

Gastronomia e Doçarias III – Petiscos Populares Tradicionais

Cada um dos vários petiscos populares, que foram evoluindo ao longo de séculos da sua história, revela sabedoria popular e características e costumes locais próprios.

Pudim de arroz doce

O pudim de arroz doce é um petisco típico da província de Guangdong, originário da cidade de Taishan, com centenas de anos de história. Já na dinastia Ming, a sua popularidade aliciou até personagens eruditas de longe. Foi referido na "Crónica de Taishan" que, "Ao lado da ponte Huafongyu, há um rio com pedras no fundo e fonte de água limpa ... usada para clarificar o açúcar, removendo as impurezas, vaporizado dentro de uma tigela de barro". O método tradicional de produção é mantido até hoje, e assim, o pudim de arroz doce da Província de Guangdong mantém a sua popularidade em todo o país e no exterior.

Bolachas com Maltose

Na China antiga, a maltose chamava-se xarope de malte. Era feita por fermentação de arroz, trigo, milhete, milho. A maltose tem efeitos de ventilar os pulmões, promover a secreção de saliva, desanuviar o calor e tratar sintomas de deficiência de Qi, mal-estar geral, frio e deficiência de baço e estômago, e dispneia. Trata-se de um petisco típico de Guangdong, em que a população local, tradicionalmente, junta maltose com coco, enquanto que, a população de Hong Kong e Macau faz pequenas sanduíches de bolacha com maltose. O consumo deste petisco tinha uma característica muito própria, e era muito popular, principalmente entre as crianças, pois baseava-se na troca, de objectos trazidos de casa e artigos diversos como garrafas, latas, detritos ou peças antigas, com os vendedores, em troca de uma trincadela deste doce tradicional.

Doce de barba de dragão

O doce de barba de dragão é feito com farinha de trigo e maltose, a mistura é feita esticando, puxando, estendendo e dobrando a massa, até esta se transformar em milhares de fios muito finos, e depois enrolá-los em pedaços de doce crocante. Este doce popular remonta a dois mil anos atrás, e segundo a lenda, foi adoptado como doce da família real pelo imperador Zhengde da dinastia Ming, e que gozou de grande popularidade durante o tempo do imperador Yongzheng da dinastia Qing que o designou de "Doce de barba de dragão". Este doce de origem popular tornou-se famoso com a preferência e nomeação dos imperadores. Embora existem inúmeros produtores, os que são confeccionados na cidade Anqing da Província de Anhui são considerados os melhores.

Castanhas assadas

As castanhas assadas eram conhecidas como “castanhas assadas de areias e açúcar”, por serem assadas com grãos de quartzo e açúcar. Fangshan, zona suburbana de Pequim, foi rica na produção de castanhas. Enquanto Liangxiang, local com maior negócio de distribuição de castanhas, é que deu o nome às “Castanhas de Liangxian”, as mais conhecidas na China, com popularidade de mais de dois mil anos. Reza a história que, com a vantagem da existência de tâmaras e castanhas no Norte, mesmo que a população não trabalhe no campo, as tâmaras e castanhas são suficientes para alimentar as pessoas", isto é uma prova da abundância de castanhas na altura. De acordo com o "Diário de Xijin", "No Outono, nos mercados e lojas da cidade de

Yanjing, as pessoas assam castanhas misturadas com açúcar e cascalhos", essas são as castanhas assadas!

Doce de pintura artística

O doce de pintura é uma arte popular tradicional que usa açúcar derretido para criar diversos tipos de desenhos. Este tipo de obra artística pode ser apreciado e comido. Originária da dinastia Ming, esta evoluiu e passou a ser, nos dias de hoje, o doce de pintura artística.

De acordo com o romance da dinastia Qing "Suplemento Jian Hu", baseado nos costumes da dinastia Ming, quando se realiza cerimónia do culto a deuses, o açúcar foi derretido para criar desenhos de pássaros, animais e figuras humanas, servindo como itens sacrificados. As principais figuras humanas tinham geralmente aparências dignas e distintas, tais como ministros civis e generais militares, por isso, foram chamados "Primeiro Ministro do Açúcar".

Autor: Lok Pó

Tradutor: Lai Jiing Liang

Direcção dos Serviços de Correios e Telecomunicações