

O contacto dos extremos e as vivências dos sabores nas relações luso-chinesas

The contact between people of very different backgrounds and the mingling of flavours in Luso-Chinese relations

Jorge Tavares da Silva

DCSPT, Universidade de Aveiro
jmts@ua.pt
ORCID: 0000-0002-2526-4745

RESUMO

Uma das dimensões de análise das relações seculares entre portugueses e chineses é aquela que se expressa por intermédio das trocas de alimentos, sabores, práticas de cozinha e gastronomia. O presente texto analisa o intercâmbio luso-chinês através deste domínio, os fatores que levaram a esta aproximação, as principais influências mútuas ao nível alimentar e, em particular, o legado na cozinha de Macau. Procuramos demonstrar como a herança gastronómica na Ásia deixada pelos portugueses é um testemunho vivo do relacionamento secular luso-chinês.

PALAVRAS-CHAVE

China, Portugal, Descobertas, alimentação, gastronomia, cozinha de fusão, interculturalidade.

ABSTRACT

One of the points of analysis in the relationship between the Portuguese and the Chinese is that provided by the exchange of food, flavours, cooking habits and gastronomy. This text analyses the Luso-Chinese exchange in this context, the factors that have led to this convergence, the main mutual influences with regard to food and, in particular, the legacy in Macau's cuisine. We aim to prove how the gastronomic heritage in Asia left by the Portuguese is a living testimony of the secular Luso-Chinese relationship.

KEYWORDS

China, Portugal, Discoveries, food, gastronomy, fusion cuisine, interculturality.

Introdução

Portugueses e Chineses partilham entre si uma das páginas mais extraordinárias das interações que se estabeleceram entre a Europa e a Ásia ao longo dos séculos (Silva, 2020). A aventura lusitana no Oriente ganha repercussão depois da conquista de Malaca, em 1511. A ânsia mercantil e a curiosidade, em pouco tempo, levaram os portugueses a desembarcar nas costas da China (1513), e alguns anos depois no Japão (1543), dando sentido ao fenómeno “contacto entre extremos”, assim designado por Karl Marx (1853). Por entre aventuras e desventuras, sucessos e fracassos, ocupações e desocupações de territórios, acabaram por se instalar com permanência em Macau, em 1557. Prosseguiram as interações e abriu-se espaço para uma multiplicidade de misturas. A escassez de gente de origem portuguesa obrigou o governador da Índia portuguesa, Afonso de Albuquerque, a motivar uma política de miscigenação, advindo o casamento de homens portugueses com mulheres malaias e, posteriormente, chinesas, em Macau. Das dinâmicas interétnicas surgiu o idioma *kristang* (*Cristang*), referente a “cristão”, falado por mestiços, que foi muito usado nas práticas mercantis, e em Macau formou-se o *patuá* (por vezes escrito *patoá*). Assumiu-se a “missão suprema de se caldearem as raças” e de “disseminar o conhecimento da verdade por entre os povos” (Gomes, 1968, p. 43), trocando práticas e vivências, entre múltiplas interculturalidades, misturando os sabores e criando novas culinárias. Em 1600, a influência ao nível alimentar era já muito relevante, “dava-se à boca” do outro aquilo que a nossa gostava, nem sempre com bons resultados. Por exemplo, os chineses não eram nada adeptos de produtos lácteos, uma das bases alimentares da cultura portuguesa. Diferente foi a receção aos frutos e, sobretudo, vegetais, muito disseminados nas terras da China pelas gentes de Portugal, especificamente em Macau, tais como os agriões, o feijão-verde, a batata-doce, a alface e as couves (Coates, 1991).

Um dos exemplos desta influência europeia é o amendoim, uma leguminosa cultivada no continente americano, que acabou difundida em “todos os trópicos do mundo” (Kiple, 2008, p. 165). Em 1538, há um registo da existência de amendoim na região de Suchou. Também a batata-doce, muito apreciada nas Filipinas, foi introduzida na China pelos portugueses. Em 1594, o governador de Fujian aliviou a fome da sua população com batata-doce, transportada por navios europeus a partir de Manila (Anderson, 1988). O pimentão, bem como o milho, transportado em grande escala pelos galeões espanhóis, a maçã reineta, a papaia, a goiaba e

o ananás, são outros exemplos. O cultivo destes frutos, plantas ou cereais foi-se disseminando entre os chineses, beneficiando dos climas quentes e húmidos da Ásia (Bentley, et al, 2015).

No século XVI, os contactos luso-chineses permitiram aos dois povos um conhecimento entre si dos seus usos e costumes. Para a Europa foram dados “novos mundos” ao “velho mundo”, registavam-se em papel as vivências dos contactos, em livros que passam de mão em mão a uma velocidade vertiginosa. Os testemunhos vivos davam a conhecer às elites europeias os costumes alimentares, as bebidas mais apreciadas, as técnicas e materiais usados na cozinha, prazeres gustativos, que sintetizamos em duas culturas gastronómicas distintas. A expressão “gastronomia” alude etimologicamente às regras (*nomos*) de comer e beber o que vai para o estômago (*gaster*), transposta cientificamente para a ideia de “conhecimento inteligente sobre quaisquer preocupações alimentares do homem” (Brillat-Savarin, 2011). Refere-se “não só à preparação da comida, mas também para quem, e com quem, o ser humano a consome” (Brillat-Savarin, 2011). Os próprios ditames da diplomacia envolviam a organização de banquetes, onde os anfitriões mostravam o que de melhor a sua culinária tinha para oferecer. Afonso de Albuquerque, após a tomada de Malaca, ofereceu, aos seus partidários chineses, iguarias portuguesas, que incluíam doces diversos, particularmente pão de ló, muito disseminado posteriormente na região (Rodrigues, 2018). No Japão, o pão-de-ló molhado ganhou a designação de *kasutera*, expressão derivada de “bolo do castelo”, referente à região de Castelo Branco (Kiple, 2008).

Fica assim definido o foco principal deste artigo, uma abordagem aos contactos alimentares e gastronómicos entre portugueses e chineses, procurando extrair os impactos e as influências mútuas desta experiência, incluindo a mescla intercultural e a domesticação dos palatos. Iniciamos com uma análise sobre a procura portuguesa das especiarias, a força motriz da mobilização lusa nos mares da ásia, mas também a influência destas especiarias nas duas gastronomias. Numa segunda parte, apontamos para as vivências luso-chinesas, ilustradas com exemplos de práticas, usos e costumes alimentares, cujas influências se estenderam da Europa à Ásia. Finalmente, num terceiro momento, revisitamos, em concreto, alguns exemplos culinários que resultaram, de forma direta ou indireta, do intercâmbio cultural luso-chinês, muito evidente na cozinha de Macau. O resultado corresponde a um fenómeno de transculturalidade, como lhe chama Benjamim Videira Pires (1988), uma ilustração do bom relacionamento entre portugueses e chineses ao longo dos séculos.

Na senda das especiarias, de Lisboa ao Império do Meio

Não foi o impulso da ciência, os metais nobres ou as pedras preciosas que motivaram a projeção dos navegadores portugueses para os confins da Ásia (Kulke, 2012). Na mente aventureira estava o acesso privilegiado à “ilha das especiarias” (Ilhas Molucas, atualmente na Indonésia), de onde saía a noz-moscada, o cravinho, o cardamomo, o gengibre, e o cravo-da-índia, transportados há muitos séculos por mercadores árabes até Veneza. Destaque para a canela, que foi encontrada em Ceilão (atual Sri Lanka) pelo capitão-mor Lourenço de Almeida (1480-1508), e a fez chegar à Europa com avultados lucros (Ravindran, 2017). Desde a Antiguidade que a canela estava entre a maior das ofertas reais, juntamente com a mirra, o ouro e o incenso (Boisvert e Hubert, 1996). Assim se explica que Stefan Zweig tenha deixado escrito que “a especiaria foi a pedra de toque”, o princípio da ambição que explica a mobilização dos portugueses pelos oceanos:

Entre a vulgaridade do tom maior e menor, do amargo e do doce, do picante e do insonso, perpassam de repente magníficos tons culinários, intermédios; em breve, já os bárbaros nervos platinais da Idade Média começam a sentir a necessidade dos excitantes. (Zweig, 1960, pp. 21-22)

As especiarias atingiam preços de tal forma elevados nos mercados europeus que era habitual as adulterações. Ainda hoje, por exemplo, em muitas feiras, com o mesmo objetivo, é recorrente a troca propositada de cártamo por açafreão.

A conquista de Constantinopla, em 1453, que conduziu à expansão do Islão até às portas de Viena, tornou-se um ponto de viragem no relacionamento entre a Europa e a China. As rotas da Ásia Central até ao Extremo Oriente passaram a estar controladas pelos mercadores árabe-muçulmanos. A sedução por produtos como a seda e as especiarias serviu de impulsionador da denominada Rota da Seda, assim denominada pelo Barão Ferdinand von Richthofen, espaço de trocas entre a China e o Império Romano (Altheism, 1956). Foi durante séculos um trilho de intercâmbio de povos, troca de bens e produtos, passando-se informações de uns para outros até ao destino final. Desde os séculos XIII e XIV que se consolidou uma ligação terrestre regular entre as duas extremidades por esta via, no espaço que Eduard Suess designou por Eurásia (1885), percorrida por mercadores, aventureiros e homens de fé. Por ela seguiu, por exemplo, o veneziano Marco Polo, trazendo inolvidáveis conhecimentos das terras do Catai, que mais não era do que o Império do Meio. Mas as novas circunstâncias históricas

e políticas, com o avanço turco, dificultaram estas trocas, fazendo com que os produtos ficassem ainda mais caros.

Também na China as circunstâncias seriam alteradas com a queda da dinastia Yuan (1368) e a fundação da dinastia Ming, esta menos propensa às transações comerciais com a Europa. Os mercadores foram assim obrigados a explorar alternativas, menos diretas, mais caras, pelo Levante, Mar Vermelho, Golfo Pérsico e Oceano Índico (Clark, 1997). A retração Ming deixa espaço para nações como Portugal avançarem pelos mares. Ainda que não fosse unânime a decisão, o rei, D. Manuel I, depois de convocar as cortes de Montemor-o-Novo, desafiou os mais conservadores, incluindo uma opinião pública desfavorável, e decide avançar na procura do Oriente. O grande feito é alcançado no dia 20 de maio de 1498, quando Vasco da Gama chega a Calecute (Kulke, 2012). Aos poucos os navios portugueses exploraram e ligaram os oceanos Atlântico, Índico e Pacífico, aclarando as distorções cartográficas antigas. Contribuíram decisivamente para a consolidação da conceção grega da esfericidade da terra e para o descrédito das versões fantasmagóricas das descrições medievais.

Quando Lopes de Siqueira chega a Malaca, em 11 de setembro de 1509, estavam ali ancorados quatro juncos chineses. Siqueira travou contacto com os chineses, que lhe ofereceram os bons serviços para as navegações circundantes (Jin & Wu, 2007; Rego, 1946). As boas vendas que tinham os produtos que ali chegavam suscitaram ainda mais interesse pela China. Os portugueses tornaram-se o povo mercantil mais poderoso do mundo, passaram a lidar com muita regularidade com os chineses nos protetorados e feitorais recém-conquistados: Ceilão, as ilhas da indonésia, as ilhas Molucas e Malaca, como nos mostra este testemunho:

Eram duas civilizações a enfrentar-se. Dum lado, os chineses, ciosos do seu esplêndido isolamento, não necessitando absolutamente de nada, felizes no seu viver e na sua riqueza, regendo-se por leis multiseculares e pela tradição. Doutro lado, os portugueses, bastante inquietos, inclinados a julgar à europeia quantos povos encontravam no seu aventuroso deambular, picados pelo gosto do lucro desmedido e imediato, nem sempre obedecendo às normas da Justiça e da Verdade. (Rego, 1946)

Em 1511, Afonso de Albuquerque toma o controlo de Malaca com uma frota de 19 navios e 1400 soldados. Este vice-rei tinha o objetivo de formar um vasto império terrestre através do domínio dos pontos fundamentais das rotas locais.

Os navios portugueses foram trazendo para Lisboa as preciosas especiarias, tornando-se esta uma das capitais do mundo mais ricas e poderosas:

Lisboa avantajava-se em riqueza, em população; o Tejo via-se coalhado de navios de todas as nações, que vinham trazer e levar produtos de todo o mundo. Os mercadores, operando sobre os grandes valores dos carregamentos asiáticos, venderam junto em um dia, em drogas, especiaria, setecentos mil cruzados. (Martins, 1977, p. 317)

Com poucos portugueses, Albuquerque estimula uma política de miscigenação e pacificação, que passava por um incentivo ao casamento entre lusitanos e mulheres nativas. Foi o ponto nevrálgico, de onde os navegadores lusos de instalaram e passaram a integrar as redes mercantis, que interligavam os principais portos marítimos asiáticos (Loureiro, 1999). D. Manuel I instigou o vice-rei Diogo Lopes de Siqueira, para que procurasse saber melhor quem eram esses “Chins” que ali se encontravam, saber de onde vinham e que mercadorias acartavam (Rego, 1946; Ramos, 2012):

Perguntareis pelos Chins e de que parte vêm, e de quão longe, e de quanto em quanto tempo vêm a Malaca ou aos lugares em que tratam, e as mercadorias que trazem, e quantas naus deles vêm cada ano, e pelas feições de suas naus, e se tornam no ano em que vêm, e se têm feitores ou casas em Malaca ou em outra alguma terra, e se são mercadores ricos, e se são homens fracos se guerreiros e se têm armas ou artelharias, e que vestidos trazem e se são grandes homens de corpos e toda a outra informação deles, e se são cristãos se gentios, ou se é grande terra a sua, e se têm mais de um rei entre eles, e se vivem entre eles Mouros ou outra alguma gente que não viva na sua lei ou crença e, se não são cristãos, em que crêm ou a que adoram, e que costumes guardam e para que parte se estende sua terra, e com quem confinam. (Rego, 1946)

Esta instrução, incluída no Regimento de Almeirim¹, e publicada nas Cartas de Afonso de Albuquerque, representa a génese do relacionamento luso-chinês

¹ O Regimento foi promulgado em Almeirim, a 13 de fevereiro de 1508.

(Ramos, 2012). Em 1513, foi por intermédio de Jorge Álvares², natural de Freixo de Espada à Cinta, que os portugueses, documentalmente, colocariam os pés pela primeira vez no território do Império do Meio. Ficou registado numa carta enviada ao Rei D. Manuel I, o “Rei Venturoso”, em que se dava conta que “os *chins folgam com nossa companhia*”. Tratou-se de uma viagem exploratória a partir de Malaca ao Mar do Sul da China, cujo facto é praticamente ignorado na historiografia chinesa. Prepara-se uma primeira embaixada portuguesa à China, escolhendo-se para o efeito Tomé Pires, destacado boticário. Tinha-se empenhado na seleção de especiarias que pudessem interessar e assim levar para Portugal. Em Malaca, escreveu a *Suma Oriental*, um extenso documento que descrevia as regiões por onde tinha passado (Pires, 2017). Este testemunho corresponde à primeira descrição da China registada por um português (1535-36), a revelação de uma porta que se abria a um novo mundo para os tempos vindouros.

Vivências e convivências em torno dos sabores

Com os pés no Oriente, os portugueses intensificaram as trocas com os povos asiáticos, deram a conhecer o que era “seu”, absorveram o que era dos “outros”. Portugueses e chineses são oriundos de espaços geográficos muito distantes, têm diferentes matrizes culturais, crenças, usos, costumes e sistemas de organização social. Os europeus iam registando nas crónicas de viagem que os asiáticos eram “pessoas com muito talento que não são inferiores a nós. Simplesmente são feios na aparência, com dois olhos pequeninos, vestuário quase semelhante ao nosso e usam sapatos com meias”; os chineses descreviam os europeus como “gente de nariz comprido e olhos encovados” (Morbey, 1994, pp. 134-153). Contribuíram para estas imagens as transmissões orais, muito condicionada pela forma subjetiva como cada povo interpretava o mundo onde vivia³. Os contactos, numa primeira fase, eram esporádicos e, enquanto os chineses acreditavam que os seus modos de viver eram os mais corretos, os portugueses (conhecidos por *folangji*) pareciam-lhes bizarros e desconheciam os ensinamentos tradicionais do Império do Meio. Os orientais não apreciaram a chegada dos *folangji* (europeus, estrangeiros) ao seu espaço, porque lhes perturbava o equilíbrio milenar da sua

² Importa esclarecer que, na presença portuguesa no Oriente, encontramos vários Jorge Álvares, o que, por vezes, gera dificuldades de interpretação. Cf. Smith, 1972.

³ Ver Ramúsio, 1978; e Picchio, 1984, pp. 5-21.

civilização e das relações de vassalagem com a vizinhança (sistema tributário chinês) (Castelo-Branco, 2014; Silva, 2020).

Os hábitos alimentares são igualmente diferenciados, mas o intercâmbio intercultural entre gente de extremos opostos levou à partilha de alimentos, troca de experiências gustativas, reinvenção de pratos e métodos de preparação. Entre a Europa e Ásia abriu-se um corredor de permutas de alimentos que alteraria radicalmente os hábitos da alimentação mundial. Aos poucos, a gastronomia ocidental – sobretudo nas classes mais abastadas - sofreria uma substancial transformação com a influência de novos ingredientes exóticos. Por exemplo, o uso da pimenta já tinha sido introduzido na cozinha portuguesa através dos mercadores árabes e venezianos, mas ganharia um novo fulgor com as novas cargas chegadas do Levante. A pimenta só era acessível aos mais abastados, sendo usada como moeda de troca, aparecendo registada em testamentos e dotes de casamento (Kiple, 2008). Na Idade Média, a pimenta era mais conhecida pelos atributos medicinais, como afrodisíaco, do que pelas virtudes gustativas (Boisvert e Hubert, 1996). Por resistência ao paladar e, sobretudo, pelos elevados custos, a utilização generalizada em Portugal apenas aconteceria no final do século XIX (Rodrigues, 2018).

Na relação luso-chinesa encontra-se um diferencial nos atributos dados ao mundo da cozinha. Na cultura chinesa ela eleva-se ao estatuto de arte, da mesma importância do que, exemplo, a música (Pereira-Müller, 2008). Bem diferente da cultura portuguesa, onde até ao século XIX tem uma posição muito modesta. A comida ganhou uma tal dimensão social no Império do Meio que os orientais, nos cumprimentos quotidianos, perguntam entre si, primeiro de tudo, se já comeram: 你吃了嗎 (*ni chi le ma*)?. Há um profundo respeito pela comida, transposto no dizer popular que “é melhor para um homem esperar pela sua refeição do que a refeição esperar pelo homem”. Denota também um respeito pelo homem e o direito deste em apreciar a boa comida (Buck, 1972). Fundamental neste país é o consumo de arroz, cujo cultivo remonta a cerca de 7000 anos. Uma lenda antiga do povo miao, de Sichuan, mostra a sua relevância social e espiritual. Diz que os locais, por não terem arroz, enviaram aos céus um pássaro verde. Ele voou até ao celeiro do deus do firmamento e trouxe uma semente de arroz divina. A sua relevância aparece expressa em muitas obras antigas. No *Sonho da Câmara Vermelha*, uma das mais notáveis e conhecidas obras da literatura chinesa, escrita por Cao Xueqin, do século XVIII, numa referência contida numa carta faz uma apologia à degustação de arroz com água:

Nos dias frios, quando receberdes parentes ou amigos pobres, dai-lhes primeiro uma tigela de arroz cozido em água fervente, acompanhada de um pratinho de gengibre ou de pickles. Não há nada melhor para reaquecer os velhos e os desgraçados. Nos dias de folga, tomai alguns doces de arroz esmigalhado, ou então fazei umas papas bem finas de arroz, que comereis segurando a tijela com ambas as mãos e encolhendo bem os ombros. Se a manhã tiver sido fria, sentireis invadir-vos um doce calor. Ai de mim! Ai! Quem me dera poder fazer-me lavrador pelo resto dos meus dias! (Lin, 1943, p. 309)

Um dos aspetos imediatamente notado pelos portugueses nestes primeiros contactos com as gentes do Império do Meio foi o hábito de comer com pauzinhos (Kuaizi, 筷子), que cerca de 500 milhões de pessoas no mundo ainda utilizam no seu dia-a-dia (Wang, 2015). Diga-se que Marco Polo, no seu *Livro das Maravilhas*, ignorou este facto, que inquieta aquelas que duvidam que realmente tenha andado pelas profundezas das terras chinesas. Descobertas arqueológicas recentes, em Longqiuzhuang, revelam que a utilização destes utensílios pode remontar à época do neolítico (Wang, 2015), quando na Europa no século XIII, parte substancial das populações ainda comia com as mãos (Pereira-Müller, 2008). Assim conta Fernão Mendes Pinto na sua Peregrinação:

Porém, as que mais gosto mostraram disto foram as irmãs, suas filhas, porque enquanto comemos tiveram muitos passatempos de bons ditos com seu irmão, quando viram que comíamos com as mãos, porque em todo aquele império chim se não costuma comer com a mão, como nós fazemos, senão com dous paus feitos como fusos. (Pinto, 1614)

Quem primeiro faz uma referência ao hábito de se comer com pauzinhos foi o boticário Tomé Pires (1465-1540) na sua obra *Suma Oriental*:

Comem com dois paus, tomam a porcelana com a mão esquerda, e com a mão direita e com a boca e com os paus se servem. (Pires, 2017)

Outra das referências escritas iniciais do contacto com o mundo alimentar e gastronómico chinês é o *Tratado das Coisas da China* (156), de Frei Gaspar da Cruz, missionário dominicano português (1520-1570), natural de Évora, que elaborou a primeira obra europeia exclusivamente dedicada ao Império do Meio. Viveu na ilha de Lampacau e em Cantão, antes da fundação de Macau, descre-

vendo no seu texto com rigor muitos lugares, as suas divisões administrativas, o sistema de impostos, as atividades económicas, os usos e costumes, compreendendo a alimentação. Segundo ele, os chineses gostam sobretudo de conviver à mesa, gastando tempos infinitos em lautos banquetes, que chegam a durar vários dias (Cruz, 2010).

Na China, encontrou-se uma culinária com raízes milenares, uma das mais ricas e variadas do mundo, mantendo uma relativa continuidade ao longo dos séculos. Quanto aos hábitos alimentares, diga-se que os chineses se alimentavam com tudo o que era possível de ingerir, dos caranguejos às cascas das árvores, fruto dos imperativos de sobrevivência face à escassez. Como refere o escritor Lin Yutang:

A necessidade económica é a mãe das nossas invenções gastronómicas. Sofremos de enorme superpopulação e a fome na China é uma eventualidade tão conhecida que somos levados a comer o que nos cai nas mãos. (Lin, 1943, p. 306)

Importa referir, contudo, que ainda que em muitos períodos da história, por imposição da necessidade, fosse muitas vezes imprescindível alargar o sustento a “ratos, gatos, cães, serpentes, etc.” (Crespo, 1898, p. 230), não é representativa de toda uma civilização milenar que tem no arroz uma das suas bases nutritivas. Em Macau, por exemplo, ainda que em Cantão fossem mais expressivas, não deixava de existir algumas iguarias exóticas trazidas dos hábitos alimentares do interior da China. O escritor Ferreira de Castro deixa-nos o testemunho desta realidade na sua *Volta ao Mundo* (1942, p. 485):

À porta destes restaurantes em Macau expõem-se cestos repletos de caranguejos e, numa e noutra casa, outros cestos cheios de cobras vivas, cujas triangulares cabeças assomam por entre os vimes entrançados. Nem todos os chineses comem serpentes, mas para os que comem, uma cobra possui o mesmo prestígio gastronómico que a lampreia goza na Europa.

Outro marco nos anais da história de Portugal no Oriente esteve na degustação pioneira do chá entre os europeus, Lisboa ganhou nos seus hábitos quotidiano o desfrute de o bebericar. Desta cidade, era depois enviada para outras cidades do continente (Kiple, 2007). O jesuíta Álvaro Semedo (1585-1658) foi o primeiro a fazer referência ao chá por um europeu (Ukers, 2007). Os portuque-

ses foram também os disseminadores das especiarias pela Ásia, introduzindo as mesas na cozinha de Goa e de Macau. Não admira que muitos procurassem trazer as sementes que pudessem ser criadas em território europeu as preciosas especiarias ou que se procurasse entre as plantas locais condimentos equivalentes. Foi o caso do médico Brás Luís de Abreu (1721-1756) que Camilo de Castelo Branco imortalizou como o “Olho de Vidro” (1924)⁴, que nas redondezas de Aveiro identificou a chamada “erva formigueira”⁵. Diziam os locais que quando pisada cheirava a formigas. Luís de Abreu via nas folhas desta erva as mesmas virtudes que o chá da China, embora a sua difusão nunca tenha passado desta incipiente tentativa. Melhores resultados teve a introdução da plantação de chá nos Açores, no século XIX, quando se procurou no arquipélago diversificar a produção agrícola devido à chamada “crise da laranja” provocada por uma praga. O século XIX tinha suscitado enorme interesse comercial por esta bebida de origem oriental⁶. Em 1849, o botânico escocês Robert Fortune tinha percorrido a China de liteira, disfarçado de mercador chinês e mandarim mongol, espiando ao serviço de Sua Majestade. A descoberta do secreto cultivo do chá era o principal objetivo, que foi alcançado, o que para muitos representou o primeiro grande roubo industrial da história (Rose, 2010; Sangmanee, et al. 1996).

Em 1878, a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPA) contratou, através de Macau, dois trabalhadores chineses que vieram para S. Miguel (Açores), para ajudarem na implementação de técnicas orientais da plantação de chá (Pessoa, 2012). Ainda Venceslau de Moraes não tinha escrito o seu *Culto do Chá*, que de forma azeda criticava a adoção do costume oriental pelo seu renegado Ocidente:

Especializando a observação ao chá, havemos de convir que este artigo de comércio, que de tão longe nos vem, propositadamente adulterado conforme o nosso gosto, no fim de contas se resume a uma detestável infusão que entrou na moda sport social, simples pretexto para repastos pelintras, para reuniões banais, para palestras vãs. (Moraes, 1905)

⁴ Ver Branco (1924).

⁵ Ver Abreu (1726).

⁶ A planta do chá tem a designação científica de *Camellia sinensis*, originalmente, descrita pelo botânico Carl Lineu (1707-1778) como *Thea Sinensis*, que tem duas variedades principais: China e Assam (Sangmanee, et al., 1996).

Na verdade, a planta do chá já era conhecida na região açoriana desde o início do século XVIII, mas não se conseguia desenvolver a plantação. Os dois chineses – Lau-a-Pau (Mestre) e Lau-a-Teng (Intérprete) – despertaram uma enorme curiosidade na população local e publicaram-se vários artigos nos jornais sobre o tema. Em 22 de Novembro de 1878 foi servido o primeiro chá micalense aos sócios da SPA, sem saberem da sua proveniência. A bebida foi recebida com toda a normalidade, estava garantido o sucesso do projeto. Depois de transmitido o conhecimento, em 1879, os dois chineses regressaram à China (Pessoa, 2012; Vieira, 2018). Ficou o legado e, ainda hoje, nos Açores, por intermédio da empresa Gorreana, permanece como o único local na Europa onde se produz chá (Silva, 2020).

Da China, os portugueses levaram também para a Europa a laranja doce (*Citrus sinensis*), que nada tinha a ver com a laranja árabe, muito ácida (*Citrus aurantium*). Ficaram tão famosas que passaram a ser conhecidas por “portuguesas” em muitos países, incluindo na Grécia (*portokali*). Foram ainda levadas para a Europa as “laranjas anãs” (*cat*), transportadas primeiro para Tânger, que na altura estava sob domínio português. Chegavam a Portugal com designação de “tangerinas” (Coates, 1991; Needham, 1989; Silva, 2020). As laranjas portuguesas eram tão caras que o rei Luís XIV adotou-as como um dos símbolos da sua glória. Não descansou até ter sua própria *orangerie*, um jardim de delicadas laranjeiras e os seus frutos excepcionalmente doces (Pellerin e Bonacina, 2009). Molière usou-as na peça “O Avarento” como exemplo de extravagância numa merenda:

Cleanto: providenciei nesse sentido, meu pai, e trouxe aqui algumas bandejas com laranjas da China, limões doces e compotas que mandei buscar em vosso nome. (Molière, 1971, p. 70).

O legado gastronómico intercultural luso-chinês

Não há melhor exemplo de interação e adaptação entre portugueses e chineses ao nível alimentar e gastronómico do que aquele que se verifica nas particularidades da cozinha macaense, considerada por Graça Jorge (2004) como uma cozinha crioula de raiz portuguesa. O território encrustado na China continental não deixa de ter na sua alma os modos de vida chineses, particularmente a comida de origem cantonesa – *dim sum* – “pequeno coração”, em pequenas unidades, por vezes vendida na rua, baseada em *dumplings*, bolinhos ou tiras de

carne, etc. (Clewlow, 1983). A escassez de lenha obrigou os cozinhados a serem confeccionados com uma só fonte de calor, usando-se um wok, igualmente fácil de ser utilizado em “cozinhas ambulantes”, que vendiam comida pelas artérias das cidades (Inso, 1936). Em Macau proliferaram igualmente, ao longo dos anos, os vendedores de fruta e legumes, de múltiplas proveniências, como testemunha Bernardo Pinheiro Correia de Melo, o Conde de Arnoso, nas suas *Jornadas pelo Mundo* (1895, p.130):

Vendedores ambulantes apregoam frutas, as belas *líchias* da cor de tijolo como os abrunhos, e com o delicado sabor das uvas moscatéis. Outros apregoam hortaliças. Um formigueiro de chinas atulha as ruas numa grande azáfama.

A gastronomia portuguesa, no seu sentido originário, tem uma boa recetividade em Macau, justificada pela existência e permanência de uma comunidade de origem europeia. É muito apreciado o vinho verde de origem portuguesa, a acompanhar os pratos salgados de inspiração lusitana, abrangendo o bacalhau, o caldo verde, ou a carne de porco à alentejana, a par com os picantes asiáticos. Também aparece o inigualável pastel de nata, por vezes conhecido na China continental como um “doce de Macau”, ou a serradura, entre as sobremesas. Diga-se que muitos chineses permaneciam fieis às tradições e cozinha continental, aqui e acolá cedendo à cozinha dita macaense:

A alimentação dos chineses de Macau [finais do século XIX] constava de tim-sâm (despertar o coração) ou *yam-ch' á* (beber chá), pela manhã, nas «casas de chá» ainda existente na Rua Nova de El-Rei (Cinco de Outubro), de duas refeições cheias, uma por volta do meio-dia e outra cerca das 18 horas, e do *siu-yé* (noite alta), antes de deitar e depois do jogo do *mahjong*. (Pires, 1988, p. 196)

Ao longo dos séculos, contudo, a cozinha macaense desenvolveu-se numa lógica adaptativa, de experimentação intercultural, de aconchego dos gostos, uma das cozinhas de fusão mais antigas do mundo, isto é, uma velha prática de combinar alimentos e sabores de fontes e origens culinárias diversas (Gibson, 2020). A aglutinação de praticas e sabores, numa tentativa de recriação gustativa e odorífica, junta ingredientes e técnicas de cozinha, tanto a cozedura a vapor ou fritura com *wok*, à *maneira oriental*, como os assados no forno, de estilo europeu (Ferreira, 2019). No rescaldo, sai uma gastronomia singular, tanto na Ásia como

no mundo. Muitos ingredientes foram transportados e difundidos pelos portugueses, a partir de África ou da Índia, tal como o colorau (também conhecido por pimentão doce ou paprika) ou o açafraão da terra (igualmente divulgado por açafraão (também curcuma ou turmérico). O traço culinário português é possível de decifrar na culinária macaense, no uso de vinho na preparação dos pratos, o refogado com cebola, o tomate e o uso excessivo de ovos na doçaria (Ferreira, 2019). Também se fizeram cruzamentos de espécies animais, tal como o porco de origem europeia e os javalis de origem chinesa, que resultou em melhoria da qualidade das criações (Coates, 1991). Referem Luís Andrade de Sá e António Falcão (1999), que o encontro cultural pela comida no Oriente é uma manifestação de nostalgia que está na alma portuguesa:

A saudade, ó sim, a saudade. À mesa que é aí que se percebe de que massa somos feitos. Do fogão ao prato está a árvore genealógica da comunidade. Surpreendente na galinha piri-piri, óbvia no porco balichão e nos caris, erudita no missô cristão e no arroz gordo, mestiça no Tchatini [bacalhau dourado ou macaísta].

Trata-se de um legado histórico que marca as relações entre o ocidente e o oriente o tempo promete apagar. Por este motivo, Wilson Kwok considera que a “cozinha macaense é uma arte de culinária em risco” (apud Jackson, 2003, p. xv). Algumas receitas antigas e práticas de cozinha vão-se perdendo com o avançar do tempo, algumas adaptando-se a novos usos e costumes. Importa referir que muitas influencias na alimentação local eram levadas também pelas criadas, muitas de origem chinesa – as *amah* – que tendiam a usar os seus conhecimentos e experiência na preparação de comida, o que nos remete para um fenómeno de fusão cultural com múltiplas proveniências.

Não querendo ser exaustivos, vamos indicar alguns exemplos de intercâmbio alimentar e gastronómico resultante das vivências entre os portugueses e chineses. Esta análise é, portanto, insuficiente, ligeira, apenas nos vamos referir a alguns exemplos de culinária dos contactos luso-chineses⁷. Desde logo, um dos pratos mais representativos desta mistura intercultural é a famosa “Galinha à portuguesa” (*galinha di português*) que junta galinha, batata, açafrão, leite de coco, vinho de arroz, pimenta e chouriço (Gibson, 2020). Um prato que integra, pelo menos, as tradições portuguesas, indianas, macaenses, chinesas e timorenses, um exemplo ímpar nas tendências globalizantes do mundo desde a era dos contactos marítimos e uma herança da troca dos sabores. Ao que parece, entre os mares da China e o Japão, os navegadores, piratas e contrabandistas de origens várias, apreciavam esta iguaria, que acabaria por ser introduzida na cozinha macaense, hoje presente em muitos menus de restaurantes de origem oriental com novos acrescentos (Rodrigues, 2018).

Outro exemplo híbrido é o molho *balichã*, *balchão* ou *balichão*, que serve de tempero, parece resultar numa combinação da tradição malaia e cantonesa, também conhecido em Goa, em que os portugueses foram um dos veículos na sua divulgação. Este tempero pastoso, que acompanha habitualmente preparados de carne de porco, tem combinações diferentes, juntando camarões esmagados, peixe, aguardente, louro, malaguetas, pimenta e sal (Jackson, 2003; Rodrigues, 2018). Neste fenómeno de propagação, incluem-se as migrações das populações na Ásia, muitas vezes forçadas, em função dos contextos políticos e militares locais, mas também a avidez do lucro de mercadores.

Outro exemplo é o “Bolo Minino”, feito a partir de biscoitos moídos, servido em dias festivos, particularmente dias de aniversários e na época natalícia. Perde-se no tempo a origem do nome, admitindo-se uma mistura linguística ágio-portuguesa que esteve na base do patoá. Atribuía-se o nome de “menino homem” aos marinheiros. A verdade é que os navegadores portugueses e a população de Macau tendiam a produzir alimentos duráveis, tanto adequados para as longas viagens marítimas, como para as possíveis cortes de fornecimento da China devido a crises sistémicas (Rodrigues, 2018). Os biscoitos eram, portanto, os bolos dos homens do mar.

⁷ Para uma análise mais detalhada ao contexto histórico de alguns pratos macaenses, aconselhamos a leitura de Rodrigues (2018).

O Tacho (*chau-chau pele*), é um prato que junta diversos tipos de carne refogada, enchidos, courato e legumes que nos faz lembrar o “cozido à Portuguesa”, mas com grande diferença e, porventura, sem relação. Henrique Senna Fernandes, no seu romance *Amor e Dedinhos de Pé* (1986, p. 50) faz referência na trama fantasiada a esta junção gastronómica a rondar este prato português:

Valeu-lhe essa sem-cerimónia, o facto de a refeição consistir no cozido à portuguesa, à moda de Macau, com batata-doce e balechão.

Segundo Manuel Fernandes Rodrigues (2018), este prato macaense parece ter uma inspiração num outro budista/taoista, o *luohan chai*, mais “puro” na utilização de carnes, vedadas por estas tradições espirituais. Os macaenses, sem restrições, juntaram os produtos de origem animal ao cozinhado. Este petisco é assim um exemplo misto de confrontação, adaptação e harmonia entre europeus e asiáticos envoltos em duas realidades espirituais distintas.

O *minchi* é outro exemplo que surge no quadro das relações luso-chinesas, que para Annabel Jackson ainda é mais do que isso, de alguma maneira, “tornou-se a personificação de Macau [...], representam os macaenses”:

Minchi como o símbolo solitário, a última memória, o último sabor do macaense: *minchi* como o prato reproduzido nas cozinhas domésticas de Lisboa a Melbourne, mas simultaneamente num Macau imaginário figurativamente habitado pelos macaenses⁸. (Jackson, 2020, p. 122)

O prato consiste em carne de porco ou de vaca picada, batata em cubos, molho de soja, com um ovo em cima. Sendo um prato genuinamente macaense, apesar de várias teorias associadas à sua origem, foi ganhando ingredientes trazidos pelos navegadores europeus de muitas origens, inclusivamente do Japão. Nos séculos XVI e XVII, o regresso ao Japão de muitos cristãos, na sequência de várias vagas de perseguições, influenciaram muitos hábitos da vida quotidiana em Macau, incluindo alimentares (particularmente após 1639, por ação do xogunato Tokugawa). O *minchi* é, portanto, um prato de fusão cultural, entre Portugal, a China e o Japão, promovido pelas incursões marítimas das *Naos do Trato*, migrações e desterrados, festas e sobrevivência (Rodrigues, 2018). Em muitos sentidos, este é uma iguaria que exemplifica bem a presença lusa no Extremo

⁸ Tradução livre do autor.

Oriente, de interligação entre o passado e o presente, de troca de sabores e dinâmicas interculturais.

Considerações finais

As relações luso-chinesas são seculares e multifacetadas, com muitos prismas de análise abertos à investigação. Uma das abordagens, tal como procurámos fazer neste texto, pode ser realizada através do intercâmbio alimentar, a troca de práticas, técnicas e ingredientes, que se traduziu em gastronomias combinadas. A rota marítima que liga Portugal ao Extremo Asiático foi a via primordial para a divulgação de muitos alimentos, alguns trazidos da América, outros de África, muitos de outras paragens asiáticas. Transportaram-se muitas frutas e legumes, de África e da América, de um mundo a tender para a globalização alimentar motivada pelo empenho lusitano na exploração marítima. A Portugal, ao longo dos séculos, foram chegando também produtos e alimentos do Oriente longínquo, para além das especiarias, o chá ou as laranjas doces. Em Macau, para além dos consumos de tradição portuguesa e chinesa, na sua versão original, encontramos uma gama de pratos de combinação cultural, uma herança gastronómica de contributo, direta ou indiretamente, lusitano, que mais não é que um marco da história transposto para as mesas de jantar. Passadas de geração em geração, muitas receitas macaenses, como a “galinha à Portuguesa” ou o *minchi*, são um pequeno exemplo vivo desta relação. Os sabores testados nestas iguarias são a experiência viva dos contactos ancestrais estabelecidos entre os portugueses e os chineses, visaram a harmonia dos palatos em amplitudes tão diferenciadas.

Referências bibliográficas

- Abreu, B. L. (1726). *Portugal medico ou monarchia medico-lusitana: historica, practica, symbolica, ethica, e política, fundada, & comprehendida no dillatado ambito dos dous mundos creados macrocosmo, e microcosmo*. Coimbra: Officina de Joam Antunes.
- Altheism, F. (1956). *A Ásia a Caminho da Europa*. Lisboa: Livros do Brasil.
- Anderson, E. N. (1988). *The Food of China*. Londres: Yale University Press.
- Arnos, C. (1895). *Jornadas pelo Mundo*. Porto: Magalhães & Moniz Editores.
- Benjamim, V. P. (1988). *Os Extremos Conciliam-se*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- Bentley, J. H., et al. (2015). *The Cambridge World History: Volume 6, The Construction of a Global World, 1400-1800 CE. Part 2, Patterns of Change*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Boisvert, C. & Hubert, A. (1996). *ABCedário das Especiarias*. Lisboa: Público.

- Branco, C. C. (1924). *O Olho de Vidro*. Lisboa: Parceria António Maria Pereira.
- Brillat-Savarin, J. A. (2011). *The Physiology of Taste: Or Meditations on Transcendental Gastronomy*. Taylorville: Vintage.
- Buck, P. S. (1972). *Pearl S. Buck's Oriental Cookbook*. Nova Iorque: Simon and Schuster.
- Castelo-Branco, M. (2014). Bárbaros Folangji ao Largo. In M. Castelo-Branco, *Portugal-China: 500 anos* (pp. 31-32). Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal.
- Castro, F. (1942). *A Volta ao Mundo*. Lisboa: Empresa Nacional de Publicidade.
- Clark, R. P. (1997). *The Global Imperative: An Interpretive History of The Spread Of Humankind*. Abingdon: Routledge.
- Coates, A. (1991). *Macau – Calçadas da História*. Lisboa: Gradiva/Instituto Cultural de Macau.
- Crespo, J. H. C. (1898). *Cousas da China – Costumes e Crenças*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- Cruz, F. G. (2010). *Tratado das Coisas da China*. Lisboa: Biblioteca Editores Independentes.
- Clewell, C. (1982). *Hong Kong, Macau & Canton*. South Yarra: Lonely Planet.
- Fernandes, H. S. (1986). *Amor e Dedinhos de Pé*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- Ferreira, M. J. S. S. (2019). *Macau – Turismo e Identidade*. Lisboa: Edições MGI.
- Gibson, M. (2020). *Food and Society*. San Diego: Elsevier Science Publishing.
- Gomes, L. G. (1968). Os Primeiros Contactos entre Portugueses e Chineses, *Afro-Ásia*, 6-7, 41-54.
- Inso, J. (1936). *China*. Lisboa: Edições Europa.
- Jackson, A. (2003). *Taste of Macau – Portuguese Cuisine on the China Coast*. Hong Kong: Hong Kong University Press.
- Jackson, A. (2020). *The Making of Macau's Fusion Cuisine: From Family Table to World Stage*. Hong Kong: Hong Kong University Press.
- Jin, G. P., & Wu, Z. (2007). *Revisitar os primórdios de Macau: para uma Nova Abordagem da História*. Macau: Instituto Português do Oriente/Fundação Oriente.
- Jorge, G. (2004). *À Mesa da Diáspora - Viagem Breve pela Cozinha Macaense*. Macau: Associação Promotora da Instrução dos Macaenses.
- Kiple, K. F. (2008). *Uma História Saborosa do Mundo – Dez Milénios de Globalização Alimentar*. Cruz Quebrada: Casa das Letras.
- Kulke, U. (2012). *Vasco da Gama – Em Busca da Ilha das Especiarias*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Lin, Y. (1943). *Minha Terra e Meu Povo*. Rio de Janeiro: Irmão Pongetti Editores.
- Loureiro, R. M. (1992). Introdução, Modernização e Notas. In G. Pereira, *Algumas Cousas Sabidas da China* (pp. 7-12). Lisboa: Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimentos Portugueses.
- Loureiro, R. M. (1999). *Pelos Mares da China*. Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios.
- Martins, O. (1977). *História de Portugal*. Lisboa: Guimarães & Ca. Editores.
- Marx, K. (1853). Revolution in China and in Europe, *New York Tribune*, 14 de junho.
- Molière (1977). *O Aparento*. Lisboa: Editorial Verbo.
- Morais, W. (1905). *O Culto do Chá*. Kobe: Kobe Herald.

- Morbey, J. (1994). As relações entre Portugal e a China: uma abordagem bilateral aos primeiros contactos, *Seminário Internacional sobre intercâmbio cultural Oriente-Occidente* (pp. 134-153). Macau: Fundação Macau.
- Needham, J. (1989). *Science and Civilisation in China: Biology and Biological Technology: Part 1: Botany* (volume 6). Cambridge: Cambridge University Press.
- Pellerin, A., & Bonacina, I. (2009). *Les Portugais à Paris: au fil des siècles & des arrondissements*. Paris: Chandeigne.
- Pereira, G. (1992). *Algumas Cousas Sabidas da China*. Lisboa: Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses.
- Pereira-Müller, M. (2008). *Sabores da China – História e Gastronomia*. Sintra: Colares Editora.
- Pessoa, C. (2012), Exposição sobre Chá de São Miguel mostra cultura centenária, *Público*, 29 de abril, <https://www.publico.pt/2012/04/29/jornal/exposicao-sobre-cha-de-sao-miguel-mostra-cultura-centenaria-24455295>.
- Pichio, L. S. (1984). Portugal e os Portugueses no Livro das "Navigationi" de G. B. Ramusio. *Revista da Universidade de Coimbra*, 30, 5-21.
- Pinto, F. M. (1614). *A Peregrinação*. Lisboa: Pedro Crasbeeck & Belchior de Faria Cavaleyro.
- Pires, T. (2017). *Suma Oriental de Tomé Pires* (Edição de Rui Manuel Loureiro). Lisboa: Centro Científico e Cultural de Macau.
- Polo, M. (2008). *Viagens*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Ramos, J. D. (2012). *Portugal e a Ásia Oriental*. Lisboa: Fundação Oriente.
- Ramúcio, G. B. (1978-1988). *Navigazioni e viaggi 1550-1559* (ed. Marica Milanese, 6 vols.). Torino: Einaudi.
- Ravindran, P. N. (2017). *The Encyclopedia of Herbs and Spices*. Glasgow: CABI.
- Rego, A. S. R. (1946). *A Presença de Portugal em Macau*. Lisboa: Agência Geral das Colónias.
- Rodrigues, M. F. (2018). *História da Gastronomia Macaense – Contributos para o Reforço de uma Identidade Singular*. Lisboa: Edições MGI.
- Rose, S. (2010). *For All the Tea in China: How England Stole the World's Favorite Drink and Changed History*. Nova Iorque: Viking.
- Sá, L. A., & Falcão, A. (1999). *Marcas da Presença Portuguesa em Macau*. Macau: Livros do Oriente.
- Sangmanee, K. et al. (1996). *ABCedário do Chá*. Lisboa: Público.
- Silva, J. T. (2020). *Portugal e a China – As Relações Luso-Chinesas, do Mundo Quinhentista ao Contexto Contemporâneo*. Macau: Instituto Internacional de Macau.
- Smith, R. B. (1972). *Jorge Alvarez the First Portuguese to Sail to China*. Lisboa: Silvas.
- Ukers, W. (2007). *All About Tea*. Morrisville: Lulu.
- Vieira, M. A. S. (2018). *Receitas à Volta do Chá*. Alfragide: Oficina do Livro.
- Wang, Q. E. (2015). *Chopsticks – A Cultural and Culinary History*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Zweig, S. (2017). *Magalhães – O Homem e o Seu Feito*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Zweig, S. (1960). *Fernão de Magalhães*. Porto: Livraria Civilização.

