

CASA DE MACAU EM SÃO PAULO
Comemoração de "Bate Pau"
Genuína Versão Macaense do Festival Chinês de Bolo Lunar

A *Casa de Macau em São Paulo*, na sua atual gestão do original fundador, Gilberto Silva, acompanhado de associados mediante cardápio do Armando Ritchie e da cozinha de Fina, comemorou ontem, pelo calendário gregoriano, 30 de setembro de 2012, na sede a genuína *feira macaense* de "bate pau", isto é, uma versão típica macaense do que no ocidente se conhece pelo nome de *festival chinês de bolo lunar* ou, em cantonês romanizado, "chong chau chit", ou em chinês oficial, "zhongqiu jie".

Pode-se afirmar que é apenas uma comemoração, não exatamente uma *feira* no seu verdadeiro sentido, e foi bem comedida dentro da posse que a *Casa de Macau-SP* suporta, enquanto *associação*, porém, enriquecida de *sentimento* e *simbolismo* de autêntico espírito *macaense*, sem o **suntuoso** e **luxuoso patrocínio** dos órgãos -- *que se fundaram, em tese, para os fins de amparar a Casa de Macau, no caso, a mais necessitada economicamente, que é a de São Paulo* -- como o que se faz com a Casa de Macau nos Estados Unidos. Isto me lembra o filme de título (traduzido para o português) "**esqueceram de mim**". Provavelmente, seria melhor berrar: "Acudam-nos, ignoraram a CMSP".

"Bate pau" é o nome dado à *feira*, que se derivou do festival chinês de "Chong chau chit". Apresento ao leito duas versões. São duas versões distintas que me transmitiram o Chito e Nano Branco. E fui vasculhar nas recordações da minha massa cinzenta (o 'recheio' do cérebro) para comparações. Nenhum desvio.

A primeira versão de Chito é que, *em tempos que já lá vão*, alguns cidadãos de Macau, a seguir uma crença chinesa, saíam às ruas para bater as panelas com um pau a fim de assustar o "sapo-monstro que engolia a lua". Na verdade, cientificamente explicando, era o fenômeno de eclipse lunar que uma vez findada, reapareceria a lua. Acreditava-se que com o barulho das batidas nas panelas espantava-se o *sapo-monstro* que expeliria a lua. Daí, o *bate pau* (na panela).

A segunda versão de Nano Branco é que, também de um *Macau passado*, os padeiros chineses colocavam para assar a *massa com recheio variado* numa forma com bordas de formato floral e *cabo de pau comprido*; após o cozimento, batia na mesa duas ou mais vezes para soltar o bolo feito. Daí, o *bate pau*.

Essas são as versões *macaenses*, que se assentam em *costumes chineses*, o que diferenciam daquelas dos chineses a variar conforme a *fonte histórica* ou *costumeira da região*. Esta parte, para não cansar o leitor, contarei noutra ocasião.

SP, 30 set (calendário chinês 15 de agosto).