

Gastronomia Macaense

A Gastronomia Macaense é uma cozinha de fusão, tendo por base a cozinha portuguesa integrada com ingredientes, condimentos e métodos de preparação da China, África, Índia, Japão, Malásia e países do Sul da Ásia. Não deve ser confundida com a cozinha chinesa nem com a portuguesa, embora tenha recebido delas uma grande influência.

A Cozinha Macaense nasceu após a fixação dos portugueses em Macau em meados do século XVI, trazendo consigo gente de diversas etnias, nomeadamente África, Índia, Japão, Malásia e países do Sul da Ásia.

Minchi

É um prato típico da Cozinha Macaense. De confecção fácil, o prato consiste em carne picada (de vaca ou de porco ou combinado) condimentado com *sutate* claro e escuro (molhos de soja claro e escuro), sal, pimenta e molho inglês. A carne deve ser bem salteada em fogo moderado - alto de forma a ficar bem soltinha e sem grumos de carne. O *Minchi* é guarnecido com batata frita cortada em cubinhos pequenos e servido com arroz branco e ovo estrelado, sendo este último opcional.

O *Minchi* servido com um ovo estrelado está ligado à religiosidade dos macaenses, já que o ovo, com a gema amarela no centro da clara branca, representa as cores da Santa Sé.

Além da carne de porco e de vaca, o *Minchi* também pode ser preparado com filetes de peixe, de preferência nairo/robalo e garoupa, frango e outro de tipo de aves, condimentado com outros condimentos, especiarias e ingredientes, nomeadamente o *balichão*, curcuma, amargoso e hortaliças de salmoura.

Porco Balichão Tamarindo

É um guisado de carne de porco com molho preparado com *balichão* e água de tamarindo seco.

O *balichão* é um molho feito a partir de pasta de camarão, marinada com vinho chinês ou *brandy*, especiarias, tais como cravinho, cássia e pimenta preta grão, folhas de louro, limão e sal. Para obter um bom *balichão*, é necessário deixá-lo ficar em repouso durante pelo menos dois a três meses a fim de permitir uma boa fermentação.

O prato é normalmente servido com arroz carregado, que é um bolinho de arroz preparado com banha de porco e cebolinha picado, que depois de cozido, é prensado e esmagado e posteriormente cortado aos quadrados.

Tacho

O *Tacho* também conhecido por *Chau-chau Pele*, é um cozido de carnes sortidas parecido com o prato português, Cozido à Portuguesa. É feito com as carnes de vaca, porco e frango, orelheira de porco, pele de porco desidratada, presunto chinês, chouriços chineses e pato lacado.

O *Tacho* é um prato forte, é usualmente servido no Inverno em especial durante a época natalícia.

Porco Bafassá

O termo *Bafassá* é uma palavra em *Patuá*, significando *Bafá* (abafar) e *Assá* (assar), é um prato tradicional macaense, preparado com carne de porco, devendo preferencialmente ser a entremeada, pá ou cachaço. No entanto o lombo de porco também é recomendado, caso se queira uma peça de carne menos gorda.

A carne é previamente temperada com sal e curcuma e marinada em vinhas-de-alho. Para confeccionar, a carne é estufada em panela fechada e a meio da cozedura é levada para assar até ficar completamente cozida. O prato é acompanhado por batata cozida no molho do assado e arroz branco.

Bolo Menino

É um bolo típico da Doçaria Macaense, muito apreciado e popular. De textura fofa e esponjosa, é um bolo sem farinha, feito com amêndoa, sementes da azeitona chinesa ou sementes do pinhão, coco ralado, biscoitos ralados ou feijão de soja ralado e ovos.

Este bolo é normalmente servido em ocasiões especiais como nos aniversários, baptizados, no Natal e na Páscoa.

Associação dos Macaenses