



Universidade de Aveiro
Ano 2020

Departamento de Línguas e Culturas

Li Helin

A etiqueta à mesa na China e em Portugal



Li Helin

A etiqueta à mesa na China e em Portugal

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Português Língua Estrangeira/Língua Segunda, realizada sob a orientação científica do Doutor Carlos Manuel Ferreira Morais, Professor Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro.

o júri

presidente

Prof.^a Doutora Rosa Lídia Torres do Couto Coimbra e Silva
Professora Auxiliar da Universidade de Aveiro (Presidente)

Prof.^a Doutora Maria Fernanda Amaro de Matos Brasete
Professora Auxiliar da Universidade de Aveiro (Arguente)

Prof. Doutor Carlos Manuel Ferreira Morais
Professor Auxiliar da Universidade de Aveiro (Orientador)

agradecimentos

Quero agradecer, em primeiro lugar, à Universidade de Aveiro, a universidade que me deu uma oportunidade para aprender a língua portuguesa e vivenciar o dia a dia em Portugal.

Agradeço também ao professor Carlos Manuel Ferreira Morais, o meu orientador, pela sua ajuda na organização e na correção do meu trabalho.

Agradeço igualmente à minha colega portuguesa, Inês Miranda, que me ajudou a corrigir os erros na minha dissertação. E à minha amiga Diana que sempre me acompanhou à biblioteca para arranjar os materiais relacionados com o tema desta dissertação e me ajudou igualmente a corrigir a versão escrita.

Por fim, tenho de agradecer aos meus pais. Nos dias em que estive a escrever a minha dissertação, ensinaram-me muito e acompanharam-me à distância para ajudar a resolver os meus problemas.

Um último agradecimento sincero vai para todas as pessoas que me ajudaram durante neste período. Não conseguiria terminar este trabalho sem elas.

palavras-chave

Etiqueta à mesa, talheres, chá, café, diferenças culturais.

resumo

Nesta dissertação, vou fazer um estudo comparativo da etiqueta à mesa em Portugal e na China, focando-me nos hábitos alimentares e nos comportamentos à mesa, nos utensílios usados, na posição dos lugares, na ordem dos pratos e na forma de os apresentar, não esquecendo os habituais brindes. Como demonstraremos, as principais diferenças resultam de contextos culturais diferentes.

keywords

Table Manners, Cutlery, Tea, Coffee, Different Culture.

abstract

In this dissertation, I will examine a comparative research of table etiquette in Portugal and China, focusing on the dietary habits, the table behaviors, the utensils used, the sitting etiquettes, the food service etiquettes, and the toasting rules. As will be demonstrated, the main difference between China and Portugal in rules of table etiquette is a result of their different cultural contexts.

Índice

Índice.....	4
Introdução.....	1
A história da etiqueta à mesa na China.....	1
A história da etiqueta à mesa em Portugal.....	2
I. A etiqueta à mesa na China e em Portugal.....	4
i. Os talheres à mesa.....	4
(i) Na China.....	4
(ii) Em Portugal.....	9
ii. A posição dos lugares na mesa.....	13
(i) Na China.....	13
(ii) Em Portugal.....	14
iii. Ordem dos pratos na mesa.....	16
(i) Na China.....	16
(ii) Em Portugal.....	16
iv. Como comer elegantemente.....	17
(i) Na China.....	17
(ii) Em Portugal.....	18
v. Como brindar na mesa.....	21
(i) Na China.....	21
(ii) Em Portugal.....	22
vi. Como usar o guardanapo na mesa.....	23
(i) Na China.....	23
(ii) Em Portugal.....	23
vii. As bebidas.....	25
(i) A cultura do chá na China.....	25
(ii) A cultura do chá em Portugal.....	27
(iii) A cultura do café em Portugal.....	28
II. As etiquetas especiais das etnias da China.....	31
(i) As etiquetas da etnia Tujia.....	31
(ii) As etiquetas da etnia Hui.....	31
(iii) As etiquetas de etnia Man.....	33
(iv) As etiquetas da etnia Zhuang.....	34
(v) As etiquetas da etnia Uighur.....	35
III. A comparação entre as etiquetas à mesa na China e em Portugal.....	37
i. As semelhanças.....	37
ii. As diferenças.....	38
Conclusão.....	41
Bibliografia.....	42
Origem das figuras.....	44

Introdução

A etiqueta à mesa compõe-se de muitas regras, que resultam de tradições culturais. Cada vez mais pessoas se interessam por este tema e muitas obras têm sido publicadas, podendo mesmo afirmar-se que a etiqueta se tornou conhecida e popular. Na minha qualidade de estudante chinesa que está a aprender a língua portuguesa, interessei-me por estudar a etiqueta à mesa em Portugal, confrontando-a com a etiqueta na China.

A mesa é um dos locais onde se pode avaliar as qualidades de uma pessoa. As regras à mesa devem ser cumpridas por toda a gente, numa manifestação de respeito e de educação. Em reuniões de negócios, o seu cumprimento pode evidenciar também profissionalismo.

Neste trabalho sobre a etiqueta à mesa na China e em Portugal, procurarei descrever os utensílios usados, a disposição dos convivas, o que se deve ou não fazer, tudo associado aos hábitos alimentares de cada povo. Estabelecidas as diferenças, procurarei evidenciar as razões para as principais diferenças.

A história da etiqueta à mesa na China

A China, sendo um país muito antigo, tem muitas regras especiais, que fazem parte da sua cultura.

A etiqueta à mesa na China estava inicialmente relacionada com sacrifícios antigos. Segundo a lenda, na sociedade primitiva o povo assava carne de porco numa pedra aquecida para mostrar respeito pelos Deuses.

E na dinastia Zhou, a etiqueta à mesa já era assumida como um hábito normal. Nessa época, a etiqueta era dividida por classes: etiqueta imperial, etiqueta entre as pessoas ricas ou as pessoas com poder, e os cidadãos comuns. Cada classe tinha uma etiqueta própria e os níveis de complexidade eram diversos. Num jantar imperial, até a posição da pequena colher tinha regras específicas. Para os cidadãos comuns, as etiquetas são bem mais simples. Mas quando alguém faz um convite para jantar, é

preciso mostrar respeito pelos convidados, por exemplo, o dono da casa deve enviar um convite em papel com letra formal. Quando o convidado chega, o dono deve recebê-lo à porta de casa. Além das regras que devem ser respeitadas pelo dono, os convidados também têm algumas regras a que devem prestar atenção. Por exemplo, antes de se sentarem, devem verificar se a distribuição dos lugares está correta. Caso não esteja, isto é visto como indício de azar. Quando se sentam, devem levantar um pouco o canto da roupa, hábito que hoje está a cair em desuso, embora algumas etiquetas antigas ainda o conservem.

Com o passar do tempo, a etiqueta à mesa tornou-se mais completa e rigorosa, por influência de Confúcio e dos princípios expostos em *Analectos*, passando os chineses a prestar mais atenção à etiqueta. Com o passar dos tempos, a etiqueta foi sendo gradualmente simplificada, passando a ser influenciada pela cultura ocidental.

No século XIX, alguns chineses começaram a comer com prato próprio, o que garantia uma melhor higiene e saúde. Nessa época, este tipo de refeição, influenciada pela cultura alimentar ocidental, representava uma moda popular de jantar chinês, bem mais saudável. Cada vez mais os chineses aceitam este hábito. As refeições chinesas modernas são desenvolvidas com base na tradição, mas com influência da etiqueta estrangeira.

Hoje em dia, algumas etiquetas antigas foram substituídas por novas, com influência de muitas outras culturas, ainda que a etiqueta se regule em muito pelo que a tradição nos transmitiu.

A história da etiqueta à mesa em Portugal

Na Europa, a etiqueta foi inicialmente criada pela nobreza, tendo sido gradualmente adotada pelo resto de sociedade e tornando-se cada vez mais comum e transversal. Com o tempo, a etiqueta à mesa foi-se simplificando, adaptando-se à vida moderna. Porém, continua a ser de primordial importância, servindo para avaliar o nível de educação e o caráter de uma pessoa. Assim, se for convidado para um jantar, deve

usar roupas apropriadas, levar um presente adequado e comportar-se com elegância.

A etiqueta em Portugal foi influenciada por outros países da Europa, sobretudo, pela França.

I. A etiqueta à mesa na China e em Portugal

i. Os talheres à mesa

(i) Na China

Os pauzinhos são comuns na China e são feitos de bambu, madeira, osso, porcelana, marfim, metal, plástico e outros materiais. É um dos utensílios de mesa mais usados no mundo e é um dos símbolos da cultura alimentar chinesa. Foram inventados na China e espalharam-se por países influenciados pela cultura chinesa, como a Coreia, o Japão e o Vietname.

Na China, os pauzinhos são mais comuns entre as pessoas da etnia Han. Esta tradição milenar começou na dinastia Shang, entre 1766 e 1122 a.C., tornou-se numa parte importante da cultura alimentar chinesa.

Antigamente, os pauzinhos eram feitos principalmente de ossos de animais, e eram designados pelo termo “zhu”, que significa ajudar a comer. Mas como a pronúncia se aproximava de outra palavra que significa parar, que não é um termo positivo em Mandarim, os chineses, na dinastia Ming, passaram a usar um outro nome, mais positivo: “kuai zi”. Há muitas histórias sobre a origem do nome de “kuai zi”. A mais popular é aquela que diz que a pronúncia de “kuai zi” significa sorte.



Figura 1: Pauzinhos primitivos

Inicialmente, os pauzinhos tinham uma configuração como a que é apresentada na fig. 1. Os pauzinhos não têm ligação mecânica, mas podem coordenar-se bem entre si, através da operação dos dedos.

De facto, os chineses usaram a faca e o garfo antes dos pauzinhos. Algumas facas antigas não se pareciam com as facas de hoje. Eram metade faca e metade colher. Depois surgiram os pauzinhos, mais adequados ao tipo de comida chinesa.



Figura2: Utensílio metade faca e metade colher

Quando usamos os pauzinhos, muitas articulações e músculos são exercitados. Segundo alguns estudos, 85% das pessoas usam pauzinhos com a mão direita, 10% das pessoas usam pauzinhos com a mão esquerda e os outros 5% podem usar pauzinhos com ambas as mãos. Como símbolo cultural, os pauzinhos aproximam-se da importância que tem o Dragão na China.



Figura 3: Como usar os pauzinhos corretamente

Os chineses começam a usar os pauzinhos a partir dos três anos de idade. Antes de uma refeição, os pauzinhos devem ser colocados bem à direita da tigela e depois da refeição no meio da tigela, na posição vertical. Existem algumas regras para o uso dos pauzinhos. Primeiro, devemos pegá-los pela parte superior e segurá-los com o polegar, o indicador e o dedo médio. Quando escolhemos a comida, usamos o dedo indicador e o dedo médio para controlar os pauzinhos. Praticando muito, isto acabará por parecer uma tarefa fácil.



Figura 4 : Como colocar os pauzinhos na mesa

Quando os chineses inventaram os pauzinhos, naturalmente estabeleceram algumas regras para o seu uso, muitas vezes condicionadas por tabus.

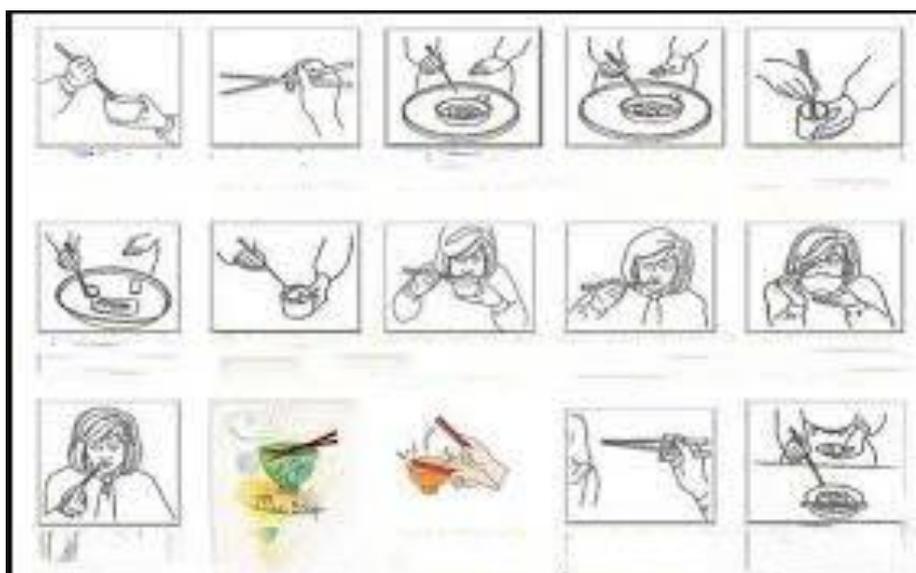


Figura 5: O que não se pode fazer à mesa

O modo de usar os pauzinhos faz parte importante de etiqueta. Primeiro, não se pode colocar os pauzinhos de forma desordenada na mesa, porque isto é considerado um sinal de infelicidade e significa desgraça inesperada. Segundo, os pauzinhos devem ser comprimidos pelos dedos polegar, médio, anelar e mínimo. O dedo indicador estendido significa rudeza. Usar os pauzinhos de forma invertida é considerado um ato próprio de um mendigo.

Também não se deve colocar os pauzinhos na boca e chupá-los repetidamente, produzindo ruído, porque tal é considerado um comportamento indelicado. //Usar os pauzinhos para selecionar os alimentos por repetidas vezes indica falta de autocontrole, o que é reprovável.// É que usar os pauzinhos para “procurar” os alimentos ou retirar as comidas repetidas vezes é sinal de má educação. //De igual modo, não se deve deixar cair comida em outros pratos ou na mesa, pois isso é desrespeitoso, nem se deve deixar cair os pauzinhos na mesa, porque isto mostra impiedade pelos antepassados que estão debaixo de terra (因为这对于地下的祖先显示出不敬虔的精神。). //Também não se deve usar os pauzinhos para se colocar os alimentos no prato, uma vez que isto é considerado humilhante para os outros convivas.// E não se deve deixar cair o molho de comida na mesa ou no prato.

Quando se janta com idosos ou pessoas importantes, não nos devemos esquecer de colocar os pauzinhos quando já há outros pauzinhos no mesmo prato. É preciso esperar e tirar a comida depois dos outros. Em ocasiões especiais, a comida é tirada mais dificilmente com os pauzinhos. Nesses momentos, é proibido usar os pauzinhos como garfo ou colher. Além disso, os pauzinhos não devem ser deixados verticalmente numa tigela de arroz, porque isto se assemelha ao ritual em que se usa incenso, que simboliza “alimentar” os mortos.

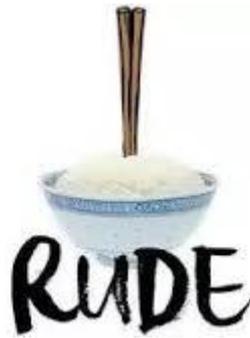


Figura 6: O que não se pode fazer à mesa

Na mesa, não se deve colocar os pauzinhos caoticamente, porque significa morte e considera-se que dá azar. Também não se deve segurar os pauzinhos com o polegar, o dedo médio, o dedo anelar e o dedo mindinho.

Durante a refeição, não se devem cruzar os pauzinhos, que simboliza azar.



Figura 7: O que não se pode fazer à mesa

Em suma, durante a refeição, os chineses devem prestar atenção a todos estes tabus por serem negativos e deselegantes.

(ii) Em Portugal

Nos países ocidentais, os talheres são os principais utensílios de mesa para as pessoas. A história do garfo e da faca no Ocidente tem cerca de 450 anos. Antes disso, os ocidentais comiam com as mãos, mas os nobres, considerando que comer com as mãos era desagradável, começaram a usar os talheres para comer.

Antigamente, quando as pessoas começaram a utilizar a faca e o garfo, o clero não suportavam isso, porque eles achavam que usar faca e garfo era desrespeito para com Deus. No entanto, os nobres não cederam e cada vez mais pessoas aceitaram a faca e o garfo como utensílios para comer, em vez de usarem as mãos.

As facas e os garfos apareceram mais tarde do que os pauzinhos. A origem dos talheres remonta ao estilo de vida dos antigos nómadas europeus. Para sobreviverem num ambiente hostil, eles precisavam de cortar os alimentos com ferramentas afiadas. A carne crua era geralmente dura e, por isso, a faca era o instrumento ideal para a cortar.

Os utensílios básicos da mesa ocidental costumam ser o garfo, a faca e a colher, que, em comparação com os pauzinhos chineses, têm usos específicos. Mas há outros utensílios fundamentais.

Normalmente, numa refeição comum em família, além do garfo, da faca e da colher, há dois pratos e um copo na mesa. Numa refeição mais formal, temos tudo isto, mas ainda um prato para o pão, um prato para entradas e pratos para a refeição principal, taças para água, para vinho branco, e para vinho tinto.

No lado da mão direita, de fora para dentro, temos a colher de sopa, a faca de peixe e depois faca de carne.

Do lado da mão esquerda, de fora para dentro, há guardanapo, o garfo de peixe e depois o garfo de carne.

Existe também um cesto de pão e uma faca de manteiga sobre o pratinho para o pão. No topo dos pratos, temos os talheres para a sobremesa: colher, garfo e faca.

Os vários talheres deverão ser usados, de acordo com os pratos servidos.



Figura 8: Disposição dos talheres portugueses na mesa

Durante toda a refeição, normalmente o garfo é usado com a mão esquerda e a faca com a direita. Se for canhoto, é preciso inverter este uso.



Figura 9: Como usar a faca e o garfo

A faca é para cortar a comida. Segure a faca com a mão direita. O dedo indicador deve estar reto esticado e próximo do limite do cabo com a lâmina. Os outros quatro dedos devem estar enrolados no cabo. Se todos os dedos segurarem a faca ao mesmo tempo, o equilíbrio geral não é o mesmo. Não se deve usar a faca para levar comida à

boca.

Com a faca, corte os alimentos e mova-os suavemente para o garfo. Os cotovelos dos dois lados não devem estar muito elevados, caso contrário, o ângulo entre a faca e o garfo é muito grande, tornando difícil o uso dos utensílios.



Figura 10: Forma correta de segurar a faca

O garfo leva a comida à boca. O garfo deve ser usado com a mão esquerda. Os dentes do garfo devem estar voltados para baixo. O dedo indicador deve estar esticado, a incidir na parte final do cabo. Os outros quatro dedos cercam o cabo do garfo.



Figura 11: Forma correta de segurar o garfo

Se começar uma conversa com outros, pode segurar a faca e o garfo, não é necessário colocá-los no prato, mas se quiser fazer um gesto, deve pousar a faca e o garfo, não deve gesticular com os utensílios nas mãos.

Além de cortarem a comida e levá-la boca, a faca e o garfo também têm uma função importante. No restaurante especialmente, a faca e o garfo podem transmitir informações ao serviço de mesa.

Quando quiser fazer uma pausa de refeição, deve colocar a faca e o garfo no prato

em forma de V invertido, que significa que vai continuar a comer.



Figura 12: Significado dos talheres no prato

Depois de refeição, deve colocar a faca e o garfo paralelamente no prato, o que informa ao empregado de mesa que ele pode tirar o prato da mesa.



Figura 13: Significado dos talheres no prato

Na refeição à portuguesa, também há pratos com arroz ou outros alimentos pequenos. Devemos colocá-los no garfo como uma colher, usando a faca para auxiliar na recolha dos alimentos.

Se a sobremesa for servida com talheres, deve colocar-se a colher no lado direito e o garfo no lado esquerdo, mas nunca na taça.

ii. A posição dos lugares na mesa

(i) Na China

As boas regras de etiqueta à mesa ocupam um lugar muito importante na vida, pois uma refeição não é apenas um modo de atender às necessidades fisiológicas básicas(满足基本的生理需要), mas também uma das principais experiências sociais. Por esta razão, é particularmente necessário dominar a etiqueta numa refeição.

Quando se participa numa refeição com outros, quer num restaurante, quer em casa de outros, deve respeitar-se as boas regras de etiqueta. Relativamente às refeições num restaurante, tem de se ter em atenção a posição dos lugares à mesa. Nos banquetes, normalmente usam-se mesas redondas. Os chineses acham que a coisa mais importante para uma família é a reunião, e a mesa redonda é a preferida, porque a palavra redonda, na língua chinesa, significa reunião.

Num banquete ou numa refeição formal, as mesas são colocadas em diferentes posições, em função da (根据; 取决于) posição social e do respeito que merecem as pessoas.

A mesa principal fica de frente para a porta, e nela sentam-se as pessoas mais importantes, geralmente os idosos e pessoas com posição social mais elevada. No lugar mais distante da posição principal, geralmente perto da porta, fica, normalmente, o dono de casa. Em reuniões de família, são as crianças ou os jovens que se sentam nesse lugar.

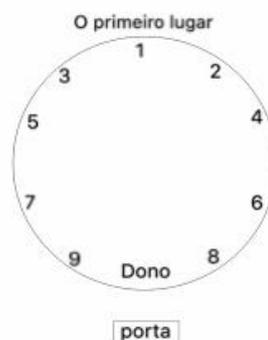


Figura 14: Posição dos lugares à mesa na China

Além disso, se houver uma situação especial, por exemplo, uma mulher grávida, o dono tem de considerar um lugar o mais apropriado para ela, o que também é uma consideração que faz parte da etiqueta.

(ii) Em Portugal

Em Portugal, a mesa quadrada ou retangular é a mais comum. Normalmente, os donos da casa sentam-se nos topos da mesa, e os outros lugares devem ser colocados pela ordem das pessoas mais importantes ou idosas. O lugar de convidado de honra fica ao lado direito do dono, assim determina a regra de etiqueta na cultura portuguesa.

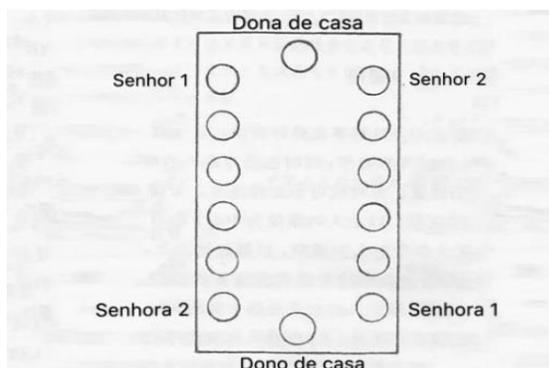


Figura 15: As posições num banquete em Portugal

Há outra maneira de organizar os lugares. Ninguém está nos topos de mesa, o dono da casa senta-se ao centro, e a esposa está em frente a ele. Ao lado direito da esposa fica o convidado mais importante, e no lado direito do dono da casa é a convidada mais importante. A menos que (除非) haja uma reunião de família, deve-se evitar que o marido e a esposa fiquem lado a lado.

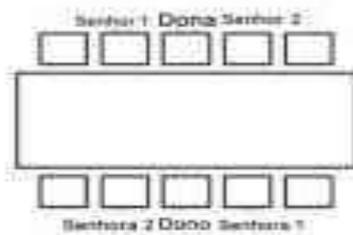


Figura 16: As posições num banquete em Portugal

Em qualquer banquete, a dona da casa é a primeira pessoa a sentar-se, e o marido depois. Os senhores ajudam as senhoras a sentarem-se, puxando as cadeiras para trás e procurando encontrar a posição mais confortável. Os homens fazem isso habitualmente, porque, na cultura portuguesa, respeitar a mulher é uma tradição, não só à mesa, mas também em todos os momentos, o que é um tipo de comportamento que traduz elegância.

Os outros convidados devem sentar-se alternadamente, homens e mulheres. E os convidados nunca devem alterar o lugar que lhes foi destinado, mesmo que desejassem ficar junto de pessoas de quem possam gostar mais.

Se houver dois grupos distintos, devem ser distribuídos, alternando pessoas de um grupo e do outro, evitando que fiquem todos juntos para que possa estabelecer-se a comunicação entre eles e assim melhorar o ambiente. Por outro lado, se houver alguém tímido, deve tentar colocar-se junto a pessoas mais comunicativas.

Num banquete formal, os convidados entram na sala depois das entidades mais representativas, esperam que todos entrem e só depois se sentam.

iii. Ordem dos pratos na mesa

(i) Na China

Como todos sabem, a China é um país de etiqueta. Além de ser necessário saber como usar os pauzinhos corretamente, também se deve ter conhecimento do que se pode ou não fazer durante uma refeição.

Na China, a ordem dos pratos não é como em Portugal. Normalmente, os pratos frios são os primeiros a ser servidos, depois são os pratos quentes. As carnes, porque é necessário muito tempo para as cozinhar, são servidas em último lugar. Os chineses não costumam comer doces depois da refeição. Em alguns restaurantes, por vezes, pode haver fruta.

(ii) Em Portugal

Tanto no restaurante como num banquete normal, a ordem dos pratos é normalmente fixa. Geralmente, o primeiro prato servido são os aperitivos, constituídos por salgados, queijos, azeitonas, em pequenas quantidades, mas com alta qualidade. O segundo prato é a sopa. E depois, temos o prato principal, que pode ser de carne ou de peixe. E, no fim, temos a sobremesa, constituída por doces, gelados e fruta. E para encerrar nunca falta o café.

iv. Como comer elegantemente

(i) Na China

De acordo com a etiqueta, os chineses devem chegar à hora marcada ou até chegar mais cedo do que a hora combinada.

À refeição, devem sentar-se com uma postura correta e a alguma distância da mesa. Os pés têm de estar recolhidos. Os dois cotovelos não devem ser colocados na borda da mesa e devem estar próximos do tronco.

Iniciada a refeição, os velhos são os primeiros a levantar os pauzinhos e só depois os mais jovens. Deve-se tirar pouca comida de cada vez. Não se deve fazer barulho quando se come ou bebe. Se a sopa estiver muito quente, deve aguardar-se para que fique mais fria e, assim, evitar soprar ou fazer barulho. Depois de comer a sopa, a colher deve ser colocada no prato.

Também não se deve arrotar durante a refeição. Se se fizer, deve pedir-se desculpa aos outros convivas. Não se deve palitar os dentes em frente dos outros. Se o fizer, deve usar o guardanapo ou a mão para ocultar a boca.

Antigamente, os chineses não podiam falar durante a refeição, mas agora, os chineses não prestam grande atenção a este hábito e falam. Porém, nunca se deve falar com a boca cheia. E também não se deve falar sobre coisas más, azares ou coisas que tornam os outros infelizes.

Depois de se acabar de comer, os pauzinhos devem ser colocados de forma ordenada na mesa.

Quando participamos numa grande refeição, num banquete ou somos convidados por alguém, devemos respeitar ainda mais etiquetas. Como os chineses costumam colocar os pratos no centro da mesa, as pessoas vão escolhendo as comidas a seu gosto. Se um conviva achar que um prato é delicioso e quiser fazer uma sugestão, não deve falar no assunto muitas vezes. Também pode tirar comida para outros, mas deve fazê-lo com pauzinhos que todos podem usar, sem os levar à boca. Porém, não deve escolher

ou servir comida para outros muitas vezes. Numa manifestação de cuidado para com os velhos, deve colocar o prato mais próximo para que eles possam escolher facilmente a comida.

Não se deve comer muito rapidamente nem muito devagar. É melhor comer ao ritmo do dono. Não se deve beber muito álcool para não se ficar muito alegre durante a refeição. E não se deve conversar com comida na boca. Se o dono fez o jantar, é de bom tom expressar o agradecimento e fazer um elogio à comida. Quando termina a refeição, deve manifestar-se satisfação e dizer que se ficou satisfeito. E é sinal de boa educação e de respeito ajudar os idosos ou as senhoras a levantarem-se, puxando as cadeiras.

Numa refeição com pessoas desconhecidas num restaurante ou num banquete, os chineses costumam discutir sobre o pagamento da refeição, o que é considerado simpático. No entanto, insistir muito é inapropriado. O melhor será expressar gratidão e combinar pagar a conta numa próxima refeição.

(ii) Em Portugal

Quando os convivas se sentam à mesa devem relaxar os ombros e os pulsos, não devem abrir os braços, afastando-os do tronco, não devem estender ou cruzar as pernas, bem como não devem cruzar os braços ou colocar os cotovelos sobre a mesa.

Ao contrário do que acontece na China, o início da refeição vai atrasar-se uns 15 minutos relativamente à hora combinada. É o tempo considerado suficiente para acomodar os comensais na mesa.

No momento da refeição, a dona da casa é sempre a primeira pessoa a começar a comer. Deve aguardar-se que o anfitrião dê a permissão para que se comece a comer. A comida deve ser levada à boca com os braços perpendiculares ao corpo e sem inclinar muito a cabeça em direção ao prato. Deve sempre comer com a boca fechada e não fazer ruídos como assoar-se, espirrar ou tossir.

Ao contrário do que acontece na China, cada pessoa tem um prato próprio. O pão deve ser colocado acima do prato principal à esquerda. Caso não haja aperitivos, a sopa

é o prato mais comum para abrir a refeição. Ao comer a sopa, deve aproximar-se do prato para evitar que a sopa caia na sua roupa. Se a sopa está quente, convém esperar um pouco para que arrefeça, em vez de soprar. Depois de pegar a sopa, limpe o fundo da colher delicadamente na borda do prato ou da tigela antes de a levar à boca. Engula silenciosamente. Não se deve levar a tigela ou o prato à boca.



Figura 17: Como se deve comer a sopa com a colher

Depois de comer a sopa, deve-se colocar a colher no prato em que está a tigela, nunca em cima da mesa. Depois da sopa, come-se o prato principal. Se houver dois pratos principais, o de peixe serve-se em primeiro lugar e come-se com talheres próprios. As espinhas e os ossos devem ser removidos, respetivamente, do peixe ou da carne antes de levarmos a comida à boca. Se no pedaço que estamos a comer houver uma espinha ou um osso, devemos removê-los de forma delicada, impercetível e silenciosa e colocá-los na borda do prato, nunca no guardanapo, na mesa ou no chão.

A acompanhar a comida, há, normalmente, ou arroz ou batatas ou massa e quase sempre verduras. Ao comer a massa, deve enrolá-la com o garfo e não deve fazer barulho quando a come, tendo cuidado para que o molho não salte para a roupa.



Figura 18: Como enrolar a massa com o garfo

v. Como brindar na mesa

(i) Na China

O primeiro a brindar deve ser o dono de casa. Os restantes brindes devem ser feitos pela ordem de importância ou de idade dos restantes convivas.

Se quiser fazer um brinde, deve escolher o tempo adequado, evitando fazer um brinde enquanto os outros estão a comer.

No ato de brindar deve fazê-lo com o copo mais abaixo do que o convidado, indicando assim sinal de respeito ou de consideração. Toque na mesa com o fundo do copo, ou levante o copo, quando está longe um do outro. No ato de brindar, deve formular alguns desejos para a pessoa a quem se brinda. Por exemplo, se se trata de um empresário, pode desejar-lhe êxitos no futuro. Se se trata de um velho, pode desejar-lhe que tenha saúde para sempre.

Depois do brinde, não é necessário beber o copo todo, pois nem todos poderão conseguirão fazê-lo, mas deve beber pelo menos metade.

Os chineses prestam muita atenção ao título dos outros convivas, o que é considerado um comportamento de respeito. Assim, se estiver a beber com uma pessoa desconhecida, primeiro verifique a sua identidade e procure saber o seu título, para evitar situações embaraçosas ou prejudiciais. É que deve brindar primeiro com os mais velhos e com os mais prestigiados.

Há etnias que têm outras etiquetas no ato de brindar. Por exemplo, os tibetanos preferem o chá com manteiga para fazer o brinde. Compete ao anfitrião convencer os convidados a beber três tigelas. No fim, deve derramar-se o resíduo do chá no chão.

Nos banquetes da etnia Mongol bebe-se muito álcool. O anfitrião enche três taças de álcool, segurando a Hada¹ na mão e entoando um canto de boas-vindas aos convidados. De acordo com os costumes mongóis, os hóspedes devem mergulhar várias vezes os dedos do meio no álcool em sinal de respeito e, depois, devem beber o álcool

¹ Um tipo de lenço de seda comprido ou gaze usado pelos mongóis para prestar homenagem e parabéns.

da tigela.

(ii) Em Portugal

Em Portugal, antes de se fazer um brinde, deve-se conhecer como se bebe elegantemente. Cada bebida (água, vinho, bebidas licorosas, espumantes) é servida em copos específicos.

Em vez do pequeno copo para beber álcool da China, os portugueses usam o cálice. Deve encher-se o cálice com uma quantidade adequada, geralmente até 2/3 do copo, e segurá-lo pelo pé. Antes e depois de beber, deve-se limpar a boca com um guardanapo e colocar o copo de novo na mesa.

Deverá dar-se o vinho a provar ao anfitrião. Só depois da sua aceitação, deve ser servido. Depois o anfitrião faz um breve discurso, dando as boas-vindas aos convidados, terminando com um brinde. Durante o discurso, todos os convidados param de comer e de falar, ouvindo atentamente. Somente em circunstâncias muito formais os hóspedes podem se levantar e brindar e cumprimentar as pessoas ao seu redor.

Caso o brinde seja feito em homenagem a alguém, o homenageado responde falando em pé, dirigindo-se ao anfitrião e eventualmente à sua mulher, começando por agradecer a refeição e o honroso convite, terminando com um brinde a todos os presentes.

O brinde deve ser feito numa língua que todos os presentes percebam ou dominem, deve ser curto, feito de forma pausada e clara, usando palavras simples e objetivas e terminado com palavras de agradecimento. Pode-se gracejar, mas deve ter-se cuidado com os termos usados.

Em discursos solenes e formais, existem regras de protocolo. O orador deve mencionar os convidados por ordem de importância e de autoridade. Os convidados devem ouvir atentamente e aplaudir no final.

vi. Como usar o guardanapo na mesa

(i) Na China

Numa refeição na China, os guardanapos de papel são colocados no centro da mesa. Quando um conviva quer limpar a boca, deve levantar-se cuidadosamente e tirar um guardanapo, ou, no caso de os guardanapos estarem longe, pedir por favor a outro conviva que os chegue.

Deve-se ter sempre o cuidado de ter um guardanapo ao lado para colocar ossos ou espinhas para não sujar a mesa.

(ii) Em Portugal

O guardanapo deve ser colocado no colo. Não se deve usar o guardanapo ao peito, na gola da camisa.



Figura 19: Uso correto e incorreto do guardanapo

Ao limpar a boca com um guardanapo, deve levantar o canto do guardanapo com uma mão e pressionar suavemente o canto da boca. Antes de beber água ou vinho, pressione os lábios com um guardanapo para evitar que o óleo e o batom deixem uma

marca no copo. Em circunstância alguma, durante a refeição, se deve usar o guardanapo como lenço para assoar o nariz. Se precisar de fazer isso, peça licença e vá à casa de banho de forma discreta.

Se o guardanapo cair ao chão, baixe-se e apanhe-o discretamente. Se estiver num restaurante, chame o empregado de mesa e peça um novo. No meio da refeição, se quiser sair da mesa, deve colocar o guardanapo na cadeira e não sobre a mesa. No final da refeição, não se deve dobrar o guardanapo. É melhor colocar o guardanapo com um quarto do tamanho e colocá-lo no lado esquerdo da mesa. Se estiver num restaurante, não deve dobrar corretamente o guardanapo usado, pois isso significa que não ficou satisfeito com o restaurante e com a refeição e não pretende voltar mais.

vii. As bebidas

(i) A cultura do chá na China

O chá é uma bebida diária para o povo chinês. Em ocasiões especiais, além do chá, os chineses também podem beber vinho ou bebidas espirituosas, em vez de beber água. O chá é a principal bebida no cotidiano chinês. Ainda que existam outras bebidas, os chineses acham que o chá é a bebida mais refrescante, especialmente com comidas com muita gordura, porque o chá ajuda a dissolver a gordura.

Diz a lenda que um dia Shennong², estando a ferver água, algumas folhas caíram na panela, alterando o cheiro e a cor da água, que ficou muito refrescante. Pensando que esta água tinha propriedades medicinais, Shennong passou a bebê-la com regularidade. Este é a lenda mais comum sobre a origem do chá chinês.

Tradicionalmente, os chineses, quando recebem convidados em casa, a primeira coisa que fazem é servir-lhes chá, seguindo regras que mais se assemelham a um cerimonial. Saber servir e tomar chá é sinal de um comportamento educado e elegante.



Figura 20: Ritual do chá

Primeiro, num ritual de purificação e de respeito para com os convidados, deve

² Foi um líder da etnia Jiang, na China.

lavar-se mãos. Antes de começar a cerimônia, deve mostrar-se as chávenas aos convidados, de seguida, lavá-las com água a ferver para as esterilizar. Num bule, coloca-se água quente, junta-se por breves segundos o chá, para ser lavado a fim de se retirar qualquer impureza, despejando de seguida essa água. Depois volta-se a colocar água quente sobre as folhas de chá que foram mantidas dentro do bule. Este procedimento, quando feito por um especialista, tem uma coreografia muito bonita. De seguida, o chá deve ser vertido na chávena por três vezes. Este procedimento é conhecido como "Phoenix três acenos". Usa-se o poder do pulso para fazer subir e descer a água dentro do bule. Todo o processo é feito com grande elegância. De seguida, o anfitrião usa a tampa da chávena para remover as folhas de chá que ficam a flutuar e cobre o bule com a tampa para conservar o resto do chá quente.

O chá está pronto a servir. O anfitrião coloca todas as chávenas na bandeja e verte o chá nas chávenas que vai distribuir pelos convidados. Como convidado, a primeira coisa a fazer antes de tomar o chá é cheirá-lo, depois bebê-lo em pequenos goles, nunca tudo de uma vez só.

A ordem de servir o chá está relacionada com a importância do convidado. Por exemplo, quando se está em casa, os membros mais jovens da família servem o chá aos convidados e restantes membros da família. Ao receber convidados importantes, a anfitriã e até o anfitrião devem ser eles mesmos a servir o chá. Se houver muitos convidados, a ordem de servir o chá deve ser tratada com cuidado. Serve-se primeiro os convidados, e só depois se serve o dono. As senhoras devem ser servidas antes dos senhores, e os velhos antes dos jovens. Deve-se servir o chá a partir da porta da sala, no sentido horário, ou de acordo com a ordem de chegada a casa.

Quando serve o chá, há algumas regras a que se deve prestar mais atenção.

A boca de bule não pode estar virada para nenhum dos convivas. Se estiver, isso significa que essa pessoa é indesejada e convidada a sair. Antigamente, quando alguém ia viajar, direcionava-se a boca do bule para essa pessoa.

Quando está a tomar o chá como convidado, não deve fazer cara feia, pois isso transmite uma mensagem de insatisfação e de desrespeito pelos donos.

Quando um amigo chega, o dono não deve convidá-lo a beber chá mais do que uma vez, ainda que isso possa revelar boas intenções. Não se deve oferecer três vezes chá, pois isso significa mandar o amigo embora.

Depois de beber o chá, deve-se pousar o bule e a chávena com cuidado e não os arrastar na bandeja, dado que isso é uma atitude rude e demonstra falta de educação.

Para que o perfume do chá e a sua qualidade se mantenham, não se deve guardá-lo mais de dois anos. Depois deste prazo, o chá pode azedar e ser prejudicial ao organismo.

(ii) A cultura do chá em Portugal

Desde a dinastia Ming, os europeus começaram a tomar contacto com a planta do "chá", cultivada na China. Os missionários portugueses escreveram um livro sobre a cultura chinesa, que se chama "Descrição de Guangzhou".

O chá foi importado para a Europa no século XVII, a partir das províncias de Guangzhou e de Fujian. Os holandeses importaram chá a partir de Xiamen, e por isso, usaram o termo desta zona – "te" – adotado em muitas línguas europeias. Em Portugal, o termo usado é "cha", de acordo com os dialetos cantoneses.

A tradição do ritual do chá foi introduzida em Portugal, mais especificamente na cidade do Porto, através da colónia inglesa aí sediada, que se dedicava ao comércio do vinho do Porto.

É comum em certos ambientes sociais "tomar chá", num ambiente familiar e íntimo. São momentos muito acolhedores e descontraídos, em que se aproveita a oportunidade para socializar, conversar, jogar cartas, etc. Nestes momentos, o chá é acompanhado com torradas, bolachas e doces.

(iii) A cultura do café em Portugal

Em Portugal, é comum tomar-se muito café. Depois das refeições, em reuniões, é normal beber-se uma chávena de café. Por isso, os portugueses usam a expressão "tomar café" como sinónimo de reunião ou de socialização, o que prova a importância do café na vida dos portugueses.

O café evoluiu da palavra grega "Kaweh", que significa entusiasmo e força. No século XVI, o café tornou-se popular nos países europeus, especialmente em França o que promoveu bastante a cultura de tomar café. No século XVII, tomar café tornou-se um hábito diário em toda a Europa, idêntico ao hábito de tomar chá na China.

A produção de café surgiu na Etiópia. Numa pequena povoação chamada Kev, um jovem pastor descobriu que as suas ovelhas estavam excitadas. Após uma inspeção, descobriu que a razão para aquele comportamento estava no fruto de um arbusto que as ovelhas tinham estado a comer. Dado que pensava que o fruto era prejudicial, deitou-o ao fogo. Como o cheiro dos frutos queimados era atrativo, cozinhou-os numa sopa e, após comê-los, sentiu-se revigorado. Mais tarde, passou a ser consumido como uma bebida refrescante.

Outra versão, escrita em livros islâmicos, diz que um árabe, proscrito pelos seus pecados, encontrou um pássaro muito bonito no caminho. Entretanto, por acaso, verificou que esse pássaro, sempre que se alimentava de um fruto vermelho, chilreava melodicamente. Assim, resolveu provar os frutos maravilhosos para afastar o mal. A partir de então, os grãos de café começaram a ser produzidos em grande parte da Arábia, espalhando-se, depois, pela Europa.

O café faz parte da vida diária dos portugueses. E os cafés espalham-se por todas as povoações do país. Normalmente, as pessoas tomam mais do que um café por dia, sobretudo depois das refeições, com e sem açúcar.

Depois de mexer o açúcar, deve-se colocar a colher no pires e tomar o café, em pequenos goles e com delicadeza, saboreando-o sem fazer ruído.

Em Portugal, há uma variedade de bebidas com café. Cada tipo tem as suas

particularidades:

Café descafeinado – café sem cafeína;

Café italiano – café muito curto;

Capuccino – Capuccino tradicional é um terço de café expresso, um terço de leite condensado e um terço de leite em pó.

Café expresso – O nome original é italiano, significando "tirado para si imediatamente", é conhecido como expresso italiano.

Moca – Um dos cafés mais antigos, em homenagem ao famoso porto de Moca. Moca é uma mistura de café expresso italiano, calda de chocolate, natas e leite. É uma variante do café italiano com leite.

Expresso mocaccino – Este tipo de bebida tem origem na Itália. O mocaccino caracteriza-se por ter uma fina camada de espuma de leite quente no café para manter a temperatura do café. A espuma de leite delicada e doce pode amortecer o impacto amargo do café. Se quiser tomar um café e saborear a espuma doce do leite, deve escolher mocaccino.

Mocaccino de caramelo – O mocaccino caramelizado é uma bebida feita com café expresso, baunilha e caramelo de leite quente, e é caracterizado por ter três sabores diferentes numa bebida.

Café americano – Café preparado pela adição de água quente no café.

Café duplo – Duas doses de café numa chávena maior.

Galão – É um tipo de café português, servido em copo. O copo leva cerca de 1/4 de café e 3/4 de leite. O galão é o mesmo que o “latte americano”, a diferença entre galão e latte americano é a proporção de leite e de café.

Garoto / pingado – combina o café expresso com um pouco (pingo) de leite.

TIPOS DE CAFÉ



INTENSIDADE DO CAFÉ



Figura 21: Os vários tipos de café

II. As etiquetas especiais das etnias da China

Como todos sabem, há muitas etnias na China. Cada etnia tem as suas próprias tradições, mesmo no que diz respeito às regras de etiqueta à mesa.

De facto, há minorias étnicas que prestam mais atenção à etiqueta à mesa do que o povo de Han. Para esta etnia, o ato de comer não serve apenas para alimentar, mas reflete também *status* e qualidade de vida e é uma forma importante de mostrar respeito pelos deuses. Por isso, encontramos muitas regras de etiqueta que devem ser respeitadas quando se come e se bebe.

(i) As etiquetas da etnia Tujia

O povo de Tujia atribui uma grande importância à etiqueta. Quando se recebe convidados, é essencial servir muito álcool, que é feito de arroz glutinoso. Além do álcool, o povo de Tujia, em ocasiões especiais, serve sete, nove ou onze pratos. Deve evitar-se servir oito ou dez pratos, porque estes dois números são sinal de desrespeito dos anfitriões relativamente aos convidados. Também há regras para a distribuição das mesas. Se for um jantar com muitas pessoas, duas mesas serão colocadas no lado sul da casa, duas mesas no lado oeste e uma no lado norte.

(ii) As etiquetas da etnia Hui

Na dieta do povo de Hui, os alimentos principais são massa, vaca e carneiro. Animais como cavalos, burros e cães não são servidos à mesa, porque na opinião deste povo, estes animais são ferozes.



Figura 22: Carneiro, a comida famosa do povo Hui

Na refeição formal do Hui, o anfitrião começa por servir algumas frutas secas como aperitivo. Depois serve de oito a quinze pratos quentes, como forma de agradar aos convidados.

Durante a refeição, há duas etiquetas principais. A primeira é que o segundo prato não será servido até que todos tenham comido o primeiro prato. Quando toda a gente na mesa pousa os pauzinhos, isto é o sinal de que se deve servir o segundo prato.

A segunda etiqueta especial diz respeito ao falar durante a refeição. Se alguém quiser falar, não deve fazê-lo com a boca cheia e deve levantar a cabeça.



Figura 23: Uma mulher da etnia Hui serve o chá com roupas especiais.

Relativamente à bebida, o povo de Hui prefere o chá, e para o servir também há

regras. Deve-se usar uma bandeja para suportar a chávena de chá, que deve ficar tapada por momentos para que o chá fique espesso. A seguir, abre-se ligeiramente a tampa e bebe-se. Não se pode tirar a tampa e soprar as folhas de chá, e não se pode engolir em sucção. Também não se deve beber devagar. Quando se pretende uma outra chávena, deve deixar-se um pouco de chá no fundo da chávena. Não se deve beber tudo.

(iii) As etiquetas de etnia Man.

As pessoas da etnia Man vivem da agricultura. Por isso, quando os agricultores de Man estão em trabalho, comem três refeições por dia e duas refeições por dia em tempos de folga. A principal comida das pessoas de Man é trigo, milho, sorgo e feijão. O alimento básico dos Man é assim caracterizado por massas e por alimentos amassados, azedos e doces. O povo de Man costumam comer a couve chinesa que é o alimento básico, sobretudo, no outono e no inverno. O mais importante tabu da refeição é nunca comer cão e carne do corvo.



Figura 24: Banquete tradicional da etnia Man

Muitas pessoas das minorias étnicas gostam de beber álcool. As pessoas da etnia Man não são exceção e costumam tomar bebidas com alto teor alcoólico. Quando recebem um convidado em casa, oferecem um copo pequeno de álcool. O convidado não deve beber tudo porque isso significa perder a felicidade. Ao brindarem, o mais

jovem deve curvar-se perante o mais velho. No último brinde, no final da refeição, deve beber-se toda a bebida que está no copo. Como bebem muito ao longo da refeição, é normal ficarem embriagados.

(iv) As etiquetas da etnia Zhuang.

Na dieta do povo de Zhuang, os pratos principais são o arroz e o peixe. O arroz glutinoso colorido é um prato típico desta etnia, obrigatório quando se recebe um convidado. É feito com cinco diferentes sumos vegetais que dão diferentes colorações ao arroz.



Figura 25: Arroz colorido, prato típico da etnia de Zhuang

De acordo com a tradição de Zhuang, os convidados não devem recusar um convite para um jantar, por ser tido como uma manifestação de indelicadeza.

As pessoas de Zhuang prestam atenção às etiquetas e à hospitalidade. Quando alguém é convidado, apenas os idosos da casa podem sentar-se à mesa. Os jovens da casa devem ficar ao lado dos convidados de pé e só podem sentar-se após os convidados terem bebido. As mulheres jovens não podem jantar na mesma mesa com outros convidados.

Depois de desfrutarem da comida, os convidados começam a beber álcool, entrecruzando os braços, o que reflete o respeito mútuo do povo de Zhuang e a relação interpessoal harmoniosa. Antes da refeição, o anfitrião escolhe um jovem da casa para

brindar com os convidados. Esse jovem deve ser inteligente e capaz, e, sobretudo, ter o dom da palavra. Durante a refeição, os brindes sucedem-se, com o devido respeito e cortesia, como se de uma competição se tratasse, sempre quente e alegre.



Figura 26: As pessoas de Zhuang brindam com vinho.

(v) As etiquetas da etnia Uighur

Num banquete com convidados, os uighures colocam uma toalha no centro da sala e sentam-se ao seu redor. A elegância impõe que não possam pisar ou tocar na toalha, nem estar muito distanciados dela. O contrário é considerado sinal de arrogância e de grosseria.



Figura 27: Uma refeição tradicional uighur

Na cultura uigur, o *status* do irmão da dona de casa é particularmente elevado. Por isso, ele ocupa o lugar mais importante, no centro da mesa. Depois de se sentar, os

homens da casa sentam-se ao seu lado esquerdo, e as mulheres sentam-se à direita.

O povo uighur, por tradição, come com as mãos, numa refeição em que abundam os legumes, o cordeiro e as uvas. Antes de começarem a comer, os serventes circulam pela mesa com um jarro de água e uma bandeja para que os convivas possam lavar as mãos. Depois, o irmão da dona da casa dá início à refeição, pegando na comida com os dedos polegar, indicador e médio da mão direita. Seguem-no os convidados por ordem de idade e de importância. Esta é a mesma ordem seguida para os brindes.

O primeiro prato deve ser borrego, servido na água da cozedura. Seguem-se os vegetais, como cenouras, batatas. A carne é retirada do caldo e colocada num prato grande, para que o homem mais velho a corte para ser distribuída pelos convivas, por ordem de idade e de importância.

Além de arroz, servido num prato grande, os uighures gostam de comer bolos feitos de farinha, que devem ser partidos com as mãos, levando-se um pedaço de cada vez à boca.

Ao longo da refeição, não se pode falar com a boca cheia, nem tossir em direção à mesa.

III. A comparação entre as etiquetas à mesa na China e em Portugal

i. As semelhanças

Não obstante as diferenças culturais entre os dois povos, quer os chineses, quer os portugueses, consideram que a etiqueta à mesa é importante, sendo muitas das regras de etiqueta parecidas.

Ainda que a distribuição dos lugares nem sempre coincida, há em comum o hábito de atribuir os principais lugares às pessoas mais importantes e aos velhos.

Também entendem que se deve ter uma postura correta e que não se deve fazer ruídos à mesa, procurando mastigar devagar e com a boca fechada. Comer devagar não só mostra a elegância duma pessoa, como também ajuda a melhor digerir os alimentos. Além disso, não se deve falar com comida na boca, nem espirrar ou tossir. Se a situação for incontornável, desvie-se a cabeça para o lado, pedindo desculpa aos outros convivas. Se necessitar de palitar os dentes, deve cobrir a boca com a mão ou com o lenço e não fazer barulho.

Durante a refeição deve oferecer-se ajuda apropriada e elegantemente. Se alguém tem dificuldade em chegar ou tirar a comida, deve-se ajudá-lo com talheres comuns.

Depois da refeição, é de bom tom agradecer ao dono, o que ajuda a fortalecer a relação e a amizade entre anfitrião e hóspede.

ii. As diferenças

Apesar das semelhanças acima referidas, subsistem, mesmo assim, muitas diferenças.

A diferença dos talheres entre a China e Portugal

Os chineses usam pauzinhos à refeição, enquanto os portugueses usam faca e garfo. Esta diferença principal tem naturalmente implicações na forma de comer e nos utensílios usados à mesa e deriva das diferenças quer dos alimentos quer da forma de os confeccionar e apresentar.

O povo do leste asiático produz trigo, arroz e outros cereais em larga escala. Assim, os chineses têm muitos tipos de massa, que podem facilmente ser comidos com pauzinhos. Na refeição chinesa, também existe a colher que serve para comer sopa.

Portugal é um país que vive da agricultura, da pecuária e da pesca. A faca, o garfo, bem como a colher estão sempre presentes na mesa dos portugueses para comer respetivamente carne e peixe e sopa. Além destes talheres, numa refeição mais formal, podemos ter ainda os talheres para a sobremesa.

A diferença de lugares à mesa

Num banquete chinês, a mesa redonda é a mais comum. Formalmente cria uma atmosfera de unidade, cortesia e compartilhamento. Isso reflete uma ideia de "grande reunião" e a "harmonia" da filosofia clássica chinesa. A disposição dos lugares deve obedecer a regras. O topo de mesa em frente à porta é o lugar mais respeitado, devendo ser ocupado pelo hóspede mais prestigiado, ficando o anfitrião ao seu lado esquerdo. E à sua esquerda, por ordem de importância, ficam as pessoas de maior prestígio. Refira-se ainda que aos mais velhos devem ser concedidos também lugares de destaque.

Em Portugal, em vez de mesa redonda, temos normalmente uma mesa retangular. O anfitrião deve sentar-se num dos topos da mesa e a sua mulher no outro topo. Ao lado direito do anfitrião deve sentar-se o convidado mais importante e assim sucessivamente,

tentando que mulheres e homens fiquem alternados. Assim, o lugar à direita do anfitrião é o mais importante, ao contrário da China que privilegia a esquerda.

As diferenças do pagamento no restaurante

Na China, num restaurante, embora os hóspedes saibam que não precisam de pagar a conta, é normal que se ofereçam para pagar a conta, para demonstrar simpatia. Num encontro de amigos, depois desta habitual disputa pelo pagamento da conta, um pagará, ficando combinado que da vez seguinte outro pagará. Normalmente, os chineses não deixam gorjeta. Pagam o valor exato da conta.

Em Portugal, em qualquer ocasião, as pessoas sabem claramente por quem deve ser paga a conta, havendo outras formas de manifestar simpatia. Se se tratar de um encontro de amigos portugueses, a conta é dividida em partes iguais. É normal deixar-se gorjeta, muitas vezes na medida da satisfação pelo serviço prestado.

As diferenças das bebidas preferidas

Como referi acima, os chineses gostam de chá, e os portugueses, ainda que bebam chá, preferem o café. O café e o chá têm origens históricas diferentes e são símbolo de culturas distintas.

O café tem um sabor forte, mas também pode ser delicado e até refrescante. Quer o café instantâneo, quer o café moído, ambos mostram o desejo de um sabor delicado e de poupança de tempo. Ao chá presta-se mais atenção e mais tempo, porque a sua preparação envolve um ritual lento e demorado.

Tomar café, ao fim de uma refeição ou num café, é uma forma de usufruir de um curto momento de prazer na vida acelerada dos nossos dias.

Para beber, os chineses gostam de um ambiente mais calmo, confortável e privado durante o processo de beber chá. O chá ajuda a relaxar e o ato de beber chá reflete um ritmo de vida mais lento, de harmonia e pureza.

Em suma, as razões para as diferenças de etiqueta na China e em Portugal são

basicamente culturais. Diferentes povos têm diferentes filosofias de vida, diferentes "métodos de sobrevivência e de desenvolvimento", diferentes hábitos alimentares, com reflexos nos utensílios usados à mesa, diferentes formas de organização social, com evidentes implicações na etiqueta à mesa.

Conclusão

Neste estudo abordámos a questão da etiqueta à mesa na China e em Portugal, comparando-as e retirando conclusões sobre as principais diferenças que radicam em culturas distintas que influenciaram os hábitos de cada povo.

Na sociedade globalizada de hoje, há a tendência para se misturar hábitos de outras culturas e uniformizar regras. No entanto, entendo que cada país deve preservar o seu património cultural. Devemos entender a história dos outros e tirar o melhor proveito dela. Não se deve utilizar nossa cultura e os nossos valores como padrão para julgar as outras culturas. Devemos aceitar outras culturas estrangeiras com uma atitude objetiva e tolerante. Na verdade, a etiqueta à mesa transmite os hábitos de um povo e faz parte da sua história e do seu património gastronómico.

Bibliografia

- Bernardo, I. (2016). *Café – uma tradição, uma paixão*. Lisboa: Escolar Editora.
- Brito, P. (2015). *30 principais regras à mesa para recordar*. Lisboa: Escolar Editora.
- Cunha, I. B. (2013). *Saber ser, saber estar e saber viver*. Lisboa: Escolar Editora.
- Li, T. & Fenf, J. (2014). *Etiquette differences between Chinese and Western dining tables*. Daqing: Daqing Normal University, Foreign Language School
- Pilla, M. C. B. A. (2004). *A arte de receber distinção e poder à boa mesa – 1900-1970*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná.
- Tânger, V. D. O. S. (2009). *Receba com glamour*. Alfragide: Escolar Editora.
- Wang, W. (2017). *A Cross-Cultural Study of Chinese and Western Table Etiquette*. Harbin: Harbin Normal University, Institute of International Education
- Wang, Y. (2005). *Friends of Leadership*. Hebei: Hebei Provincial Party School.
- Xiao, F. (1998). *Yang Xiang*. Hong Kong: Hong Kong University Press.
- Xiong, C. Sh. Yi (2005). *Table manner ABC*. Shandong: Shandong Science and Technology Press
- Zhan, D. & Cong, Zh. (2007). *Table Manner*. Pequim: Relay Press.
- <https://www.dicasdeetiqueta.com.br/etiqueta-a-mesa/>. Consulta em : 13/12/2018
- <https://pt.wikihow.com/Usar-o-Garfo-e-a-Faca-de-Maneira-Apropriada>. Consulta em : 13/12/2018
- <https://www.tugabox.pt/beber-cafe/?lang=pt-pt>. Consulta em: 25/03/2019
- <https://www.mulherportuguesa.com/familia/etiqueta-boas-maneiras/etiqueta-na-hora-da-refeicao/amp/>. Consulta em: 25/03/2019
- <https://www.dinheirovivo.pt/carreiras/30-principais-regras-a-mesa-para-recordar-ou-aprender/>. Consulta em: 31/03/2019
- <http://foradarota.tours/cafe-uma-tradicao-uma-paixao/>. Consulta em: 10/04/2019
- <https://www.mulherportuguesa.com/familia/etiqueta-boas-maneiras/como-se-deve-sentar-a-mesa/>. Consulta em: 10/04/2019

<https://www.online24.pt/regras-de-etiqueta-e-boas-maneiras-em-portugal/>. Consulta em: 15/04/2019

<https://kknews.cc/culture/6zm4zzp.html>. Consulta em: 1/11/2019

<https://zhuanlan.zhihu.com/p/35882268>. Consulta em: 1/11/2019

<https://wenku.baidu.com/view/335c64d580eb6294dd886c51.html>. Consulta em: 2/11/2019

Origem das figuras

Fig. 1: www.guoxue.ifeng.com

Fig. 2: <http://toutiao.feiyang.com/details/10551.html>

Fig. 3: <https://www.pinterest.com/pin/263460646927802397/>

Fig. 4: <http://www.epochtimes.com/gb/14/10/3/n4263478.htm>

Fig. 5: <https://kknews.cc/zh-cn/food/82nmr3e.html>

Fig. 6: <https://www.jianshu.com/p/0b188af1b217>

Fig. 7: <https://ydygfs.com/a/ziliaofenxiang/2019/0101/4253.html>

Fig. 8: <https://donaelegancia.wordpress.com/2016/09/01/disposicao-e-uso-dos-talheres/>

Fig. 9: <http://www.fakutownee.cn/shehui/shenghuo/12098.html>

Fig. 10: <http://www.52tourism.com/xicanliyi/6913.html>

Fig. 11: <http://www.52tourism.com/xicanliyi/6913.html>

Fig. 12: http://blog.sina.com.cn/s/blog_4a01359b0102xo9k.html

Fig. 13: <https://food.ltn.com.tw/article/7196>

Fig. 14: <http://j.17qq.com/article/qmnknnmqy.html>

Fig. 15: <https://kknews.cc/food/5m2oo2.html>

Fig. 16: <https://kknews.cc/food/5m2oo2.html>

Fig. 17: <http://m.580590.com/vadefvaerha.html>

Fig. 18: <https://m.jucanw.com/mszx/mszx/3858.html>

Fig. 19: <http://www.toutiaoso.com/AWUkwC54c6e5S/>

Fig. 20: <https://www.chaliyi.com/article/93320.html>

Fig. 21: <https://cafe100.wordpress.com/2015/06/26/tipos-de-preparo-espresso-ristrett>

Fig. 22: <https://3g.163.com/dy/article/DFPA8T890518VA9S.html>

Fig. 23: http://www.sohu.com/a/297487829_703401

Fig. 24: <https://www.smxs.com/minsu/minzu/807.html>

Fig. 25: <https://3g.163.com/dy/article/DFPA8T890518VA9S.html>

Fig. 26: http://www.sohu.com/a/297487829_703401

Fig.27: <https://www.smxs.com/minsu/minzu/807.html>

Fig.28:

<https://zhcn.eferrit.com/%E5%9C%A3%E9%A4%90%E5%9C%A3%E4%BA%8B/>