

- HOME
  - PRIMEIRA
  - OPINIAO
  - LOCAL
  - DESPORTO
  - ACTUAL
  - ENTRETENIMENTO
  - CAMBIOS
  - TEMPO
  - ÚLTIMA
  - PUBLICIDADE
- JTM Online
- EDIÇÕES ANTERIORES

procurar JTM




**ESPECIALISTAS DEFENDEM CANDIDATURA DA GASTRONOMIA MACAENSE**  
**Ingredientes certos para o “menu” da UNESCO**

As características da gastronomia macaense tornam possível a sua classificação como Património Intangível da Unesco, defendeu Annabel Jackson, mencionando que será um meio para preservar esta cozinha secular. A académica, que investigou os sabores macaenses, afirma também que é preciso levá-los a mais restaurantes. Ontem, durante conferência sobre Gastronomia Cultural, duas “filhas da terra” também mostraram imagens antigas que ilustram esta História de Macau

FÁTIMA ALMEIDA



É às lembranças de infância que Cíntia Serro vai buscar as palavras. “Fiel seguidora das receitas herdadas da tia/mãe Albertina” que, “por sua vez, as deve ter herdado dos seus antepassados de Macau”, gosta imenso de cozinhar pratos macaenses não só pela comida “mas especialmente pelo seu significado e pelos sentimentos e recordações”. Foi segura desta paleta de sentimentos, que a mulher nascida “no tempo terrível da guerra do Pacífico” e criada na zona de São Lourenço, salientou que a tradicional gastronomia Macaense não se “deve deixar perder ou cair no esquecimento”.

Durante a conferência sobre “Cultura Gastronómica”, organizado no âmbito do 4º Encontro, Cíntia Serro que tem praticado a cozinha “maquista” pelos três continentes onde se movimentou referiu que “muitos anos já se passaram” desde que estes sabores apareceram e “muito poucas pessoas” lhe “deram importância, não existindo qualquer preocupação em registar receitas tão preciosas”.

“Ainda bem que hoje em dia se está a despertar para uma realidade que nos identifica”, realçou, frisando que tem “receitas sem conta” manuscritas e tenta passar o legado aos seus filhos e também a outras pessoas através de demonstrações. Um caderno de memórias que pode ter um lugar nas gerações de hoje para que se mantenha a “identidade”. Também Graça Pacheco Jorge, “que pertence a uma família desta terra cuja origem se perde na História de Macau”, defendeu a necessidade de motivar os mais jovens para os comeres da sua terra. “Devíamos fazer mais reuniões nas Casas de Macau espalhadas pelo mundo fora, mais reuniões para chamar os jovens”, considerou a autora do livro “A Cozinha de Macau na Casa do meu avô”, lançado em 1992 e que por cá logo se esgotou.

Um título que leva para um conteúdo centrado na gastronomia macaense com as receitas tal como eram confeccionadas em casa do seu avô, uma vez que como explica Graça Pacheco Jorge “todas as famílias têm a sua maneira de cozinhar”.

Como a comida macaense marca a identidade da comunidade e de cada filho da terra, Graça Pacheco Jorge também vai a um passado afastado. O bisavô materno Câncio José Jorge que “foi durante os faustosos no século XIX de Macau o responsável pelas ‘soirées’ de sábados” deixou o legado à geração seguinte e na casa da Rua da Penha nº10 não faltavam “lautos banquetes” frequentados por muita gente.

A imagem é já de um tempo gasto, mas que não se apaga em nenhuma fotografia antiga. Nem no quotidiano de Graça Pacheco Jorge que continua a manter a tradição da casa dos avós. Ainda hoje, “quando faço jantares para os amigos e mesmo que seja só para mim e para o meu marido, as travessas vêm para a mesa sempre arranjadas, nem que seja só para comer a sopa”, contou, acrescentando que também “vêm sempre cheias”, para continuar a fazer do mesmo modo que o avô.

Não é só através das receitas manuscritas e da prática caseira que Graça José Jorge mantém a tradição. Os workshops que ministra, por exemplo, em Portugal, onde actualmente reside, também levam os sabores da comida da sua terra mais longe, através de pratos como o tão



famoso “Minchi”.

É por ter uma História que terá nascido no final do século XVI, que junta sabores portugueses, indianos, malaios e ingleses, e se preenche por outras “estórias” de Macau, mas não só, que a comida tradicional desta comunidade tem de ser preservada e para tal até classificada como Património Intangível da Unesco, defendeu Annabel Jackson, que tem investigado a cozinha macaenses.

“Se a dieta mediterrânica, a cozinha Francesa e o Flamengo de Espanha estão classificados com Património Intangível da Unesco, com certeza que a gastronomia Macaense” pode ser incluída nesta lista para que seja preservada, defendeu Annabel Jackson, que há mais de 20 anos deixou Londres por esta parte do mundo.

Referindo-se a uma das cozinhas de fusão mais antiga, a académica afirmou ainda a necessidade destes sabores antigos chegarem ao paladar dos turistas, pelo que deve haver mais restaurantes com a cozinha crioula de Macau.

**UMA COZINHA SECULAR.** A Confraria da Gastronomia Macaense partilha da mesma opinião. “A comida macaense é uma comida secular, que tem pergaminhos para chegar à Plataforma da Unesco como Património Intangível”, afirmou o presidente Luís Machado. Para tal é necessário “divulgar, por as pessoas a remar no mesmo sentido”, mencionou.

Já no que diz respeito à divulgação da comida macaense nos restaurantes internacionais, Luís Machado referiu que o que falta é a formação, sendo que há a necessidade de haver chefes que dêem essa formação. Passos que estão a ser dados através de um protocolo com o Instituto de Formação Turística.

O grão mestre José Manuel Alves, presidente da Confraria dos Gastrónomos do Algarve e vice-presidente da entidade europeia, também participou na conferência e, além da história e de imagens do Algarve, trouxe uma cataplana lançando o repto, entre sorrisos, para que na próxima vez seja possível ali confeccionar a comida macaense.

“Estamos interessados em descobrir novas receitas (...) e queremos cada vez mais partilhar os nossos sabores”, referiu após a sua apresentação, dizendo ainda que “a base da comida macaense é a gastronomia portuguesa com as alterações próprias da terra”.

Que a origem dos sabores desta terra vêm de longe ninguém duvida. “A cozinha macaense (...) vem da mistura da gastronomia tradicional do nosso país, acrescida de sabores trazidos pelos temperos dos diversos sítios por onde os navegadores passaram” já lá vão mais de quatro séculos, disse por sua vez Graça Pacheco Jorge.

“Se formos corajosos poderemos afirmar que os sabores de Macau são tão antigos como os próprios macaenses”, salientou a propósito Cíntia Serro.

[\[Alto\]](#) [\[Anterior\]](#) [\[Voltar\]](#) [\[Próximo\]](#)



[HOME](#) . [E-MAIL SERVIÇO GERAL](#) . [E-MAIL SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS](#) . [FICHA TÉCNICA](#) . [EDIÇÕES ANTERIORES](#) . [PUBLICIDADE](#) . [PRIMEIRA](#)

### **Promoção Tudo Até 98% OFF**

Cadastre-se em 5 Seg e Receba Todo Dia Ofertas de 50%-98% de Desconto!

[PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se](http://PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se)

Anúncios Google

Copyright (c) Jornal Tribuna de Macau, All rights reserved  
Design and maintenance by [Directel Macau Ltd](#)