

Gastronomia Macaense como Veículo Social em *Os Dores* de Henrique de Senna Fernandes

JORGE BRUXO*, LURDES N. ESCALEIRA**

RESUMO: Desde cedo a gastronomia se foi tornando uma marca identitária das sociedades, assumindo-se como um importante contributo para a sua história.

Entre as várias tentativas de descrever os modos de vida dos grupos humanos a literatura marca presença, com os escritores a chamarem a si o papel de guardiões das memórias sociais, permitindo-nos aprofundar os conhecimentos sobre o passado e as pretéritas condições de vida de diferentes aglomerados humanos.

Mas este registo dos escritores carece sempre de ser estudado, valorizado, aprofundado e categorizado para dele se extraírem todas as potencialidades que em si mesmo encerra. Partindo deste pressuposto, o presente artigo tem o objectivo de fazer uma análise da obra literária *Os Dores*, para identificar alguns dos hábitos culinários de Macau, na primeira metade do século XX, e a partir da comunhão desses manjares descortinar o valor social simbólico que os mesmos representam.

Em *Os Dores* o autor tece um conjunto de situações em que a gastronomia assume particular relevância social. Macau era, nesses tempos da primeira metade do século passado, um pequeno burgo onde a mesa e as ementas constituíam caminho para afirmação social ou ascensão na hierarquia da sociedade local, quebrando barreiras e marcando o ritmo da convivência quotidiana.

Torna-se evidente que urge e é imperativo estudar a obra dos escritores de Macau porque esta contribui para a preservação e divulgação da cultura macaense, que, no contexto actual, corre o risco de se esbater ou mesmo perder o significado autêntico de muitas das suas especificidades singulares, que apesar de registadas podem não ser completamente entendíveis pelas gerações mais novas.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Social; Escrita; Cultura; Macaense.

*Licenciado em Direito pela Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa, concluiu o mestrado em Língua e Cultura Portuguesas na Universidade de Macau. Publicou, como autor ou co-autor, vários artigos e livros, como *Padre Joaquim Guerra, uma Biografia Intelectual* (2004) e *Portugueses no Oriente: uma narrativa dos séculos XV a XIX* (2017).

Graduated in Law from the University of Lisbon, M.A. in Portuguese Language and Culture from the University of Macau. He has authored and co-authored several articles and books, namely Padre Joaquim Guerra, uma Biografia Intelectual (2004) e Portugueses no Oriente: uma narrativa dos séculos XV a XIX (2017).

**Licenciada em Filosofia pela Universidade do Porto e em Administração Pública pela Universidade de Macau. É Mestre em Gestão e Administração Pública. Foi bolsista de doutoramento da Fundação para a Ciência e Tecnologia de Portugal, e obteve o grau de doutor pela Universidade do Porto. É autora de várias comunicações e artigos e dos livros *Ensino da Tradução em Macau: dos currícula propostos à realidade de mercado*, 2013, e *Portugueses no Oriente: Uma Narrativa dos Séculos XV a XIX*, 2017.

She has a Bachelor's Degree in Philosophy from University of Porto and a Bachelor's Degree in Public Administration from University of Macao. M.A. in Management and Public Administration. She was a doctoral fellow of Foundation for Science and Technology of Portugal, and holds a PhD from University of Porto. She is the author of several papers, articles and the books Tradução em Macau: dos currícula propostos à realidade de Mercado, 2013, and Portugueses no Oriente: Uma Narrativa dos Séculos XV a XIX, 2017.



Casa dos pais de Henrique de Senna Fernandes na Rua da Penha. 1963/64. 1º plano da direita para a esquerda: As 3 filhas de Jorge Robarts e Maria Fernanda de Senna Fernandes Robarts (Maria do Céu de Senna Fernandes Robarts, Maria Helena de Senna Fernandes Robarts e Margarida de Senna Fernandes Robarts) e Maria João de Senna Fernandes Rangel. Do lado esquerdo da mesa: João Manuel de Senna Fernandes com a sua filha, Maria Teresa (Nina) de Senna Fernandes Lichtenstein, ex-esposa, Maria Teresa dos Santos Gomes e o seu filho, João Manuel de Senna Fernandes; Edmundo de Senna Fernandes (pai de Henrique de Senna Fernandes); Gabriela de Senna Fernandes Atraca. (Centro da mesa) Henrique e Miguel de Senna Fernandes. Do lado direito da mesa: José Pereira Leonardo; Maria Cecília de Senna Fernandes Pereira Leonardo; Maria Luíza (Zete) d'Oliveira Rodrigues de Senna Fernandes (mãe de Henrique de Senna Fernandes); Maria Luísa (Marina) de Senna Fernandes; Maria Fernanda de Senna Fernandes Robarts; Eduardo Atraca. Coleção privada da família.

Literatura e Gastronomia estão intimamente ligadas, tendo vários notáveis escritores de todo o mundo recorrido a registos gastronómicos para emoldurarem ou melhor caracterizarem ambientes e espaços sociais, meios e processos de socialização e de circulação social. Em muitas e diversificadas obras literárias se revela a função social da alimentação como elemento de comunhão e de agregação de grupos sociais vinculados por laços familiares, de amizade, de interesses de vária ordem ou até constituídos por meros factores ocasionais, quiçá até imprevisíveis. E tanto isto se pode materializar na sala de jantar, como na cozinha, na adega, no restaurante faustoso ou modesto, na tasca ou nas comidas de rua adquiridas a mercadores ambulantes ou em barracas de feira. Podem ser grandes

banquetes ou frugais refeições, mas há sempre uma mensagem ou aproveitamento de carácter social.

Para exemplificarmos de forma breve as asserções atrás formuladas, e circunscrevendo-nos apenas a escritores de língua portuguesa, apresentamos como mais paradigmático o exemplo de Eça de Queirós que em várias das suas obras, especialmente em *Os Maias*, descreve episódios em que o leitor é levado a assistir a banquetes de requintadas ementas, com alguns pratos da cozinha francesa, reveladoras da excelência desses repastos em que é evidente, sua função social. À volta da mesa, acontece a partilha e debate de ideias e, muitas vezes, a troca de informações ou a recolha de dados que doutra forma seria difícil ou mesmo impossível obter. Mas também encontramos, na mesma obra, um repasto

ESTUDOS DE MACAU

na tasca do Gago durante o qual Gonçalo Mendes se deleita com pratos e vinhos bem portugueses.

O mesmo escritor, em *O Crime do Padre Amaro*, aproveita o jantar oferecido pelo abade de Cortegaça para fazer crítica social, em particular a algum clero pelos seus comportamentos de intemperança e gula.

Este e muitos outros exemplos mostram-nos que a gastronomia desde cedo se tornou um sinal identitário dos povos. A sua presença em obras literárias ajuda a retratar a história única de cada grupo humano, gravando memórias de vivências gastronómicas e convertendo-se num dos elementos mais importantes de quaisquer patrimónios imateriais. O seu registo permite aprofundar os conhecimentos sobre as pretéritas especificidades da vida em sociedade de diferentes aglomerados humanos.

Partindo desta constatação, o presente artigo é resultado do estudo da obra *Os Dores*, de Henrique de Senna Fernandes, e teve como foco de análise o papel da gastronomia na sociedade macaense do primeiro lustro do século passado.

O autor, em continuação dos quadros sociais já deixados em anteriores obras,¹ como *Amor e Dedinhos de Pé*, fala-nos da *riqueza e diversidade da culinária*, fruto, da *fixação dos primeiros portugueses em Macau no começo da segunda metade do século XVI*,² ou até antes, em Malaca, quando a partir de 1511 os portugueses aí se instalaram com uma Administração modulada por Afonso de Albuquerque, o conquistador da cidade.

Numa primeira fase, dá-se a *associação dos gostos dos homens com os conhecimentos culinários das respectivas mulheres e as disponibilidades locais de alimentos e condimentos* (Lamas, 1995:8) e, posteriormente, com a



Casa dos pais de Henrique de Senna Fernandes, Edif. Leonor. 1966/67. 1ª Fila, da direita para a esquerda: Maria do Céu de Senna Fernandes Robarts, Miguel de Senna Fernandes, Edmundo de Senna Fernandes, Margarida de Senna Fernandes Robarts, Maria Helena de Senna Fernandes Robarts, Maria Luiza (Zete) d'Oliveira Rodrigues de Senna Fernandes, João Manuel de Senna Fernandes, Maria Teresa Gomes, Maria Teresa (Nina) Gomes de Senna Fernandes Lichtenstein e João Manuel Gomes de Senna Fernandes. 2ª Fila, da direita para a esquerda: Eduardo dos Santos Atraca, Gabriela de Senna Fernandes Atraca, Maria Luisa (Marina) de Senna Fernandes, Henrique de Senna Fernandes, Maria Teresa (Ho Heung Sut) de Senna Fernandes (esposa de Henrique de Senna Fernandes), Cristina de Senna Fernandes Malheiro, Maria João de Senna Fernandes Rangel e irmã Angela Maria de Senna Fernandes Pereira Leonardo, Jorge Robarts e Maria Fernanda de Senna Fernandes Robarts. Coleção privada da família.

chegada da mulher portuguesa, a culinária macaense vai sendo influenciada pelos veros hábitos gastronómicos dos portugueses *reinóis*.

O intercâmbio de pessoas e coisas, nomeadamente com África, Índia, Insulíndia, Japão e China, contribuiu para a introdução em Macau de uma grande variedade de condimentos, que a Europa se tinha habituado a procurar fora do seu espaço, especialmente no Oriente. De notar também que, mais tarde, fruto da proximidade com Hong Kong, a cozinha macaense sofreu alguma influência da Grã-Bretanha e até da França, porque, no século anterior, era de bom tom usar a culinária francesa como *top cuisine* exibida nos solenes repastos das oligarquias reinantes na Cidade do Santo Nome de Deus,³ um pouco à imagem daquilo que também acontecia em Lisboa.

Sumariamente, podemos afirmar que *a cozinha caseira macaense (...) resulta (...) da diversidade das influências que foi recebendo ao longo dos séculos e através do espaço geográfico por onde os portugueses andaram, (...) passando a elencar influências: portuguesa, chinesa, indiana, com destaque para a goesa, malaia, japonesa, filipina, inglesa, africana e sul-americana, para além de outras mais numa lista quase impossível de esgotar* (Lamas, 1995:9).

Neste momento histórico, em que a comunidade macaense⁴ enfrenta vários desafios para continuar a afirmar a sua identidade e tendo sido Macau elevada a *Cidade Criativa da UNESCO na área da Gastronomia*, em 1 de Novembro de 2017, consideramos relevante e oportuno desenvolver uma análise sobre a presença da gastronomia macaense⁵ na obra deste *filho da terra*, de forma a mencionar os diferentes pratos macaenses e a sua importância a nível social, bem como, através das descrições lavradas em *Os Dores*, aprofundar o conhecimento da vida de Macau no século XX.

Foi isto que, numa leitura atenta a esta obra, tentámos desvendar, trazendo para a luz do dia mais uma, entre as várias e diferentes perspectivas já desenvolvidas por outros investigadores. De registar



Festa de aniversário de Henrique de Senna Fernandes, 15 de Outubro de 1982, Clube de Macau. Colecção privada da família.

que a obra deste escritor trata temas aparentemente simples que se desdobram numa complexidade e multiplicidade de experiências de vida e, por isso, enredos e situações expressamente referenciados ou até aludidos apenas de forma implícita merecem ser descodificados e explicitados, abrindo possibilidades para diferentes tipos de abordagem.

Henrique de Senna Fernandes (1923-2010), advogado por profissão, além de professor e escritor por paixão, legou-nos várias obras, não só as que já se encontram publicadas, porque, como tem sido referido pela família, ainda há muitas páginas manuscritas a precisarem de ser tratadas para posterior publicação. Desde a *Trança Feiticeira, Amor e Dedinhos de Pé, Nam Van – Contos de Macau, Mong Ha – Contos de Macau, A-Chan a tancareira, Os Dores* até à *A Noite Desceu em Dezembro*,⁶ este autor traça um retrato cheio de ínfimos detalhes da Macau que ele, directa ou indirectamente, conheceu e amou, apesar das dificuldades vividas quando a guerra assolou tudo em redor, ao longo do período de 1937 a 1945, seguido das guerras da Coreia e do Vietname, que embora mais distantes não deixaram de arrostar consequências para as populações do minúsculo enclave luso em terras sínicas.

Os Dores é uma obra literária editada postumamente já neste século XXI, com a referência de incompleta e não retocada pelo autor, que retrata a sociedade macaense desde os alvares do século XX

ESTUDOS DE MACAU

até aos finais dos meados desse século. Todo o enredo se desenrola num período que se inicia 15 anos antes do próprio autor nascer e termina quando este era ainda uma criança, provando ser este testemunho indirecto, produto da transmissão oral e das leituras feitas pelo autor. Contrastando este facto com a obra, vemos a capacidade do autor de descrever de forma vívida e detalhada uma realidade que não conheceu directamente, mas em que parece ter estado sempre presente como personagem privilegiada que conhece cada pedacinho do espaço físico e social de Macau e as características físicas, psicológicas, modos de sentir e de pensar de cada um dos cerca de cinquenta personagens, independentemente do seu papel no desenrolar do enredo. Para além disso, paira em toda a obra um conhecimento dos vários assuntos que são tema de debate na cidade cristã, nomeadamente a gastronomia.

A narrativa começa no Verão de São Martinho, portanto em meados de Novembro de 1908, nesses tempos estivais em pleno Outono. A primeira cena descreve a viagem no veleiro recreativo em que seguiam Remígio Policarpo, *o homem que organizara o passeio* (16), tendo por companheiros Floriano, o filho de Remígio, o senhor Valentim, Perene, Silvestre e Maximiliano.⁷ A partir daí fala da pescaria, do almoço, do regresso e do encontro com a *rapariguita de cinco anos, branca e alourada* (17)⁸ à guarda de uma velha que



Henrique de Senna Fernandes com os companheiros do grupo de Coloane. Coleção privada da família.

vivia numa cabana na costa norte da ilha de Coloane. Nessa viagem de regresso, após a pescaria e o *opíparo* almoço, interrompida devido a um *aperto intestinal* de Floriano Policarpo (16), o jovem viu essa rapariguita, esfomeada, com *uma fome muito antiga*, sentindo que era obrigação indeclinável tudo fazer para lhe matar essa fome, convencendo o pai a levá-la para sua casa.

Através das vivências desta personagem, que baptizam com o nome de Leontina, e dos seus encontros, em especial com Floriano, Remígio e Lucas Perene, vai desenvolvendo-se uma complexa e emaranhada teia de relações sociais, revelando hábitos, costumes e tradições, enfim, aspectos da Macau do século passado cujos meandros o autor registou para a posteridade.

Numa primeira análise podemos concluir que a narrativa começa e acaba enviando a mesma mensagem ao leitor, pois na verdade, as últimas cenas do livro descrevem-nos uma Leontina solitária, retraída, escondida, parecendo ainda viver na cabana de Coloane com a velha e os netos, não tendo encontrado o sonhado amor de Floriano nem o lugar social ambicionado, com amigos que a apoiem e acarinhem. A estória parece repetir-se, e, no final,⁹ é Leontina que, embora no seu íntimo ame o filho, aparentemente não se preocupa com ele e deixa-o aos cuidados da *Missy*, para ela melhor deambular pela vida e continuar sonhando com um destino diferente.

Desde o início até ao final, o romance está recheado de referências gastronómicas que o autor usa para nos revelar o estatuto social das pessoas e como a comida é um elemento agregador da comunidade.

A luta pela sobrevivência é vencida em *Os Dores* porque embora o autor nos mostre uma sociedade macaense que vive bem ou mesmo abastadamente, sem ter que se preocupar com a falta ou a carestia de alimentos, também não deixa de trazer à narrativa as dificuldades que algumas pessoas têm para terem ou providenciarem para os seus uma alimentação básica, *com comida pouco variada, porque o dinheiro não dava para mais* (285). De facto, a comida influencia a



Henrique de Senna Fernandes com os companheiros do grupo de Coloane. Coleção privada da família.

tomada de decisão e o rumo da vida dos personagens, como Leontina que só não abandona a vida ao lado de Perene, porque, apesar da sua atitude fazer transparecer um grande desamor ao filho, ela sabe que ficando ali, apenas como uma empregada que cumpre um contrato, o filho não irá passar fome.

Passeios, pescarias e piqueniques surgem logo no início da narrativa. O autor diz-nos que para a pescaria, organizada por Remígio Policarpo, chamaram Lucas Perene porque sabia onde se pescavam bons peixes (16, 187), o senhor Valentim porque era *indispensável em todos os piqueniques pela magia das suas mãos de cozinheiro* (16) e garantia que o repasto não os iria desiludir, e assim é evidente que a sociabilidade não é afinada apenas pelo diapasão da amizade, ou de laços familiares ou profissionais, mas também da concreta utilidade prática para o grupo em que vai participar.

Esta situação repete-se mais tarde quando os jovens, amigos de Leontina e Eunice, organizam um piquenique para o qual convidam Lucas Perene, mais velho e, por isso, com poucas probabilidades de ser aceite pelo grupo (149), porque todos lhe reconhecem grande conhecimento de pesca e capacidade para encontrar muito e bom peixe.

Os passeios à Taipa eram raros, *pois as excursões à “terra-china” eram mais cómodas e mais rápidas através das Portas do Cerco* (243). No decurso do romance o

autor descreve um passeio à Taipa no qual participaram trinta rapazes e raparigas, e ainda Lucas Perene. Alguns jovens preferiram a pesca e permaneceram no barco com Perene. Outros optaram por um passeio e entre eles estavam Evandolina e Joaquim, o irmão de José Lucas, que pretendia vir a casar-se com ela. Mais tarde pescadores e passeantes reuniram-se num piquenique. *O almoço consistia em galinhas e pombos assados, saladas, mais uma formidável feijoada, com todos os matadores. Uma almoçarada à maneira da tradição de Macau, culminada pela doçaria caseira escolhida e regada de vinhos de mesa, digestivos e espíritos* (244).

Comparando estes piqueniques podemos deduzir a classe social dos intervenientes porque se, no primeiro caso, houve a escolha de um cozinheiro de mão cheia que preparou um opíparo almoço, já no segundo, no Ramal dos Mouros, o almoço foi frugal, com pouca variedade, carnes frias, enlatados de sardinha, enchidos, bifés panados, pão e muita fruta, tendo bebido água, porque vinho era impensável e a cerveja e os refrigerantes iriam ficar quentes. E o repasto no passeio dos jovens à Taipa parece situar-se num ponto intermédio com a boa comida cozinhada antes da viagem.

As exigências em termos de gastronomia dependem do nível social e aquilo que para Remígio e os amigos teria sido inaceitável é considerado para



Henrique de Senna Fernandes com os companheiros do grupo de Coloane. Coleção privada da família.

ESTUDOS DE MACAU

Leontina e os amigos como *requintadas iguarias* que são comidas com sofreguidão.

Os peixes, resultado da pesca, eram para ser comidos à noite em casa, verificando-se esta situação em todas as pescarias descritas na obra.

O nairo da discórdia é uma cena curiosa no lar de uma família singular. Referimo-nos a José Lucas Perene e a sua mulher Evandolina do Carmo que viviam na casa dos pais desta, sita na Rua do Hospital dos Gatos, a actual Rua George Chinnery.

Certo dia, contra vontade da prepotente esposa que tudo cerceava e exercia sobre o marido um controle asfíxiante, José Lucas foi à pesca e *capturou um nairo enorme, de quatro cates* (258). Chegado a casa, Evandolina *nem sequer mirou o peixe e obtemperou-o histericamente com acusações insensatas, fruto do seu estado na iminência de parto* (259) e do seu feitio possessivo e dominador. José Lucas *dirigiuse à cozinha e ordenou à criada cozinheira que lhe confeccionasse o peixe em banho-maria, ao paladar macaense* (259).

A mulher não compareceu na sala de jantar e os sogros, embora sentados à mesa, *não tocaram no nairo* (259), sendo essa atitude um sinal de não aprovação da desobediência do genro aos comandos da filha, um sublinhar da não aprovação deste casamento, considerando o genro um oportunista que se aproveitou da insensata escolha da sua mimada filha única.

A **pesca** em barcos alugados ou em fugazes idas à praia aparece como uma das poucas actividades lúdicas que era possível levar a cabo nessa Macau quase parada no tempo, no dealbar do séc. XX. A via fluvial era o único caminho para ver ao largo ou visitar as ilhas da Taipa, Coloane, Lapa, S. João ou outras paragens da terra China, ou mesmo visitar a colónia britânica de Hong Kong. A classe média organizava estes passeios com pompa e circunstância, enquanto os jovens de classe baixa a encaravam como uma forma de distração e de fuga da monotonia dos dias e do intenso trabalho. Um dia de pescaria só terminaria bem se, ao anoitecer, os veraneantes levassem para casa peixe fresco que assegurasse um bom jantar e aí exibissem os troféus da sua actividade lúdica, afinal também com alguma dose utilitária. Naquela altura havia a pesca de nairros e asas-amarelas (16), peixes que abundavam nas águas da foz do rio das Pérolas.

É, contudo, o encontro com a rapariguita, nessa ocasião ainda sem nome, que leva o autor a revelar que lhe mataram a fome com *pão e uma chávena de leite* (21), afirmação que nos permite concluir que, nessa época, o pão e o leite faziam parte da alimentação macaense, no entanto, também nos desperta uma interrogação, porque não parece muito verosímil que tivessem levado leite para um piquenique de homens e muito menos chávenas.



Celebração do Ano Novo Chinês. Coleção privada da família.



Consoada. Coleção privada da família.

Já em casa dos Policarpus, na Calçada do Tronco Velho¹⁰ (21), a rapariguita é medicada com uma *mezinha caseira* (25), pois era isso que geralmente se fazia antes de se ser visitado pelo clínico. E visto que os seus males eram também e em primeiro lugar decorrentes da extrema fome, apenas lhe deram um copo de leite, evitando que morresse à míngua, mas também não lhe enchendo o estômago em demasia, para prevenir que viesse a morrer devido à abrupta ingestão de uma quantidade de comida a que o seu estômago não estava habituado.

A habitação do escrívão era uma casa de guloseimas com *bons chocolates* (a perda de Alzira e de Marcolino, os filhos lambões e preguiçosos), *apetitosos pudins e saborosos pitéus* (30-31). E também Leontina se regala com um pacote de rebuçados recebido de Dona Crescência, sua mestra, que após uma leitura sem falhas a premiou com esse mimo, adoçando-lhe a boca e alegrando-lhe o espírito (39). Anos mais tarde, Dona Crescência levava-lhe guloseimas sempre que a visitava no Convento (65). Sabemos que estas guloseimas eram adquiridas nas lojas dos mouros,¹¹ na Rua Central (47) e a sua oferta podia significar um prémio, um acto de gratidão ou uma simples lembrança.

A relação entre a gastronomia e a posição social é visível desde o início quando afirma que os Policarpus, embora não tendo a abastança dos *mamões de Sto António*,¹² viviam confortavelmente e tinham uma *cozinha saborosa* (27), que o mesmo é dizer que na casa do escrívão se primava pela qualidade gastronómica em vez da fartura exibicionista do novo-riquismo dos abastados residentes do bairro de Santo António.

Mas em casa dos Policarpus está patente a diferenciação social pela gastronomia, sendo a comida e o local das refeições diferente para patrões e criadagem e nem uns nem outros aceitam à sua mesa a crioula-branca que comia na cozinha, sozinha numa mesa separada das criadas, colocada numa situação de isolamento porque nem pertencia a um grupo nem a outro (55).



Chai di Bonzo. Coleção privada da família.



Couve Roxa com Balichão e Choi Sam. Coleção privada da família.

Parece que o autor pretende implicar uma ligação entre a comida servida fria e as relações frias de Leontina com os residentes da casa, mesmo Floriano, que gostava dela, e o padrinho que não mostrava nenhum afecto por ela para não rebentar os laços familiares com a magra esposa e a gorda filha mais velha.

As mulheres da casa, melhor D. Glafira e as suas irritantes filhas, tudo faziam por não dar descanso à pobre Leontina. *As três Policarpus exigiam muito dela. Estavam sempre a chamá-la* (44) *para trazer um copo de água, a bandeja do pequeno almoço ou do chá, e merenda da tarde* (45), o que revelava cultivar-se no interior da casa um certo padrão de vida, evidenciando ânsias de um pretensão superior estatuto social. Por outro lado, este comportamento evidencia, ao mesmo tempo, uma forma de espezinhar a indefesa crioula.

ESTUDOS DE MACAU



Casquinha. Coleção privada da família.



Capela. Coleção privada da família.



Caril de Camarão e Nabo. Coleção privada da família.

No riquexó, a caminho do Convento das Canossianas, Leontina atravessa o Bazar e fica maravilhada com o mundo novo que até então lhe tinha sido interdito, destacando a movimentada Rua da Palha onde se atravancavam *vendilhões de comidas, acepipes e fritos* (57). Com esta referência, o autor pinta-nos a imagem de uma buliçosa rua da Macau desse tempo a abarrotar de vendas ambulantes em que os transeuntes facilmente adquiriam comidas ligeiras a preços módicos.

Já no Convento, Leontina mostra ter aprendido *noções de cozinha, principalmente de doçaria por ver e acompanhar D. Gláfira* (61). Este e outros conhecimentos relativos a tarefas domésticas e a literacia, acrescidos das diferenças somáticas, acarretavam-lhe simpatias e antipatias, da parte das colegas e até das freiras monitoras como era o caso das madres Micaela e Elisa (62)

Nos passeios semanais com as madres cruzavam-se com *crianças bem alimentadas* (64), o que faz transparecer uma certa abundância que nem os anos da guerra alteraram substancialmente. De notar que o autor coloca Leontina a sair do Convento no fim da Primeira Grande Guerra (73), reportando que *os géneros não tinham sido afectados, os preços de consumo mantiveram-se mais ou menos no mesmo nível de barateza* (73), concluindo-se que em 1918 Macau vivia uma situação normal em termos de fornecimento de víveres e estabilização dos respectivos custos, o que é historicamente verídico.

É após a saída do Convento que Leontina toma contacto com a realidade de Macau e a propósito dos seus passeios com a amiga Eunice o autor fala-nos do *elegante pavilhão chinês, transformado em casa de chá*, situado no Jardim de S. Francisco (82), dos cais de pedra da Baía da Praia Grande, onde a chegada do peixe fresco e de outros víveres é, por si, um espectáculo que pode ser observado e apreciado como divertimento. As tancareiras despejavam cestas de vime cheias de pescado do dia e também frutas da época (bananas, anonas e dióspiros) em grande quantidade (83), também significando isto

que o mercado alimentar estava razoavelmente fornecido e os preços eram tão acessíveis que as costureirinhas só não se deliciaram a comer fruta porque tiveram receio de sujar os seus vestidos.

Na Macau das primeiras décadas do século passado toda a água que aí se bebia ou servia para usos domésticos era extraída de poços privados existentes nos quintais, por vezes anexos às próprias casas, nos jardins dos conventos, como no das Canossianas, mas por vezes eram poços públicos nos pátios, jardins, largos e ruas, como era aquele, *perto da escadaria para a igreja, donde se tirava uma água cristalina* (40) e que Leontina espreitou quando, pela primeira vez, foi à missa a São Lourenço, na companhia de D. Crescência.

A casa de José Lucas Perene, em que Leontina Dorese aboletou, também tinha no tardo *um poço de água muito limpa* (205) que para ela era a melhor parte da casa.

Fan-tim, comidas de rua e almoços no local de trabalho servem ao autor para falar dos que viviam com dificuldades e que com fitas, *vantan* e outros manjares, no trabalho e na rua, energizavam o corpo e enganavam os cansaços, tudo para responder às necessidades de cada um na sua luta de cada dia por um dia de amanhã melhor ou, pelo menos, que não fosse pior que o de hoje. Parecia ser isso que, pelo menos semanalmente, a larga maioria dos cristãos de Macau iam implorar aos templos, rezando *Dai-nos Senhor o pão nosso de cada dia*. E mesmo enclausurada em casa, sem precisar de sair à rua, Leontina *ouvia os* habituais pregões matinais e nocturnos dos vendilhões ambulantes de canja e sopa de fitas, do padeiro de pão quente, pregões, audíveis em quaisquer pontos do burgo, com a sua especial e característica sonoridade, que serviam de despertador¹³ se matinais, ou de entrada no período de descanso, se vespertinos. Eram também *pregões de vendilhões de comida* (205) que ouvia, na pacata rua onde ficava a casa de Lucas Perene, quando acorda na primeira noite que ali dormiu, nomeadamente, *o vendilhão do pão* (205) a quem *comprou pão doce e salgado para uma refeição* (206) que fez acompanhar de chá.

Todos esses acepipes e outros petiscos, uns fritos e outros cozidos ao vapor, com o seu aspecto e cheiros característicos, eram acarretados por vendilhões, sendo transaccionados e comidos em plena rua e por vezes levados para casa, para o trabalho ou para o passeio.

Destaca-se o pato assado, uma especialidade da comida chinesa, referindo que Leontina, na Rua dos Mercadores, parou diante da loja do vendedor de pato assado, na altura em que ele cortava a ave, já de pele tostada, em pedaços firmes e succulentos e apeteceu-lhe comprar pernas de ave para partilhar com Júlia ao jantar (119).

Comer gelados na rua, principalmente na concorrida Avenida de Almeida Ribeiro,¹⁴ de forma despreocupada (80) conduz a más interpretações por observadores pouco inocentes. Inocentes eram elas, as costureirinhas, que experimentavam guloseimas que antes lhes estavam vedadas e agora, de forma despreocupada, lambem *gelados em cone* (80) ao mesmo tempo que passeiam e se recreiam com uma vida que antes não podiam almejar, quando ainda se encontravam internadas no Convento das Canossianas.

A Macau daquele tempo ainda mantinha a separação entre a cidade cristã e a cidade chinesa, sendo esta conhecida por Bazar. Este servia de esconderijo ou isolamento aos macaenses que ali podiam acoitar-se e fazer o que não podia ser feito na cidade cristã sem suscitar murmúrios críticos ou comentários muitas vezes indevidos. Foi o caso da festa de aniversário de Cremilda, que habitualmente não era celebrado, por cair na Quaresma, um tempo de penitência e oração para os católicos, que consideravam ser ocasião para tristeza e ausência de festas e de outras manifestações de alegria e regozijo. Por isso a roda de amigos de Cremilda adoptou a sugestão de fazerem o jantar de aniversário num *fan-tim*¹⁵ *da Rua das Estalagens, onde se comia muito bem e por um preço muito acessível* (144). Assim, no Sábado de Ramos, cerca das seis e meia da tarde, lá se encontraram a aniversariante e os seus amigos. Após acertada a ementa, os festivaleiros começaram a bebericar: cerveja para os rapazes e limonada para as

ESTUDOS DE MACAU

raparigas. Desafiando os considerados bons costumes macaenses, *Leontina pediu cerveja que misturou com limonada, o que levou a um alçar de sobranceiras das companheiras* (144), significando isto um sinal claro de reprovação, pois *uma rapariga solteira não bebia cerveja em público, podia quando muito provar* (144).

Fartos dos muitos jejuns daqueles tempos quaresmais, aproveitaram os bons pitéus e comeram vorazmente, bebendo em conformidade. E conversaram sobre tudo o que lhes aprouve, vindo à baila o assunto então mais badalado em Macau: o próximo enlace matrimonial de Elfrida Madruga com Floriano Policarpo, tema que, naturalmente e por razões diferentes, afrontou Leontina e irritou Nicolau, namorado de Eunice. Porém, para afastar dissensões numa reunião festiva, os comentários ao casório cessaram subitamente, acabando por marcar renovado encontro num passeio com pescaria e piquenique, cuja realização se acordou para a véspera do Domingo de Páscoa, então conhecido como Sábado de Aleluia, com a Quaresma já finda.

As lojas de canja, típicas da cidade chinesa, são também frequentadas pelos jovens macaenses, principalmente em ocasiões em que não querem ser notados pela cidade cristã, mostrando que o local escolhido para uma refeição, ainda que breve e simples, não é indiferente aos propósitos das personagens intervenientes.

No caso de Floriano, este não querendo ser visto com Leontina, convida-a para ir a uma afamada e recôndita loja comer canja doce. Mas Leontina, embora *vestida de chita* e apesar do enorme desejo de estar com ele, considera que a famosa loja é *uma espelunca* e apenas se quer mostrar com o seu príncipe encantado num café da Almeida Ribeiro, a via chique daqueles tempos, onde o seu encontro poderia ser socialmente registado e, nesse caso, a notícia logo ecoaria e talvez fosse o fim de um namoro e o reatar das suas esperanças (86).

Na noite de Carnaval, quando se dá o encontro decisivo no desenrolar do romance entre Floriano e Leontina, este convida-a para ir a uma loja de canja,

situada na Rua do Campo, onde poderiam comer uma canja de peixe quentinha (133) e é, também, com uma canja de peixe que Leontina espera Floriano numa noite interminável em que ele não aparece.

No primeiro dia em casa de Perene, depois de uma árdua e intensa labuta e de se ter alimentado apenas a pão, Leontina dirige-se a um *pequeno estabelecimento de comidas chinesas*, situado na Calçada das Virtudes, onde o *cheiro apetitoso das carnes assadas* lhe *sacolejou* o estômago. Aí, onde uma *kuai-mui*,¹⁶ de cabelos alourados, a falar cantonense e sozinha, era uma *cliente inédita*, sem se importar com a falta de higiene, pediu *arroz, pato assado e um prato de hortaliça e uma sopa de van tan* (207).

Há também referências às lojas de cerveja e é num destes estabelecimentos de comidas e bebidas, localizado em frente ao atelier de Júlia, que Perene costuma espiar Leontina e onde esta o vai procurar para lhe comunicar que está grávida.

Estas pequenas lojas de comida surgem em várias partes da narrativa sempre como lugares onde se vai para matar a fome quando os recursos são escassos ou quando se quer fugir dos olhares da



Chow-Chau Lacassá. Coleção privada da família.

cidade cristã. É a uma destas lojas que Angelica leva o irmão, Lucas Perene, quando o encontra sujo e maltratado, e *diante de uma tigela de sopa de fitas* (270) o convence a contar-lhe a sua vida, desde o momento em que ela fugiu de casa para se juntar com um vizinho chinês, sujeitando-se às críticas das suas comunidades que não aceitavam os casamentos de portugueses com chineses.

No local de trabalho observamos Leontina a comer por conta das patroas: em casa de Júlia Matoso, a primeira patroa, os almoços são no atelier, na companhia da patroa e das outras empregadas, comendo comida portuguesa e, porventura, da culinária macaense feita pela criada A-Kam. E, já em casa de Júlia, situada por cima do atelier, o jantar era habitualmente às sete e meia e a patroa partilhava esta refeição com Leontina, que, na altura, também aí dormia, sendo esses momentos propícios a confidências e geradores de confiança entre patroa e empregada.

Em casa de *Missy* e da irmã desta, as irmãs Pak, a comida do almoço na oficina era sempre igual e monótona (285), as refeições eram à base da comida chinesa e todos comiam *com pauzinhos, para não marcar diferenças* (214), sendo estas refeições uma forma de se alimentar sem depender de Lucas Perene e uma manifestação de independência e autoridade perante o homem de quem dependia mas que não amava. Significa isto que não só o tipo de comida como também o modo de comer, com talheres ou com pauzinhos, tinha conotações sociais e culturais que é importante assinalar e marcava cada uma das diferentes comunidades de Macau, umas com mais marcas ocidentais e outras com marcas orientais, mas todas convivendo pacificamente e com alguns sinais servindo de denominadores comuns.

O jantar de Páscoa em casa de Júlia Matoso (162) foi ocasião para se reunirem as quatro trabalhadoras do atelier de costura e a patroa anfitriã num franco e alegre convívio. Não nos é informada a ementa, mas certamente seria constituída pelos pratos costumeiros nessa época festiva, com boa comida macaense, chocolates, bolos e amêndoas.



Porco Balichão Tamarindo. Coleção privada da família.



Tacho. Coleção privada da família.

A intenção de Júlia era dar às *empregadas, cinco antigas babinhas, o vislumbre de uma festa de família* (162), sendo, ainda, um reconhecimento pela colaboração prestada e, simultaneamente, um investimento no futuro ambiente de trabalho, reforçando laços e congregando boas vontades com recurso a memórias de um passado com traços comuns.

Quando Júlia Matoso descobre que Leontina está grávida sente-se profundamente magoada e não a chama para almoçar com ela, como habitualmente acontecia. Leontina permanece isolada no quarto de dormir e a criada leva-lhe aí uma canja e uma mezinha (198).

Mais tarde, quando Leontina vive em casa de José Lucas Perene, as irmãs Pak cozinham-lhe

ESTUDOS DE MACAU

caldos adequados e obrigavam-na a ingerir mezinhas e fortificantes da farmacopeia chinesa (215) e, depois do parto, são os alimentos e os fortificantes dados pelas irmãs Pak que a ajudam a recuperar (221).

Fat Siu Lau,¹⁷ um dos restaurantes mais simbólicos desse tempo de Macau, é o local eleito por José Lucas Perene para seduzir Leontina e, por isso, convence-a a ir lá jantar com ele. Um sítio onde se comia bem, mas não era um lugar barato, não se discernindo por isso mesmo que um *sem-vintém* como Perene ande por aqueles lugares, a não ser que se considere que esse era o preço a pagar para os seus recônditos objetivos ou, noutras ocasiões, um chamamento telúrico pela presença de gostos e sabores dos seus ancestrais de Portugal, ou até um acto imponderado de desgoverno.

Caminharam então rumo ao Fat Siu Lao, e ao chegarem afirma-lhe: *Aqui comem-se suculentos pombos assados. Uma especialidade* (174).

O autor, reportando-se a Leontina, anota que *o apetite crescia nela, com o estômago vazio, só comera um pão pela manhã, acutilou-a, crescendo-lhe água na boca* (174). Entraram pela porta lateral, subiram ao primeiro andar e *abancaram numa mesa junto à janela aberta* (174). Mais adiante, o autor fala em varanda, o que não é bem a mesma coisa. De qualquer modo era uma abertura por onde escoavam os ruídos do exterior e das vizinhanças, resultado dos acordes musicais e das canções que enchem a Rua da Felicidade, mas que não conseguiam invadir Leontina, amargurada com o que lhe estava acontecendo com o único homem que verdadeiramente tinha amado e que em breve iria casar-se com outra. Perene está ao ataque. Procura conquistar a confiança de Leontina com palavras adequadas ao momento. A sua experiência vai ser posta à prova e facilmente frutifica. Mas é acompanhada de umas boas entradas de bolinhos de bacalhau e tostas de camarão, saborosos e envolvidos em paleio encomiástico. Para beberem encomenda vinho e chá vermelho. E com o propósito de começar a aconchegar o estômago comeram um caldo verde, que Leontina comparou com aquele que comia em casa de Júlia, e este ainda era melhor, porque bem ao jeito

português lhe punham umas rodelas de chouriça que melhoravam o paladar.

E depois veio o prato principal, os apetitosos pombos assados no forno, bem crestadinhos e bem temperados. *Um sabor divinal* (175). Uma ementa bem portuguesa, que também seria bem regada, porque Leontina não resistiu a provar, pela vez primeira, o tinto que já tinha degustado. Ela ruborizou de forma que se elevou a sua disposição e os seus olhos brilhavam. E *com palavras meladas de doçura, pombos, vinho e brandy* (203), de enleio em enleio, entram em ambiente de intimidade na conversa e em primeiras carícias.

De facto o vinho e o ambiente quente e dolente aproximaram os dois convivas. O vivaço e experiente Perene faz-lhe mimos e faz crescer confiança e intimidade. Depois de uma sobremesa de pudim de ovos e de um bom café, o repasto terminado e paga a conta, Perene aproveita logo a saída e ainda nas escadas, aí vão os dois de mão dada a passear pela noite de Macau, depois de ela ter sonhado com voos mais altos nessa sociedade macaense.

É também no Fat Siu Lao que, mais tarde, Perene partilha, com os seus *amigos da boémia*, uma *almoçarada de bacalhau regado de vinho tinto*, porque não resistiu ao convite para um *opíparo ágape*, apesar deste ser um *rombo importante* e um desbaratar do *dinheiro que cravara à irmã* (201).

Serões e reuniões sociais servem de mote para nos embrenharmos nas famílias macaenses. Em casa de Remígio, que *tinha uma roda de amigos*, recebia-se *aos serões* e as conversas eram acompanhadas de *risos regalados de vinho e de bons petiscos* (28). Segundo testemunhos ainda vivos, o costume da terra é esses serões ocorrerem, normalmente em véspera de dias de descanso, domingos, dias santos ou feriados e mais excepcionalmente ao acaso de uma celebração em data especial, como um aniversário, um visitante ilustre ou amigo, ou outra razão considerada importante. Mas um bom serão não podia dispensar música, bom vinho e bons petiscos. A conversa tinha de ter um fundo

musical e ser bem alimentada. Os anfitriões faziam jorrar do violino e do piano as notas que embeveciam os amigos à roda da mesa que, só por si, alegrava os olhos. Olhos que também comiam! O fluir dos bons ditos, o contar de segredos, o criticar francamente, o contar de aventuras e dissabores só acontecia depois de emborcado o néctar dos deuses, que libertava os espíritos, clarificava as mentes, estremecia as amizades e criava um ambiente de céu na terra. A nossa obra literária não nos esclarece sobre a ementa, mas certamente não faltarão pratos tipicamente macaenses, como lacassá, porco-balichão-tamarindo, chilibotes e outras iguarias que o pessoal da casa cuidadosamente preparava para gáudio dos convivas e afirmação social da família Policarpo, que como todas as famílias em ânsia de ascensão social faziam para mostrar que não ficavam atrás daqueles que se consideravam nos pináculos da sociedade macaense da altura. Competitividade com outras famílias e busca de promoção social, e também procura de temas coscuvilheiros para alimentar outros serões ou mesmo a má língua que se promovia nos empregos ou nas reuniões pós-laborais que em terras pequenas são constantes e engordam os quotidianos normais.

Os chás em casa de D. Gláfira têm início quando uma reunião de senhoras da igreja, promovida pela *aristocrata* D. Emília Madruga, não pôde realizar-se nos salões paroquiais e nessas circunstâncias acaba por ter de se efetivar em casa de D. Gláfira, a esposa do escrivão Remígio Policarpo. Logo se sentiu afortunada por poder ser anfitriã de senhoras de classe social superior a que ela aspirava aceder. A ocasião deveria ser bem aproveitada, e por isso D. Gláfira de imediato sonhou com um chá riquíssimo, completamente desproporcionado para aquele tipo de reunião, certamente um estilo de chá gordo de caridade, com os pobres na boca e as guloseimas no estômago. Pensava ela, mulher desmiolada, que quanto mais a sua mesa ostentasse fartura e riqueza, melhor se insinuaria e assim poderia conquistar um lugar ao sol na fina nata

da sociedade local. Mas o marido chamou-a a tempo à razão, convencendo-a a ser mais moderada, porque o novo-riquismo, ao invés do pretendido, poderia ser, e era certamente, contraproducente. É assim que apresenta uma ementa *mais sóbria, menos dispendiosa, mas saborosa*, porque *pelo estômago também se conquistam as almas* (94). À hora do chá a mesa estava *vergada de pratos de salgados e doces, do mais tradicional do chá macaense, sobre uma toalha bordada, de brancura imaculada, saída do baú de estimação, atraiu a lambarice das presentes num rumor açodado* (95). Dos salgados faziam parte os croquetes, bolinhos de bacalhau, pãezinhos recheados, chilibotes, *cheese-toast*, sandes de galinha e fiambre, destapadas de folhas de alface, chouchou e lacassá, e na doçaria havia *mamas de freiras*, cabelos-de-noiva, rebuçados de ovos, gelatina de frutas, bolo de mármore, bolo de ananás, pão-de-ló, fatias de pão-de-casa, bebinca de leite e *surang-surave*, que D. Emília qualificou de divinal e valorizou afirmando que em sua casa *nunca se fez coisa igual* (95).

De destacar a referência de D. Gláfira se ter desculpado por não apresentar bebinca de rábano, o que se deveu a não ter encontrado nabo a preceito, relevando este facto por se tratar de um prato típico e muito apreciado nas mesas macaenses.

O investimento na preparação do chá surtiu plenamente os objectivos da anfitriã que recebeu os encómios da D. Emília, cujo elogio era lei, começando a ser aceite no círculo da elite de senhoras da mais elevada camada social. A partir daí, D. Gláfira tornou-se mais selectiva nas suas amizades e mais emperdigada na sua postura, com o pescoço mais esticado. Consequentemente, a família de Remígio Policarpo passou a ser convidada para festas de aniversário, baptismo, comunhão e casamento da alta sociedade. O seu sucesso é tal que D. Emília deu imediato início à estratégia para delinear o casamento da filha, Elfrida Madruga, com Floriano Policarpo.

D. Gláfira continuou a organizar chás em sua casa, mais simples, mas muito apreciados pelas senhoras, tendo sempre à sua espera surpresas

ESTUDOS DE MACAU

culinárias: canja de mungo, *cha-cha*, casca de toranja em açúcar cristalizado, inhame cozido acompanhado com côco ralado e açúcar, ovos-com-jagra ou bebinca de rábano (96).

Lauto jantar na mansão dos Madrugas, um jantar estereotipado ao estilo da burguesia, com requinte e muito gosto. Gosto arquetipado para a mais elevada burguesia das mais modernas cidades e que a de Macau mimeteava como melhor podia. Tinha cerimonial. Tudo devia decorrer segundo um rito pré-estabelecido. Nada era deixado ao acaso. Todos os imprevistos eram bem preparados: isso dava garantia que os propósitos seriam alcançados. Com cenário e exibicionismo tresandando a grandeza, registando-se a futilidade das conversas, a ostentação de grandezas falsas e verdadeiras, a falsa modéstia de aparentar o que se não é mas se aspira a ser, numa volúpia de vaidades, desejos de reconhecimento ou de subida na escala social e esconder de frustrações mal digeridas.

São os de cima que têm a batuta. Marcam o ritmo. Os Madrugas decidem quando se vai a jogo e como se joga. A finalidade última dessa pantagruélica reunião social à volta de uma boa mesa é uma decisão majestática dos Madrugas a que que os outros eventuais convivas vão aderir, sem mas nem porquês, porque isso os honra e nobilita e até tomaram que fosse mais cedo.

Decidido o jantar, a data, o palco de cena, porventura a ementa e os convivas, de acordo com as circunstâncias do significativo momento e atendendo também, certamente, ao número de cadeiras da sala com pretensões a salão, Dona Emília, a matriarca dos Madrugas, endereça o convite em forma de bilhete que o seu *sai-kó*¹⁸ vai entregar e que qual talismã cura a enxaqueca da destinatária, D. Gláfira (106).

No jantar foram primeiro servidos pratinhos de aperitivos e bebidas na sala de estar e, de seguida, passaram para a sala de jantar onde os aguardava uma mesa preparada para 12 pessoas, coberta com uma toalha rendilhada de brancura imaculada e toda a louça

e cristais tinham incrustado a letra M (Madruga), e também nos guardanapos se exibia o M bordado. Todo esse aparato os fez confirmar estarem numa casa rica e requintada. O mordomo e as duas criadas, todos vestidos a preceito, davam um ar de solenidade e de cerimónia que deixaram D. Gláfira embasbacada e Floriano pouco à vontade. A cozinha dos Madrugas era saborosa e de justa fama, e foram servidas várias iguarias: peixe assado, empadão de massa estaladiça com recheio de galinha, lombo de porco e cogumelos, caranguejo-bispo, vaca-embrulhada, porco-balichão-tamarinho, *minchi*,¹⁹ arroz branco e caldo de raiz de lótus e de lulas secas.

De destacar o *minchi* sobre o qual é referido ser um *imprescindível prato macaense e uma especialidade* de que Sebastião Madrugas não prescindia nas refeições em sua casa, desde menino e moço. O *minchi* significava que ele *considerava o convidado no círculo íntimo dos seus amigos* (110). Depois da *comida farta* foram servidos os doces e os pudins: arroz-doce, pudim de ameixas e frutas da estação (111).

Foi servido vinho tinto e branco, *vinho português do fino, encomendado directamente de Portugal*. No final, brindaram com vinho do Porto (111). O vinho do Porto não poderia faltar, porque a sua prestigiosa presença acarretava muitas valências significantes, tais como amor pátrio, requinte social e muito bom gosto.

Seguiu-se um *intervalo sacramental* (111) em que os homens fumaram charutos e cigarros e as senhoras fizeram uma visita às instalações da mansão dos Madrugas.

Seguiu-se o café, o excelente café de Timor, com homens e mulheres juntos de novo em informal convívio, como acontecia em todos os grandes jantares: era o tempo de socializar de forma franca e descontraída.

Concluindo, após os incursos em *Os Dores*, uma obra artística construída e ficcionada por Henrique de Senna Fernandes, a partir da realidade social de um local concreto num tempo real, podemos de forma muito breve

e esquemática sublinhar os seguintes traços: (a) A comida alimenta, em simultâneo, o corpo e o desenvolvimento dos processos sociais, por acarretar momentos de interacção, permuta e avaliação recíproca de quantos convivem e partilham tal evento; (b) A Macau do primeiro lustro do século XX estava seccionada em duas sociedades distintas, a cidade cristã, de matriz ocidental, e a cidade chinesa, de matriz confuciana; (c) As ementas usadas dependiam dos produtos locais, estando sujeitas à sazonalidade, e às tradições e influências gastronómicas das pessoas, seja tradição indiana, malaia, chinesa ou portuguesa; (d) A cidade cristã vivia e comia entre o saudosismo das ementas portuguesas, como o caldo verde e o bacalhau, e as inovações resultantes da fusão de gostos e sabores que originaram uma criativa culinária macaense, recheada de pratos muito saborosos, como *minchi*, lacassá ou bebinca de nabo; (e) Todas as refeições têm uma ou várias funções sociais: comemoram, anunciam, promovem contactos, fortalecem ou esbatem amizades, abrem portas à circulação entre as várias camadas sociais de uma sociedade caracterizada por uma relativa estratificação social; (f) Rua, local de trabalho, casa humilde ou aristocrática, pastelaria

fina ou loja de canjas ou de sopas de fitas, tudo isto são locais em que decorrem as refeições de grupos, que até podem acontecer ao ar livre por ocasião de passeios ou pescarias; g) Cada prato, para além do seu valor culinário, pode ter um significado social, seja de importância, seja de amizade ou de inclusão num grupo social. E o mesmo se passa com as bebidas, particularmente nos brindes.

Em síntese, o conteúdo desta obra permite-nos, ainda, dizer que, nesses tempos, a comida servia para as famílias macaenses se afirmarem através da boa mesa, era então um meio de convívio, um processo de enviar mensagens sociais, a revelação de um certo estatuto social ou meio gerador de ambiente para certas conversas que de outra forma não existiriam ou teriam produzido resultados diferentes.

Amores e desamores, realidade e sonho, o individual e o social, uma cidade de riqueza e abundância e, paredes meias, também de miséria e fome, ascensão e decadência social, um crescendo de contrastes que nos mostram uma cidade em ebulição que alberga diferentes vidas e diversas formas de pensar e de viver. Cidade de fortes contrastes, com várias comunidades, coexistindo em harmonia social. **RC**



ESTUDOS DE MACAU

NOTAS

- 1 De notar que este autor, de forma mais ou menos detalhada, em todas as suas obras faz referências aos vários registos gastronómicos de Macau, com especial destaque para a gastronomia macaense. Estas descrições vão muito para além dos hábitos sociais visto que o autor descreve magistralmente, como na obra *A Noite Desceu em Dezembro*, as agruras da guerra recorrendo à descrição das restrições alimentares e dos hábitos gastronómicos.
- 2 Vide inter alia: Rodrigues, 2018: 35.
- 3 É disto exemplo a família Belmares (*A Noite desceu em Dezembro*) que na ceia de Natal não dispensava na sua mesa algumas iguarias adquiridas em Hong Kong.
- 4 Por comunidade macaense entende-se, neste momento, o conjunto de pessoas naturais de Macau com ascendência mista de português e oriental (por exemplo chinês, malaio ou indiano), participantes da cultura portuguesa e reconhecidos pela comunidade macaense como um dos seus membros.
- 5 Sobre este assunto consulte-se Ferreira, Maria João Salvador dos Santos, (2019), Lisboa, *Macau turismo e identidade*, MGI (Portugal), Lda.
- 6 É ainda autor de *Cinema Em Macau Desde O Início Do Século XX Até à Década De 30*, publicado pelo Instituto Internacional de Macau, em 2010.
- 7 Talvez este Maxi-miliano até esteja a mais, na medida em que no capítulo I, quarto parágrafo, o autor refere que a embarcação levava apenas cinco passageiros e logo a seguir individualiza seis.
- 8 Ao longo do artigo fazemos várias citações de *Os Dores* colocando apenas o número da página entre parêntesis.
- 9 Pese embora o facto de os editores desta obra terem afirmado tratar-se de uma obra inacabada e de não conseguirmos saber se Leontina consegue realizar os seus sonhos e qual o destino dos diferentes personagens, em nosso entender, não nos parece existir necessidade de prolongar o relato visto que deixa em aberto vários finais e deixa liberdade ao leitor de indagar e descobrir, perante o desenrolar da história de Macau, o final mais provável e verosímil.
- 10 Registe-se que no resto do romance o autor, sem avisar da mudança, coloca a casa dos Policarpus na Calçada de Santo Agostinho (36).
- 11 Mouros eram os comerciantes que, sendo muçulmanos há muito radicados em Macau, tinham lojas de fancaria, brinquedos, vestuário e doçarias e onde se vendiam os melhores tecidos e o vestuário mais em voga nas grandes cidades mundiais, como Londres e Paris.. Esses comerciantes constituíam uma pequena comunidade, havendo vários já, então, naturais de Macau.
- 12 Mamão – *todo o filho do bairro de Santo António. (...) a veracidade (“mamar”) de alguns dos seus rapazes, teria levado a que todo o mundo nascido do bairro fosse assim apelidado* (296)
- 13 As pessoas que há 30 anos viveram em Macau, como é o caso dos autores, com facilidade se lembram ainda dos pregões que ecoavam ao final da noite e de madrugada.
- 14 No pós-guerra a Avenida Almeida Ribeiro assume um ritmo explosivo com imensas lojas e casas de chá (76).
- 15 Estabelecimento de comida.
- 16 Jovem estrangeira.
- 17 Este restaurante ainda hoje tem as portas abertas no mesmo local e, também noutros pontos do território, no entanto sem a fama de que gozava na época descrita na obra em análise.
- 18 *sai-kó* significa moço de recados.
- 19 *Minchi* é o prato emblemático da gastronomia macaense, preparado à base de carne picada de porco e de vaca e, habitualmente, acompanhado de batata frita, cortada em cubos pequenos, e ovo estrelado.

BIBLIOGRAFIA

- Escaleira, M. de Lurdes N. e João, Fernando (2016). *Macau em Os Dores, de Henrique de Senna Fernandes*. Revista de Cultura, Edição Internacional no. 53. Macau: Instituto Cultural do Governo da RAE de Macau pp.101-123.
- Ferreira, Maria João Salvador dos Santos, (2019), Lisboa, *Macau turismo e identidade*, MGI (Portugal), Lda.
- Lamas, João A. F. (1995). *A Culinária dos Macaenses*. Porto: Lello & Irmão Editores.
- Rodrigues, Manuel F. (2018). *História da Gastronomia Macaense: contributo para o reforço de uma identidade singular*. Lisboa: Edições MGI.
- Senna Fernandes, Henrique de (2012). *Os Dores*. Macau: Instituto Cultural do Governo da RAE de Macau.

Agradecimento: A Marina de Senna Fernandes e família pela cedência das fotografias que ilustram este artigo.

Os Dores



澳門特別行政區政府文化局

INSTITUTO CULTURAL do Governo da R.A.E. de Macau