

# “Encontros funcionam pela boca” | Hoje Macau

<http://hojemacau.com.mo/?p=5896>

January 5, 2011

## Fé e chá gordo no quinto dia do IV Encontro das Comunidades Macaenses

**Macaenses da diáspora continuam em festa num encontro onde a gastronomia é o prato principal**

**Capela, minchi, tacho**, um mundo de travessas às cores a colorir mais um momento de Encontro na



inauguração do renovado Jardim de Infância D. José da Costa Nunes. “É o nosso abraço a estes nossos amigos”, diz Luís Machado. O presidente da Confraria da Gastronomia Macaense exibe com orgulho a responsabilidade pela associação que protege uma parte do património da comunidade. Para os macaenses da diáspora, as reuniões de “comizaina” são uma forma de “matarem as saudades todas”, por isso tudo é pensado ao pormenor pela organização do Encontro das Comunidades Macaenses.

“Se reparar, nas cerimónias, conferências ou palestras não encontra um terço das pessoas que estão aqui”, comenta Luís Machado. A confeiteira de mérito Manuela Silva Ferreira foi a responsável pelo “Chá Gordo” oferecido ontem no Jardim de Infância. A dona do restaurante “Litoral” teve de fechar o estabelecimento por dois dias de forma a preparar o repasto. “Exige muito trabalho e um rigor de paladar muito grande, se ela não está na cozinha o sabor já não é o mesmo”, conta Luís Machado.

### Tradição e convívio

“O chá gordo é uma festa, normalmente de aniversário ou baptizado, ligada à religião católica, em que as pessoas se reúnem a partir das 17h ou 18h e que se prolonga até ao jantar”, explica. A celebração certa, diga-se, quando o momento assinala a renovação de um espaço que só por si parece despertar muitas recordações. Luís Machado não é excepção. “Eu andei nesta escola quando era pequeno e os meus filhos também estudaram cá”, diz. “Foi feito um bom trabalho, isto estava mesmo a precisar de uma remodelação”, continua. A Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM) pretende apresentar este ano ao Governo de Macau uma proposta para criar um Centro de Cultura Macaense na ala mais antiga do Jardim de Infância D. José da Costa Nunes. “É uma vontade generalizada da comunidade que este espaço maravilhoso e cheio de memórias, onde muitos aprenderam as

primeiras letras do ensino em português, seja transformado num centro de cultura macaense”, disse José Manuel Rodrigues em declarações aos jornalistas.

Em carteira, o presidente da APIM diz que tem projectos como “música, teatro, passando pela literatura”. José Manuel Rodrigues diz mesmo que gostaria de montar “uma biblioteca de autores macaenses e do patuá” nas antigas instalações do Jardim de Infância. “E vamos também tentar reunir as condições para instalar aqui um núcleo de gastronomia”, atira Luís Machado. Para o presidente da Confraria de Gastronomia Macaense, associação sem fins lucrativos criada há três anos, a comida é “um dos maiores elos de ligação da comunidade”. Machado recorda que se trata de uma cozinha de fusão que persiste “desde os tempos dos nossos antepassados, desde os primeiros navegadores que trouxeram os vários condimentos nas caravelas e os misturaram com os das outras culturas”.

Um dos objectivos mais imediatos da Confraria da Gastronomia Macaense é a divulgação desse património, através de um site com receitas que está em construção e o apoio “fora de série” do Conselho Europeu das Gastronómias. Luís Machado fala ainda na vontade de recolher receitas, e quanto mais antigas melhor. As mais remotas que a associação possui datam do século XIX, mas muitas contêm apenas os ingredientes e as quantidades sem uma explicação sobre como os pratos devem ser cozinhados.

Pela boca

“Gordo significa farto, com muita comida”, explica Áurea Basto, sentada no seu banquinho, no jardim do colégio, com um prato de minchi na mão e um copo de tinto na outra. Pedimos explicações. “Chá gordo é um lanche ajantarado, entra arroz, massa, fritos, é um lanche que satisfaz”, diz. “Tem arroz chao chao, chao fan, chericote”, continua. Aos 81 anos – dos quais 60 passados em Lisboa – é no convívio e no revisitar de memórias felizes que se sente melhor. E nada melhor que o perfume e o paladar para avivar essas recordações.

“Quando era pequeno comia muito daqueles bolos ali”, aponta Alfred Mohamed, 64. “É comida que não comemos há muito, muito tempo... Lembra-nos dos bons velhos tempos”, conta. A viver actualmente em Sidney, na Austrália, desde que ficou reformado que o ex-funcionário do Hotel Lisboa aproveita todas as oportunidades que pode para voltar a Macau. Vai a todos os Encontros, religiosamente.

E por falar nisso, o bispo de Macau, D. José Lai, também não faltou à festa. “Já encontrei muita gente que se lembrava de mim quando era pequenino”, confessa. Para o bispo a comunidade macaense “é uma herança que se espalha por todo o mundo, para a América, Europa, Austrália”. Os participantes do Encontro das Comunidades Macaenses depositaram também ontem uma coroa de flores junto ao Monumento das Comunidades Macaenses e assistiram a uma missa na Sé Catedral. “Todas estas comunidades, onde vão, vão com esta fé cristã”, diz.

O Encontro das Comunidades Macaenses continua amanhã com uma conferência sobre Cultura Gastronómica no Instituto de Formação Turística, almoço no mesmo local e jantar



festivo no Hotel Grand Hyatt.

