

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

procurar JTM

COMPETITION
REGISTER TO WIN
SOUND & IMAGE CHALLENGE
© CREATIVE MACAU

notícias em movimento

motix
Macau's Ticketing Network

Associações Macaenses na Diáspora

RÁDIO DAS NAÇÕES UNIDAS

SHARE



MAMI NA COZINHA
Cozinha maquista



Manuela Nunes *

A candidatura da culinária macaense a Património Intangível da UNESCO, fez-me pensar no tema da gastronomia relacionada com a cultura – ou melhor – da culinária como traço cultural de uma região ou comunidade.

É obvio que a gastronomia é um dos pilares culturais de qualquer civilização, em âmbito alargado (ex. gastronomia mediterrânica), e de uma comunidade ou região particular, em âmbito restrito (ex. gastronomia alentejana). Todos nos apercebemos de que a culinária de uma região quando levada para outra região acaba por sofrer influências, e ao mesmo tempo influenciar, tanto os modos de cozinhar como a selecção de ingredientes e os temperos utilizados.

No entanto, quando falamos de cozinha macaense ela é especial, porque se trata de uma forma muito peculiar de fusão, resultando da intervenção da cozinha ocidental na cozinha oriental, ou o inverso, como resultado de uma ligação que começou há cerca de 500 anos atrás.

De facto, agora está na moda esta coisa da fusão e toda a gente acha muito chique. Mas a fusão gastronómica não é mais do que a criatividade e a alquimia de grandes mestres ou de pessoas inspiradas que se dedicam aos sabores e aromas dos alimentos, procurando as melhores combinações e as melhores alianças entre tachos e panelas, no seu pequeno reino - a cozinha. E sendo assim, saudemos Os e As grandes macaenses que ao longo dos tempos tiveram o dom e a inspiração para criar estes pratos maravilhosos que se encontram na senda de ser resguardados de adulterações para a posteridade.

Confesso que a minha experiência é parca nesta culinária (se souberem de algum curso de culinária macaense p.f. notifiquem-me), por isso fico-me sempre pelo prato mais básico, mas do qual gosto muito (e as crianças adoram), e do qual faço a maior divulgação, sempre que posso, entre amigos e familiares: o famoso minchi.

Como muitos portugueses chegados a Macau (há muito tempo), a minha primeira prova desta iguaria foi na antiga Vencedora. Muito embora também goste de referir dois locais onde podem experimentar o mesmo prato: no Riquexó, sob a mestria de uma Senhora Macaense de letra grande, e na esplanada do Wynn. Muitos outros restaurantes farão jus ao referido pitéu, mas deixo para os leitores a exploração da cidade e da sua diversidade gastronómica.

Bom apetite (e apetecia-me dizer isto em patuá, mas não sei...!)



O MINCHI CÁ DE CASA

Comece por picar uma porção de carne de vaca de boa qualidade. Refogue 1 cebola e 4 dentes de alho em azeite. Junte a carne e deixe cozer, tapado e em lume brando.

Tempere de sal, pimenta e 2 colheres de sopa de molho de soja, tape e deixe apurar (é importante não deixar secar, por isso deve ter sempre o tacho tapado, e se for preciso acrescente um pouco de líquido).

Quando estiver pronto junte pequenos cubos de batata frita, envolva e sirva acompanhado de

EURO 2008
Austria-Switzerland

8-10/12/2006
Visita a Cantão de Delegação da APIM

MACAU 2006
1.ª Jogos da Lusofonia
7 a 15/10/2006

Visita oficial de Edmund Ho ao Vietname
9 a 13/10/2006

O JTM nos 800 anos de Genghis Khan

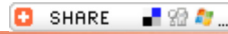
Visita oficial de Edmund Ho à Europa
18 a 24/06/2006

arroz branco e salada.

Para qualquer esclarecimento ou comentário consulte: <http://maminacozinha.blogspot.com>

*** Colaboradora. Escreve neste espaço às sextas-feiras.**

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



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

[Rest. Chinês -70%](#)

Restaurante Chinês com descontos de até 70% em sua cidade. Confira!

www.GROUPON.com.br/Chines

Anúncios **Google**

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