tacho, diabo, bilimbim de carne, capela, camalengada, bebimcas, caldo de camalenga, apabicos, bolo menino, sunkua, genete, fartes, aluar, bagis. ■

¹ Ave palmípede semelhante ao ganso.

² Medida ou moeda chinesa desconhecida.

³ Na Índia, numerosas castas hindus eram totalmente vegetarianas.