



# 《土生葡人飲食文化》 “À Mesa da Diáspora” Viagem breve pela Cozinha Macaense

文：Cecilia

Gosta de galinha à portuguesa, porco balichão tamarindo, tacho ou empada? A Cozinha Macaense tem fama há séculos e tornou-se numa arte gastronómica especial. Logo que se prove, ganha-se o vício que é difícil perder.

Caros leitores, querem aprender a fazer estes saborosos pratos? Então, leiam o livro “À Mesa da Diáspora” e façam os vossos petiscos preferidos.

O livro tem três edições: em Português, em Chinês e em Inglês. Foi compilado pela autora Cecilia Jorge que é macaense, com receitas de macaenses das casas de Macau e de Macau. Tal como todos os livros de culinária, contém receitas com os ingredientes, métodos de cozinhar e imagens de cada prato. Apresenta ainda o segredo de confecção de cada um deles que os torna tão típicos e tradicionais.

O que atrai os leitores é a apresentação de especiarias chinesas e portuguesas, bem como a mistura de ambas que deu origem aos pratos macaenses. Como por exemplo: xarope de figo e balichão.

Basta-me apresentar-lhes as últimas páginas do livro, onde podemos navegar por todo o mundo e avaliar o sucesso da divulgação desta maravilhosa gastronomia que continua bem viva em todas as casas macaenses pelo mundo fora espalhadas.

你喜歡吃焗葡國雞、酸子鹹蝦豬肉、葡式大雜會或魚角嗎？這些土生葡人餸菜源遠流長，自成一家。那怕你不去品嚐，只要一經淺嚐，你便會不期然地對它著迷。

親愛的讀者，你想學燒土生葡人餸菜嗎？那麼，請看看《土生葡人飲食文化》一書，並燒出你喜愛的餸菜吧。

《土生葡人飲食文化》一書有中文、葡萄牙文和英文三個版本，由澳門土生土長的左倩萍女士編著。一如其他的烹飪書籍一樣，本書向讀者提供了各式各樣的佳餚食譜，當中除了提示材料的配搭、烹調的方法以及各樣餸菜的製成圖外，更進一步告訴讀者每一樣餸菜製作的奧秘，從而學會燒出各種各樣傳統和地道的葡國菜餚。

書中最吸引讀者的，莫過於介紹中式和葡萄牙式的調味料，以及從此二者的混合物中所創造出來的土生葡人餸菜。例如：無花果蜜和澳門土生鹹蝦醬等。

值得向你們推薦的是，在書末數頁中我們可以縱橫各國，飽覽世界各地土生葡人家庭所烹調出的，令人垂涎三尺的澳門土生葡人美食。