

PATRIMÓNIO À MESA DOS MACAENSES EM PORTUGAL

por

Marisa C. Gaspar¹

Resumo: Os eventos do *Partido dos Comes e Bebes* (PCB) reúnem várias dezenas de macaenses em Lisboa para celebrarem um calendário de eventos que, à semelhança do que acontecia em Macau, marcam também as suas vidas em Portugal. Neste enquadramento, o PCB e as suas festas constituem uma forma de integração, funcionamento e manutenção da comunidade macaense no país de acolhimento, proporcionando aos que nelas participam um lugar de memória para a construção de uma identidade macaense, sobretudo por meio da saudosa comida que se identifica, cheira e saboreia, de resto, a principal atração destes encontros. Neste artigo procurarei demonstrar como a produção de reuniões de comensalidade por parte do PCB revelam ser não só uma expressão de comunhão entre os vários membros da comunidade, como reforçam ainda o sentimento coletivo da permanência do grupo ao longo do tempo. Para além disso, analisarei de que forma a reivindicação e manutenção de uma cultura e etnicidade específica macaense tem vindo a ser reforçada pelos poderes políticos de Macau e da China através da *patrimonialização* imaterial de itens culturais como a gastronomia macaense, inscrita na lista do Património Cultural Imaterial da Região Administrativa Especial de Macau da República Popular da China (RAEM).

Palavras-chave: Macaenses, Diáspora (Portugal), Património gastronómico.

Abstract: Events of The *Food and Drink Party* (PCB) bring together in Lisbon several dozens of Macanese to celebrate a calendar of events, the same way as in Macao, also marked their lives in Portugal. In this context, PCB and its parties are a way of integrating, operating and maintaining the Macanese community in the host country providing to those who participate, a place of memory for the construction of a Macanese identity through feelings of longing for the traditional food they can there identify, smell and taste, and the main attraction of these meetings. This article will demonstrate how the production of PCB reunions of commensality revel an expression of communion among the various members of the community and reinforce group's collective feeling of permanence over time. In addition, it will be analysed how the claim and maintenance for a specific Macanese culture and ethnicity has been strengthened by the political powers of Macao and China across the immaterial *heritagisation* of cultural items such as the Macanese gastronomy, inscribed on the list of Intangible Cultural Heritage of Macao Special Administrative Region of the People's Republic of China (Macao SAR).

Key-words: Macanese, Diaspora (Portugal), Gastronomic heritage.

¹ Investigadora de Pós-Doutoramento no SOCIUS/CSG – Investigação em Ciências Sociais e Gestão, Instituto Superior de Economia e Gestão da Universidade de Lisboa (ISEG-ULisboa), endereço de e-mail: mcgaspar@socius.iseg.ulisboa.pt

INTRODUÇÃO

Decorridos 18 anos desde a entrega de Macau à soberania da República Popular da China e do estabelecimento da Região Administrativa Especial (RAEM), o território autónomo apresenta-se hoje como um centro mundial de turismo e lazer². Macau é oficialmente promovido como um sítio cosmopolita, dinâmico, moderno e, em simultâneo, como herdeiro de um património cultural e de uma comunidade local multiétnica. Enquanto o primeiro aspeto revela o seu lado mais globalizante e comercial, onde o jogo tem um papel central, o segundo simboliza a sua vertente histórica que o governo revitaliza como património cultural único em ambas as dimensões material e imaterial, reconhecido como património da humanidade. A inscrição do Centro Histórico na lista de Património Mundial da UNESCO em 2005, veio reforçar os discursos oficiais sobre a importância de Macau na integração bem conseguida das culturas oriental e ocidental (Clayton, 2009), permitindo promover a cidade como um destino turístico de excelência e o lugar ideal para novas experiências em termos de mercado cultural.

Este acontecimento espoletou ainda o gradual interesse pela classificação do património imaterial associado aos costumes e tradições macaenses, nomeadamente as que dizem respeito às *artes culinárias*. Concomitantemente, começa a verificar-se, segundo vários estudos desenvolvidos pelo Instituto de Formação Turística, um maior envolvimento da população local e das comunidades da diáspora na valorização, preservação e promoção do património histórico da cidade enquanto símbolo distintivo da identidade cultural de Macau.

A investigação antropológica tem sobretudo apontado para o ressurgimento de formas de reforço das identidades locais e nacionais, muitas vezes diretamente associados com o consumo de determinados alimentos. Entre estes estudos destacam-se os que relacionam o papel social e simbólico da alimentação e da cozinha com a estruturação e reprodução das identidades (Belasco, 2008), com a reivindicação da pertença a determinados grupos (Anderson, 2005), com a construção da memória social e coletiva (Sutton, 2001) e com a articulação entre a cultura local e os fluxos culturais transnacionais (Chapman e Beagan, 2013; Inglis e Gimlin, 2009).

Atualmente tem ainda sido dada especial atenção à construção sociopolítica da comida, principalmente em duas dimensões. Por um lado, investigam-se os processos através dos quais uma dada cozinha é identificada com uma coletividade cultural e se transforma em algo consubstancial à sua própria identidade. Por outro, assiste-se

² Este trabalho teve na sua execução o apoio da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) através da Bolsa de Investigação (SFRH/BPD/118787/2016) financiada por fundos nacionais do MCTES.

a um interesse político crescente, de inspiração nacionalista ou regionalista, pela cozinha, codificando-a e promovendo-a como mercadoria importante, em particular no domínio da economia do turismo e concebendo-a como património cultural de um determinado lugar. Desta forma, práticas culinárias seculares são transformadas num património que não só se quer preservar, mas também promover enquanto conjunto de valores partilhados e de memórias coletivas que aumentam o potencial de identificação no presente (Brulotte e Di Giovine, 2014).

Descrivendo um estudo de caso sobre a *patrimonialização da cozinha macaense*, o presente artigo propõe analisar de que forma este património é utilizado ao serviço da representação e da negociação das identidades no contexto de novas relações desenvolvidas em cenários pós-coloniais e à escala global, como ainda em articulação com a crescente tendência de afirmação da diferença por determinados grupos nos quais se incluem os macaenses a viver em Portugal.

REGIÃO ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE MACAU

Localizado no sul da China, no delta do rio das Pérolas, existe um lugar com características históricas, políticas, culturais e sociais singulares no mundo. Trata-se de Macau, um território administrado por Portugal desde o século XVI até 20 de dezembro de 1999, altura em que foi integrado na República Popular da China (RPC) e instituída a Região Administrativa Especial de Macau. A RAEM é um espaço autónomo, com órgãos de governo locais e leis próprias. Deverão manter-se independentes e inalterados, pelos 50 anos subsequentes, os sistemas legislativo, executivo e judicial, assim como, o social, o cultural e o económico em vigor durante a administração portuguesa. A manutenção do português, a par com o mandarim, será também assegurada, como uma das línguas oficiais. Este estatuto, à semelhança da vizinha Região Especial de Hong Kong, assenta no princípio de Deng Xiaoping “um país, dois sistemas” segundo o qual foi elaborada a Lei Básica de Macau, com carácter constitucional. Quando comparadas com outras unidades administrativas da China, estas regiões especiais representam cidades com microsociedades e microeconomias com um importante papel a desempenhar na história contemporânea do país, sobretudo na concretização dos projetos do governo chinês de expansão e cooperação internacionais.

Depois da transferência de Macau para a China, ao contrário daquilo que era esperado, a ligação histórica de Macau a Portugal tem sido enfatizada ao longo dos últimos anos. Do ponto de vista comercial, se Macau foi entreposto e porta da

China durante séculos, no presente a RAEM representa uma plataforma de serviços formalizada pelo Fórum Macau fundado em 2003 com o objetivo de assessorar a ampliação dos laços comerciais e de investimento entre a China e os países de língua portuguesa. Do mesmo modo o papel representado por Macau no êxito da junção das culturas chinesa e portuguesa e na imagem de abertura da primeira ao influxo de conceitos culturais lusófonos, foi reforçado em 2005 com a inscrição do Centro Histórico de Macau na lista do Património da Humanidade e tem sido celebrado nos discursos oficiais proferidos em Macau, na China e em Portugal.

Ainda que a valorização e promoção da identidade de Macau tenham levado o seu património cultural a ser reconhecido pela UNESCO foi, contudo, a liberalização da indústria do jogo em 2002 que fez erguer uma RAEM de economia capitalista que a havia de transformar definitivamente na sua configuração física e social (Chu, 2015). Macau naturaliza assim um imaginário urbano correspondente ao do consumidor pós-socialista que procura o não-utilitário, como os circuitos e os bens de luxo, e o público-alvo por excelência na concretização dos objetivos macroeconómicos da RPC e da sustentabilidade do capitalismo global (Simpson, 2014). Num território de pequenas dimensões, com fronteiras que controlam quem entra e quem sai, sendo a esmagadora maioria turistas proveniente da China continental e já previamente selecionada pela triagem do governo central que autoriza a atribuição de vistos individuais de viagem apenas aos residentes das províncias chinesas mais prósperas, fez-se erguer uma cidade protótipo de estética pós-moderna, internacional e sofisticada, mas também detentora de um património histórico-cultural que tem para oferecer aos seus visitantes o que estes nunca antes experimentaram e os ensina a viver na sociedade materialista do futuro. Contudo e devido à preocupação de uma excessiva dependência da economia local nas receitas do jogo ambos os sectores, público e privado, têm procurado posicionar no mercado a marca “*Macau*” como um destino turístico mundial de cultura e de lazer (McKercher e Du Cros, 2002). Incute-se ainda o forte estímulo ao “orgulho local” junto das populações, intimamente associado a projetos de classificação do património imaterial de Macau, de modo a (re)inventar e a legitimar uma identidade para aquela recém-instituída região.

OS MACAENSES

A herança do património cultural híbrido de Macau não se caracteriza tão-somente pelos legados coloniais arquitetónicos que a sua história, de uma permanente presença portuguesa, ali lhe deixou. Apesar da sua exígua área territorial, Macau foi sempre um lugar cosmopolita e com uma grande diversidade étnico-cultural, onde pessoas e tradições socioculturais oriundas do Império Marítimo Português na Ásia e da China, coabitam desde há séculos e desempenham um papel central na ligação entre o ocidente e o oriente. O produto desse longo contacto deu origem a uma das comunidades mais representativa da história do *encontro ocidente-oriental* em Macau – os macaenses.

Os macaenses têm origem no século XVI com o cruzamento de europeus na sua maioria homens portugueses com mulheres asiáticas, sobretudo oriundas da Índia e do sudeste asiático, sendo o casamento interétnico com mulheres chinesas já muito mais tardio na genealogia da comunidade. Deste fenómeno resultaram indivíduos de feições asiáticas e europeias misturadas que mesmo tendo permanecido católicos, cidadãos de nacionalidade portuguesa e educados no sistema de ensino português e portanto, fluentes em português, tendem ainda a ser falantes de cantonense (a língua falada na província chinesa de Cantão onde Macau se insere); criaram um estilo de vida próprio que sempre os distinguiu dos portugueses. Esta sua vivência quotidiana inspirou o desenvolvimento de marcadores culturais, tais como uma língua local crioula quase extinta – o *patuá* –, uma *cozinha de fusão* e uma visão particular sobre as condições económicas e sociais que constituíram o seu ambiente a longo prazo no território. Os macaenses e as suas atividades profissionais estiveram sempre associados à função de mediadores dos interesses da comunidade chinesa junto da administração portuguesa de Macau, convertendo-os numa elite administrativa (Pina-Cabral e Lourenço, 1993; Pina-Cabral, 2000).

Outra característica marcante da comunidade macaense prende-se com o seu carácter transnacional, dada a sua grande dispersão por todo o mundo. Esta diáspora terá tido início em 1842 com os primeiros movimentos migratórios para Hong Kong e por todo o século XX, principalmente para destinos como Portugal, Brasil, Canadá, Estados Unidos da América e Austrália (Montalto de Jesus, 1990 [1902]). Hoje estima-se que 99,5% dos macaenses vivam fora de Macau³ ainda que o fluxo de famílias entre Macau e as áreas onde a diáspora se formou tenha

³ Estes dados chegam-nos através do *website FarEastCurrents.com* onde foram publicados os resultados de inquéritos *online* aplicados à “Portuguese-Macanese population” desde 2012, com o objetivo de contabilizar o número aproximado de macaenses a viver em todo o mundo (último acesso em 27/05/ 2018).

uma frequência regular e o recurso à internet – com preferência para as redes sociais – seja uma parte significativa das suas vidas sociais diárias. O acesso e o uso generalizado das novas tecnologias em termos de comunicação à escala global permitem não só o estabelecimento de laços entre os vários membros da comunidade e destes com Macau, como igualmente possibilita práticas de visibilidade e de divulgação de uma identidade macaense além-fronteiras políticas e geográficas.

O PARTIDO DOS COMES E BEBES (PCB)

Com a aproximação da entrega de Macau à China, durante a última década do século passado, verifica-se da parte de muitas famílias macaenses residentes permanentes em Macau a decisão da mudança de residência para Portugal. Esta opção deveu-se sobretudo ao domínio da língua e do usufruto da nacionalidade portuguesa e, para aqueles ainda em idade ativa, a garantia do ingresso nos quadros da função pública de Portugal. Por consequência, começa a verificar-se uma maior concentração de macaenses a residir na área metropolitana de Lisboa, ainda que existam em menor quantidade famílias naturais de Macau dispersas um pouco por todo o território nacional. Uma estimativa confiável apontava para um número aproximado de 300 macaenses radicados em Portugal (Amaro, 1992), com previsões para um crescimento considerável até à data em que Macau deveria ser entregue à China. Não existindo outras fontes que corroborem esta tendência em crescendo de indivíduos a optar por viver em Portugal, consideram-se os testemunhos dos meus informantes que declaram que a comunidade hoje estabelecida no país manterá de grosso modo a mesma dimensão, ao contrário daquilo que era expectável.

Em 2002, o pequeno grupo de amigos em Lisboa que se juntavam para almoçar, deu lugar a um grupo mais alargado e organizado, nascendo assim o *Partido dos Comes e Bebés* (PCB), um grupo informal e sem vínculo a nenhuma das associações macaenses existentes em Macau ou em Lisboa onde está radicado. Outra característica do grupo é relativa à homogeneização geracional dos seus afiliados. Todos eles com idades compreendidas entre os 58 e os 70 anos partilham, para além de uma rede de parentesco colateral, uma rede de amizades formada no ensino secundário feito em Macau durante as décadas de 60 e 70 do século passado. Tal como a primeira, esta rede de amizades entre antigos colegas de escola assume uma importância vital na inserção de participantes nas reuniões do PCB.

O PCB agrega cerca de 50 pessoas, entre “fundadores” e “amigos colaboradores” distribuídos pelo país, em Macau e na grande diáspora. Com o objetivo de reunir os macaenses a residir em Portugal e de estimular o convívio entre eles, as atividades do grupo foram estruturadas em torno de um calendário de importantes festividades portuguesas e chinesas que são por eles comemoradas à semelhança do que sucedia em Macau e onde a comida macaense é sempre a maior atração. Para além destas ocasiões celebradas em Lisboa, desde logo o grupo teve a necessidade de criar um website – PCB GenteDeMacau – e um *blog* – PCB Magazine –, de modo a divulgar as suas atividades e a envolver todos os participantes num diálogo contínuo com outros macaenses em Macau e um pouco por todo o mundo. Atualmente pode mesmo observar-se uma multiplicação de vários outros novos sítios na rede social do *Facebook*⁴ onde, de facto, se estabelece diariamente uma comunicação à escala global.

À boa maneira portuguesa e chinesa, tal como por eles é afirmado, ouve-se dizer que “os macaenses herdaram o melhor dos dois mundos”⁵. Desde logo é perceptível, pelo nome escolhido e atribuído ao grupo, que o maior interesse na formalização do PCB passaria pela reunião dos convivas à “volta da mesa” e a motivação transversal remeteria sempre para a “saudosa comida de Macau”. A comida macaense é então a imagem de marca e o elemento mais atrativo e cobiçado nas festas do PCB e, obviamente, o gosto por comer.

O CHÁ GORDO

O trabalho de campo junto do PCB permitiu-me acompanhar todos os seus eventos e congregações que aconteceram em Lisboa desde 2010, quando dei início à pesquisa etnográfica no âmbito do meu doutoramento em antropologia (Gaspar, 2015). Segundo observei, as grandes celebrações do PCB decorreram na Casa de Macau e sempre em torno de um *Chá Gordo* – a tradicional refeição macaense de mesa farta, composta por entradas doces e salgadas, pratos quentes, bolos e sobremesas, servidos à hora do lanche (Lopes, 2008). Tendo por base as tradições culinárias levadas pelos portugueses para o extremo oriente nos séculos

⁴ São exemplo disso os grupos fechados: *Partido dos Comes e Bebe* <https://www.facebook.com/groups/264587509786/>; *Recordar é Viver* (I e II) <https://www.facebook.com/groups/446871952026040/> (accedidos em 12/01/2018).

⁵ Transcrições de discursos realizadas durante o evento Festa da Lua, no dia 25 de setembro de 2010.

XVI e XVII, a comida macaense foi recebendo ao longo dos tempos a influência de muitas outras cozinhas das regiões vizinhas em especial da zona de Cantão, do subcontinente indiano, do Japão (Rodrigues, 2015) e do sudeste asiático, em particular de Malaca (Jorge, 2004), convertendo-a mesmo numa das mais antigas cozinhas de fusão de aromas e de sabores.

Entre os especialistas argumenta-se que “a comida macaense é uma mistura dos vários ingredientes e dos modos de preparação dos alimentos que os portugueses foram recolhendo na rota marítima de Portugal até Macau”⁶. As receitas culinárias combinam ingredientes e especiarias oriundos de África, da Índia, do sudeste asiático e, finalmente, da China – como por exemplo o açafraão originário e bastante utilizado nas cozinhas do mediterrâneo, o tamarindo, o leite de coco e o caril da Índia, o gengibre e o molho de soja da China, o piri-piri africano, o cravo das Molucas e a canela do Sri Lanka; com aquelas que são as bases de qualquer cozinhado português a saber, o refogado de cebola, alho, tomate e pimentada em azeite ou banha de porco, o uso do vinho e de ervas aromáticas tais como cominho, orégãos, salsa, coentros e folha de louro. Outra herança portuguesa expressiva na gastronomia macaense pode encontrar-se na sua doçaria, influenciada pelos doces conventuais à base de ovos e açúcar. As técnicas e os estilos de cozinhar chineses foram sendo também gradualmente incorporados por esta cozinha. É o caso do cozer a vapor, do *chau-chau* e do arroz branco cozido unicamente em água que constitui a base da alimentação chinesa e é, de igual modo, uma presença constante e o acompanhamento indispensável de qualquer refeição macaense.

A cozinha crioula de Macau manteve-se de modo geral no domínio do privado e do doméstico existindo tantas receitas para os mesmos pratos, tantas quantas são as famílias macaenses que os cozinham. A culinária macaense esteve assim sempre associada à casa e ao universo familiar desde a sua confeção, que exigia longos períodos de tempo e métodos complexos de preparação, até ao seu consumo normalmente no formato de Chá Gordo – onde cada um dos acepipes tem uma forma própria de ser apresentado numa mesa cheia e cuidadosamente ornamentada – servido em ocasiões especiais como festas de aniversários, casamentos, batizados, etc. É por este motivo que mesmo na atualidade, continuam a ser escassos os restaurantes em Macau a servirem exclusivamente pratos da cozinha macaense nos seus cardápios.

⁶ Graça Pacheco Jorge, autora de vários livros de receitas e mentora dos *workshops* da culinária macaense na Casa de Macau, entrevistada em Lisboa a 26 de maio de 2011.

AS RECEITAS MACAENSES

São raras as referências a livros de receitas macaenses antes da década de 60 e pelos anos de 1970 a 1980, aparecem esporadicamente e circunscritas a Macau⁷. As existentes, tratam-se de coletâneas de receitas dos espólios de algumas poucas famílias que aceitaram revelá-las. É já no final dos anos 80 e início dos anos 90 que começamos a ver uma produção significativa de livros da culinária macaense editados e reeditados por entidades como o Instituto Cultural, a Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM) ou o Turismo de Macau. As receitas disponibilizadas então começam a ser em maior número e os pratos tornam-se mais sofisticados mantendo-se, ainda assim, a origem destes cozinhados associados a determinadas famílias que os apropriaram e os fizeram distinguir de outros semelhantes. Esta é uma prática que se torna evidente, por exemplo, na escolha dos títulos dos livros de receitas⁸, ou no esforço dos macaenses pela procura dos pratos mais autênticos da sua cozinha, com especial ênfase no ensino e aprendizagem da sua preparação, recorrendo para isso às receitas herdadas dos seus antepassados e às memórias sinestésicas que os transportam até à casa dos seus pais ou avós e, em última instância, até Macau. Chamo ainda a atenção para os nomes dos cozinhados em maioria na língua crioula patuá, o que reforça o universo doméstico e feminino desta cozinha, considerando o desaparecimento do crioulo patuá primeiramente do domínio público, ficando o seu uso circunscrito à casa e sobretudo às mulheres que o continuaram a falar no seio familiar.

Devido ao crescente reconhecimento e interesse pela cozinha macaense nos anos mais recentes, e por contraste com o secretismo familiar ao qual sempre esteve associada, produziram-se sobre esta temática conteúdos na internet⁹, na imprensa especializada¹⁰, documentários¹¹, programas televisivos¹², etc. A cozinha de Macau

⁷ Uma das raras exceções será o n.º 143 da *Banquete: Revista Portuguesa de Culinária*, com data de janeiro de 1972, inteiramente dedicado à culinária macaense.

⁸ Alguns exemplos disso são: *A Cozinha de Macau do meu Avô* (1992), *O Meu Livro de Cozinha* (2007) ou *O Livro de Receitas da Minha Tia/Mãe Albertina* (2012), são apenas alguns exemplos.

⁹ A propósito da iniciativa “2018, Ano da Gastronomia de Macau” foi criado pelo Turismo de Macau um *website* todo ele dedicado a esta matéria e à divulgação de eventos que se relacionam com a promoção da cozinha de Macau, disponível em www.gastronomy.gov.mo (último acesso em 26/05/2018).

¹⁰ Para fazer referência a uma das mais recentes, a edição de janeiro-março 2018 da revista *Food and Travel Portugal* onde é feito destaque à gastronomia criativa de Macau no artigo “Macau, amanhã tudo pode” (versão online www.foodandtravelportugal.pt, acedida em 16/05/2018).

¹¹ Entre muitos outros onde a cozinha macaense é protagonista, o documentário *The Legendary Tea* 《傳-奇茶》 (2014) de Catarina Cortesão e Tomé Quadros, centra-se exclusivamente na refeição do Chá Gordo. O trailer está disponível em:

¹² De 17 de fevereiro a 5 de maio de 2016, a cada domingo à noite, o canal português de televisão

encontra-se em todos os lugares do mundo onde estão radicadas as comunidades da diáspora e é reconhecida pelas várias gerações de macaenses.

Em 2007, foi criada em Macau a Confraria da Gastronomia Macaense¹³ que vem intervindo sobretudo ao nível do intercâmbio com organizações congéneres, na realização de conferências e *workshops*, na organização de festivais gastronómicos, na formação de chefs e na confeção desta cozinha de fusão nos mais conceituados restaurantes internacionais de Macau, tornando-a acessível aos muitos turistas que procuram experiências gastronómicas. A confraria foi a proponente e a entidade de salvaguarda na bem-sucedida candidatura da gastronomia macaense a Património Cultural Imaterial em 2012 sendo-lhe atribuída, no ano seguinte, “a qualificação legal de pessoa colectiva de utilidade pública administrativa, nos termos dos artigos 4.º e 6.º, n.º 2, da Lei n.º 11/96/M, de 12 de Agosto” por despacho do executivo publicado em 10/07/2013 no Boletim Oficial do governo da RAEM.

A literatura espelha assim uma marca de singularidade no modo e na forma como escritores de Macau se referem a esta comida e à sua confeção, elogiando os seus cheiros e sabores, colocando-a quase a um nível mítico, na família, no grupo, no ser macaense. De igual modo, no contacto direto com os macaenses em Macau ou em Lisboa, torna-se claro como a troca e o consumo deste tipo de alimentos fazem desenvolver e expressar laços de solidariedade e de aliança entre si. Esta prática fortalece a comunhão social no sentido da partilha de uma origem comum, da permanência ao longo do tempo e de um sentimento de pertença à mesma comunidade.

TDM – Teledifusão de Macau, depois de três anos de interregno, voltou a transmitir a série *Ui di Sabroso* em 12 episódios. Em cada um dos episódios foi apresentado um prato típico macaense pelas mãos de um cozinheiro diferente. Este foi o alinhamento da série de programas: O *Minchi*, um dos pratos mais emblemáticos da cozinha macaense, foi a iguaria estrela do primeiro programa cozinhado por José Maria Silva, seguiu-se a vez de Ester Sales Ritchie apresentar os segredos da *Galinha Tempo de Caça*, Sandi Manhão a Capela, Paula Basaloco o *Porco Bafússa*, Carlos Cabral a *Fula Papaia*, Herculano Dillon o *Tacho*, Florita Alves a *Casquinha*, Rita Cabral o *Sambal Margoso*, Marina Senna Fernandes a *Galinha à Macau*, Deolinda Lourenço o *Lacassá*, Ana Manhão a *Tosta Camarão* e, por fim, Armando Ritchie, o *Adé Cabidela*.

¹³ Confraria da Gastronomia Macaense – CGM [website] <http://www.confrariamacaense.com/> (acedido em 10/09/2017).

A COMIDA NAS FESTAS DO PCB

Voltando às festas do PCB – essas raras ocasiões que tornam possível o consumo em Lisboa da culinária tida por tipicamente macaense – a refeição servida em formato de *buffet* onde os diferentes pratos estão identificados pelos nomes, ocupa uma posição central na sala de convívio. Por estas ocasiões, entradas e sobremesas são previamente encomendadas à dupla de sócios que fornece este serviço de *catering* para eventos pontuais, não obstante, os pratos quentes principais e os mais apreciados do menu de degustação oferecido aos convivas, são preparados pelos membros do PCB. Mulheres e homens, sendo que os últimos já há muito ganharam a reputação de bons cozinheiros e ótimos doceiros, encontram ali a melhor oportunidade para exibirem as suas especialidades e talentos culinários e, em troca, receberem o reconhecimento e admiração dos seus conterrâneos (Gaspar, 2014).



Figura 1: Chá Gordo macaense servido em diferentes festas do PCB na Casa de Macau, em Lisboa. Na imagem do lado esquerdo pode observar-se como cada um dos acepipes está identificado pelo nome escrito e colocado numa etiqueta à sua frente. À direita, as imagens dão conta dos preparativos desenvolvidos imediatamente antes do início de cada um dos eventos, mais precisamente no que diz respeito à disposição da comida. Em cima, um dos pratos quentes previamente confeccionado e levado para o local está a ser colocado num tabuleiro de buffet onde será servido. Em baixo, arruma-se a mesa principal situada no centro da sala onde decorrerá o convívio.

A comida servida é para muitos, quer vivam em Portugal, ou em Macau, ou em qualquer outro sítio da diáspora e estejam apenas de passagem por Lisboa, a principal motivação para estarem presentes. Pela mesma razão as festas do PCB são tão populares. À parte dos amigos que se reveem, das línguas portuguesa, chinesa e inglesa que se falam e misturam com expressões chistosas em patuá tudo isso muitas vezes numa só frase, e do ambiente nostálgico que se respira; é claramente através da identificação do cheiro e do sabor da comida ali consumida que o coletivo melhor manifesta o seu pertencimento a uma comunidade e identidade macaenses.

Os eventos do PCB em Portugal são ilustrativos da produção de uma cultura culinária como marca de singularidade que se define pela comida, na sua confeção, na partilha e sinestesia associadas, fortalecendo o sentimento de pertença a um mesmo lugar de origem e de acolhimento (Macau – Portugal) e a uma comunidade que se define como macaense. Mais, a conversão da comida em património vem acrescentar maior relevância na reafirmação e na revitalização da identidade e de um imaginário macaenses. Podemos, neste sentido, pensar o património como um processo de negociação: como usar o passado e a memória coletiva para no presente reconstruir e negociar novos modos de expressar identidades e de perceber determinados grupos e comunidades (Smith e Akagawa, 2009).

PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DE MACAU

Em 2012, a gastronomia macaense recebeu o título de Património Cultural Imaterial de Macau outorgado pelo governo da RAEM durante as celebrações do Dia do Património Cultural da China. Durante todo o processo de submissão e revisão da candidatura, a Confraria da Gastronomia Macaense recebeu constantes mensagens de apoio e outras manifestações de solidariedade de todas as partes do mundo. A candidatura e atribuição do estatuto tiveram ainda uma cobertura contínua e intensa por parte dos órgãos de comunicação social de Macau e foram também notícia em Portugal.

É assim possível observar que existe uma consciencialização, em crescente vigor entre os jovens, de que a salvaguarda do património e por conseguinte da identidade macaense, passa pelo seu reconhecimento e, com ele associado, pela promoção turística dos seus símbolos. Partindo desta premissa, a confraria tem tentado levar os sabores desta cozinha secular mais longe e para fora do mercado

de Macau. A entidade de salvaguarda está também empenhada no reconhecimento das tradições culinárias macaenses como um património histórico enraizado numa cultura de valores e costumes portugueses tendo, com esse argumento, integrado o Conselho Europeu de Confrarias (CEUCO).¹⁴

A ação da confraria não se esgota, porém, no reconhecimento local ou europeu da comida crioula de base portuguesa produzida em Macau ou no simbolismo da representação de um encontro da cultura ocidental e oriental. A confraria encontra-se em simultâneo a preparar a candidatura da gastronomia macaense a património da República Popular da China para, posteriormente, avançar com a inscrição da cozinha macaense na lista do Património Intangível da Humanidade. Ainda no âmbito da promoção da cultura gastronómica local e do plano de desenvolvimento estratégico de Macau como destino turístico internacional, os Serviços de Turismo do governo da RAEM com o apoio da confraria macaense, formalizaram a candidatura para a integração de Macau na Rede de Cidades Criativas da UNESCO na categoria da gastronomia, na qual a culinária tradicional macaense teve especial expressão. Confirmada a adesão de Macau à rede de cidades UNESCO em 31 de outubro de 2017, logo pelos primeiros dias do ano seguinte, Alexis Tam – Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura do governo da RAEM, lançou oficialmente 2018 como o Ano da Gastronomia de Macau. A iniciativa marcou o início de uma série de campanhas promocionais e educativas – com o Fórum Internacional de Gastronomia (17 e 18 janeiro) a encabeçar o conjunto de atividades – que se estimam desenvolver a nível local e internacional no enquadramento de Macau como cidade gastronómica.

Estes bem-sucedidos projetos de *patrimonialização* das artes culinárias de Macau, são ilustrativos de como a legitimação simbólica dos macaenses e a projeção da sua cozinha têm renovado, entre os macaenses em Macau e em Lisboa, a importância histórica da comunidade e do seu papel na qualidade de mediadores culturais.

CONCLUSÃO: A (RE)INVENÇÃO MACAENSE

A importância de Macau como lugar onde existe um património próprio e singular que deve ser preservado, já foi reconhecida com a classificação do Centro Histórico de Macau como Património Cultural da Humanidade. Agora, trata-se de

¹⁴ Conselho Europeu de Confrarias – CEUCO [website] <http://www.ceuco-portugal.com> (acedido em 10-09-2017).

explorar aspetos da história do território, nas vertentes da convergência multiétnica, de diversidade cultural no confronto entre oriente e ocidente e de relacionamento político entre Portugal e a China. Algumas práticas culturais fundamentais da comunidade macaense – tais como a sua cozinha e culinária – são uma prova desse relacionamento, cuja promoção implicará contrapartidas económicas nomeadamente para o turismo, atividade vital em Macau e de crescente importância e expressão em Lisboa.

Esta cozinha de fusão, ao combinar as tradições culinárias portuguesas com outras influências sobretudo da gastronomia asiática, é usada como uma expressão da identidade étnica e cultural macaense, resultante do processo de miscigenação que esteve na origem da própria comunidade. Para além das estratégias de identificação e reprodução do grupo em si, o estatuto de património atribuído à comida macaense relaciona-se ainda com a problemática mais global do património e com diferentes projetos de carácter político, económico e ideológico. Será um deles a sustentação e reinvenção social de uma *comunidade patrimonial* macaense (Adell *et all.*, 2015; Bortolotto, 2011). Outros serão os que legitimam o governo da RAEM tendo por base êxito do princípio “um país, dois sistemas”, por um lado pelo desenvolvimento de Macau e sua transformação num próspero centro mundial de turismo e lazer, e por outro lado, na construção de uma identidade para a recém-constituída Região Especial de Macau assente na *diferenciação* do território no âmbito da configuração mais ampla da China em que se integra. Numa perspetiva alargada, encontraremos aqueles planos condizentes com a concretização da recentemente anunciada política chinesa “uma faixa, uma rota”, de expansão económica mundial e de consagração da República Popular da China nos mercados dos países lusófonos e até dos países europeus.

Como vimos a produção de reuniões de comensalidade entre os macaenses, em particular no contexto diaspórico de Portugal, revelam ser não só uma expressão de comunhão entre os vários membros da comunidade que nelas participam, como reforçam ainda o sentimento de permanência do grupo ao longo do tempo. Além disso, a reivindicação e manutenção de uma cultura e etnicidade macaense e da importância de um património de expressão portuguesa desenvolvido em Macau, têm vindo a ser reforçadas pelos governos da RAEM, da China e de Portugal através do reconhecimento e celebração dessas manifestações culturais.

Este estudo de caso demonstra como a comida assume um papel de relevo na formulação da identidade macaense que em muito transcende o mero suporte étnico. Mais do que uma realidade material, ela constitui um conjunto de memórias individuais que se projetam no grupo que com elas constrói um imaginário coletivo e uma identidade, em cada momento, sujeitos a reinvenções.

BIBLIOGRAFIA

- ADELL, Nicolas *et al.* (eds.) (2015) *Between Imagined Communities and Communities of Practice: Participation, Territory and the Making of Heritage*. Gotinga: Universitätsverlag.
- AMARO, Ana Maria (coord.) (1992), *Macaenses em Lisboa: Memórias do Oriente [exposição e catálogo]*. Lisboa: Missão Macau.
- ANDERSON, Eugene N. (2005), *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. Nova Iorque: New York University Press.
- BELASCO, Warren (2008), *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- BORTOLOTTI, Chiara (2011), “A Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003”, *Revista Memória em Rede* 3(4): 1-13 [periódico eletrônico]; aceso em 15/09/2017. URL: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/view/9532>
- BRULOTTE, Ronda L. & DI GIOVINE, Michael eds.) (2014), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Farnham: Ashgate.
- CHAPMAN, Gwen E. & BEAGAN, Brenda L. (2013), “Food Practices and Transnational Identities: Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families”, *Food, Culture and Society* 16(3): 367-386.
- CHU, Cecília L. (2015), “Spectacular Macau: Visioning Futures for a World Heritage City”, *Geoforum* 65: 440-450.
- CLAYTON, Cathryn H. (2009), *Sovereignty at the edge: Macau and the Question of Chinese-ness*. Cambridge: Harvard University Press.
- FERREIRA, Maria João dos Santos (2007), *O Meu Livro de Cozinha*. Macau: Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM).
- GASPAR, Marisa C. (2014), “Comida em Redes Transnacionais: Construindo a Identidade Macaense”, *Daxiyangguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos* 19: 30-68.
- GASPAR, Marisa C. (2015), *No Tempo do Bambu: Identidade e Ambivalência entre Macaenses*. Lisboa: Instituto do Oriente (ISCSP-ULisboa).
- INGLIS, David & GIMLIN, Debra (eds.) (2009), *The Globalization of Food*. Oxford: Berg.
- JACKSON, Annabel (2004), *Taste of Macau: Portuguese Cuisine on the China Coast*. Nova Iorque: Hippocrene Books.
- JORGE, Cecília (2004), *À Mesa da Diáspora: Viagem Breve pela Cozinha Macaense*. Macau: Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM).

- JORGE, Graça Pacheco (1992), *A Cozinha de Macau da Casa do Meu Avô*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- LOPES, Fernando Sales (2008), *Macau – a Festa e a Mesa*. Macau: Casa de Portugal.
- MCKERCHER, Bob & DU CROS, Hilary (2002), *Cultural Tourism: The Partnership between Tourism and Cultural Heritage Management*. Binghamton: The Haworth Press.
- MONTALTO DE JESUS, Carlos Augusto (1990) [1902], *Macau Histórico*. Trans. Maria Alice Morais Jorge. Macau: Livros do Oriente.
- PINA-CABRAL, João de & LOURENÇO, Nelson (1993), *Em Terra de Tufões: Dinâmicas da Etnicidade Macaense*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- PINA-CABRAL, João de (2000), “How do the Macanese Achieve Collective Action?”, in João de Pina-Cabral e Antónia Lima (eds.), *Elites: Choice, Leadership and Succession*, 201-226. Oxford: Berg.
- RODRIGUES, Manuel F. (2015), “A Gastronomia como Elemento de Identidade: A Culinária Macaense”, *Daxiyangguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos* 20: 67-88.
- SERRO, Cíntia Conceição (2012), *O Livro de Receitas da Minha Tia / Mãe Albertina*. Macau: Instituto Internacional de Macau.
- SIMPSON, Tim (2014), “Macau Metropolis and Mental Life: Interior Urbanism and the Chinese Imaginary”, *International Journal of Urban and Regional Research* 38(3): 823-842.
- SMITH, Laurajane & AKAGAWA, Natsuko (eds.) (2009), *Intangible Heritage*. Nova Iorque: Routledge.
- SUTTON, David E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Londres: Berg.