

**Daxiyangguo**

Portuguese Journal of Asian Studies | Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos

ISSN: 1645-4677 | ISSN-e: 2184-9129 | 2021, Número 26, páginas 131-150

DOI: 10.33167/1645-4677.DAXIYANGGUO2021.26/pp.131-150

## **O Chá Gordo Macaense: Análise histórica das narrativas sobre a sua origem**

The Macanese *Chá Gordo*:

Historical analysis of narratives about its origin

**Manuel Fernandes Rodrigues \***

\* Universidade de York, Canadá; Email: manuferrodrigues@hotmail.com

### **RESUMO**

Existem muitas similitudes entre o Chá Gordo Macaense e os banquetes europeus e asiáticos. Os banquetes dos povos das ilhas das especiarias, os banquetes europeus que muitos associam à época antiga dos gregos e romanos, o antepasto italiano cuja origem é atribuída ao Marco Polo depois da sua passagem pela China, os acepipes portugueses herança do Az-zibib árabe e o Yam chá chinês, dizem, deram o nome à própria refeição e à sua composição e estão na base das muitas das narrativas que estão na origem do Chá Gordo da Gastronomia Macaense. A gastronomia dos Japoneses que se exilaram em Macau em consequência do Édito do Xogum Tokugawa de 1614 influenciou a gastronomia Macaense. As reflexões mais recentes associam o Chá Gordo Macaense à tradição do chá inglês da tarde High Tea e sugerem a possibilidade de a diversidade dos pratos do Chá Gordo ter tido origem na sociedade burguesa de Macau nos séculos XIX-XX. Porém, estas narrativas da gastronomia Macaense são essencialmente especulativas e quiçá baseadas no imaginário de relatos da tradição oral. Neste artigo tentaremos procurar uma outra linha de exposição centrada na pesquisa dos acontecimentos históricos resultante da epopeia marítima caracterizada pela tragédia, resiliência e devoção dos Macaenses, particularidades

que ao longo dos tempos se foram perpetuando como traços identitários permitindo determinar a origem e as tradições do Chá Gordo Macaense.

**Palavras-chave:** Chá Gordo; Macaenses; gastronomia Japonesa; gastronomia Macaense; Identidade

#### ABSTRACT

There are many similarities between the Macanese Chá Gordo and European and Oriental banquets. European banquets that many associate with the ancient Greeks and Romans, Italian antipasto whose origin is attributed to Marco Polo who brought it from China, Portuguese acepipes linked to the Arabic Az-zibib and the Chinese Yam chá are according to some, are the basis for the designation Chá Gordo and the dishes that make up this special meal in Macanese cuisine. The eating habits and customs of the Japanese Christians who sought safe haven in Macau in the aftermath of Shogun Tokugawa's expulsion Edit of 1614 greatly influenced the Macanese cuisine. The more recent reflections associate Chá Gordo which is served in the afternoon, with the traditional English High Tea. The variety of dishes of the Chá Gordo is given as the reason why it was developed in the nineteenth and twentieth century in the homes of affluent Macanese families. Most if not all of these narratives are speculative, probably based on oral tradition. In this paper we will explore a different line of thought taking account of historical facts from maritime history characterized by tragedy, resilience and religious devotion that over time became features of Macanese identity and the basis of the origin and custom of the Macanese Chá Gordo.

**Keywords:** Chá Gordo; Macanese; Japanese food and eating habits; Macanese gastronomy; Identity

## 1. Introdução

Pergunta-se qual é o significado do *Chá Gordo*, qual a sua origem e o que é que esta refeição especial evoca na mente dos Macaenses? É simplesmente um banquete comum nas celebrações do Natal, aniversários, na Santa Páscoa, batizados ou outra qualquer celebração de convívio no seio da comunidade macaense trazendo os aromas e sabores dos pratos, a amizade e as memórias dos familiares e amigos como tem sido alegado por alguns? Qual é a importância do *Chá Gordo* para os macaenses?

O *Chá Gordo* e o *Sentá Mesa* definem a culinária Macaense no seu melhor e estão intimamente ligados às tradições das famílias macaenses ou Filhos da Terra provenientes de Malaca e Nagasaki que se estabeleceram em Macau em 1553<sup>[1]</sup> aos quais se juntaram a partir de 1800 os de Cantão (Coates, 1978).

---

1. A narrativa 濠鏡澳 Hou Kéng Ou ou Hao jing'ao "Porto do espelho de ostra" de 1750 de Bao Yu, indica que os Portugueses estabeleceram-se em Macau no ano de 1553.

Nos últimos setenta anos tem havido algumas reflexões sobre o *Chá Gordo Macaense* que resultaram em várias narrativas orais entre pessoas conhecedoras da gastronomia macaense para explicar a sua origem.

## 2. Narrativas e influências gastronómicas

A primeira narrativa provem da existência da variedade de pequenos pratos quentes e frios servidos antes dos pratos principais nas refeições europeias, daí alegar que o *Chá Gordo Macaense* se baseia nas tradições da culinária europeia. Alguns indicam o antepasto italiano como a origem desta inspiração gastronómica. Antepasto (plural, *antipasti* em italiano) significa antes da refeição e representa o conjunto de iguarias servidas antes do prato principal. Tradicionalmente é servido como entrada de uma refeição principal, isto é, almoço ou jantar, com o objetivo de aguçar o apetite não devendo ser confundido com salgadinhos e canapés que enganam a fome antes das refeições. Segundo a tradição popular Marco Polo trouxe-o juntamente com as massas tão conhecidas na cozinha italiana depois das suas viagens pelo Império Celeste entre 1271 e 1295 dando origem ao célebre livro *A descrição do Mundo* também conhecido como *Livro das Maravilhas* (Drège, 1992). Apesar da culinária italiana se ter desenvolvido desde os tempos dos romanos, a tradição culinária do antepasto não apresenta traços comuns nem com a tradição culinária nem com os factos históricos do *Chá Gordo*.

Outros referem-se aos *hors d'oeuvres* francês que remonta ao século XVII e definido<sup>2</sup> como *petit plat froid que l'on sert au début du repas, avant les entrées ou le plat principal* como inspiradora do *Chá Gordo Macaense*. Os *hors d'oeuvres* são uma variedade de salgadinhos servidos em festas e outros compromissos sociais para que os convidados se entretendam a petiscar enquanto esperam pelo almoço ou jantar.

Segundo a tradição popular os *hors d'oeuvres* vem do costume dos atenienses ricos que serviam uma série de cinco pequenos pratos para começar uma refeição. Os antigos romanos seguiram o costume grego, servindo pequenos pratos para despertar o apetite antes do começo dos banquetes.

Nos séculos XIX-XX os *hors d'oeuvres* foram adaptados por outras cozinhas europeias e anglo saxónicas. *Appetizers*, é o termo usado no mundo anglófono enquanto que no mundo francófono esses pratos são conhecidos como *amuse-gueules*. Ambos os termos definem o objetivo de aguçar o apetite ou manter a boca ocupada enquanto se espera pelos pratos principais.

---

2. Petit Robert-Canada – Dictionnaire de la Langue Française 1987.

As características entradas quentes e frias do *Chá Gordo Macaense* diferem das entradas dos *hors d'oeuvres*. A variedade de pratos servidos, só por si, não valida a hipótese de que o *Chá Gordo Macaense* se baseia na cozinha francesa pois existem diferenças nos costumes, hora da refeição, a inclusão/exclusão de pratos simbólicos e a disposição dos pratos na mesa. A tradição do *Chá Gordo* desenvolveu-se no século XVII muito antes da adoção dos *hors d'oeuvres* nos séculos XIX-XX.

Há quem alegue que o *Chá Gordo Macaense* provém dos contactos que os navegadores portugueses tiveram com os povos dos arquipélagos do Sudeste Asiático e o facto dos macaenses serem inicialmente de origem Luso-Malaca e dos muitos pratos da cozinha macaense serem oriundos desta região. (Silva, 2016).

A histórica confirma uma presença portuguesa no Sudeste Asiático centrada em Malaca a partir de 1511 após a conquista por Afonso de Albuquerque permitindo o controle do comércio das especiarias nas ilhas Molucas. A presença portuguesa irradiou de Malaca para todo o Oriente chegando a Cantão em 1517<sup>[3]</sup> e ao Japão em 1542<sup>[4]</sup>. Neste período, as poucas descrições sobre os hábitos alimentares dos povos do Sudeste Asiático encontram-se na narrativa de António Pigafetta que descreve vários banquetes dados por diferentes chefes das ilhas Filipinas e Molucas entre os quais o seguinte:

Na segunda feira, o rei de Tadore enviou ao de Bachian comida, levada por 50 mulheres vestidas com panos de seda desde a cintura até aos joelhos: andavam duas a duas, com um homem pelo meio. Cada uma segurava uma bandeja que continha pequenos pratos cheios de diferentes guisados. Os homens levavam vinho em grandes jarros. Dez mulheres de entre as mais idosas ocupavam-se da função de mestres de cerimónias (Pigafetta, 2020:126).

A comida variada e os hábitos sociais descritos por Pigafetta não indiciam provas para validar a reflexão de que os banquetes dos povos do Sudeste Asiático evoluíram para o *Chá Gordo Macaense*.

Há quem considere a tradição de servir acepipes no início das refeições, um costume português que alegadamente remonta ao “az-zibib” que significa

---

3. Em 1513 Jorge Alvares parte de Malaca num Junco Chinês e chega a Tamão, China, em 1514 onde implanta um padrão com as armas de Portugal. Em 1516 Rafael Perestrelo chega à ilha de S. João (Sanchoão) a poucas milhas náuticas de Macau e em 1517 Fernão Peres de Andrade chega a Cantão.

4. Em 1542-3 António da Costa, Francisco Zeimoto e António Peixoto chegaram ao Japão como atestam fontes Portuguesas, Décadas V, e o Teppo-ki Japonês.

passa de uva<sup>[5]</sup>, servida pelos árabes antes das refeições e que evoluiu para os pequenos pratos servidos como entradas. Os acepipes passaram a ser servidos no *copo de água*, um *buffet* de numerosos diferentes pratos utilizado nos casamentos e outras celebrações influenciando<sup>[6]</sup> a criação do *Chá Gordo Macaense*.

A análise dos hábitos alimentares dos portugueses indica que os banquetes já eram servidos em 1507 nas casas da nobreza e aristocracia. Os banquetes nessa época consistiam em grandes quantidades de comida posta em longas mesas servida por criados. Os pratos consistiam em carneiros assados, caça e aves selvagens. A colher era o único talher utilizado pela aristocracia e só em 1507 é mencionado pela primeira vez o uso do garfo nos banquetes (Arnault, 2008).

O livro de cozinha da Infanta D.<sup>a</sup> Maria de Portugal do século XV não contém informações adicionais para além das receitas de cozinha da época.

*Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues publicado em 1693 tem receitas de cariz francesa e italiana devido à influência da rainha Maria Francisca esposa do rei D. Pedro II e é considerado o livro mais antigo da cozinha portuguesa (Rodrigues, 2001).

Nos banquetes até meados do século XVII, predominavam pratos de carne de caça e as aves eram geralmente cisnes e pavões. As carnes eram demasiadamente bem passadas e servidas frias cobertas de abundantes molhos temperados com especiarias orientais. Os pratos não primavam pela variedade, textura, aromas ou paladar. A comida servida nos banquetes servia para impressionar os convidados mostrando o poder e riqueza do anfitrião (Borges, 2011).

Domingos Rodrigues sob as ordens da rainha Maria Francisca incorporou a influência da cozinha francesa e italiana realçando a variedade da matéria prima dando primazia à textura, aromas e paladares das diferentes carnes como a vaca, cordeiro, cabrito, lebre, perdiz, galinha, peru e pato. Os peixes de rio e mar são cozinhados ao ponto, o bacalhau ainda não fazia parte da ementa. O marisco com o seu sabor delicado entra pela primeira vez nos banquetes. Os vegetais como o espargo e nabo entram em saladas. A sardinha, o pão meado ou terçado (misturas de cereais e farelo) e a carne do porco estavam excluídas por serem consideradas comida do povo.

Os acepipes como os conhecemos aparecem nos banquetes portugueses a partir do século XIX e nas primeiras receitas descritas por João da Mata em *Arte de Cozinha* publicado em 1876. No livro consta um menu de banquete para

5. Dicionário da língua portuguesa, Porto Editora (6.<sup>a</sup> edição).

6. Chá Gordo Macaense, segundo confraria de Gastronomia Macaense, em Culture trip.com de 14.04.2018 e Chicken scrawling.com de 9.04.2015).

36-40 pessoas cuja ementa contém entradas frias, sopas, entremeio<sup>[7]</sup> de pastelinhos, peru assado como prato principal, várias sobremesas, licores, vinho e café (Mata, 1993).

Por sua vez o *copo de água* é um buffet desenvolvido no século XIX que se baseia na ceia volante descrita por João da Mata, e inclui entre outros pratos, pastelinhos de aves, rissóis e diferentes sandes<sup>[8]</sup>.

No século XX os acepipes servidos nas refeições portuguesas compreendiam rissóis, empadinhas, croquetes e os peixinhos da horta, um prato da cozinha macaense do século XVI conhecido como peixe temprá, trazido para Portugal no século XVIII e incorporado na cozinha da região da Estremadura Portuguesa (Rodrigues, 2018).

A influência francesa e italiana na cozinha portuguesa fez-se sentir a partir do século XIX tendo o antepasto italiano e os *hors d'oeuvres* francês provavelmente como origem gastronómica dos pratos de acepipes.

O *Chá Gordo Macaense* a contrastar é uma tradição do século XVII e os factos sociais e históricos não validam a tese de os pratos servidos no *Chá Gordo Macaense* tenha evoluído da culinária portuguesa como é mencionado em *Filhos da Terra*<sup>[9]</sup> (Rodrigues, 2018).

A localização geográfica de Macau e os múltiplos e diversos pratos do *Chá Gordo Macaense* permitem alegar a possibilidade do *Chá Gordo Macaense* de se ter desenvolvido a partir do tradicional 點心 dim-sum cantonense servido no 喝茶 yam-chá chinês. Contudo, os factos indicam que no século XVI após o estabelecimento dos portugueses e filhos da terra em Macau, os chineses estavam interditos de permanecerem dentro da povoação cristã depois do pôr do sol por ordens do mandarim de 香山 Héong-sán<sup>[10]</sup>. Esta proibição só foi levantada entre 1800-1825 (Pires, 1988).

A comunidade lusófona e chinesa, embora partilhassem o mesmo espaço, viviam em mundos separados como notou o frade Agostinho de Tordesilhas um Franciscano Espanhol em 1579 e o padre Alessandro Valigniano S.J. em 1599. Os contactos entre as duas comunidades eram estritamente comerciais feitas através dos compradores<sup>[11]</sup> (Boxer, 1990).

O 澳門記畧 *Ou-Moon Kei-Leók*, um estudo histórico social e geográfico de Macau por dois literatos chineses 印光任 Yân Kwóng Yâm and 張汝霖 Chéong

7. Pequenos pratos servidos entre pratos principais para não quebrar o ritmo da refeição.

8. Sandes é a versão portuguesa do *sandwich*.

9. A. M. Amaro (1988).

10. Macau está situado na ilha de Héong sán ou montes odoríficos.

11. Comprador(es). Originário do português, deu por extensão “*contractor*” em inglês (fornecedor, contratante) e hoje em dia é habitualmente usado com este sentido.

Yü Lâm publicado em 1751 confirma a ausência de relacionamento entre as duas comunidades. Os autores indicam os costumes socioculturais dos macaenses através do poema de 汪後來 Wóng Hâu Lói descrevendo o comportamento das duas comunidades de costas voltadas presenciando uma luta de galos num domingo de 1700:

Uma vez, em cada sete dias, os bárbaros prestam culto,  
As mulheres bárbaras ricamente vestidas com peças de brocado, enchem as ruas,  
Galos guerreiros, de espigões metálicos nas patas, preparam-se para uma luta renhida à sombra de uma árvore,  
Chineses e bárbaros, em grupo separados, encostado ombro a ombro, a contemplar.  
(印光任Yân Kwóng Yâm and 張汝霖Chéong Yü Lâm in澳門記畧 Ou-Moon Kei-Leók: traduções de Gomes 1950:55 e Guan/Rulin 2009:19).

A população chinesa de Macau anterior a 1800 era composta sobretudo de uma população flutuante, isto é, não residente, de pescadores, artífices, fornecedores de bens essenciais aos residentes portugueses ou macaenses, pequenos comerciantes, criados e compradores. No manuscrito *Ásia Sínica e Japónica, Macau conseguido e perseguido* de 1744–45 o frade José de Jesus Maria menciona que os chineses tinham tendas de comida, os conhecidos 大牌檔 tai pái tóng, que serviam os seus conterrâneos que trabalhavam em Macau durante o dia regressando à China antes do pôr do sol segundo a lei do mandarim de 香山 Héong-sán. Restaurantes chineses, *per se*, não haviam em Macau nesse período (Maria, 1988).

Estes factos históricos aliado à tradição do *Chá Gordo Macaense* ser sempre servido à tarde e o dim-sum cantonense habitualmente servido durante a manhã, embora no século XX o período tenha sido dilatado até ao princípio da tarde, contrariam a sugestão de que o *Chá Gordo Macaense* é uma inspiração do 點心dim-sum servido no tradicional 喝茶 yam chá chinês.

A origem do *Chá Gordo Macaense* é muitas vezes relacionada ao costume dos residentes Britânicos e Americanos de Hong Kong e de Shangai de tomarem chá, sendo o tradicional chá das cinco um fator identitário dos anglo-saxões. Alguns sugerem que os nomes dados aos pratos típicos macaenses derivam das palavras em inglês (Revista Macau, 2014).

Ora o costume de beber chá no Reino Unido foi apresentado à nobreza inglesa na segunda metade do século XVII pela rainha Catarina de Bragança, casada em 1662 com o rei Carlos II de Inglaterra (Dalrymple, 2019). O hábito

de beber chá da rainha Catarina de Bragança<sup>[12]</sup> era um costume da nobreza portuguesa resultante do comércio do chá de Macau desde o princípio do século XVII.

O chá tornou-se numa bebida cultural britânica<sup>[13]</sup> a partir do século XVIII enquanto que a tradição do chá em Macau já estava consolidada na primeira metade do século XVII, muito antes do casamento da princesa Catarina de Bragança com Carlos II da Inglaterra.

Quanto aos residentes ingleses e americanos em Macau eles chegaram na segunda metade do século XVIII (Teixeira, 1981).

Portanto, a consideração de que o *Chá Gordo Macaense* teve a sua origem nos costumes do chá dos ingleses não é comprovada pelos eventos históricos.

Há quem afirme que a origem do *Chá Gordo Macaense* é de se ter desenvolvido no seio das famílias macaenses abastadas (Revista Macau, 2014). Esta narrativa tem a sua origem na variedade e quantidade de pratos que chegava a atingir 16 ou mais e pela carestia da refeição que só podia ser custeada pelas famílias macaense ricas.

Esta narrativa não toma em consideração que na sua origem, nos longínquos anos do século XVII, o *Chá Gordo Macaense* consistia em duas ou três entradas como o apa bico, apa mochi e chilicotes. Os pratos principais eram o incontornável minchi, arroz branco<sup>[14]</sup> e sopa imbigio di frade<sup>[15]</sup> associados às famílias *de gente pobre*<sup>[16]</sup> de Macau. Além disso, o minchi que as famílias ricas não consumiam até século XVIII, era o prato dos desterrados e dos esquecidos (Rodrigues, 2015).

A comida *finger food* oriental é apontada como a génese do *Chá Gordo Macaense*. *Finger food* é o conjunto de aperitivos que podem ser comidos sem talheres utilizando os dedos, daí o seu nome. No Oriente é comum nas tendas à beira da estrada e ruas que servem comida de comer à mão aos transeuntes, daí o nome (Revista Macau, 2014).

Nos anos vinte do século XX, tornou-se comum nas receções das sociedades mais abastadas servir-se um *cocktail* acompanhado de pequenos canapés ou acepipes que eram consumidos de pé utilizando os dedos. Estes hábitos pouco ou nada têm em comum com a tradição do *Chá Gordo Macaense* que remonta ao século XVII.

---

12. Rainha de Inglaterra, Escócia e Irlanda de 1662 a 1685. O dote de noiva dado pelo seu pai o Rei D. João VI de Portugal incluía as sete ilhas de Bombaím, Tanger e a ilha de Ceilão.

13. A primeira casa de chá em Londres foi aberta por Thomas Twining em 1706.

14. Arroz cozido em água sem sal ou temperos.

15. A sopa imbigio di frade é mencionada numa carta de 1888. (Pereira, 1995).

16. Expressão do patois Macaense que significa família remediada.

### 3. Os laços Japoneses

Pergunta-se então qual é a origem do *Chá Gordo Macaense*? O que é que esta refeição de celebração evoca e o que é que ela representa para os macaenses? Porque ela é servida ao fim da tarde? Sobre que factos assenta o *Chá Gordo Macaense*?

Os wakôs, a quem os chineses chamavam de piratas<sup>17</sup>, foram os primeiros japoneses a contactar com os portugueses e constituíram com os portugueses uma comunidade em Macau em 1553 após o abandono definitivo de 浪白竈 Lampacau.

Macau em 1549-1650 teve um papel fundamental na evangelização do Japão. O comércio entre Macau e Nagasaki alavancou o desenvolvimento e a riqueza de Macau representado pela Grande Nao de Macau que os japoneses apelidaram de kurofune significando a Nao Preta de Macau.

A comunidade japonesa em Macau tornou-se tão destacada que em 1564 o Vice-rei dos dois Kuóngs (廣東Kuóng-Tông e 廣西Kuóng-Sei), o 總督 Chóng Tôk 張鳴岡 Tchéong Meng Kóng, enviou um Despacho ao Senado de Macau, ordenando a expulsão dos japoneses que estavam em Macau desde 1553. Este despacho foi reiterado em 1579 pelo Decreto Imperial Chapa n.º 10 do imperador 萬曆 Vanlie (Múria, 1988).

O relacionamento entre portugueses e japoneses estendia-se muito além do comércio. Muitos dos portugueses casaram com mulheres cristãs de Nagasaki. Malaca era a segunda cidade onde era possível encontrar mulheres cristãs porque não havia portuguesas no Oriente. É de realçar que foram as mulheres de Malaca e Nagasaki casadas com homens portugueses que deram origem aos macaenses. Esta miscigenação prosseguiu nos séculos XVIII-XX com o casamento dos portugueses com as mulheres de Cantão (Coates, 1978).

Foi a comunidade japonesa de Macau, tornada macaense, composta por artistas e artesãos, noviços e catequistas, dojuku ou doshuku do Seminário de Santo Inácio e comerciantes associados ao comércio entre o Japão e Macau, que ajudou a construir a igreja Madre de Deus popularmente conhecida por igreja de São Paulo. Muitos dos japoneses tornaram-se em importantes membros da sociedade macaense e encontram-se sepultados na igreja de São Paulo (Teixeira, 1993).

A proibição do Cristianismo no Japão pelo Xogum Hideyoshi 將軍秀吉 em 1587 e o Édito de Expulsão do Xogum Tokugawa Ieyasu 將軍德川 em 1614 abrangendo todos os jesuítas e cristãos que não apostatassem do Cristianismo não causou inicialmente grandes mudanças no comércio entre o Japão e Macau,

17. 印光任 Yân Kwóng Yâm and 張汝霖 Chéong Yü Lâm em 澳門記畧 Ou-Moon Kei-Leók: 2009:83).

porque tanto Xogum Hideyoshi como o Xogum Tokugawa estavam ansiosos em continuarem a fomentar o comércio externo.

Em 1623-24 as perseguições aos cristãos endureceram e são expulsos para Macau, primeiramente, os homens portugueses solteiros, os homens casados com japonesas e os seus filhos, os maridos e irmãos. Em 1627 cinco nobres da aristocracia militar, Samurai<sup>[18]</sup> foram exilados para Macau. Novamente em 1636 as 287 mulheres e filhas dos portugueses expulsos em 1623 foram expulsas por ordem do 幕府 Bakufu<sup>[19]</sup> (Teixeira, 1993; Boxer, 1993).

A chegada dos membros da aristocracia militar, Samurai, e das famílias dos portugueses de Nagasaki enriquecem os elementos socio culturais da comunidade macaense, tanto assim, que Peter Bundy<sup>[20]</sup> que chegou a Macau a 5 de Junho de 1637 descreve as vestimentas e os transportes das macaenses nos seguintes termos:

Women are carried in norimono hand chairs like the sedans at London, all covered, which are very costly and rich, brought from Japan. The women when they are within doors wear over all a certain large wide sleeved vest called Japan kamaones or kerimones (kimonos) because it is the ordinary garment worn by Japanese (Boxer, 1993:67-68).

[As mulheres são transportadas em norimono, cadeiras levadas à mão, como as cadeiras de sedan em Londres, totalmente cobertas, dispendiosas, ricas em ornamentos trazidas do Japão. As mulheres quando estão em casa usam uma vestimenta de mangas largas chamada quimonos ou querimonos (kimonos) porque é o traje habitualmente usado pelos japoneses.]

Mais tarde Austin Coates descreve os trajes dos macaenses da seguinte forma:

Sarong and cabaia, the distinctive woman's tunic which originated in Portuguese Malacca, was the commonest women's attire. Even the Japanese wives wore sarong and cabaia when going out, though on returning home they changed into kimono (Coates, 1978:34-35).

(Sarong e cabaia, a veste distintiva das mulheres originárias da Malaca portuguesa, era o traje mais comum das mulheres. Até as esposas japonesas usavam o sarong e a cabaia quando saíam, trocando-as por kimono mal voltavam para casa).

---

18. Incluindo os antepassados da minha mãe Sanguiwon サンギウオン

19. Bakufu é a expressão japonesa que significa Xogunato.

20. É um dos mais experimentados viajantes da sua época.

A influência japonesa na culinária macaense é comprovada pelo aparecimento de pratos como o chili-miçó, o mela-miçó di porco, minchi, sopa imbigio di frade, apa mochi, mochi, pân di minchi entre outros (Rodrigues, 2021).

Hábitos e costumes dos Samurai consideravam a preparação das refeições uma atividade guerreira, equivalente ao exercício no manejo das armas de fogo e arte de atirar com setas, foram adaptadas em Macau. A cozinha Samurai conhecida como 料理 *honzen ryori*, com os prestigiados pratos ビブツ *bibutsu* desenvolvidos no fim do século X princípio do século XI do período Heian (平安時代 Heian jidai), foram incorporados nos banquetes.

Os banquetes japoneses nessa época eram servidos aos inúmeros convidados em mesas compridas colocando todos os pratos (Fróis, 2019) principais ao centro e as entradas, sopas e sobremesas nas extremidades da mesa. De acordo com observações de João Rodrigues (Tçuzu), o intérprete Jesuíta dos Xoguns Hideyoshi e Tokugawa, as sopas eram proporcionais à quantidade dos pratos principais porque os japoneses não comiam uma refeição sem 汁 *shiru* (sopas) (Fróis, 2019). Esta realidade continua válida ainda hoje.

A bebida servida em banquetes era o chá que veio da China no século VIII. A utilização do 日本酒 *Nihonshu*, saqué/sake para os estrangeiros, vinho destilado de arroz data do século VIII. O livro de protocolo *Jôjô kikigoki teijo sho* indica que o arroz e as sopas são servidos em proporção aos pratos principais e quando a refeição termina, o sake é servido indicando o fim do banquete (Fróis, 2019).

Os monges do Budismo zen, desenvolveram a partir do século XII no período Kamakura, o 精進料理, *shôjin ryôri*, a cozinha vegetariana dos templos. Para acompanhar a cerimónia do chá, criaram no século XVI uma refeição simples o *Chá Kaiseki* 茶懷石 que consistia numa tigela de arroz, sopa e dois ou três pratos, *ichiju sansai* 一汁三菜. *Kaiseki* (懷石) significa literalmente pedra no bolso ao peito. Este conceito remete para a tradição dos monges do Budismo zen porem uma pedra aquecida na algibeira, o mais perto possível do estômago para enganar a fome. O *Cha Kaiseki* 茶懷石 é definido como uma refeição de conforto. Com o decorrer dos tempos o *Chá Kaiseki* incorporou parte da tradição dos *bibutsu* dos samurais transformando-se em *Kaiseki ryori*, uma refeição variada podendo chegar a ter 16 pratos.

O dicionário japonês 広辞苑 *Kôjien*, descreve *Kaiseki* como uma cozinha de banquete com um certo número de pratos tradicionais provenientes da cozinha da Corte (有職料理, *yûsoku ryôri*), cozinha vegetariana (精進料理, *shôjin ryôri*), cozinha Samurai (本膳料理, *honzen ryôri*) e a cozinha da cerimónia do chá (茶懷石, *cha kaiseki*).

É tradição apresentar nos banquetes um prato simbólico representado pela carpa geralmente em sashimi, peixe cru. O simbolismo da carpa na cultura

japonesa é deveras interessante, consideram-no como o único peixe capaz de nadar contra a corrente, contornar baixios, ultrapassar quaisquer obstáculos até chegar à Porta do Dragão do rio Amarelo. A carpa simboliza “tenacidade e sucesso” (Selliers, 2014). Esta tradição persiste ainda hoje na culinária japonesa.

A história do *Chá Gordo Macaense* está ancorada nos costumes e tradições da comunidade macaense, os Filhos da Terra, oriundos de Nagasaki e de outras localidades do Japão, dos cristãos japoneses exilados em Macau abrangendo os wakôs que fizeram parte das tripulações<sup>[21]</sup> das Naos de Macau e no culto religioso entre os navegantes.

A sobrevivência de Macau dependia inteiramente do tráfico marítimo com outros países do Oriente assim afirma um comerciante inglês em 1625 que relatou haver 10 a 22 barcos portugueses de Macau em Macassar, e cerca de 500 portugueses e Filhos da terra desembarcados (Boxer, 1990).

A carreira do Kurofune termina com a expulsão dos cristãos japoneses em 1623-1636 e a decapitação dos embaixadores e tripulação da embaixada enviada em 1640 por Macau para negociar a retoma do comércio entre Macau e o Japão. A guerra dos holandeses contra os barcos de Macau, culminou na invasão e derrota holandesa em Macau em 24 junho 1622 (Jesus, 1990; Teixeira, 1979). Os tufões e outras intempéries causaram inúmeros naufrágios com grande perda de vidas. Estes factos forçaram o desenvolvimento da resiliência e a devoção na sociedade macaense permitindo ultrapassar um período extremo de dificuldades e sofrimento que pôs em risco a sobrevivência de Macau (Boxer, 1990).

De 1728 a 1792, Macau perdeu 48 navios e grande parte das tripulações. O frade José de Jesus Maria no seu manuscrito de 1740-45 descreve Macau como sendo uma cidade de mulheres destituídas (Maria, 1988).

O impacto social das perdas aparece no censo de 1774 que mostra uma população não chinesa de 4973 pessoas, 109 são reinóis, 321 são mulheres viúvas, 527 mulheres casadas, 1354 mulheres solteiras e 627 crianças. A restante população era composta de escravos e membros das ordens religiosas. As mulheres representavam mais de 56% da população total. Este censo permite inferir que a população era composta de cerca de 848 famílias, quase o mesmo número de famílias indicadas por Bocarro<sup>[22]</sup> em 1635. (Boxer, 1993; Subrahmanyam, 1993).

---

21. A 7 de julho de 1618 um esquadrão composto de seis galeotas que fazia o comércio entre Macau e Nagasaki foi atacado pela fragata holandesa “Jacatra” a qual vendo-se cercada pelas galeotas de Macau, se fez explodir. Relato de um tripulante Japonês da galeota portuguesa (Boxer, 1959).

22. António Bocarro, Cronista Mor do Estado da Índia.

Trinta e oito por cento das famílias tinha viúvas como chefe-de-família. Cerca de metade do total dos chefe-de-família estava embarcada por períodos longos que chegavam a atingir os três anos. Muitas das embarcações perderam-se no mar por causas já explicadas (Teixeira, 1979; Vale, 1997).

O culto a São Francisco Xavier, o Apóstolo do Japão (ou do Oriente) e Santo Padroeiro de Macau (Teixeira, 1981) entre os navegantes e principalmente entre os macaenses de origem japonesa começou ainda em vida do Santo (Thomaz 1993). Foi em Malaca que São Francisco Xavier se encontrou com Jorge Álvares que comercializava entre Lampacau e Malaca. Nesse encontro, Yajjiro, um wakô Japonês provavelmente de Lampacau<sup>[23]</sup> que falava o crioulo português, o patois, acompanhou Jorge Álvares e descreveu o Japão ao Santo (Boxer, 1993).

Em 1549 São Francisco Xavier acompanhado de outros Jesuítas e Yajjiro partiu a bordo de um junco pirata chinês para o Japão. Em 1551 São Francisco Xavier deixou o Japão a caminho da China morrendo na ilha de Sanchoão ou 上川島 (Séong Chün tou) a poucas milhas náuticas de Macau a 3 de dezembro de 1552.

Durante as suas viagens no Oriente, vários milagres foram atribuídos a São Francisco Xavier (Thomaz, 1993) nomeadamente o de ter tornado potável a água do mar para que a tripulação da Nao Santa Cruz não morresse de sede e de ter acalmado uma tempestade no mar na viagem da Grande Nao de Macau. Ambos os milagres foram pintados em quadros por volta de 1558<sup>[24]</sup>.

Para celebrar o regresso dos barcos da frota macaense e das suas tripulações sãs e salvas celebrava-se todos os anos ao fim da manhã do dia 10 de dezembro um *Te Deum* de Ação de Graças seguido de Procissão dos Navegantes em honra de São Francisco Xavier na igreja de São Paulo construída por artesãos e artífices macaenses de origem japonesa e financiada com os lucros do comércio entre Macau e o Japão. A procissão era custeada pelo Senado que governava esta cidade e organizada pelas autoridades eclesiásticas, congregações, irmandades e confrarias (Teixeira, 1981).

A data de 3 de dezembro, dia da morte do Santo para a celebração do *Te Deum* e Procissão dos Navegantes, foi adiada para o dia 10 de Dezembro em virtude de naquela data se celebrar na Igreja de Nossa Senhora Dos Anjos, no Convento de São Francisco a Novena da Imaculada Conceição, padroeira de Portugal (Teixeira, 1981).

---

23. A comunidade japonesa e portuguesa de Lampacau mudou-se definitivamente para Macau em 1553-1557.

24. Os quadros foram expostos na exposição “Uma história de Assombro. Portugal – Japão Séculos XVI-XX” em Novembro 2018-Março 2019 no Palácio da Ajuda em Lisboa.

Após a procissão do Apóstolo do Japão era servida uma refeição reconfortante ou corporal aos membros das confrarias, congregações e irmandades presentes na procissão, composta de chá, minchi e arroz branco, sopa imbigio di frade e duas ou três entradas tais como apa-bico ou apa-mochi, chilibotes e bebinças de nabo com chili-miçó.

Uma refeição é considerada gorda quando há pratos variados, substanciais e reconfortantes consumidos fora das horas das refeições regulares do almoço, jantar ou ceia. Tomar chá é uma expressão portuguesa que significa o chá da tarde que se vulgarizou no século XVI em Macau. No entanto, a palavra chá utilizada na expressão do *Chá Gordo Macaense* vem do costume japonês trazido pelos macaenses, Filhos da Terra, oriundos de Nagasaki acostumados à refeição reconfortante do 茶懷石 *Chá Kaiseki* que antecede ao 茶の湯 *Chanoyu*, cerimónia do chá no século XVI.

Luís Fróis S.J. relata o hábito de uma “refeição corporal” partilhada na igreja no dia 25 de Dezembro de 1563 às “horas das Ave Marias” (Fróis, 1976:357) cerca das 18 horas e menciona banquetes “conforme seos costumes” após a procissão de mártir em 1573 (Fróis, 1981:387) daí a tradição histórica de se servir o *Chá Gordo Macaense* ao fim da tarde em memória destes eventos.

No princípio do Século XVII João Rodrigues S.J. (Tçuzu), escreveu e incorporou “A Arte do Chá” no seu manuscrito da “História da Igreja no Japão” composta em 1575 descrevendo o *Chá Kaiseki* como banquete da seguinte forma:

O banquete antes do chá, de poucos mas excelentes e substanciais manjares de coisas entre eles prezadas e custosas, pois chega às vezes a custar sessenta cruzados, um grou fresco que se dá em xiro[25], e outros pássaros prezados e custosos, e o melhor e mais precioso pescado que há, e outras várias coisas (J. Rodrigues, 2019:93).

A refeição servida aos membros das confrarias, congregações e irmandades após o *Te Deum* e Procissão dos Navegantes era semelhante à refeição reconfortante ou corporal descrito pelos padres Jesuítas Fróis e Rodrigues, e em muito, semelhante ao 茶懷石, *Cha kaiseki* associado ao 茶の湯 *Chanoyu*, a cerimónia do chá.

Uma comparação entre o *Chá Gordo Macaense* e a cozinha Kaiseki associada ao *Chá Kaiseki* indica características e semelhanças que vão muito além de meras coincidências:

---

25. Xiro é 汁 shiru em japonês e significa sopa ou caldo.

## ANÁLISE COMPARATIVA

Nome	Chá Gordo Macaense	Cha Kaiseki
<b>Período</b>	A partir do século XVII <sup>1</sup>	A partir do século XVI
<b>Definição</b>	Refeição reconfortante associada à Acção de Graças e Procissão dos Navegantes.	Refeição reconfortante associado à cerimónia do Chá, Chanoyu.
<b>Transformado em</b>	Chá Gordo (banquete)	Kaiseki Ryori (banquete)
<b>Número de pratos</b>	6 a 18 todos na mesa	6 a 18 todos na mesa
<b>Disposição dos pratos na mesa</b>	Pratos principais no centro da mesa	Pratos principais no centro da mesa
<b>Entradas</b>	Mochi, apa-mochi, e outras	Mochi, sasomochi e outras
<b>Sopas</b>	Baseadas no feijão (imbigo de frade)	Baseadas no feijão (miso)
<b>Molhos e temperos</b>	Chili-miçó, mela-miçó and miçó cristã	Miso
<b>Prato simbólico</b>	Minchi e arroz associado à tenacidade e sucesso	Sashimi de carpa associado à tenacidade e sucesso
<b>Pratos principais</b>	Pratos quentes e frios	Pratos quentes e frios
<b>Pratos avinagrados</b>	Achar (di gamên, limão e Sambal di carambola).	Su sakana (de vegetais, gengibre e ameixa umeboshi)
<b>Sobremesas</b>	Pudins e bolos <sup>2</sup>	Pudins e bolos <sup>3</sup>
<b>Bebidas</b>	Chá e vinho	Chá (matcha) e sake
<b>Enfeites</b>	Papel rendilhado, fruta e flores	Papel rendilhado, fruta e flores

1. A conversão dos Japoneses começou no século XVI. Em 1551 São Francisco Xavier deixou uma comunidade de mais de 1000 cristãos conhecedores das tradições do *Chá Kaiseki* desde essa época.

2. Pudim chawan-no-mushi, e bolo minino, sarã surabe e celicário.

3. Pudim chawan-no-mushi. Bolos castela ou kasutera. Karumela e reбуçados konpeito e aruheito todos de inspiração portuguesa.

Fonte: Análises do autor.

As análises das narrativas permitem inferir as seguintes conclusões:

- a) O *Chá Gordo Macaense* não se baseia nas tradições culinárias Europeias, incluindo a portuguesa.
- b) Apesar da proximidade da cozinha macaense com outras cozinhas do Sudeste Asiático e chinesas, o *Chá Gordo Macaense* não se desenvolveu a partir destas cozinhas.
- c) O Chá Gordo não teve a sua origem nos costumes do chá das cinco dos ingleses.
- d) O simbolismo do prato de minchi está associado aos desterrados e esquecidos cristãos japonese e filhos da terra, daí não ser verosímil que o *Chá Gordo Macaense* se tenha desenvolvido no seio das famílias macaenses abastadas.
- e) É verosímil que a expressão *Chá Gordo* seja uma transliteração ou adaptação da expressão *Chá Kaiseki* que migrou para os costumes gastronómicos dos Filhos de Terra de Nagasaki, dos residentes japoneses em Macau desde 1553 e dos cristãos japoneses exilados em Macau desde 1623-1636.
- f) O *Chá Gordo Macaense* é uma refeição servida de tarde às horas de Ave Marias (18 horas) em memória dos eventos mencionado por Fróis em 1563 e 1573.
- g) O *Chá Gordo Macaense* assim como o *Kaiseki ryori* evoluíram de refeições simples (refeição coporal no *Chá Gordo* e *ichiju sansai*—汁三菜 no *Chá Kaiseki*) para uma refeição com variados e múltiplos pratos semelhante a um banquete.
- h) O Chá Gordo está intimamente associado ao culto a São Francisco Xavier elevado a Santo Padroeiro de Macau.
- i) O *Chá Gordo Macaense* inicialmente associado às festividades religiosas do Natal ou procissões religiosas, estendeu-se com o decorrer dos tempos a baptizados, aniversários, convívio Macaense ou outro evento marcante das famílias macaenses.

#### 4. Considerações finais

O *Chá Gordo Macaense* pode incluir dezasseis ou mais pratos diferentes. É de realçar que os pratos servidos no *Chá Gordo Macaense* são tradicionalmente da cozinha dos Filhos da Terra que tripulavam as embarcações e não os da cozinha dos armadores que eram na sua grande maioria reinóis habituados a uma cozinha diferente da dos macaenses (Gomes, 1986).

É tradicional incluir no *Chá Gordo Macaense* entradas típicas da cozinha macaense como apa-bico, apa-mochi, mochi, bagi, ladu, bebingas de nabo, pan di minchi e chilicotes. Os pratos principais incluem porco bafassá, tacho/chau-chau pêle, galinha di português, chicu di porco, lacassá, congee, mela-miçó di porco e o incontornável minchi e arroz branco simbolizando tenacidade e sucesso dos macaenses. Há sempre os molhos picantes e avinagrados como o chili-miçó, miçó cristã e os achares<sup>[26]</sup> de gamên, de limão e o sambal de carambola ou de outra fruta para limpar o palato e abrir o apetite. Sopas ou caldos, tais como imbigio di frade, abobra-verdi<sup>[27]</sup>, abóbora cambalenga são geralmente servidos. Para finalizar servem-se as sobremesas mais antigas como a sopa doce chácha, o puding chawan-no-mushi, e o doce ovas-de-aranha seguidas dos bolos como o celicário, bolo minino e sarã-surabe (Rodrigues, 2018).

Com a fundação de Hong Kong em 1842 e o estabelecimento das concessões internacionais na China devido à Guerra do Ópio, Macau deixou de ser a única cidade europeia na China (Bickers, 2012). A partir de 1850 as empresas marítimas sediadas em Macau mudaram-se para Hong Kong e Shanghai com enormes consequências económico sociais nefastas à população de Macau.

A igreja de S. Paulo após o incêndio de 1835 ficou em ruínas mantendo-se somente a fachada principal, hoje *ex-libris* de Macau. A decadência comercial deixou os macaenses em condições difíceis de empregabilidade nas tripulações dos navios comerciais. Macau ficou sem frota marítima, sem tripulações e sem comércio marítimo. A Procissão dos Navegantes deixou de se fazer.

Hoje os macaenses viajam para Macau para se encontrar com familiares e amigos. Já não enfrentam os perigos das tempestades e pirataria que os seus antepassados sofreram nos séculos passados. As orações dos sobreviventes no *Te Deum* de Ação de Graças deixaram de se ouvir na igreja de São Paulo. A Procissão dos Navegantes nunca mais percorreu as calçadas e ruas da histórica cidade de Macau em honra de São Francisco Xavier que tornou bebíveis as águas salgadas do mar para saciar a sede dos marinheiros e acalmou as tempestades para que as Naos e as suas tripulações pudessem chegar a porto seguro.

O *Chá Gordo Macaense* permanece como a icónica refeição de gratidão e de celebração dos macaenses. Nas ocasiões religiosas do Natal e Páscoa ou nas festas de celebrações do quotidiano como o convívio macaense e o Encontro

---

26. Achares são pratos avinagrados de vegetais e ou de frutas que servem para limpar o palato e abrir o apetite.

27. Abobra verdi é a abóbora *Benincasa hispida*, thumb. também conhecida em Macau como abóbora de inverno. Em chinês é conhecida como tong kwá 冬瓜湯.

dos Macaenses em Macau. O *Chá Gordo Macaense* é uma oportunidade para família e amigos se encontrarem e renovarem os laços há muito forjados.

O *Chá Gordo Macaense* representa muito mais do que o simples partilhar de uma refeição com a família e amigos. É de facto a última etapa de uma longa e secular epopeia e juntamente com o tradicional *Sentá Mesa* manifestam identidade e o orgulho de pertença de uma comunidade.

A história coletiva dos macaenses indica que a tradição de muitos séculos do *Chá Gordo Macaense* dá significado ao legado cultural e social, resultado de uma epopeia caracterizada pela tragédia, resiliência e devoção dos macaenses, particularidades que ao longo dos tempos se foram perpetuando como traços identitários e consolidaram o sentimento de ser macaense.

Data de receção: 26/04/2021

Data de aprovação: 09/11/2021

## Referências

- Amaro, A. M. (1988). *Filhos Da Terra*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- Arnault, S. D. (2008) *A Arte De Comer Em Portugal Na Idade Média*”. Sintra: Colares Editora.
- Borges, I. C. C. (2011). *A fruta na gastronomia quatrocentista, quinhentista e seiscentista portuguesa*. Estudos Avanzados, nº 16, pp 71-102.
- Boxer, C. R. (1990). *Fidalgos no Extremo Oriente*. Lisboa: Fundação Oriente, Museu e Centro de Estudos Marítimos de Macau.
- Boxer, C. R. (1993). *The Christian Century in Japan: 1549-1650*. UK: Carcanet Press Ltd.
- Boxer, C. R. (1959). *The Great Ship from Amacon*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos Ultramarinos.
- Bickers, R. (2012). *The Scramble for China. Foreign devils in the Qing Empire 1832-1914*. London: Penguin Books.
- Coates, A. (1978). *A Macao narrative*. Hong Kong: Heinemann Educational Books (Asia) Ltd.
- Dalrymple, W. (2019). *The Anarchy. The Relentless Rise of The East india Company*. London: Bloomsbury Publishing.
- Drège, J-P. (1992). *Marco polo e a Rota da Seda*. Lisboa: Livraria Civilização Editora e Círculo de Leitores.
- Fróis, L. (1976) *História de Japam*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- Fróis, L. (1981) *História de Japam*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- Fróis, L. (1983) *História de Japam*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- Fróis, L. (2019) *Tratado das Contradições e Diferenças de Costumes entre a Europa e o Japão*. Lisboa: Livros de Bordo.
- Guangren, Y. & Rulin, Z. (2009). *Breve monografia de Macau*. Macau: Instituto Cultural de Macau.

- Gomes, L. G. (1986). *Macau Factos e Lendas*. Macau: Instituto Cultural de Macau/Leal Senado.
- Jesus, M. (1990). *Macau Histórico*. (Fac-simile da 1.<sup>a</sup> ed. portuguesa apreendida em 1926). Macau: Livros do Oriente.
- Kazuko, E. (2005). *Japanese cooking*. London: Annes.
- Maria, Fr. J. J. (1988) *Ásia Sínica e Japónica*. Macau: Instituto Cultural de Macau/ Centro de Estudos Marítimos de Macau.
- Mata, J. (1993) *Arte de Cozinha*. Lisboa: Vega.
- Murayama-Cain, Y. (2010) *Japanese Church History: Historical background and Issues of Identity*. *Humanística e Teologia* n° 31:2, pp 203-244.
- Múrias, M. (1988). *Instrução para o bispo de Pequim e outros documentos para a história de Macau*. Macau: Instituto Cultural de Macau.
- Pereira, J.M.M. (1995). *Ta-Ssi-Yang-Guo Arquivos e Anais do Extremo-Oriente Português*. Macau: Direcção dos Serviços de Educação e Juventude de Macau/Fundação Macau.
- Pigafetta, A. (2020) *A Primeira Viagem em Redor do Mundo*. Amadora: Oficina do Livro
- Pires S.J. & Benjamim V. (1988). *A embaixada mártir*. Macau: Instituto Cultural.
- Revista Macau (2014.12.10). *Chá gordo uma pitada de modernidade na tradicional mesa macaense*. Macau: Gabinete de Comunicação Social da RAEM.
- Rodrigues, D. (2001) *Arte de Cozinha*. Colares: Colares Editora.
- Rodrigues S.J., (Tçuzu), João (2019). *A arte do chá*. Lisboa: Livros de Bordo.
- Rodrigues, M. F. (2015) *A gastronomia como elemento de identidade: a culinária Macaense*. *Daxiyanguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos*, 20, pp.67-88. Instituto do Oriente. Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas da Universidade de Lisboa.
- Rodrigues, M. F. (2018) *História da Gastronomia Macaense*. Lisboa: MIGI.
- Rodrigues, M. F. (2021) *Macanese Heritage from Nagasaki*. Macau: Revista de Cultura. International Edition n.º 65 pp. 82-91.
- Selliers, D. (2014) *Des mérites comparés du saké et du riz*. Paris: Diane de Selliers.
- Silva, A. M. J. (2016). *Macanese Cuisine. Origin and evolution*. Macau: International Institute of Macau.
- Subrahmanyam, S. (1993). *The Portuguese empire in Asia: 1500-1700: a political and economic history*. London: Longman.
- Yân Kwóng Yâm 印光任 & Chéong-Ü-Lâm 張汝霖 (1751) 澳門記畧 (*Ou-Moon Kei-Lôk*)” tradução de Luís G. Gomes (1950) *Monografia de Macau*.
- Teixeira, M. S. J. (1993). *Japoneses em Macau*. (ed. bilingue português/japonês). Macau: Instituto Cultural de Macau, Comissão Territorial para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses.
- Teixeira, M. S. J. (1979). *Toponímia de Macau*. Macau: Imprensa Nacional.
- Teixeira, M. S. J. (1981). *Toponímia de Macau*. Macau: Imprensa Nacional
- Thomaz, L. (1993). *Namban Ji*. Lisboa: CTT Correios.
- Vale, A. M. M. (1997) *Os Portugueses Em Macau (1750-1800). Degredados, ignorantes e ambiciosos ou fiéis vassallos d’El-Rei?.* Macau: Instituto Português do Oriente.

**Sobre o autor**

MANUEL FERNANDES RODRIGUES MA em Economia, Universidade de York, Toronto, Canadá. Pós-Graduação: Universidades de Virgínia, Michigan, USA, Colégio Europeu, Bruges, Bélgica. Funcionário aposentado da Comissão Europeia. Board Economist, Ontario Energy Board, antigo professor assistente na Universidade de York, Toronto. Publicações recentes: *História da Gastronomia Macaense – Contributo para o reforço de uma identidade singular*, e vários artigos na *Daxiyangguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos* do Instituto do Oriente/ Universidade de Lisboa e *Revista Cultura* do Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau. [ORCID ID: <https://orcid.org/0000-002-7282-1532>]

**About the author**

MANUEL FERNANDES RODRIGUES MA in Economics, York University, Toronto, Canada. Postgraduate: University of Virginia and Michigan USA, and European College, Bruges, Belgium. Retired official of the European Commission. Former Board Economist at Ontario Energy Board. Former assistant professor at York University. Published recently *História da Gastronomia Macaense – Contributo para o reforço de uma identidade singular*, and several articles in *Daxiyangguo – Portuguese Journal of Asian Studies* of Instituto do Oriente/University of Lisbon and *Culture Review* of the Instituto Cultural of the Government of Macao.

[ORCID ID: <https://orcid.org/0000-002-7282-1532>]