

「讓美食成為澳門吸引旅客的因素」 “Fazer da Culinária um ponto de atração para quem nos visita”

增刊
SUPLEMENTO

澳門土生美食在旅遊局局長的心中佔有一席之地。文綺華向《澳門平台》表示，特區政府正致力將本地美食打造成為澳門旅遊的魅力之一，並將逐步推動可持續發展

A gastronomia macaense tem lugar reservado no coração da diretora da Direcção dos Serviços de Turismo. Ao PLATAFORMA, Helena de Senna Fernandes revela os esforços encetados para fazer da culinária local um dos pontos de atração de Macau, sem nunca esquecer a implementação gradual de práticas sustentáveis II

專訪 ENTREVISTA



煮出永續的未來 COZINHAR UM FUTURO SUSTENTÁVEL

為確保澳門土生菜的可持續性，有必要讓更多人了解澳門土生美食。社群領袖強調了國際化的重要性，並盛讚在世界各地的土生葡人保留和傳承土生菜的努力

Para garantir a sustentabilidade da culinária macaense é preciso dá-la a conhecer a um público mais vasto. Líderes da comunidade frisam a importância da internacionalização e enaltecem o envolvimento da diáspora nesse processo III-IV



可持續美食烹
調日影片
明日上架！
VÍDEO DO DIA
DA GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL DISPONÍVEL
AMANHÃ!



媒體合作夥伴／製作 MEDIA E PRODUÇÃO



主要支持單位 PARCEIRO PRINCIPAL



支持單位 PARCEIROS INSTITUCIONAIS

澳門特別行政區政府文化局
INSTITUTO CULTURAL do Governo da Região Administrativa Especial de Macau



「我們成功收集到近300份食譜、手稿和刊物」 “Conseguimos recolher perto de 300 receitas, manuscritos e publicações”

澳門土生菜已被列入國家級非物質文化遺產，這非常重要

É muito importante que a culinária macaense tenha sido incluída na Lista de Património Cultural Imaterial Nacional

「可持續美食烹調日」臨近，澳門旅遊局局長文綺華接受《澳門平台》專訪時表示，旅遊局希望借助澳門土生菜促進可持續發展的工作，並把土生菜傳承下去。

—澳門土生菜為何如此特別和獨特？

文綺華：對我來說，澳門土生菜是很獨特的，因為我是土生葡人。土生菜從心底地觸動我，會讓我想起家的味道。從更大的層面來說，我認為澳門土生菜為世界上出現得最早的其中一種融合菜式，它融合了不同地方的不同文化，例如葡萄牙、歐洲、非洲、印度、馬來西亞及中國。這是一個非常國際化的菜系，所有元素都在澳門相遇融合，是我們文化的一部分，也令澳門土生菜更加獨特。

—澳門土生菜被列入國家級非物質文化遺產。這對推廣澳門當地美食帶來甚麼作用？

文綺華：澳門土生菜已被列入國家級非物質文化遺產，這非常重要，因為這是中央政府和內地認可澳門土生菜是澳門

文化一部分，是澳門的特色。我們還有一個要傳承這個文化遺產的理由，就是讓美食成為澳門旅遊的吸引之處。這裡是土生菜的發源地。澳門獲聯合國教科文組織授予美食之都的稱號，這個認可是我們推廣旅客來澳門遊玩的動力，讓旅客有機會來品嚐我們的美食。

—澳門旅遊局在支持和推廣「澳門土生菜資料庫」方面扮演了甚麼角色？

文綺華：這個資料庫是在我們加入聯合國教科文組織全球創意城市網路聯盟時構思的。當時的想法是參考成都，它是中國第一個被聯合國教科文組織評為創意城市「美食之都」的城市。現在有些菜系可以有明確定義的範圍，例如川菜，我們還未到定義澳門土生菜範圍或把澳門土生菜分類的一步，但我們認為我們有責任保留上一代人的食譜，確保這一遺產得以傳承下去。在被列入聯合國教科文組織「美食之都」的頭四年，我們嘗試收集食譜和手稿，以及上一代的經驗。為此，我們與澳門文化局、澳門旅遊學院和澳門國際研究所開展合作。文

化局本身已擁有一些手稿，但是沒有被特別處理。通過澳門國際研究所，我們向世界各地土生葡人家尋得菜譜。雖然有一些需要修復，但我們收集了接近300份食譜、手稿和刊物。這些食譜都被收藏在澳門土生菜資料庫，以保留最正宗的土生菜口味。這是一個令我們自豪的項目。雖然工作量很大，但非常值得。

—澳門是聯合國教科文組織全球創意城市網路聯盟的成員。能請您介紹一下關於6月18日（國際可持續美食烹調日）的活動嗎？

文綺華：我們自2016年開始，每年都慶祝這一天。對於我們而言，這是一個很特別的節日，因為許多人認為「美食之都」只是美食好吃、餐廳優質，以及傳承優良。但我們需要強調的是為甚麼我們需要傳承土生菜，以及推動可持續發展的生活。而美食則有助於宣傳這一可持續性的理念。為了地球的可持續發展，每一個人都要行動起來。作為「美食之都」，我們希望利用美食來促進可持續的發展。🍴

NO CONTEXTO DAS COMEMORAÇÕES DO DIA DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL, A DIRETORA DA DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO (DST), MARIA HELENA DE SENNA FERNANDES, QUER UTILIZAR A GASTRONOMIA PARA PROMOVER PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E ASSUME O “DEVER” DE PRESERVAR A COZINHA MACAENSE

- O que é que faz da culinária macaense algo tão especial e único?

Maria Helena de Senna Fernandes

- Para mim é algo singular porque sou macaense. Esta gastronomia é algo que me toca no coração, porque significa que estou em família e em casa. Num contexto mais lato, a cozinha macaense, que eu considero uma das culinárias de fusão mais antigas do mundo, combina uma variedade de culturas de diferentes continentes, porque falamos de Portugal, Europa, África, Índia, Malaca e, finalmente, a China. É uma culinária muito internacional, pois reúne em Macau todos estes locais. É parte da nossa cultura e faz da comida macaense algo extremamente singular.

- A culinária macaense foi incluída na Lista de Património Cultural Imaterial Nacional. Que tipo de influência isso tem na promoção da comida local?

M.H.S.F. - É muito importante que a culinária macaense tenha sido incluída na Lista de Património Cultural Imaterial Nacional. É o reconhecimento do Governo Central e do Interior da China de que a culinária macaense é parte integrante da cultura de Macau e do carácter único da região. É mais uma razão para continuar com este legado e cultura, fazendo da culinária um dos pontos de atração para quem nos visita. Aqui situa-se a origem da culinária macaense. Sendo uma cidade gastronómica, segundo o contexto da UNESCO, diria que o reconhecimento dá-nos motivação para incentivar outros a visitarem Macau, de maneira a

poderem provar a nossa gastronomia.

- Que papel tem tido a Direcção dos Serviços de Turismo no apoio e promoção da Base de Dados da Cozinha Macaense?

M.H.S.F. - Esta base de dados foi algo concebido quando fizemos a inscrição para nos juntarmos à Rede das Cidades Criativas da UNESCO. A ideia era usar o exemplo de Chengdu, a primeira cidade chinesa criativa da gastronomia da UNESCO. Agora, é possível definir alguns parâmetros, nomeadamente acerca da culinária de Sichuan, por exemplo. Nós não fomos tão longe ao ponto de classificar ou tabelar parâmetros sobre o que de facto constitui a culinária macaense. No entanto, achamos que para o bem da sustentabilidade a longo prazo da passagem da culinária macaense para futuras gerações, é nosso dever guardar e preservar as receitas das gerações mais velhas. O objetivo é continuar a herança. Durante os primeiros quatro anos desde que somos uma cidade gastronómica da UNESCO, tentámos compilar as receitas e os manuscritos, bem como a experiência das gerações mais velhas. Encetámos uma parceria com o Instituto Cultural, o Instituto de Formação Turística (IFT) e com o Instituto Internacional de Macau (IIM). O IC já tem na sua posse alguns dos manuscritos, mas estes ainda não sofreram qualquer tratamento especial. Através do IIM, fomos capazes de pedir diversas receitas das Casas de Macau espalhadas pelo mundo. Algumas necessitaram de preservação, porém, conseguimos recolher perto de 300 receitas, manuscritos e publicações. Vamos usar a base de dados para experimentarmos as várias receitas, de maneira a guardar o autêntico sabor macaense. Isto é um projeto que nos orgulha. Dá muito trabalho, mas vale a pena o esforço.

- Enquanto membro da Rede das Cidades Criativas da UNESCO, o que nos pode dizer sobre o dia 18 de junho (Dia da Gastronomia Sustentável)?

M.H.S.F. - Desde 2016 que celebramos este Dia. Da nossa parte, é um marco muito especial porque várias pessoas acham que o conceito de cidade gastronómica só se prende a boa comida, bons restaurantes e a uma boa herança. No entanto, é necessário realçarmos o porquê de preservarmos a nossa herança e implementarmos uma vida mais sustentável. A culinária pode ajudar a incutir essa sustentabilidade. Para tornarmos o mundo mais sustentável, todos têm de contribuir. Sendo uma cidade gastronómica, queremos utilizar a culinária para promover essa sustentabilidade. 🍴



「保護土生葡人文化極為重要」

“Extremamente importante para a preservação da cultura macaense”

關注其文化保護的土生族群認為，土生菜與國際連結是未來保育的方向之一。這個菜系一直在各自家中一代傳一代，因此「搜集全球土生菜食譜」項目能讓更多人認識這個「家常」美食則顯得相當重要

Uma comunidade que se preocupa com a preservação cultural, vê na internacionalização da sua gastronomia uma forma de salvaguardar esse futuro. É nesse âmbito que projetos como as “Receitas Caseiras Macaenses pelo Mundo” ganham relevo, dando a conhecer uma cozinha que teima em ‘sair de casa’

澳門一直以「世界旅遊休閒中心」為定位。為奠定這一地位，澳門利用其多元美食的優勢，透過聚焦本地美食，推廣自身的特色。澳門作為聯合國教科文組織創意城市網絡的成員之一的背景下，旅遊局在慶祝「可持續美食烹調日」的同時並宣傳澳門土生菜及促進美食的可持續發展。澳門土生葡人社群遠遠不止有澳門居民，他們早已遍佈到世界的各個角落。因此「搜集全球土生菜食譜」項目的使命是記錄食譜和故事，以及了解這種美食是如何在國外被重新創造和適應。

不少土生葡人僑民均表示，在保持土生菜原創性方面遇到困難，無論是在夏威夷的檀香山，還是巴西的里約熱內盧，由於缺乏食材，未能夠保有食譜最純粹的傳統，大家只能盡其所能，有土生葡人坦承，很懷念從家裡學到的食譜。

然而，這不一定是一個問題，甚至可能是一個機會，因為這意味食譜可變化成另一種可能。澳門土生協會理事長飛文基向《澳門平台》分享，在學

Uma cidade que se quer afirmar como Centro Mundial de Turismo e Lazer, aproveitando o leque variado de oferta gastronómica para esse efeito, vira-se para a culinária local e promove uma das suas marcas distintivas. Macau pertence à Rede de Cidades Criativas da UNESCO, e é nesse âmbito que, no Dia da Gastronomia Sustentável, a Direcção dos Serviços de Turismo celebra a gastronomia macaense - e a sua sustentabilidade.

A comunidade macaense estende-se muito além daqueles que residem em Macau, pois há muito que se vem espalhando pelos quatro cantos do mundo. Nesse contexto, o projeto “Receitas Caseiras Macaenses pelo Mundo” tem por missão documentar receitas, histórias... e perceber como esta gastronomia se adapta e reinventa no estrangeiro.

A diáspora macaense contactada pelo PLATAFORMA tem dificuldades em manter essa originalidade. Seja em Honolulu, Hawaii, ou no Rio de Janeiro,

Brasil, a oferta alimentar não permite que as receitas mantenham a sua tradição mais pura. Faz-se o que se pode, confessa quem mais saudades tem das receitas aprendidas em família. Mas isso não representa necessariamente um problema. Aliás, pode até ser uma oportunidade, no sentido em que as receitas ganham outra dimensão. Miguel de Sena Fernandes, presidente da Associação dos Macaenses, confessa ao nosso jornal ter sido vítima disso mesmo durante os seus tempos de estudante em Lisboa: “Até fazer um arroz xau-xau era difícil”, recorda entre risos. No entanto, vinca, o importante “é tentar reproduzir ao máximo” as receitas originais.

A recente inclusão da comida macaense na Lista do Património Cultural Imaterial Nacional veio dar um novo ímpeto a esta gastronomia: “É uma herança cultural e intangível de Macau”, salienta a diretora do Instituto Cultural, Deland Leong Wai Man, lembrando que é também uma manifestação clara do

生時代，自己在里斯本也遇到相同問題：「甚至做一份炒飯都很難。」他笑著回憶道。但他強調，重要的是「儘量複製」原始的配方。

文化局局長梁惠敏亦表示，澳門土生葡人美食烹飪技藝被列入國家級非物質文化遺產代表性項目名錄，「是澳門重要的非物質文化遺產，亦是本澳東西文化交流」的體現。

飛文基亦表示，現時土生葡人美食「現

正因如此，澳門旅遊學院副院長羅曼儀認為，土生菜「不是靠聘請名廚就能輕鬆教到出來」，有必要尋找新的方法來推廣土生菜。「我認為盡快採取行動，並盡可能讓最多的人一同參與是很重要的。」

因此，羅曼儀讚揚「搜集全球土生菜食譜」項目的重要性，並指該項目對保護土生葡人文化極為重要。文化局局長梁惠敏也認同這一觀點，認為應

“intercâmbio cultural entre o ocidente e o oriente”. A culinária macaense “agora ganhou estatuto oficial”, exalta Miguel de Senna Fernandes. E “isto significa que há uma maior atenção a nível institucional para uma gastronomia que já existia há séculos”, remata.

FOME DE INTERNACIONALIZAÇÃO

Para preservar a memória cultural e para garantir a sustentabilidade da culinária macaense, garantindo que essa herança possa ser transmitida aos mais novos, uma das soluções identificadas passa pela sua internacionalização. Contudo, há que resolver o “mistério” que envolve esta gastronomia. Quem o diz é Diamantina do Rosário Coimbra, vice-presidente do Instituto de Formação Turística de Macau. A sua componente caseira torna difícil a oferta em restaurantes. Essa lacuna pode levar a uma crise de identidade, em que “portugueses pensem que a comida macaense é chinesa, e que os chineses pensem que a comida macaense é portuguesa”. Para colmatar isso, Diamantina Coimbra acredita ser necessário compilar as “reais receitas macaenses” – trabalho que já está a ser desenvolvido pelo Instituto Cultural e pela DST. Numa segunda fase, recomenda a homogeneização das receitas e, por último, espera que haja uma reflexão sobre como comercializar a gastronomia macaense. Neste capítulo final, sublinha a importância de se pensar na apresentação dos pratos depois de confeccionados, para os tornar mais apelativos. A transição de uma culinária caseira para um projeto comercial, explica Diamantina Coimbra, exige alteração de processos.

“Todas as grandes cozinhas começaram em casa”, frisa Miguel de Senna Fernandes, acrescentando que “teve de haver uma evolução” das receitas até que atingissem um público maior. “A comida macaense terá de passar pelo mesmo”, reitera. “O público vai ter se habituar à ideia de que comer minchi é uma coisa absolutamente normal. Ai sim, outros voos virão. Sei que muitos hotéis querem incluir comida macaense nos seus menus, mas a verdade é que não sabem o que é esta gastronomia. Ainda há muita atividade e divulgação a fazer”, reconhece. Por isso mesmo a vice-presidente do Instituto de Formação Turística de Macau considera que “a cozinha macaense não é algo que seja fácil de ensinar pela simples con-

tratação de chefes de renome”. Considera, portanto, ser imperativo arranjar novas formas de dar a conhecer esta culinária: “Acho importante atuar o mais rápido possível e envolver o maior número de pessoas”.

Nessa linha de pensamento, Diamantina Coimbra enaltece a relevância do projeto “Receitas Caseiras Macaenses pelo Mundo”, projeto “extremamente importante para a preservação da cultura macaense”. Opinião, essa, também partilhada pela diretora do Instituto Cultural de Macau, Deland Leong Wai Man, preocupada em garantir que a gastronomia macaense seja “herdada de forma sustentável”. Já Miguel Senna Fernandes elogia “um projeto enorme e que faz muito sentido, especialmente neste nosso período de desenvolvimento”, reconhecendo que “as autoridades, como a DST, por exemplo, arregaçaram as mangas e estão a fazer um trabalho notável. Diria até hercúleo”. No entanto, para conseguir internacionalizar a culinária macaense, aceita que “terá de perder alguns dos seus traços, sem nunca abdicar das referências originais”.

SUSTENTÁVEL POR NATUREZA

No conceito mais abrangente de sustentabilidade, Miguel Senna Fernandes, afirma que “a ideia de aproveitar o que resta sempre esteve ligada aos macaenses”. É uma característica indissociável dos pratos locais que, historicamente, “eram de grande porte e não eram para se acabar no próprio dia”, lembra. “Há sempre restos e estes aproveitam-se para fazer outra coisa”. Aponta como exemplo o “Diabo”, prato macaense famoso pelo facto de aproveitar as sobras de uma época festiva. No Natal, a mesa macaense torna-se “uma das mais ricas do mundo”, garante. “Confecciona-se muita coisa, come-se muito, mas também se deixa muito. Como é pecado desperdiçar, as famílias guardam tudo e reaproveitam-se para um momento posterior. Com o tempo, e graças a experimentações, inventou-se este prato”, explica. “Julgo que todas estas gastronomias caseiras por si só já são sustentáveis, porque dão uma nova finalidade aos restos. Esse fator alinha-se com os critérios que a UNESCO defende como um princípio da sustentabilidade: não gastar muito, poupar energia, entre outros... Utiliza-se o velho, recria-se e temos uma coisa nova”, conclui. 🍴



已獲得官方認可」，「這意味著在官方層面上對這種已經存在了數百年的美食有了更多的關注。」

渴望國際化

為保存文化記憶，確保土生菜的可持續發展，確保這一文化遺產能傳承給下一代，其中一個方法就是將其國際化。

然而，澳門旅遊學院副院長羅曼儀認為，首先必須揭開土生菜的「神秘面紗」。她表示，土生菜「家傳」的性質令餐廳很難供應土生葡菜，並可能造成一種「身份危機」。「葡萄牙人認為澳門土生菜是中國菜，而中國人則認為澳門土生菜是葡國菜。」羅曼儀認為，要解開這一迷思，可以做的就是整理「真正的澳門土生菜食譜」，這也正是文化局和旅遊局目前正在開展的工作。

下一步，她建議要統一食譜，並思考如何將土生菜商業化，以及呈現菜式的重要性，令土生菜更具吸引力。羅曼儀解釋，從家常菜轉變成商業項目需要有流程上的改變。

「所有偉大的美食都是從家裡開始的。」飛文基表示，土生菜食譜「必須要有所改變」，直到菜式被廣泛接受。「澳門土生菜也必須經歷同樣的過程」。他直言：「大家會習慣吃免治，覺得是一件平常不過的事。但之後會開始有其他改變。我知道很多酒店都想在他們的菜單中加入土生菜，但事實是他們不認識這道菜，仍有許多工作和推廣要做。」

確保澳門土生葡人美食烹飪技藝「得以永續傳承」。

飛文基亦稱讚這是「一個龐大且有意義的項目，特別是在土生菜發展的這個時期」。他指出：「例如旅遊局等部門已着手工作，並且做得非常出色，我甚至會說這一工作非常艱鉅。」然而，為了使土生葡人美食烹飪技藝國際化，他承認「它必須失去一些特色，但不能放棄原有的樣子」。

自然而然的永續發展

就廣義的「可持續發展」而言，飛文基認為：「充分利用剩餘資源的想法，一直與土生葡人美食相關。」過去本地菜有一個特徵——「份量多，不可能在一天內吃完」。「總有剩菜可以用來做第二道菜。」他又以「Diabo（大雜燴）」為例，這是一道以利用節日過後食剩的餸菜而為人所知的土生菜。

他說，在聖誕節，土生葡人的餐桌上的餸菜成為「世界上最豐富的一餐」。

「大家煮了很多食物，吃了很多，但也吃剩了很多。浪費是一種罪惡，家人會把吃剩的食物再利用。隨著時間的推移，多得了各種試驗，這道菜被發明出來。」

飛文基表示：「我認為所有這些家常菜本身都具有可持續性，因為它們賦予了剩菜新的可能性。這一元素符合聯合國教科文組織為可持續發展原則所捍衛的標準：不要浪費，節約能源等等……我們利用已有的素材，重塑，創造出新的東西。」🍴