

SOBRE CERTA TRADIÇÃO DOS MACAENSES

São Paulo, 26 de abril de 2012

O *macaense* é corajoso. De *fibra*, ou como muitos por aqui em São Paulo se diz *raçudo*, num dos sentidos que o dicionário Aurélio define como “*qualidade que se supõe própria de uma origem ilustre, como, p. ex., a distinção, a elegância, a coragem, o vigor*”. E acrescento, que é também hábil como no enfrentamento de uma vida incógnita por vir que se lhe reservara nessas terras, cômico de suas limitações pessoais, quer de experiência, quer de instrução.

Eu me refiro aos *macaenses* que desembarcaram em São Paulo nos anos que se passaram em fins de 60 e durante os anos 70-80, alguns dos quais foram para Canadá principalmente e alguns poucos para Estados Unidos, e uns poucos retornaram a Macau, cada *um* por seus motivos individuais. *Outros macaenses* escolheram Rio.

Todos lutam, lutam e lutam. Uns com mais *sucesso*, outros com *menos*, porém, não há um que se possa reclamar em termos de alcance dos objetivos traçados.

Muitos se associaram à Casa de Macau em São Paulo, os quais são os que de perto convivo e digo que os conheço. Uns prestigiaram a Casa, outros nem tanto.

São os que frequentam a Casa de Macau em São Paulo - CMSP, aos quais tomei a liberdade, e com o respeito que merecem, de os parabenizar por manter o mesmo *ideal* em que a Casa fora concebida para almejar e o mesmo *espírito* indomável de lutar com as poucas armas que dispõem a caracterizar o *macaense*.

Na CMSP ultimamente, tem-se promovido alguns “encontros” aos domingos relativos à *gastronomia típica – macaense, portuguesa e chinesa* – para deliciar e entreter os associados. Digo *macaense*, porque é composto de variadas etnias culturais mistas, tais como, a de *portuguesa* (*feijoada, cozido, coelho, etc.*; a de *chinesa*, como “*chá siu (lombo assado)*”, “*ló pak kou (torta de nabo)*”, a de *indiana* (*samosa*), a de *indonésia* (*bagi*); a da *própria macaense* “*diabo*”, “*tacho*”, ou *afrancesado* “*french toast*” e *inglesado* “*cheese toast*”, etc. etc. etc.

É o *espírito macaense* que impera para que se revele a incorporação multicultural neste campo gastronômico. Quase todos os associados é hábil na culinária, podendo até restringir-se a um ou dois pratos típicos. Mas é a habilidade *macaense*.

Uns *poucos* tem especial inclinação na arte de cozinhar, como a Natércia, o Armando, a Delfina, a Ketta, a Hercília, a Terezinha Gomes, a Nanete, a Belinha e tantos outros que não cito nominalmente por redução de espaço apenas, os quais já nos brindaram com suculentos pratos nesta festança gastronômica.

Não pretendo falhar com o nosso presidente atual Gilberto, o principal fundador da CMSP, sempre acompanhado da esposa Queta, que também são adeptos da boa cozinha. Eu sou amador com uma paixão culinária, e avanço na feitura de alguns pratos para deleite dos associados.

A todos esses associados colaboradores, e também aos que marcam presença nos almoços em franco prestígio à uma tradição macaense nessa tão requintada e ao mesmo tempo habitual de "*quatro mãos*" na arte da cozinha.