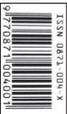


Macau 澳門



Gastronomia
**OS NOVOS
SABORES DA TERRA**
Cresce o número de restaurantes, mas também aumentam
as referências internacionais aos chefes em Macau.
Um roteiro pela nova vida gastronómica da cidade



IDENTIDADE MACAENSE
TENDÊNCIAS E DESAFIOS
DE UMA NOVA GERAÇÃO



MAPA GENÉTICO
BASE DE DADOS PIONEIRA
PARA PREVENIR DOENÇAS



福星澳遊 耀新歲

猴年花車巡遊匯演

Parada de Celebração do Ano do Macaco

正月初三

10/2

19:30 - 22:00

路線 • Percurso

澳門科學館
Centro de Ciência de Macau

孫逸仙大馬路
Av. Dr. Sun Yat Sen

西灣湖廣場
Praça do Lago Sai Van

正月初六

13/2

20:00 - 21:30

路線 • Percurso

沙梨頭北街
Rua Norte do Patane

青洲大馬路
Av. do Conselheiro Borja

拱形馬路
Estrada do Arco

黑沙環馬路
Estrada da Areia Preta

慕拉士大馬路
Av. de Venceslau de Moraes

祐漢街市公園
Jardim do Mercado
Municipal de Iao Hon

市場街
Rua do Mercado de Iao Hon

長壽大馬路
Av. da Longevidade

黑沙環第四街
Rua Quatro do Bairro da Areia Preta

主辦單位 / Organizador



澳門特別行政區政府旅遊局
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO
MACAO GOVERNMENT TOURISM OFFICE

贊助單位 / Patrocinador



中華人民共和國國家旅遊局
China National Tourism Administration

協辦單位 / Coorganizadores



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS



澳門特別行政區政府文化局
INSTITUTO CULTURAL do Governo da R.A.E. de Macau



澳門特別行政區政府體育局
Instituto do Desporto do Governo da RAEM
Sports Bureau of Macao SAR Government

支持單位 / Entidades de Apoio



贊助機構 / Patrocinadores



Macau 澳門

DIRECTOR

Victor Chan Chi Ping

DIRECTOR EXECUTIVO

Alberto Au Kam Va

EDITOR EXECUTIVO

Fernando Sales Lopes

PROPRIEDADE

Gabinete de Comunicação Social
da Região Administrativa Especial de Macau

ENDEREÇO

Avenida da Praia Grande, nº 762 a 804
Edif. China Plaza, 15.º andar, Macau
Tel: (+853) 2833 2886 Fax: (+853) 2835 5426
e-mail: info@gcs.gov.mo

PRODUÇÃO, GESTÃO E DISTRIBUIÇÃO

Delta Edições, Lda.
Tel: (+853) 2832 3660 Fax: (+853) 2832 3601

EDITOR

Luís Ortet

COORDENAÇÃO EDITORIAL

Vanessa Amaro

COORDENAÇÃO DE FOTOGRAFIA

Gonçalo Lobo Pinheiro

DIRECÇÃO GRÁFICA

Catarina Lau Pineda [CLL Design]

WEB DESIGN

Rita Ferreira

COLABORAM NESTA EDIÇÃO

Alexandra Lages, Catarina Domingues, Fernando Sales Lopes,
Luciana Leitão, Patrícia Lemos, Sandra Lobo Pimentel,
Sara Figueiredo Costa e Sofia Jesus

FOTOGRAFIA

Gonçalo Lobo Pinheiro e António RJ Monteiro

ILUSTRAÇÃO

Rodrigo de Matos

FOTOGRAFIA DE CAPA

Gonçalo Lobo Pinheiro

ADMINISTRAÇÃO, REDACÇÃO E PUBLICIDADE

Av. Dr. Rodrigo Rodrigues, 600 E
Edif. Centro Comercial "First International", 14.º andar, Sala 1404
Tel: (+853) 2832 3660 Fax: (+853) 2832 3601
e-mail: contacto@revistamacau.com
www.revistamacau.com

IMPRESSÃO

Tipografia Welfare, Macau

TIRAGEM

1500 exemplares

ISSN: 0871-004X



www.revistamacau.com

www.facebook.com/RevistaMacau

APP DA REVISTA MACAU DISPONÍVEL EM:



Iniciamos o ano de 2016 com alterações na forma como chegamos aos nossos leitores.

Por um lado, a versão impressa da MACAU surge com novas dimensões e num tipo de papel diferente, o que aliás coincide com o mesmo tipo de mudança nas versões em chinês e inglês da revista.

Por outro lado, ela passou a ser acessível através de uma aplicação móvel que permite que a publicação seja lida (ou consultada) em telefones inteligentes ou tablets em qualquer parte do mundo através das plataformas App Store e Google Play.

Estas alterações decorrem da estratégia da entidade proprietária da revista, o Gabinete de Comunicação Social do Governo da RAEM, que pretende acentuar a vertente digital e multimédia, que abre novas potencialidades em termos de tornar os conteúdos da revista acessíveis a um maior número de leitores, de forma gratuita, independentemente do ponto do mundo em que se encontrem.

A IV edição da revista MACAU, iniciada há dez anos, tem colocado a tónica na cooperação sino-lusófona, não só na vertente económica mas também na cultural. Nesta última dimensão notícias recentes têm sublinhado o papel de Macau como plataforma de intercâmbio cultural.

Nomeadamente a distinção recebida pela académica são-tomense Inocência Mata, em Novembro passado, o Prémio Femina de 2015, na área das Letras, e, pouco depois, o poeta e tradutor chinês Yao Jingming veria uma vez mais reconhecida a sua obra, ao vencer, na categoria de Prosa, o Prémio Literário de Macau, organizado pela Fundação Macau e pela Associação de Escritores. Ambos são professores associados do Departamento de Português da Universidade de Macau.

Finalmente, Mário Lúcio Sousa, uma referência da cultura cabo-verdiana e actual ministro da Cultura de Cabo Verde, acabou de visitar Macau para lançar, em versão bilingue portuguesa e chinesa, o seu conto infantil *Pan & Geia*.

Luís Ortet





- 6 **ACONTECEU**
As notícias que marcaram a actualidade da RAEM
- 10 **RADAR LUSÓFONO**
Lusofonia no topo de uma montanha chinesa
- 14 **ALIBABA GANHA TERRENO NO BRASIL**
Sites de compras online do maior grupo chinês com cada vez mais clientes brasileiros
- 18 **ESTUDANTES E EMPREENDEDORES**
Iniciativa da Universidade de Macau dá possibilidade de jovens lançarem-se aos negócios dentro do campus
- 24 **OS GENES DA POPULAÇÃO DE MACAU**
Primeiro mapa genético da região pretende criar bases para prevenção de doenças
- 30 **O FUTURO DA IDENTIDADE MACAENSE**
Nova geração, novas tendências e novos desafios: debate sobre os macaenses do futuro
- 36 **RECEITAS DE UMA CIDADE**
A nova cultura gastronómica de Macau, com chefes premiados e mais requinte
- 46 **TESOUROS DA COMIDA DE RUA**
A diversidade dos *snacks* que fazem parte do cardápio diário de residentes e turistas

- 54 **O ANO DO MACACO**
Previsões signo a signo, segundo os almanaques chineses
- 66 **TRADIÇÕES: TOU TEI, O DEUS DA TERRA**
Uma das celebrações religiosas que mais cor traz à RAEM. Para ver e sentir em Março
- 76 **ÍCONES: FRASQUINHOS DE RAPÉ**
Os *bi yan yu* entraram na China através de Macau, conquistando imperadores e senhores
- 78 **ÁTRIO: CHOI SU WENG**
Artista plástico de Macau há 40 anos que usa a pintura como forma de alegrar a alma
- 84 **ESPECTÁCULOS, EXPOSIÇÕES E LIVROS**
Novidades e sugestões para os próximos meses
- 90 **MEMÓRIAS: MUSEU LUÍS DE CAMÕES**
Os tempos idos da Casa Garden

MACAU A BRILHAR

Macau transformou-se numa verdadeira cidade de luz no mês de Dezembro, graças a espectáculos de vídeo mapping a 3D, instalações luminosas e jogos interactivos, em 11 pontos turísticos da cidade. O “Festival de Luz de Macau 2015 – Viagem de Luz”, sob o tema “A Aventura em Macau da Fada da Borboleta e os Pequenos Elfos”, teve como objectivo promover a RAEM como centro mundial de turismo e lazer e repete-se no final deste ano.





Documentário sobre macaenses estreia em Lisboa

O documentário *Macaenses em Lisboa, Ilusão ou Realidade*, de Carlos Fraga, teve a antestreia a 10 de Janeiro no Auditório do Museu da Fundação Oriente, em Lisboa, com apresentação do humorista Nilton. Este é o primeiro documentário da série *Macau Português*. Uma equipa passou já por Macau para as filmagens de um segundo filme, desta vez centrado na comunidade portuguesa da RAEM. O projecto conta com a assessoria de Carlos Piteira, professor e coordenador científico do Instituto do Oriente do Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas. A LIVREMEIO Produções, a Fundação Oriente, a Fundação Jorge Álvares e o Portal Martim Moniz são parceiros de produção dos documentários, que serão emitidos ainda este ano na RTP.

Jornalista lança *Órphão* para comemorar cem anos de revista literária *Orpheu*

Os cem anos da revista *Orpheu* foram assinalados em Macau com o lançamento de uma edição da *Órphão – Revista de Literatura, Artes e Ideias*, uma publicação do jornalista e director do jornal *Hoje Macau*, Carlos Morais José. Com 123 páginas, a *Órphão* reúne poesia, teatro, ficção, ensaio e crítica, da autoria de residentes de Macau. A edição única está disponível em papel e em formato digital na página electrónica do jornal diário. A revista *Orpheu* foi uma publicação de vanguarda em Portugal que revelou grandes escritores do modernismo, como Fernando Pessoa, Mário de Sá Carneiro e Almada Negreiros.



MORREU O FUNDADOR DO JORNAL *OU MUN*

Lei Seng Chong, fundador e presidente do *Ou Mun*, o jornal de maior tiragem de Macau, morreu aos 89 anos. Além de director do diário em língua chinesa, foi presidente do Grupo de Média e Cultura de Macau, vice-presidente da 1.ª e 2.ª Comissão para a Lei Básica de Macau do Comité Permanente da Assembleia Popular Nacional, tendo ainda integrado a Comissão de Redacção da Lei Básica de Macau. Numa mensagem de condolências, o Chefe do Executivo, Chui Sai On, lamenta a morte de uma “figura incontornável no meio jornalístico e cultural de Macau”, recordando a sua passagem pelo exército durante a “resistência ao Japão”. Lei Seng Chong foi agraciado pelo Governo local em 2009 com as medalhas de honra de Lótus e de Grande Lótus pelo contributo dado para o desenvolvimento de Macau ao longo de várias décadas.

MENOS CASOS DE SIDA

Entre Janeiro e Outubro de 2015 registaram-se 31 casos de infecção pelo Vírus de Imunodeficiência Humana (HIV), o que representa uma descida em comparação com o mesmo período do ano anterior (40 casos). De acordo com os Serviços de Saúde, dos 31 casos detectados, 19 dizem respeito a residentes, a maioria deles na faixa etária entre os 20 e os 39 anos. As 164 pessoas infectadas estão a ser acompanhadas em consultas periódicas no Centro Hospitalar Conde de São Januário “e os resultados do tratamento são satisfatórios”, segundo o organismo.

NÚMEROS

84

EMPRESAS QUALIFICADAS EM SERVIÇOS
TURÍSTICOS DE QUALIDADE EM 2015

5,8 MILHÕES

DE PASSAGEIROS NO AEROPORTO
DE MACAU EM 2015 (+6,4%)

RECEITAS DOS CASINOS CAEM 34,3% EM 2015

Os casinos de Macau fecharam o ano de 2015 com receitas de 230.840 milhões de patacas, o que representa uma queda de 34,3 por cento face ao ano anterior. Só em Dezembro, os casinos encaixaram 18.340 milhões de patacas – menos 21,2 por cento em relação ao mesmo período de 2014, de acordo com os dados da Direcção de Inspeção e Coordenação de Jogos. Este é o segundo ano consecutivo que regista uma quebra das receitas dos casinos depois de, em 2014, terem sofrido uma diminuição de 2,6 por cento.

Chui Sai On anuncia estudo sobre ajustamento da economia

Numa reunião em Pequim o Chefe do Executivo Chui Sai On afirmou que vai iniciar um estudo sobre a diversificação adequada e ajustamento profundo da economia e entregar uma proposta ao Governo Central. Chui Sai On proferiu as declarações no âmbito de uma missão oficial a Pequim, em Dezembro do ano passado, onde se encontrou com o presidente chinês, Xi Jinping, e o primeiro-ministro Li Keqiang. Num comunicado, Chui Sai On afirmou que os líderes da China reconheceram o trabalho do Governo da RAEM e reiteraram que vão continuar a trabalhar para apoiar o desenvolvimento económico de Macau e melhorar a qualidade da vida da população. “Apesar de a economia de Macau ter testemunhado um abrandamento consecutivo devido a diversos factores, a sociedade mantém-se estável e depara-se com novas oportunidades com uma economia resistente à pressão”, afirmou, por seu lado, Xi Jinping. Num outro encontro, o primeiro-ministro chinês, Li Keqiang, manifestou apreço relativamente aos esforços do Governo local para ajustar, de forma determinada, a estrutura económica da região.



Pequim concretiza definição de área marítima de Macau

O Conselho de Estado da China aprovou um novo mapa da divisão administrativa de Macau, determinando que o território passa a ter sob a sua jurisdição 85 quilómetros quadrados de áreas marítimas. De acordo com a decisão tomada por ocasião do 16.º aniversário da RAEM será possível utilizar esta área marítima para a construção de aterros, embora tenha sido imposta a proibição da construção de novos casinos nas novas áreas a conquistar ao mar. O Conselho de Estado decidiu também que Macau passará a ter sob sua jurisdição o Canal dos Patos e o terreno onde se localiza o Posto Fronteiriço das Portas do Cerco. Elementos do Governo de Macau consideram a aprovação do projecto uma oportunidade para a diversificação e o desenvolvimento da economia marítima.

- 25,8%

TROCAS COMERCIAIS ENTRE A CHINA E OS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA ENTRE JANEIRO E NOVEMBRO DE 2015

- 18,5%

QUEDA DO PREÇO MÉDIO DO METRO QUADRADO DAS CASAS EM MACAU ATÉ NOVEMBRO DE 2015

+ 9,6%

EXPORTAÇÕES DE MACAU ATÉ NOVEMBRO DE 2015

* comparações referentes ao mesmo período dos anos transactos



Arnaldo Santos é o novo presidente do IH

O ex-coordenador do Gabinete para o Desenvolvimento do Sector Energético assumiu no início do ano o cargo de presidente do Instituto de Habitação. Iong Kam Wa deixou a liderança do organismo, um ano depois de ter tomado posse, regressando à vice-presidência. Durante a tomada de posse, Santos garantiu estar “preparado” e considerou a mudança “um grande desafio”. Já o secretário para os Transportes e Obras Públicas, Raimundo do Rosário, disse que esta nomeação resultou de uma “decisão pessoal” e que espera uma nova dinâmica da direcção.

Exportações para o interior do país isentas de taxas subiram 7,7%

As exportações de mercadorias com isenção de direitos aduaneiros de Macau para o interior da China atingiram 101,4 milhões de patacas em 2015, representando uma subida de 7,7 por cento em relação ao ano anterior. No ano passado, as exportações ao abrigo do Acordo de Estreitamento das Relações Económicas e Comerciais entre a China e Macau (CEPA) totalizaram 94,1 milhões de patacas.



Hugo Pinto vence prémio reportagem

Hugo Pinto, jornalista da Rádio Macau, venceu pela segunda vez o Prémio Macau – Reportagem, atribuído pela Fundação Oriente e que se destina a galardoar o melhor trabalho jornalístico sobre o território nas vertentes cultural e socioeconómica. *As novas regras do jogo*, um trabalho sobre a queda das receitas do jogo, a principal indústria de Macau, “aborda um tema sensível, da maior actualidade e de grande impacto socioeconómico”, o qual tem “causado enorme preocupação em Macau”, justifica a Fundação Oriente. O prémio tem um valor pecuniário de 50 mil patacas. Foram ainda atribuídas menções honrosas à jornalista Filipa Queiroz pelo texto *As Sete Vidas do Lilau*, publicado na Revista Macau em língua inglesa, e à jornalista Inês Gonçalves da agência Lusa com o trabalho *Língua da mãe-pátria tem cada vez mais a voz em Macau*.





Miguel de Senna Fernandes na presidência da APIM

O advogado e presidente da Associação dos Macaenses, Miguel de Senna Fernandes, foi eleito presidente da Associação Promotora da Instrução dos Macaenses, substituindo José Manuel Rodrigues, que esteve quase 20 anos na liderança do organismo. A lista única foi eleita por 33 votos a favor e três em branco. A APIM, com cerca de 100 associados, foi fundada em Setembro de 1871 e é uma instituição que visa promover a educação da juventude do território, participando na gestão da Escola Portuguesa de Macau e do Jardim de Infância D. José da Costa Nunes.

UM ASSINA PROTOCOLOS NA ÁREA DO PORTUGUÊS

Uma delegação da Universidade de Macau (UM) visitou a Universidade de Estudos Internacionais de Xangai e de Zhejiang para a assinatura de protocolos na área da investigação e do ensino da Língua Portuguesa. Hong Gang Jin, directora da Faculdade de Artes e Humanidades da UM, e Fernanda Gil Costa, directora do departamento de Português da mesma universidade, visitaram os dois estabelecimentos de ensino superior para uma troca de ideias sobre o intercâmbio de estudantes, colaborações no domínio da investigação e realização de conferências académicas.

MAGISTRADO PORTUGUÊS QUE DEIXA MACAU RECEBE LOUVOR DO MP

O procurador do Ministério Público de Macau, Ip Son Sang, conferiu um louvor ao magistrado português Vítor Coelho, que vai deixar a RAEM por desígnio do Conselho Superior do Ministério Público de Portugal. Vítor Coelho desempenha funções de magistrado do MP em Macau há mais de 15 anos. Portugal está a exigir o regresso de magistrados portugueses, não renovando a licença para exercerem no território e ao abrigo da qual mantêm as regalias do vínculo à administração portuguesa. Actualmente há quatro magistrados do MP de Portugal a prestar serviço no território, tendo dois deles já regresso agendado para Portugal.

Cidade Latina num dia histórico

Um desfile com 1500 artistas e figurantes pelo centro histórico de Macau deu início às celebrações do 16.º aniversário da transferência da administração de Portugal para a China. A parada “Macau, Cidade Latina”, organizada desde 2011, custou este ano 16 milhões de patacas ao Governo local. O evento serviu também para comemorar o décimo aniversário da classificação do centro histórico de Macau como património da humanidade pela UNESCO. Ao todo, 52 grupos percorreram o trajecto entre as Ruínas de São Paulo e a praça do Tap Seac. Os Caretos de Podence, emblemáticos mascarados das tradições transmontanas, representaram Portugal no evento.



Lusofonia no topo de uma montanha chinesa

Projecto ligado à protecção ambiental na Região Autónoma Zhuang de Guangxi inclui espaço dedicado aos países de língua portuguesa e ao ensino do português. O complexo, que vai custar 1,2 mil milhões de yuans, deverá estar concluído em 2020

O COMPLEXO turístico Seven Star Crown Ecological Resort vai nascer no topo da montanha Qi Qing na Região Autónoma Zhuang de Guangxi, a poucas dezenas de quilómetros da fronteira com o Vietname, e vai ter presença lusófona.

O projecto, que ambiciona ser um exemplo das boas práticas ecológicas, inclui um espaço dedicado aos países de língua portuguesa. “Penso que estes países têm uma boa imagem ao nível ambiental”, diz o responsável pelo empreendimento, Shi Qing Ping. O empresário de Macau, natural da Província de Fujian, explica que só o espaço lusófono vai ocupar 430 mil metros quadrados da área total do complexo – 1000 hectares. “Este é o maior projecto de desenvolvimento turístico e ecológico de Guangxi, o segundo de toda a China, depois de Henan, e conta com todo o apoio do Governo Central, que determinou a protecção ambiental como uma das estratégias nacionais”, salienta.

As primeiras obras já começaram. E a entrada na lusofonia vai fazer-se

pelo arco das Portas do Cerco. Uma réplica deste monumento de Macau, construído na zona norte da cidade em 1871, é a porta de acesso para um mundo ainda desconhecido de Guangxi e que, segundo Shi Qing Ping, tem como objectivo promover as relações económicas e culturais entre os países de língua portuguesa e os países que integram a Associação das Nações do Sudeste Asiático (ASEAN). Para lembrar Macau e o “papel de plataforma que o território tem desempenhado” entre a China e os países lusófonos está já em construção a escultura de uma flor de lótus de grande dimensão, semelhante ao monumento “Flor de Lótus Desabrochada”, doado em 1999 pelo Conselho de Estado da China em comemoração da transferência de soberania de Macau.

Membro da Conferência Consultiva Política do Povo Chinês e presidente da Associação de Comércio e Intercâmbios Internacionais de Macau, Shi Qing Ping é o investidor principal, e está no projecto com um sócio de Pequim. Procura neste momento entrar em contacto com potenciais parceiros dos países de língua portuguesa para dar vida ao centro lusófono. “Esse tem de ser o próximo passo”, nota a conselheira das Comunidades Portuguesas, Rita Santos, que visitou o local no final do

○ COMPLEXO ECOLÓGICO VAI OCUPAR UMA ÁREA DE 1000 HECTARES



UMA RÉPLICA DO ARCO DAS PORTAS DO CERCO E UMA ESCULTURA DE GRANDES DIMENSÕES DE UMA FLOR DE LÓTUS VÃO SER ERGUIDAS EM HOMENAGEM A MACAU

ano passado. “É um projecto ambicioso e é necessário haver mais contactos com interessados, porque é preciso criar uma imagem que atraia os turistas, não apenas ao nível arquitectónico, mas cultural, gastronó-

mico e dos produtos específicos dos países de língua portuguesa.”

Para o espaço está ainda planeada a abertura de um centro de ensino da língua portuguesa. A ideia é “permitir que estudantes chineses aprendam português e estejam em contacto directo com falantes nativos, e tudo num ambiente ecologicamente saudável”, nota Rita Santos.

De acordo com Shi Qing Ping, o Seven Star Crown Ecological Resort vai ter um custo de 1,2 mil milhões de yuans e, quando estiver concluído, em 2020, vai criar perto de 30 mil postos de trabalho. Além de cinco hotéis de quatro e cinco estrelas, vivendas para arrendar, um heliporto e um lago artificial, o complexo turístico vai ainda incluir espaços dedicados ao lazer, desporto, exposições e à formação na área das indústrias criativas, tecnologia e ecologia. ■

De acordo com Shi Qing Ping, o Seven Star Crown Ecological Resort vai ter um custo de 1,2 mil milhões de yuans e, quando estiver concluído, em 2020, vai criar perto de 30 mil postos de trabalho. Além de cinco hotéis de quatro e cinco estrelas, vivendas para arrendar, um heliporto e um lago artificial, o complexo turístico vai ainda incluir espaços dedicados ao lazer, desporto, exposições e à formação na área das indústrias criativas, tecnologia e ecologia. ■



○ EMPRESÁRIO DE MACAU CONTA COM UM PARCEIRO DE PEQUIM PARA O DESENVOLVIMENTO DO SEVEN STAR CROWN ECOLOGICAL RESORT



CHINA AVANÇA PARA CENTRAL TERMOELÉCTRICA NO BRASIL

As empresas estatais chinesas SEPCO Electric Power Construction Corporation e a Hebi Guochang Energy Development Co querem construir uma central termoelétrica abastecida a carvão no Estado brasileiro do Rio Grande do Sul, junto à fronteira com o Uruguai. A central, baptizada de Ouro Negro, vai gerar 600 megawatts, passando a ser a segunda maior do Brasil abastecida a carvão, depois de Pecém, em operação no Estado do Ceará, com 720 megawatts.

Os chineses deverão ficar com o controlo da operação – dois terços do capital social, devendo 80 por cento do custo necessário à construção da central ser garantido pelo Banco de Desenvolvimento da China. O projecto de arquitectura e de engenharia pertence ao instituto chinês Northwest Electric Power Design Institute e já foi aprovado pela Agência Nacional de Energia Eléctrica. Precisa ainda de aprovação ambiental, sem a qual não poderá concorrer aos concursos lançados pelo governo para contratar a construção de novas centrais.



PEQUIM ALARGA FACILIDADES DE INVESTIMENTO

A partir de Junho deste ano, 153 sectores do comércio de serviços de Macau vão ser liberalizados no Interior do País. O Acordo sobre Comércio de Serviços, assinado no final do ano passado por representantes dos governos de Macau e da China, materializou-se no âmbito do CEPA (Acordo de Estreitamento das Relações Económicas e Comerciais entre a China e Macau) e prevê ainda 20 novas medidas para facilitar algumas das áreas anteriormente liberalizadas.

A iniciativa, que tem o objectivo de eliminar ou diminuir medidas discriminatórias no domínio do comércio de serviços entre as duas partes, vai ainda beneficiar quatro novos sectores: transporte de passageiros, serviços desportivos, veterinários, e de apoio ao transporte rodoviário. O Governo Central vai ainda conceder facilidades no acesso ao mercado a 28 áreas, incluindo serviços jurídicos, contabilidade e construção.



CHINA DEBATE COOPERAÇÃO COM ANGOLA E MOÇAMBIQUE

A definição de áreas prioritárias, como a agricultura, infraestruturas, industrialização e o financiamento destes sectores estiveram em cima da mesa durante um encontro entre os presidentes da China e de Moçambique durante a segunda cimeira dos Chefes de Estado e de Governo do Fórum de Cooperação Económica e Comercial China/África, em Joanesburgo, na África do Sul, no final do ano passado. Este foi o primeiro encontro entre os dois líderes desde que Filipe Jacinto Nyusi tomou posse como presidente moçambicano.

Na ocasião, Xi Jinping realçou que os dois países devem olhar para a relação bilateral de uma perspectiva estratégica de longo prazo e apoiarem-se mutuamente em questões relacionadas com os próprios interesses e preocupações.

Num outro encontro com o líder de Angola, José Eduardo dos Santos, o presidente chinês garantiu que Pequim quer continuar a apoiar o desenvolvimento daquele país, nomeadamente nos sectores industrial, financeiro e de construção de infraestruturas. O presidente da China apelou a um maior intercâmbio em áreas como a educação, cultura, cuidados de saúde, comunicação social, juventude, turismo e recursos humanos. Já o Chefe de Estado de Angola apontou alguns sectores da actividade económica em que Angola está interessado na cooperação chinesa. O sector financeiro, a indústria petrolífera, a conservação de recursos hídricos e o processamento alimentar são algumas das áreas.



Use your BNU Visa Credit Card and you could win
 a trip to the **Rio 2016 Olympic Games,**
thanks to Visa!



Ashton Eaton
 Team Visa
 London 2012

Each MOP 10,000 you spent with your BNU Visa Credit Card, you will get one entry in the lucky draw
 to **Rio 2016 Olympic Games** or 16 other worldwide trips



Lucky Draw Prizes

Grand Prize:
 A complete package
 for two to Rio 2016

Thanks to Visa
 including flights, 4 nights hotel, tickets
 to the opening ceremony and
 competition events

2nd Prize:
 A complete package
 for two to Rio 2016

Thanks to Visa
 including flights,
 4 nights hotel and tickets
 to the competition events

3rd to 4th Prize : A trip for two to Europe

5th to 6th Prizes : A trip for two to U.S.A.

7th to 8th Prizes : A trip for two to Japan

9th to 10th Prizes : A trip for two to Thailand

11th to 18th Prizes : A trip for two to Taiwan

Promotion Period: From 1st December 2015 to 15th March 2016

Terms & Conditions Apply



Sucesso em linha

T ALEXANDRA LAGES

Sites de vendas chineses são um verdadeiro sucesso no mercado brasileiro, com o AliExpress, do grupo Alibaba, a liderar a tabela. As relações comerciais entre a China e os países de língua portuguesa chegaram também ao comércio electrónico



É UM novo fenómeno nas relações comerciais entre os países de língua portuguesa e a China. Os sites de vendas online chineses conquistaram os consumidores brasileiros, tanto que o gigante Alibaba lançou uma versão em português da página AliExpress – uma espécie de irmão gémeo do famoso Taobao, que até ao momento serve apenas o mercado chinês.

Ronaldo da Silva Gonçalves, analista dos Correios do Brasil, avança à MACAU que o volume das importações chinesas aumentou de forma exponencial nos últimos tempos. “Nos últimos quatro anos, o volume de importações aumentou 400 por cento, sendo que o envio de encomendas do corredor asiático representou a maior parte desse aumento”, explica.

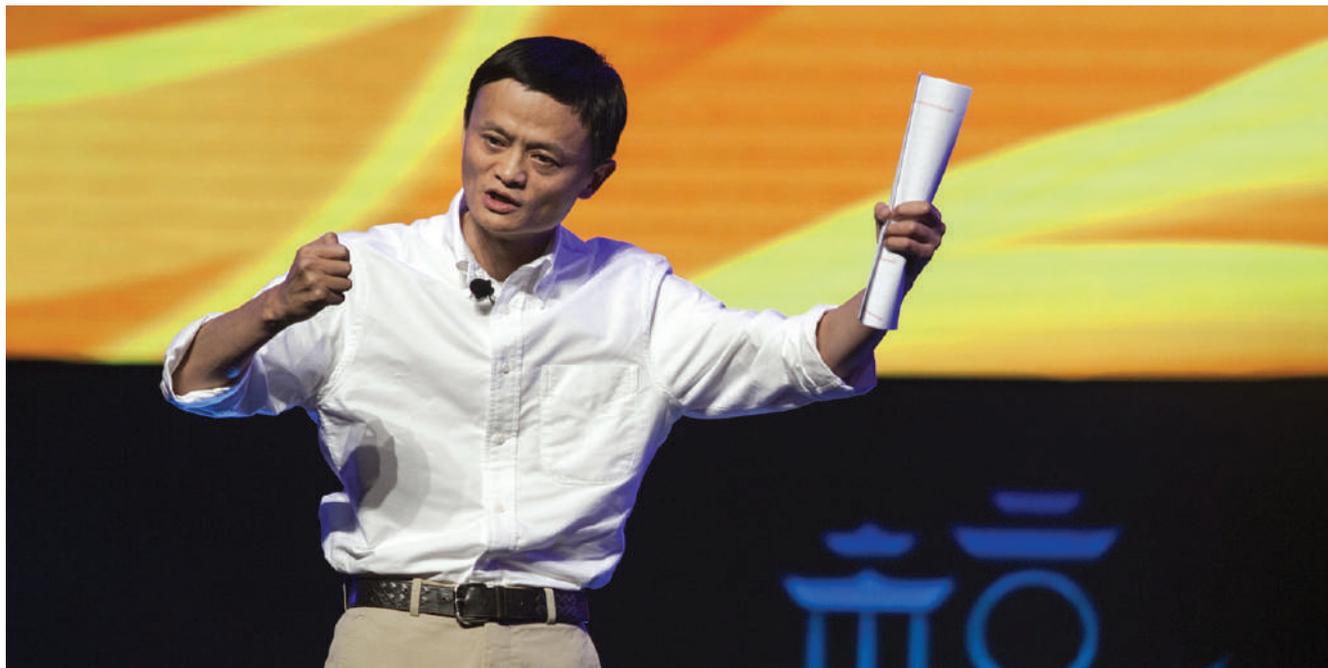
Os principais sites chineses que vendem produtos para os brasileiros são o AliExpress, o DealExtreme e o MiniInTheBox, como constata Pedro Guasti, co-fundador da E-bit, empresa que reúne informações do sector do comércio electrónico. “Essas lojas estão entre as dez empresas estrangeiras que vendem produtos aos brasileiros.” De acordo com Guasti, os sites chineses que vendem para o mercado brasileiro têm ganho relevância como alternativa para a compra tradicional de produtos, principalmente

por oferecer preços inferiores aos disponíveis no Brasil. A E-bit estimou que em 2014 foram comprados em sites estrangeiros algo como 6000 milhões de reais (cerca de 1500 milhões de dólares norte-americanos).

O ano de 2015 não tem sido fácil para o Brasil, que está a viver uma forte desaceleração económica, que se reflecte sobretudo na queda da moeda brasileira (o real), encarecendo os produtos importados. “Os números de vendas de sites chineses para o Brasil poderão crescer ainda mais a partir da retomada do crescimento e eventual valorização do real, quando poderemos ter novamente factores que colaborem para isso”, salienta o mesmo responsável.

Vendas de milhões

Segundo um estudo do Ibope E-Commerce, a AliExpress foi a líder em unidades vendidas no Brasil, com 11 milhões de pedidos entre Julho e Setembro de 2014. O Ibope estimou que o AliExpress facturou mais de 330 milhões de reais (cerca de 80 milhões de dólares) no terceiro trimestre de 2014. Se o site continuasse no mesmo ritmo em 2015, poderia atingir receitas superiores a mil milhões de reais (250 milhões de dólares) em território brasileiro.



EM 2013, O GRUPO LANÇOU O ALIEXPRESS EM LÍNGUA PORTUGUESA E O SITE CAIU NAS GRAÇAS DOS BRASILEIROS. E OS MOTIVOS SÃO DIVERSOS. LANÇADO EM 2010, E PRESENTE EM 190 PAÍSES, O SITE CONECTA COMPRADORES E VENDEDORES E, POR ESSA RAZÃO, NÃO MANTÉM ESTOQUE. TEM UMA VARIEDADE DE PRODUTOS A PREÇOS ATRAENTES



Pamela Muñoz é a directora de comunicação da empresa Alibaba. A executiva confirmou à MACAU que o Brasil figura entre os três principais mercados do AliExpress, juntamente com a Rússia e os Estados Unidos. “O Brasil é um dos principais mercados para a AliExpress. Estamos a tentar servir a esta importante área demográfica através da oferta de uma página e uma aplicação móvel na língua local, que estão disponíveis para todos os países de língua portuguesa. A AliExpress também oferece promoções localizadas e opções de pagamento para o mercado, juntamente com o serviço ao cliente e suporte de social media em português. Os consumidores compram através da página pt.AliExpress.com, e também podem desfrutar das mesmas ofertas disponíveis em português”, explica a responsável.

Cerca de 18 mil novos clientes brasileiros acedem a esta plataforma de vendas diariamente. Desde o início do funcionamento do site, em Abril de 2010, foram realizados mais de seis milhões de pedidos por compradores brasileiros. Só em 2014, o grupo Alibaba arrecadou cerca de 1800 milhões de renminbis no sector de vendas online no mercado internacional. Isto representa um aumento de 88 por cento em relação ao ano fiscal anterior. “Este aumento deu-se em grande parte devido a um crescimento das vendas feitas através do AliExpress”, aponta Pamela Muñoz.

Com mais de 40 milhões de usuários em 190 países, o serviço oferece milhares de categorias de produtos em 40 sectores e é um dos três sites mais visitados no mundo em negócios.

Marketing boca a boca

Segundo Pedro Guasti, o site conseguiu posicionar-se desde o início das vendas transfronteiriças como uma das alternativas para os brasileiros. A partir de 2011, com a valorização do real a facilitar a importação de produtos, o site sempre esteve à frente dos sites chineses oferecendo bons preços, oferta diversificada e novidades. “O *marketing* boca-a-boca sobre essa novidade e a aparição em meios de comunicação contribuiu para o fortalecimento da marca no Brasil.”

Em Março deste ano, Pamela Muñoz deslocou-se ao Brasil para procurar parceiros locais para aumentar as vendas e a rapidez das entregas. O grupo está a planear ainda iniciativas para facilitar as compras no AliExpress, como um cartão pré-pago.

Além do longo prazo de entrega, Guasti aponta que ainda predomina alguma falta de confiança por parte dos compradores. “Uma pesquisa da E-bit apontou que o prazo mé-

CERCA DE 18 MIL NOVOS CLIENTES BRASILEIROS ACEDEM A ESTA PLATAFORMA DE VENDAS DIARIAMENTE. DESDE O INÍCIO DO FUNCIONAMENTO DO SITE, FORAM REALIZADOS MAIS DE SEIS MILHÕES DE PEDIDOS POR COMPRADORES BRASILEIROS

dio prometido para entrega dos produtos comprados em sites chineses era de 46 dias, em Dezembro de 2014. Outra questão ligada à confiança refere-se à falta de clareza quanto à eventual necessidade de troca e devolução de produtos, o que pode gerar desconfiança para compras de produtos de maior valor agregado.”

O Grupo Alibaba está ainda a criar uma plataforma para as empresas brasileiras entrarem no mercado chinês. O grupo e os Correios do Brasil assinaram um acordo no ano passado para ajudar as pequenas empresas brasileiras a venderem os seus produtos na China via AliExpress. O gigante chinês espera agora assinar um acordo com o governo brasileiro no mesmo sentido.

O fenómeno Alibaba

Criado em 1999 pelo visionário empreendedor chinês Jack Ma, o Grupo Alibaba tinha 18 funcionários e o seu escritório ficava na casa do executivo, em Hangzhou, actual sede da companhia. Hoje soma mais de 35 mil funcionários no mundo e conta com 90 unidades na China e outras 19 fora. É considerado um dos maiores negócios da actualidade na área do comércio electrónico. Em 2013, o grupo lançou o AliExpress em língua portuguesa e o site caiu nas graças dos brasileiros. E os motivos são diversos. Lançado em 2010, e presente em 190 países, o site conecta compradores e vendedores e, por essa razão, não mantém estoque. Tem uma variedade de produtos a preços atraentes e somente no último ano fiscal, encerrado em 30 de Junho de 2014, teve facturamento total movimentado de 4500 milhões de dólares.

A prova de que o gigante chinês está atento ao mercado brasileiro foi a contratação do executivo Lucas Peng para liderar os negócios directamente da sede na China. Segundo Peng, o consumidor brasileiro é mais exigente e tem gosto refinado, levando o site a criar diversos meios online para ajudar o consumidor na sua escolha. “Temos uma equipa que trabalha na criação de canais com tendências, produtos inusitados e moda”, disse. Essa equipa, complementou, também tem trabalhado para aprimorar a busca em português. Uma das funcionalidades que já faz parte da versão móvel é a possibilidade de adicionar o produto no carrinho por meio do telemóvel e depois finalizar o processo no computador. Através da plataforma chinesa, os brasileiros compram sobretudo acessórios para telemóveis (capas e protecções), relógios, vestidos e t-shirts. ■

Gestores da primeira geração

T SANDRA LOBO PIMENTEL
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

São alunos universitários e ao mesmo tempo empresários. A Universidade de Macau aproveitou o novo campus na Ilha da Montanha para reavivar um projecto que já existia e atribuiu quatro espaços comerciais para serem geridos por alunos. Da selecção nasceram dois estabelecimentos de comidas, uma loja que faz entregas de encomendas pelo campus, repara e vende bicicletas e um espaço dedicado às indústrias criativas. Tudo em nome do empreendedorismo jovem





Ma Beiping tem dois negócios em um: conserta bicicletas e trata de encomendas de sites de compras online

ON THE RUN é o nome que Ma Beiping, estudante de História de 19 anos, deu à loja que abriu no centro de actividades do novo campus da Universidade de Macau. O aluno, que veio do Interior do país para seguir os estudos universitários, nunca pensou em tornar-se gestor tão novo. Mas a veia para o negócio parece estar nele. Diz-nos que o negócio vai “mais ou menos”, mas durante a visita da MACAU ao campus na Ilha da Montanha, na loja de Ma Beiping não pararam de entrar clientes e a caixa registadora entoava a bom ritmo. No pequeno espaço no centro de actividades da universidade, amontoam-se pacotes nas estantes e há bicicletas por todo o lado.

A ideia de ter uma loja que faz entregas de encomendas no campus explica-se pela necessidade. O jovem estudante de História encontrou o seu nicho de mercado. “Muitos estudantes vêm do Interior da China e compram muitas coisas no TaoBao. Como o site não faz entregas em Macau, eu vou buscar e faço esse serviço aqui”, explicou.

Ma Beiping escolheu História, mas confessa que sempre quis ter um negócio próprio, e até prefere a gestão. Mais uma vez, parece ter talento para se adaptar ao mercado, já que a faceta de venda e reparação de bicicletas é mais um sucesso da *On the run*, não fosse o transporte a duas rodas o eleito pela maioria no novo e extenso campus da Universidade de Macau.

Em frente à sua loja está o espaço de comidas gerido por Jarvis Mo. “Não sabia nada sobre comida antes deste projecto. Mas conheci uma rapariga cujo sonho era ter um

restaurante. Encontrámos outros parceiros, entre eles, um aluno que trabalha como cozinheiro num hotel. E assim nasceu a ideia.”

○ PROCESSO FOI ORGANIZADO EM DUAS PARTES: OS ALUNOS INTERESSADOS APRESENTARAM OS SEUS PROJECTOS E DEPOIS DE SELECIONADOS, FOI A VEZ DE DAR A PALAVRA AOS DESTINATÁRIOS DESSES PRODUTOS E SERVIÇOS. UMA ESPÉCIE DE CONCURSO TEVE LUGAR PARA FAZER A ESCOLHA FINAL DE QUEM FICARIA À FRENTE DAS QUATRO LOJAS DO CAMPUS

restaurante. Encontrámos outros parceiros, entre eles, um aluno que trabalha como cozinheiro num hotel. E assim nasceu a ideia.”

Das 11h00 às 23h00, cinco dias por semana, são várias as comidas que a *Miss U Refectory* oferece aos alunos. “Todos cozinhamos. Tivemos que aprender. Temos massa à carbonara, arroz ou *noodles*”. Sem assombro, Jarvis admite que “nem todos gostam da nossa comida”, até porque, acredita, “trata-se de algo muito pessoal”. Ainda assim, o espaço consegue vender entre 50 a 70 refeições por dia, ou seja, balanço positivo e foco no objectivo: “Queremos que as pessoas tenham saudade da nossa comida e voltem”.



Jarvis Mo está à frente de um negócio de comidas que serve entre 50 a 70 refeições por dia

Tal como o gestor da loja da frente, o curso de Jarvis Mo nada tem a ver com os negócios. O jovem de 23 anos está no terceiro ano da licenciatura em Estudos Ingleses. Para além disso, está à frente de um grupo de dança que faz várias performances na RAEM. “Já tenho essa experiência porque tenho a minha própria companhia de dança”, explica.

Lembranças diferentes

Fora do centro de actividades, na galeria perto da biblioteca do novo campus, Jessica Lai fez nascer a *Creatist* e o nome diz tudo: “Mistura a palavra criar com artista e isso define o que temos na loja”. Artigos únicos, alguns manufacturados, mas, essencialmente, produtos com design diferente. “No campus não temos nenhum local onde os alunos possam comprar estes artigos que servem também como lembranças que podem levar para casa, para familiares, amigos, uma recordação.”

Jessica Lai está à frente do projecto, mas tem outros três parceiros de negócios. “Para algumas ideias que temos, mandamos fazer na China. O nosso produto mais recente são cubos de açúcar personalizados, por exemplo.” A gestora acredita que na loja “é tudo muito barato” e confessa até que “o objectivo não é ganhar muito dinheiro”. Jessica, natural de Macau, também frequenta o curso de Estudos Ingleses e já está no quarto ano de licenciatura.

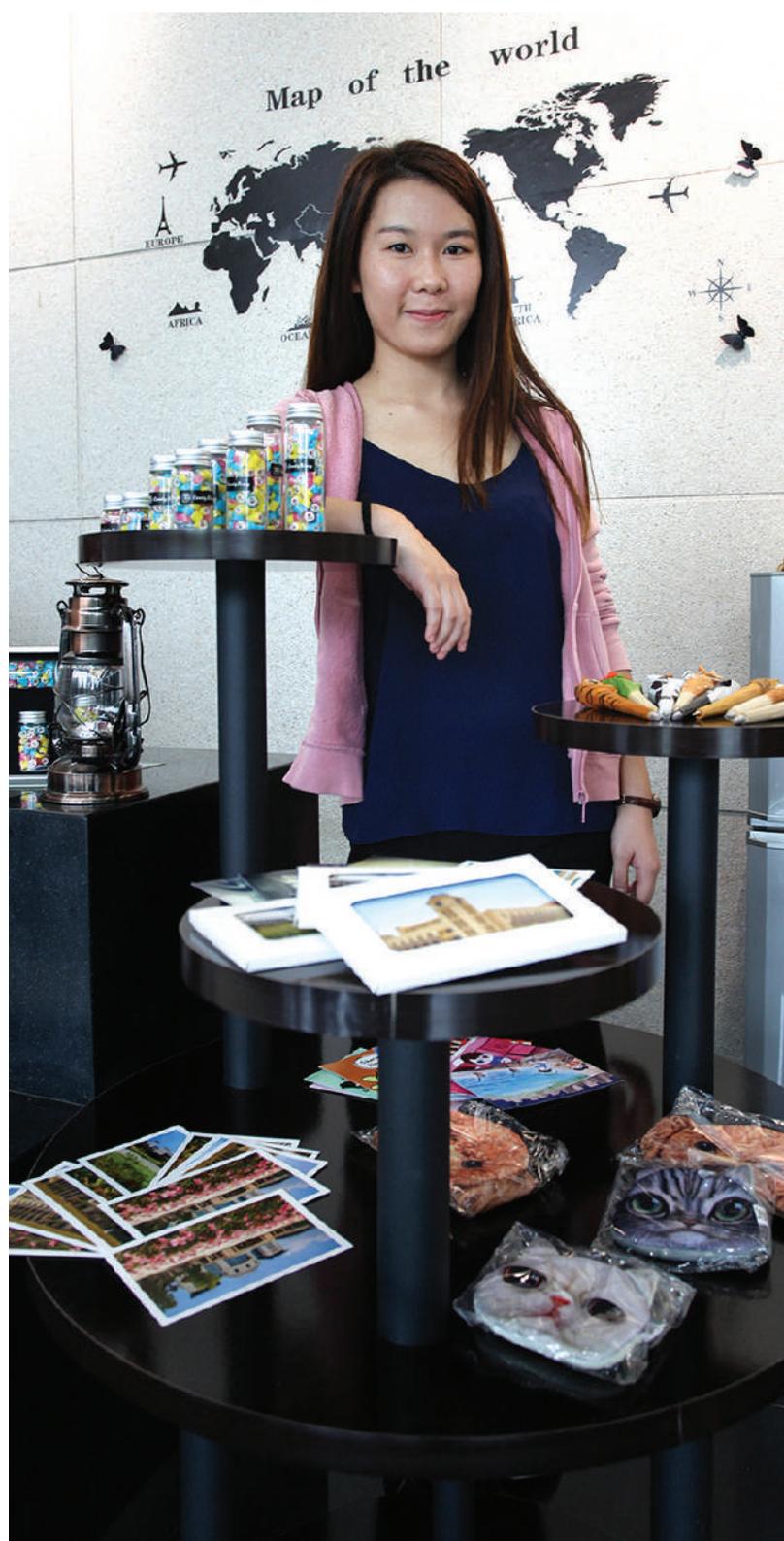
Sobre esta experiência, considera “pouco comum que um estudante universitário possa ter uma empresa” e, acima de tudo, diz que “não é fácil”, mas pode ajudar no futuro. “Se eu conseguir juntar esse capital, gostava de ter uma empresa no futuro e esta experiência em termos de gestão e *marketing* é muito boa.”

Um pouco longe da *Creatist*, na zona norte do campus, no complexo desportivo, Shere Tong montou um *snack-bar* cujo objectivo é oferecer alternativas saudáveis, ou não estivesse localizado onde os alunos procuram manter-se em forma através do exercício físico. Shere, de 22 anos, estuda Gestão de Recursos Humanos e considera que o negócio vai bem, mas sem grandes euforias. “Não ganhamos assim tanto dinheiro, porque os custos são elevados, por exemplo, a manutenção da máquina dos sumos. Mas se for correndo bem, num ano, conseguimos equilibrar as despesas”.

Para o futuro, acredita que esta experiência, juntamente com os estudos, pode ajudar muito na carreira profissional que escolher. “Adquiri experiência a equilibrar lucros e despesas e a gerir de forma mais eficiente a actividade. O que aprendi vai ajudar-me no futuro porque gostava de continuar ligada a algum negócio.”

Aposta no empreendedorismo

No enorme campus na Ilha da Montanha surgiu a possibilidade de expandir um projecto que permite aos alunos um primeiro contacto com a vida profissional, e logo como donos dos seus próprios negócios. Desde Agosto, a Universidade de Macau ofereceu os quatro espaços para serem geridos por alunos de forma a incentivar o empreendedorismo.



Jessica Lai gere uma loja de lembranças com design diferente



Shere Tong montou um *snack-bar* cujo objectivo é oferecer alternativas saudáveis

Em conversa com a MACAU, Elvo Sou, responsável pela secção de aconselhamento e desenvolvimento dos estudantes, justifica a iniciativa com a maior diversidade que a economia global apresenta. “O empreendedorismo jovem tornou-se uma das políticas mais importantes do governo nos últimos anos.” E, por isso mesmo, a Universidade de Macau abraçou a “missão de fazer parte deste esforço e criar condições para que os alunos desenvolvam essa face-ta empreendedora”.

No antigo campus, na Taipa, este projecto já estava em marcha, mas as instalações na Ilha da Montanha trouxeram “mais recursos em termos de espaço”. Assim, em vez de uma loja, passou a haver quatro, todas localizadas onde faz sentido: duas no centro de actividades do campus, uma perto da biblioteca e outra no complexo desportivo.

Com apenas uma loja nas antigas instalações da Taipa, a oferta de comida saiu vencedora, mas no projecto deste ano, com mais lojas, aumentou também a oferta. “Temos duas lojas que vendem comida e outras duas que oferecem algo diferente. Uma faz entregas e reparações de bicicletas e outra está ligada à cultura e indústrias criativas, por isso, garantimos a diversidade.”

As bicicletas são o meio mais utilizado no campus e, por isso, esse espaço é visto como um facilitador de serviços, en-

quanto a outra loja que vende vários artigos de design próprio e alguns manufacturados, entre outros, vai na senda de outra das apostas da região que são as indústrias criativas.

Elvo Sou sublinha que, deste modo, e com esta oferta, “a universidade proporciona mais oportunidades e os alunos podem captar as tendências e dirigir os seus negócios para as necessidades deste novo campus”.

O processo foi organizado em duas partes. Primeiro, os alunos interessados apresentaram os seus projectos detalhados para serem sujeitos a uma avaliação. Depois de seleccionados os projectos que interessavam do ponto de vista da universidade, foi a vez de dar a palavra aos destinatários desses produtos e serviços.

Uma espécie de concurso teve lugar para fazer a escolha final de quem ficaria à frente das quatro lojas do campus. “Os alunos apresentaram, por exemplo, as comidas que pretendiam oferecer e fizeram um pequeno concurso de provas e os restantes alunos fizeram parte de um painel de juízes.”

A única condição que foi colocada foi de que duas das lojas fossem de oferta de comida, uma no centro de actividades, outra no complexo desportivo, na zona norte do campus. “As outras duas ficaram abertas às ideias que nos apresentaram.”

A universidade oferece os espaços remodelados e prontos a serem usados, sem pagamento de renda, mas tudo isso ficou



Elvo Sou, responsável pelo aconselhamento e desenvolvimento dos estudantes, justifica a iniciativa com a maior diversidade da economia

no papel. “Depois de feita a selecção, os alunos que ganharam assinaram um contrato com o governo como empresários em nome individual, tal como qualquer empresa o faria.”

Mas os equipamentos que queiram ou precisem para desenvolver os negócios são da sua responsabilidade, bem como o pagamento de água e electricidade e mesmo os empregados que têm que garantir o serviço durante a hora de expediente. “Por aquilo que constatámos, contratam outros alunos para garantir o serviço, mas desde que sejam pessoas

À UNIVERSIDADE OFERECE OS ESPAÇOS REMODELADOS E PRONTOS A SEREM USADOS, SEM PAGAMENTO DE RENDA. OS EQUIPAMENTOS USADOS NOS NEGÓCIOS SÃO DA RESPONSABILIDADE DOS ‘EMPRESÁRIOS’, BEM COMO O PAGAMENTO DE ÁGUA, ELECTRICIDADE E SALÁRIOS DOS EMPREGADOS

a trabalhar legalmente em Macau, se quiserem, podem contratar fora da universidade. Porque é assim que um verdadeiro negócio funciona”, sublinhou.

No capítulo das contas, a universidade apenas determina que seja apresentado um relatório a cada três meses. Mas caso algo corra mal no negócio e estes estudantes não consigam manter a actividade de modo a, pelo menos, custear as despesas, a universidade presta apoio através do centro de saídas profissionais, mais especificamente, de uma equipa dedicada ao empreendedorismo que funciona para aconselhamento e suporte a estas actividades.

A ideia de expandir este projecto criando mais espaços para atribuir a alunos não é algo que já não tenha sido solicitado à Universidade de Macau, e pode ser uma realidade já nos próximos anos, no entanto, como aponta Elvo Sou, “a possibilidade de criar mais negócios seria boa, mas é preciso garantir que os actuais sejam sustentáveis. Temos apenas 10 mil alunos aqui. E apenas isso. Não há possibilidade de atrair mais clientes do que estes que aqui temos.”

O maior objectivo passa, assim, por garantir que os projectos consigam sobreviver e, criando mais concorrência, poderia ser a própria universidade a fazer a vida difícil a estes jovens empreendedores. “Não queremos criar uma má concorrência.” ■

“Os genes não mentem”

T SOFIA JESUS **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO

Macau está a desenvolver a sua primeira base de dados genéticos. Trata-se de um estudo que visa analisar o risco dos residentes em contrair determinadas doenças. A ideia é apostar na prevenção, explica o académico Manson Fok, que fala num projecto “pioneiro”





É UM estudo ainda preliminar, mas ambicioso. Um grupo de cientistas está a conduzir uma análise genética da população de Macau, de modo a identificar o risco de desenvolvimento de determinadas doenças.

Manson Fok, director da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau (MUST, na sigla inglesa), é o rosto do projecto, desenvolvido em conjunto por uma dezena de investigadores da instituição de ensino da RAEM e da Universidade Politécnica de Hong Kong (PolyU). “Enquanto médicos, fomos ensinados a tratar doenças e não tanto a actuar no campo da prevenção, talvez também porque a tecnologia não estaria disponível na altura”, refere o académico.

O projecto agora em curso pretende inverter esta tendência. “Estamos a recorrer ao que há de mais avançado na ciência para observar [...] alterações no genoma de cada indivíduo e calcular o risco que essa pessoa tem de vir a

desenvolver cada uma de cerca de 30 doenças analisadas”, explica o investigador, em declarações à MACAU.

Entre as três dezenas de patologias tidas em conta no estudo está uma série de cancros – como o da mama ou do pulmão –, a diabetes e as patologias cardíacas. De acordo com Manson Fok, a ciência tem vindo a identificar alterações genéticas específicas em pacientes com determinadas patologias, como é o caso da doença de Alzheimer. É com base nesse conhecimento que os investigadores de Macau e Hong Kong têm estado a trabalhar, analisando apenas as zonas concretas do genoma humano onde se sabe que podem ocorrer esses desvios.

O académico lembra que “os genes não mentem” – a esmagadora maioria é “muito estável” –, mas sublinha que “ter uma determinada predisposição genética não significa que a pessoa irá obrigatoriamente desenvolver a doença”. As circunstâncias ambientais, salienta, têm uma influência igualmente importante na saúde do ser humano.

Manson Fok acredita que saber de antemão o risco da população de Macau em desenvolver determinadas doenças poderá ser bastante útil para o Governo na definição de políticas futuras. Por exemplo, diz, o Executivo poderá fazer uso dessa informação para decidir quais as áreas de saúde que mais necessitam de um reforço de especialistas, para planear acções de formação ou mesmo para orientar a construção de novas unidades hospitalares ou serviços clínicos.

Anónimo e confidencial

A primeira fase do estudo consistiu na análise de amostras de ADN – ácido desoxirribonucleico – de mil jovens estudantes residentes de Macau, todos adultos, saudáveis e de etnia chinesa. As amostras foram conseguidas através de análises ao sangue ou da recolha de saliva, depois de obtido o consentimento informado dos voluntários. Manson Fok garante que todos os dados recolhidos e analisados são anónimos e confidenciais.

Esta primeira etapa serviu para criar uma base de dados que permitiu testar a metodologia e aferir a relevância de potenciais resultados. “Depois de analisarmos estes mil casos, verificámos que a ciência [subjacente ao projecto] é muito rigorosa, repetível e passível de ser divulgada”, revelou.

O trabalho dos cientistas consistiu em duas partes. Uma refere-se à análise de muitas das milhares de alterações genéticas documentadas na literatura médica e científica e associadas a determinadas doenças. “Reunimos os dados todos da amostra e depois calculámos o risco”, explicou.

A outra parte consistiu na comparação das informações recolhidas em Macau com as de três bases genéticas disponíveis noutras regiões: uma na Europa, outra nos Estados Unidos e outra no Norte da China.

Os resultados preliminares não foram ainda tornados públicos em detalhe, mas o director da Faculdade de



ENTRE AS TRÊS DEZENAS DE PATOLOGIAS TIDAS EM CONTA NO ESTUDO ESTÁ UMA SÉRIE DE CANCROS — COMO O DA MAMA OU DO PULMÃO —, A DIABETES E AS PATOLOGIAS CARDÍACAS



À PRIMEIRA FASE DO ESTUDO CONSISTIU NA ANÁLISE DE AMOSTRAS DE ADN — ÁCIDO DESOXIRRIBONUCLEICO — DE MIL JOVENS ESTUDANTES RESIDENTES DE MACAU, TODOS ADULTOS, SAUDÁVEIS E DE ETNIA CHINESA

Ciências Médicas da MUST adianta algumas das conclusões: “No caso de algumas doenças neurológicas e degenerativas [como a Alzheimer], o risco da população de Macau é muito menor do que o do resto do mundo, mas no caso de alguns câncros – como o do pulmão ou da mama –, o estudo aponta para uma potencial prevalência mais elevada na RAEM”.

Embora esta primeira amostra tenha permitido já aos investigadores encontrarem “resultados estatisticamente relevantes”, o investigador lembra que é indispensável alargar a base de dados para obter conclusões mais assertivas. “Este é apenas um passo preliminar, mas estamos convictos de que é um passo muito importante na área da medicina preventiva”, afirmou Manson Fok.

A equipa procura agora obter apoio financeiro junto do

Governo da RAEM – a primeira fase do projecto foi financiada pela Fundação Henry Fok. Até lá, o trabalho não irá parar, garante o docente: “O nosso objectivo é conseguir ter pelo menos 10 mil amostras em 2016.”

Na próxima fase do estudo, a ideia é analisar grupos específicos não só em termos etários, mas também ao nível das profissões desempenhadas. Os grupos dos profissionais de saúde e dos trabalhadores da indústria do jogo deverão ser alguns dos alvos da próxima etapa do projecto.

Um estudo pioneiro

Para Manson Fok, a iniciativa é pioneira. Não só em Macau – será a primeira base de dados genética criada no território –, mas também no mundo. “A maior parte das bases de dados genéticos no mundo não são asiáticas ou chinesas”,



PARA MANSION FOK, A INICIATIVA É PIONEIRA. NÃO SÓ EM MACAU — SERÁ A PRIMEIRA BASE DE DADOS GENÉTICA CRIADA NO TERRITÓRIO — MAS TAMBÉM NO MUNDO

sublinha o investigador, acrescentando que “nenhum outro país” está a levar a cabo um projecto semelhante.

Macau, explica, é um local onde as pessoas estão concentradas numa área relativamente pequena, o que facilita a realização de um estudo deste tipo. “A nossa iniciativa poderá ser um exemplo para o mundo, podemos ser líderes neste campo”, defende.

De acordo com o académico, a recolha de dados genéticos tem vindo a ser realizada noutros países de uma perspectiva “demasiado comercial”, ligada à venda de análises individuais de ADN por um preço muito elevado e, por vezes, com resultados duvidosos, o que tem gerado reacções negativas sobre este tipo de estudos. A questão da protecção dos dados pessoais e, sobretudo, as lacunas na forma como a informação sobre o risco é comunicada ao paciente – sem o devido acompanhamento – são outras das questões que têm levantado preocupações.

Nesta primeira fase do projecto de Macau, não foi dada aos indivíduos a opção de acederem aos seus próprios resultados, precisamente por uma questão ética. “O que nós pretendemos no futuro é dar um passo mais além e estabelecer o devido interface com médicos devidamente formados para o efeito, capazes de explicar ao paciente o que significam os resultados e o que tem de ser feito a partir daí”, contou Manson Fok, que espera que tal serviço possa um dia vir a ser disponibilizado em Macau, com o apoio do Governo.

Um serviço do género, com a devida orientação médica, permitiria aos pacientes adoptarem determinados comportamentos ou até tomarem certos suplementos que os ajudassem a prevenir a doença para a qual têm uma predisposição genética.

Para Manson Fok, o desenvolvimento deste tipo de serviços na área da genética poderia também ser uma das apostas da RAEM, caso o Governo optasse por fazer da região um destino de referência na área do turismo de saúde. O académico é um defensor acérrimo desta opção como forma de diversificar a economia de Macau, mas reconhece que haverá um longo caminho a percorrer caso seja este o caminho que o Executivo decida seguir.

Primeiro, diz, seria necessário “convencer o mundo” que Macau possui um bom sistema de saúde, que segue os padrões internacionais, o que envolveria, primeiramente, uma série de acções ligadas à formação e certificação de profissionais. ■

2016MIECF

Macao International Environmental
Co-operation Forum & Exhibition
2016年澳門國際環保合作發展論壇及展覽

主辦單位 Host



中華人民共和國澳門特別行政區政府
Government of the Macao
Special Administrative Region of
the People's Republic of China

綠色經濟新動力 廢物管理創商機

Green Economy - Opportunities for Waste Management

請即預訂展位!
Reserve your booth now!



31 / 03 - 02 / 04 / 2016 · 澳門 MACAO

關注環保 · 親近自然 · 分享樂活
Thinking Green · Going Clean · Living Cool

www.macaomiecf.com



2016MIECF 官方承辦單位
2016MIECF Host Co-ordinators

澳門特別行政區政府部門
Government Agencies of the
Macao Special Administrative Region


澳門貿易投資促進局
Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macao
Macao Trade and Investment Promotion Institute
電郵 Email: miecf@ipim.gov.mo


環境保護局
Direcção de Serviços
de Protecção Ambiental
Environmental Protection Service
電郵 Email: miecf@dspa.gov.mo

聯絡我們的項目經理
Contact Our Event Manager:


科隆國際展覽有限公司 Koelnmesse Pte Ltd.
電郵 Email: miecf@koelnmesse.com.hk

澳門 Macao
☎ (853) 8798 9675

香港 Hong Kong
☎ (852) 2511 8112

其他 Others
☎ (852) 2511 8126
(886) 2 77112200 #108

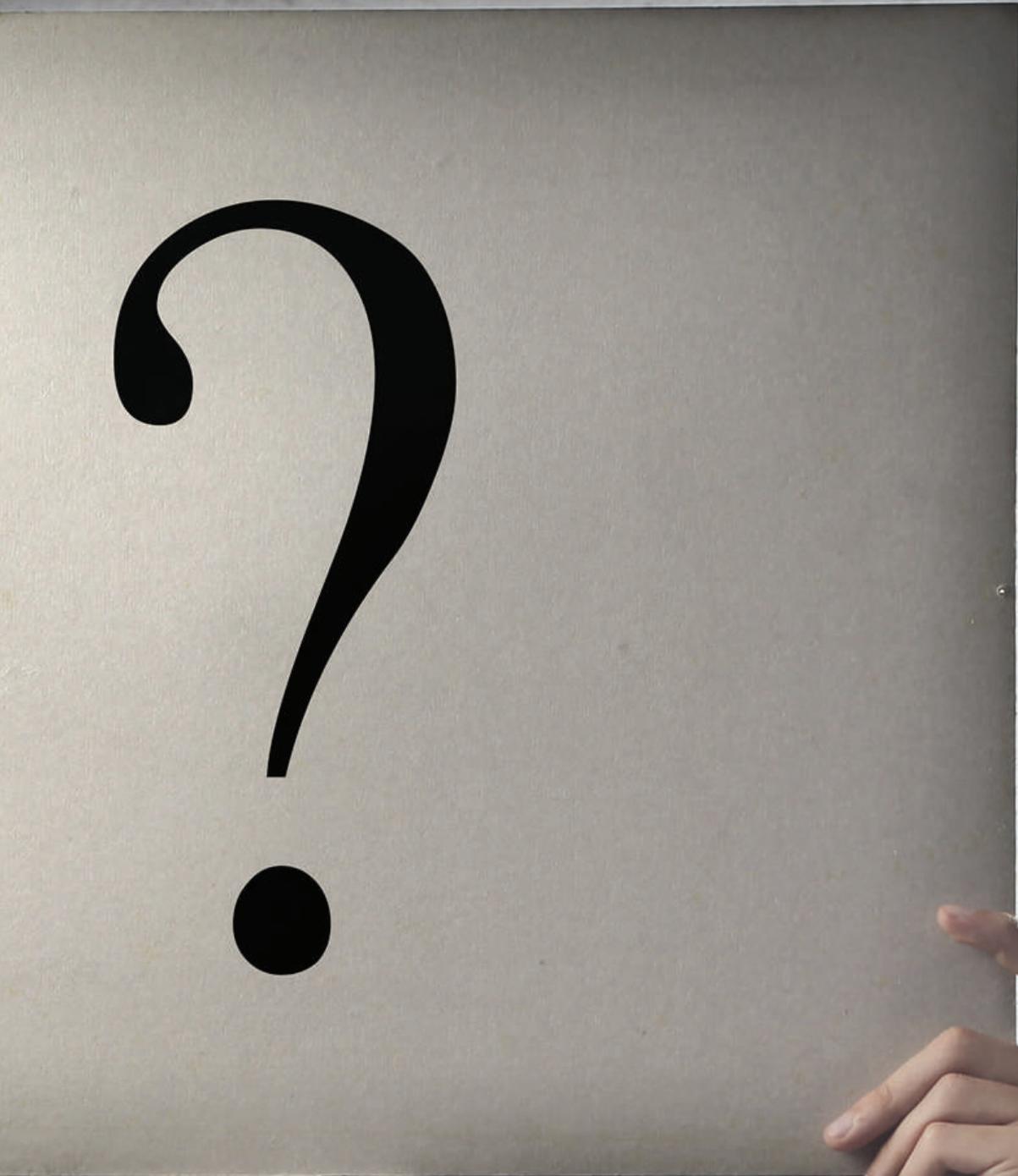
III COLÓQUIO DA
IDENTIDADE MACAENSE

Pa únde nos ta vai?

T CATARINA DOMINGUES
F ANTÓNIO RJ MONTEIRO

Um questionário sobre a identidade macaense revela uma nova geração menos ligada à língua portuguesa e com curiosidade pelo patuá. Entre os mais novos há mesmo quem apele a uma maior tolerância das gerações mais velhas para com a utilização de outros idiomas no seio da comunidade macaense







“**TODOS FALAM** do grande desenvolvimento que vem aí e é altura de nos sentarmos e pensarmos sobre nós.” O presidente da Associação dos Macaenses (ADM), Miguel de Senna Fernandes, sabe que para olhar em frente é necessário continuar a “questionar o problema da identidade macaense”. E há que pôr em causa o estereótipo do macaense. Já não é apenas “o tal homem que une dois mundos, fala as três línguas, e professa a religião católica”, defende.

Quem é então a nova geração de macaenses? O que a diferencia das anteriores? E o que espera do futuro? Parece difícil encontrar respostas para estas e muitas outras questões em apenas duas tardes, mas foi ao que a ADM se propôs du-

rante a terceira edição do colóquio da Identidade Macaense com o tema “O testemunho para o futuro”.

Português perde terreno

Se há apenas meio século o português era a língua privilegiada nas casas dos macaenses, hoje em dia, o inglês e o cantonês começam a ganhar força entre a faixa etária mais jovem. De acordo com os resultados preliminares de um inquérito online sobre a identidade macaense, 42 por cento dos 412 inquiridos dizem falar português. José Basto da Silva, autor do questionário e vice-presidente da ADM, alerta que a percentagem vai diminuindo à medida que decrece



IDENTIDADE NA GASTRONOMIA E TRADIÇÕES

Os resultados do questionário sobre a identidade macaense revelam que a gastronomia e as tradições são os principais elementos de afirmação desta comunidade. Já a religião encontra-se no fundo da tabela, com apenas 36 por cento dos inquiridos a apontarem a crença religiosa como uma das características principais da identidade macaense.

O inquérito, lançado em formato electrónico em três línguas e dirigido aos macaenses residentes na RAEM ou no estrangeiro, pretendia “testar a sensibilidade da comunidade”, vinca o presidente da ADM, Miguel de Senna Fernandes. Dos 412 inquiridos, oriundos de 23 países e regiões, houve uma resposta “menos sonante das faixas etárias inferiores”.

A Associação dos Macaenses está a estudar a possibilidade de manter o inquérito aberto por mais tempo a “todos aqueles que se sentem macaenses”.

76% acreditam que as características mais importantes da identidade macaense são a culinária e as tradições; 67% apontam a língua como um factor determinante e apenas 36% escolheram a religião

42% defendem que a cultura macaense vai perdurar no tempo

51% não querem ou não sabem se vão ficar a viver em Macau

90% acreditam que é importante passar a cultura macaense aos filhos

64% não planeiam regressar a Macau

a faixa etária. “As camadas mais velhas privilegiam muito a língua portuguesa, a ligação à religião católica, mas isso não acontece com os mais jovens”, diz o responsável à MACAU, destacando um “equilíbrio crescente da utilização do inglês e do cantonês” entre as novas caras da comunidade. “Notam-se novos laivos, uma diversificação do que é ser macaense”, salienta.

E por que não recuperar o crioulo macaense? José Basto da Silva explica que a proposta partiu dos inquiridos mais jovens que, na secção de respostas abertas, sugeriram a promoção do patuá como elemento decisivo na preservação da identidade da comunidade.

Fazer filmes no crioulo de Macau, abrir mais restaurantes macaenses e organizar encontros onde os jovens possam falar patuá são outras sugestões deixadas pelos mais novos. “O importante é não deixar que esta identidade morra”, conclui Basto da Silva, constatando que há um grupo de macaenses menos envolvido na vida da comunidade e que se começa a “diluir nas culturas onde se insere”.

“Não os ataquem”

Elisabela Larrea subiu ao palco e falou em inglês. A opção, natural para a macaense, tinha outra razão de ser. “Quero dizer às pessoas, principalmente aos mais experientes, que

PAPIANDO NO COLÓQUIO



“Macau não é feudo dos velhos mais velhos, é de todos”

Carlos Marreiros, arquitecto



“Onde está a história escrita, para além da tradição oral que se vai perdendo? Pouca coisa tem sido feita para documentar”

Hugo Cardoso, produtor executivo de filmes e eventos



“Macau vai mudando, o conceito de macaense também muda, e as línguas que nós falamos também. Os nossos filhos devem falar as três línguas, porque está nos genes dos macaenses a capacidade de absorver as línguas com facilidade e naturalidade. Agora compete-nos a nós, pais, estimular e motivá-los”

André Ritchie, arquitecto



“Ainda me lembro de alguns reis de Portugal, de algumas estações de caminho de ferro, de alguns concelhos portugueses, mas aqui [sobre a história] de Macau, esta informação não me foi passada”

Sérgio Perez, realizador



“Interessa-me a cultura macaense e perceber os impactos que ela sofreu com duas condicionantes grandes: a liberalização do jogo, com todo este advento de novas gentes, e novas culturas, e também o grande número de turistas”

Maria José Freitas, arquitecta



“Quando o dinheiro entra, a cultura sai. É tão simples quanto isso”

José Luís Pedruco Achiam, Coordenador de Actividades do Comité Consultivo para o Bem-Estar dos Trabalhadores da SJM

“NOTAM-SE NOVOS LAIVOS, UMA DIVERSIFICAÇÃO DO QUE É SER MACAENSE”

JOSÉ BASTO DA SILVA

“TEMOS DE NOS UNIR, OS MAIS VELHOS E OS MAIS NOVOS, PORQUE NÃO EXISTE O CERTO NEM O ERRADO, APENAS A DIFERENÇA”

ELISABELA LARREA

sejam mais tolerantes com a geração jovem. Alguns podem saber falar português, outros não tão bem, mas não os ataquem por causa disso”, afirmou após a sessão.

A oradora, que está a fazer um doutoramento em Comunicação Intercultural, nota que o que caracteriza a cultura macaense é a diversidade e a união. “Temos de nos unir, os mais velhos e os mais novos, porque não existe o certo nem o errado, apenas a diferença.”

E para ilustrar como o sentido de identidade macaense tem sofrido “mutações ao longo dos tempos”, Elisabela comparou duas récitas de patuá – *Olâ Pisdénte*, apresentada em 1993 no Teatro D. Pedro V, e *Qui Pandalhada*, que subiu ao palco do Centro Cultural de Macau em 2011.

Larrea registou mudanças ao nível do tema escolhido, dos idiomas falados e mesmo da origem do público presente. “Antes falava-se mais na portugalidade, mas após a transferência de soberania, os temas são mais localizados, o que demonstra que nos distanciamos de Portugal”, vinca a investigadora, realçando ainda que entre os espectadores há agora mais público chinês. Em 1993, sublinha Larrea, 99 por cento da récita era em patuá e um por cento em português e cantonês. Hoje, o crioulo macaense ocupa 61 por cento do guião, e o inglês ganhou território ao chinês e ao português.

Falar mais alto

Em entrevista à MACAU, a oradora lamentou a fraca participação dos macaenses na vida política da RAEM, chamando a atenção para uma maior necessidade de dar voz à comunidade. Elisabela Larrea lembrou ainda o projecto da Casa-Museu Macaense Oriente-Occidente, que continua há vários anos à espera de apoio para avançar. “Esta é uma cultura que pertence unicamente a Macau, que diferencia [a cidade] de Xangai, Suzhou ou de outros locais na China. Com este museu, os turistas poderão ver o que é diferente na região, não apenas os casinos ou a arquitectura, mas uma prova viva da nossa cultura.” Uma voz mais activa poderia facilitar aspirações como estas, conclui. ■



Receitas de uma cidade

T CATARINA DOMINGUES
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

Receita para uma gastronomia de luxo. Para: uma cidade. Ingredientes: chefes de renome, salários mais altos, mais quotas para trabalhadores estrangeiros. Modo de preparação: atrair o turista gastronómico, estudar as necessidades do mercado, e apostar na formação



TUDO O que sabe, aprendeu com um mestre. Na altura era assim que os miúdos de Macau iniciavam uma carreira no mundo da cozinha. Eram aprendizados por alguém da indústria e começavam do nada: a limpar, a lavar a louça, a cortar vegetais. Chan Chek Keong tinha 14 anos quando foi parar às mãos do chefe Che Tong na cozinha do antigo restaurante Tsui Hang Chun. Os primeiros passos no universo gastronómico dispensavam livros, escolas ou laboratórios; conceitos como a gastronomia molecular ou o estudo do impacto de aspectos sociais e artísticos nas artes culinárias não eram para aqui chamados. O jovem Chan Chek Keong andava concentrado no *wok*, na cozedura a vapor, no que o mestre tinha para ensinar. Como muitos outros rapazes – tradicionalmente os mestres queriam homens na cozinha – Chan Chek Keong começou como aprendiz. Já lá vão 30 anos.

Guillaume Galliot nasceu em Tours, no coração do Vale do Loire, em França. Foi também aqui, a 200 quilómetros de Paris, que se formou como cozinheiro. O novo século estava prestes a arrancar, Galliot tinha 19 anos, um diploma na mão, uma primeira experiência profissional com uma estrela Michelin, e que não começou

AO LONGO DE MAIS DE UM ANO, CHAN CHEK KEONG VIAJOU PELA CHINA, CONHECEU ESPECIALISTAS, DEMOROU-SE EM MERCADOS TRADICIONAIS E ESTUDOU NOVAS TÉCNICAS

bem – jovem e agitador, desentendeu-se com o chefe do restaurante e foi despedido. Leu outro anúncio, fez um telefonema, as malas, e mudou-se para a costa mediterrânica. Foi trabalhar para o Le Jardin des Sens, em Montpellier, na altura com três estrelas Michelin e 32 cozinheiros. Recebia 6000 francos mensais (8000 patacas). Começou por baixo, fazia um pouco de tudo, e também preparava doces, as *mignardises*. Aqui começou a apegar-se aos produtos refinados, à cozinha de alta qualidade, e não parou mais: trabalhou no Maison Blanche, em Paris, mudou-se para São Bartolomeu nas Caraíbas, depois para a ilha Shelter no estado de Nova Iorque e foi

crescendo na hierarquia da cozinha em grandes restaurantes de Singapura, Pequim e Marraquexe.

Em 2013, Chan Chek Keong, agora já chefe executivo da restauração chinesa do hotel Starworld, do universo do Galaxy, em Macau, partiu numa viagem pela China. Ao longo de mais de um ano, conheceu especialistas do sector, demorou-se em mercados tradicionais, entre especiarias, e estudou novas técnicas culinárias. Nesta travessia, passou por várias regiões: Sichuan, Hunan, Shanxi, Jilin e Pequim são apenas alguns exemplos. A ideia era regressar a Macau e “desenvolver um conceito para atrair mais clientes aos restaurantes do hotel”, conta. Entre as oito principais gastronomias chinesas, o chefe decidiu apostar na culinária de Sichuan, “picante e dormente”, e de Hunan, “muito associada à malagueta” para a abertura de um novo restaurante no hotel Starworld. “Os pratos destas províncias estão presentes em quase todas as cidades do país e têm grande aceitação entre os chineses e mesmo entre os residentes de Macau, que já são 60 por cento dos nossos clientes”, salienta.

O Feng Wei Ju abriu as portas em Novembro de 2014. É o único restaurante local premiado com uma estrela Michelin que serve exclusivamente comida de Sichuan e de Hunan. Chan Chek Keong está à frente da cozinha do restaurante.

Entretanto, em Marraquexe, Guillaume Galliot não recebia o salário ao fim do mês. Acabou por abandonar Marrocos e, pouco tempo depois, foi con-



Chan Chek Keong, chefe do restaurante Feng Wei Ju





GUILLAUME GALLIOT APOSTA NO FACTOR SURPRESA, A APRESENTAR AOS CLIENTES MENUS DE DEGUSTAÇÃO E DE IMPROVISO, JÁ PREMIADOS COM DUAS ESTRELAS MICHELIN

vidado pela direcção do empreendimento City of Dreams, em Macau, para desenvolver um restaurante de autor no terceiro piso das Torres Crown. Chegou à RAEM no final de 2010 e desenhou de raiz o The Tasting Room, que aposta sobretudo no improvisado e nos menus de degustação. “O cliente senta-se, dá-nos liberdade para fazermos o que quisermos. Vem para provar e descobrir vários pratos, diferentes consistências e sabores”, diz Galliot, que trabalha na cozinha com uma equipa de 20 profissionais de todo o mundo. Sopa de cebola ao estilo francês, veado assado com puré de aipo e azeitonas ou mil folhas de banana e chocolate com gelado de cacau são algumas das ofer-

tas do menu à la carte. No ano em que abriu as portas, o espaço francês de *fine dining* foi premiado com uma estrela Michelin e, em 2015, a mais prestigiada publicação do universo gastronómico adicionou ao currículo do restaurante uma segunda estrela.

Mais *fine dining*, mais estrelas

Lá fora, o *fine dining* atravessa uma crise de identidade. A formalidade e a exigência do conceito estão a ser redefinidas por alguns chefes internacionais, que procuram modernizar os negócios para se manterem competitivos. Mas aqui, em Macau, esta é uma das apostas dos grandes magnatas do jogo. A explicação é simples: a economia local

continua dependente do jogo e é este que continua a atrair grande parte dos cerca de 30 milhões de turistas que visitam anualmente a região. Com a diversificação económica que se avizinha, as concessionárias procuram alternativas. A gastronomia de luxo é uma delas e a prova disso é que por quase cada dois quilómetros quadrados existe um restaurante Michelin. Ao todo são 16, e apenas um – o restaurante King de comida cantonesa – está localizado fora do universo dos casinos.

O chefe Chan Chek Keong atribui a premiação do Feng Wei Ju à aposta do estabelecimento numa “equipa de nível”, constituída por profissionais especializados em diferentes áreas e que

GASTRONOMIA DE RUA COM ESTRELAS

“As pessoas não se esquecem de onde vêm”, diz Guillaume Galliot, chefe francês responsável pelo restaurante de luxo The Tasting Room. “Nunca vais esquecer o frango assado da tua avó, tal como aqui, em Macau, as pessoas vão sempre continuar a comer as massas chinesas”.

Apesar da tendência apontar para um crescimento dos espaços de *fine dining* e de diferentes ramos gastronómicos nas unidades hoteleiras da região, os chefes entrevistados pela MACAU acreditam que o negócio não vai pôr em causa o interesse dos visitantes pela gastronomia de rua. “Penso que a maior parte dos turistas que vem a Macau está à procura da comida tradicional, principalmente desses restaurantes de rua”, aponta Chan Chek Keong, chefe executivo do restaurante Feng Wei Ju, sublinhando que é a “falta de cozinheiros dispostos a trabalhar nestes locais”

que pode ameaçar a sobrevivência da tradição. Fausto Airoidi, director do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento na Área de Comidas e Bebidas do Galaxy, diz mesmo que a aposta dos novos empreendimentos de jogo vai também no sentido de preservar o espírito tradicional. “Trouxeram várias dessas tasquinhas muito conhecidas em Macau para a Broadway”, explica. Este ano, pela primeira vez, o Guia Michelin incluiu uma lista de 12 restaurantes de rua em Macau. São “uma parte intrínseca da vida local”, pode ler-se na introdução da publicação. Leite-creme com sumo de gengibre, produtos de tofu, pãezinhos cozidos a vapor recheados com carne de porco, sopa de sangue de pato e até os pastéis de nata são algumas das iguarias que se podem encontrar nestes pequenos negócios de rua nomeados pela publicação francesa.

“têm espaço para desenvolver técnicas e métodos culinários”.

Para Guillaume Galliot, as duas estrelas do The Tasting Room não seriam possíveis sem o “trabalho sério” de toda a linha hierárquica do restaurante. “Não se pode mudar de funcionários de três em três meses”, realça o francês. Nem descuidar a qualidade e selecção dos produtos. “Sabemos exactamente de onde vêm as trufas ou uma simples cebola.”

Mais estrelas, mais clientes

E as estrelas Michelin fazem o resto: trazem mais clientes. Quando foi lançada pela primeira vez a edição do guia gastronómico em Macau (edição conjunta com Hong Kong), em Dezembro de 2008, foram atribuídas estrelas a seis restaurantes do pequeno território. Este ano, o número aumentou quase três vezes, com dois restaurantes de luxo a garantir a premiação máxima de três estrelas, quatro estabelecimentos com duas estrelas e dez restaurantes a serem galardoados pela publicação francesa com uma estrela.

Guillaume Galliot nota que o número de clientes aumentou logo no primeiro ano de actividade, quando o The Tasting Room ganhou a primeira estrela.

“A China é muito propensa ao *branding*”, observa Fausto Airoidi, director do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento na Área de Comidas e Bebidas do empreendimento de jogo Galaxy. O chefe português, com 30 anos de carreira na área gastronómica, e que em Portugal foi chefe executivo do restaurante Bica do Sapato e responsável máximo pela área de restauração do Casino Lisboa, acredita que o Michelin pode ajudar a compor as mesas dos restaurantes. Airoidi sublinha, porém, que o guia “deveria ouvir o público e não estar apenas na mão dos agentes Michelin”.

E será que Macau pode vir a tornar-se num destino gastronómico? Apanhar o barco em Hong Kong e vir jantar a Macau é cada vez mais comum. “Consegue ir-se a um restaurante que talvez seja de melhor calibre e não se paga tanto como em Hong Kong”, diz Airoidi, apontando para a existência

RESTAURANTES DE RUA NOMEADOS PELO GUIA MICHELIN

- ABOONG** – Rua dos Mercadores, 129, Macau
- CHONG SHING** – Rua de Tomé Pires, 11 R/C, Macau
- DAI GWAN** – Rua do Monte, 1, Macau
- FONG KEI** – Rua do Cunha, 14, Taipa
- LEI KA CHOI** – Broadway Macau, Loja E-G028, Cotai
- LEMON CELLO** – Travessa da Sé 11 R/C, Macau
- LORD STOW’S BAKERY** – Rua do Tassara, 1, Coloane
- MOK YEE KEI** – Rua do Cunha, 9, Taipa
- NENG MENG WANG** – Rua Coelho do Amaral, Lai Hou Garden, R/C, Macau
- SUN YING KEI** – Rua da Alegria do Patane, 2B, R/C, Macau
- VING KEI** – Rua da Tercena, 47, R/C, Macau
- YI SHUN** – Avenida de Almeida Ribeiro, 60, Macau





Fausto Airoidi

de uma nova vaga de pessoas interessadas em experimentar a gastronomia macaense – “a primeira comida de fusão do mundo”.

“As culinárias portuguesa e macaense ainda são vistas como cozinhas familiares e de baixo custo”, continua o português, realçando que ainda há muito trabalho a fazer para mudar esta percepção entre o público. O restaurante Gosto, no Galaxy, e o Fado, no hotel Royal, trouxeram de Portugal “chefes de relevo” e são, na opinião de Airoidi, dois exemplos de uma “cozinha de nível”.

Em Macau, onde trabalha há dois anos e meio, o chefe português é o guardião de todo o processo que envolve a produção, o desenvolvimento de novos conceitos e a gestão do receituário do Grupo Galaxy Entertainment, que incorpora mais de 120 restaurantes. Macau, diz, ainda está a dar os primeiros passos na hotelaria de luxo e, apesar desta nova vaga de “restaurantes fabulosos e chefes de grande qualidade”, o português reconhece que ainda existem várias limitações ao crescimento da indústria, nomeadamente no que diz respeito à aquisição de produtos. “É tudo importado e há muitos lóbis a controlarem os produtos”. Cabe também às entidades do ensino “acompanhar este movimento”. ■

RESTAURANTES MICHELIN 2016

3 ESTRELAS

ROBUCHON AU DÔME - GRAND LISBOA
(COMIDA CONTEMPORÂNEA FRANCESA)

THE EIGHT - GRAND LISBOA
(COMIDA CHINESA)

2 ESTRELAS

GOLDEN FLOWER - ENCORE (COMIDA CHINESA)
JADE DRAGON - THE BOULEVARD, CITY OF DREAMS
(COMIDA CANTONESA)

THE TASTING ROOM - CROWN TOWERS, CITY OF DREAMS
(COMIDA CONTEMPORÂNEA FRANCESA)

ZI YAT HEEN - FOUR SEASONS
(COMIDA CANTONESA)

1 ESTRELA

FENG WEI JU - STARWORLD (COMIDA DE SICHUAN E HUNAN)

KING - TORRE AIA (COMIDA CANTONESA)

MIZUMI - WYNN (COMIDA JAPONESA)

8½ OTTO E MEZZO - GALAXY (COMIDA ITALIANA)

SHINJI - CROWN TOWERS (SUSHI)

TERRAZZA - GALAXY (COMIDA ITALIANA)

THE GOLDEN PEACOCK - VENETIAN (COMIDA INDIANA)

THE KITCHEN - GRAND LISBOA (STEAKHOUSE)

TIM'S KITCHEN - LISBOA (COMIDA CANTONESA)

WING LEI - WYNN (COMIDA CANTONESA)



Fonte: Direcção dos Serviços de Estatísticas e Censos

Receita de Chen Chek Keong

FILETES DE GALINHA CROCANTE

(gastronomia de Sichuan)

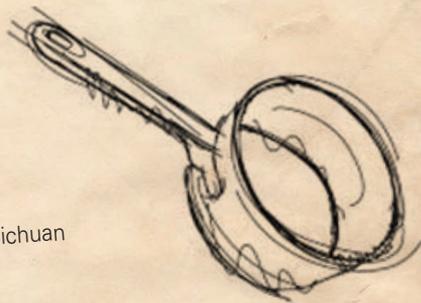
Para: 4 pessoas

INGREDIENTES:

- 350 g de galinha
- 50 g de cebolinho
- 15 g de gengibre
- 15 g de alho
- 30 g de malagueta
- 30 g de óleo de piri-piri
- 20 g de óleo de pimenta de Sichuan
- 15 g de pimentão vermelho
- 15 g de pimentão verde
- 1 pacote de ovos

MODO DE PREPARAÇÃO:

1. Lave bem a galinha, retire os ossos e corte em pedaços.
2. Deixe a galinha a marinar com 2 g de sal, 10 g de creme *custard*, 10 g de fécula de batata, 1 pacote de ovos (apenas a gema), 10 g de caldo de galinha, 10 g de vinho de arroz, 15 g de óleo de pimenta de Sichuan.
3. Corte o cebolinho em pedaços de 2 ou 3 centímetros, corte o gengibre e o alho às fatias e a malagueta em pedaços de 1 ou 2 centímetros.
4. Frite a galinha em óleo a uma temperatura de 90 graus, aumente o lume para 100 graus até que a galinha fique estaladiça e dourada.
5. Adicione o óleo piri-piri ao cebolinho cortado, fatias de gengibre, pedaços de alho e frite durante 1-2 minutos, depois junte o pimentão vermelho e o pimentão verde e frite durante 1 minuto.
6. Junte todos os ingredientes com a galinha estaladiça e frite ao longo de 1 minuto e está pronto a servir.



Receita de Guillaume Galliot

LAGOSTA À LA NAGE

(gastronomia francesa contemporânea)

Para: 2 pessoas

INGREDIENTES:

- 600 g de lagosta
- 200 g de caldo de galinha
- 50 g de cenoura
- 50 g de ervilhas
- 10 g de sumagre
- 1 lima
- 30 g de manteiga
- 10 g de coentros

MODO DE PREPARAÇÃO:

1. Coloque a lagosta numa panela e adicione caldo de galinha, cenoura, sumagre e ervilhas. Cubra a panela e deixe cozinhar.
2. Corte a lagosta, filtre o caldo do cozinhado, adicione manteiga e sal.
3. Sirva tudo junto e adicione as raspas de lima e os coentros no topo. Sirva numa tigela.



Receita de Fausto Airoidi

TORRICADO COM SARDINHA GRELHADA E OVAS SOBRE ESCABECHE

(gastronomia portuguesa)

Para: 10 pessoas

INGREDIENTES:

- 10 fatias de pão regional/Mafra/Alentejano
- 5 sardinhas muito frescas
- 2 latas de ovas de sardinha
- 5 tomatinhos de rama, encarnados e amarelos
- 120 g de escabeche (cebola, cenoura, pimento vermelho, azeite, vinho branco, vinagre de Xerês, louro e alho)
- 50 g de rebentos *daikon* e *sisho*
- 15 g aneto
- 60 ml azeite extra virgem
- 15 g flor de sal
- pimenta preta q.b.



MODO DE PREPARAÇÃO:

Para Escabeche

1. Refogar cebola, alho e louro em azeite. Adicionar vinho branco e deixar reduzir.
2. Juntar cenoura e pimentos. Temperar com sal, pimenta e um trago de vinagre
3. Deixar apurar e guardar refrigerado.

Para o torricado

1. Aparar a côdea das fatias. Dar uns golpes ligeiros no miolo com uma faca bem afiada e pingar com azeite.
2. Assar as fatias sobre brasa ou torradeira até ficarem douradas e servir de imediato.

Para a sardinha grelhada

1. Com uma faca de peixe bem afiada, retira os filetes de sardinha. Temperar com sal e pimenta.
2. Grelhar numa salamader durante 3 a 4 minutos.
3. Cobrir o meio do torricado com escabeche e sobrepor com ovas de sardinha.
4. Sobrepor resto do torricado com sardinha. Guarnecer com a salada de tomate, *daikon* e *sisho* e pulverizar com azeite. Polvilhar com pimenta moída na hora, pó de tomate e *cerefólio*. Pingar o prato com azeite de escabeche e servir de imediato.

DICA:

O pó de tomate é feito deixando pele de tomate secar. Depois de seco, triturar até obter um pó homogéneo, podendo ficar mais grosso ou mais fino consoante o desejado. Deve ser mantido num frasco hermético e em local seco.

Cozinheiros precisam-se

O *glamour* associado à profissão de cozinheiro, o crescimento dos restaurantes de luxo e a falta de profissionais de culinária em Macau são algumas das razões que fizeram aumentar o interesse pela jovem licenciatura em Gestão de Artes Culinárias do Instituto de Formação Turística. Este ano, o estabelecimento de ensino público, que oferece um programa virado para a gastronomia ocidental, lançou os primeiros 25 licenciados no mercado. Poucos profissionais para muita oferta

T CATARINA DOMINGUES
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

TODOS FALAM alto quando entramos na cozinha. Marieta, a professora, pede silêncio. Os alunos viram-se para as longas bancadas metálicas, iluminadas por luzes brancas, e frias, próprias de uma cozinha multiusos, estilo industrial. Ao alto, um labirinto de tubos dá forma ao sistema de ventilação. Num quadro branco à esquerda alguém desenhou um peixe e descreveu a caneta preta as características que diferenciam as várias espécies destes animais aquáticos. Raia maxilar, banda lateral, mancha em forma de sela, sinais e listras, pode ler-se em inglês. “Hoje em dia compra-se tudo pronto a cozinhar e, quando se mostra aos alunos um peixe inteiro, nem sabem reconhecer um salmão”, conta Mark Gibson, coordenador do programa de Gestão de Artes Culinárias do Instituto de Formação Turística (IFT). O britânico, que trabalhou como chefe de cozinha em vários países europeus ao longo de mais duas décadas, chegou a Macau há quatro anos para redesenhar o curso. “Está a assistir-se a uma desqualificação da indústria”, aponta Gibson, que vê esta jovem licenciatura como uma forma de “regressar às origens”.

“Compramos porcos inteiros ou borregos e passamos algumas semanas a talhar a carne”, explica o responsável, que destaca a vertente mais “prática” do programa. “No Ocidente segue-se uma carreira de chefe, mas na Ásia muitos profissionais migram da cozinha para a área principal do restaurante e nós treinamos os nossos alunos nos dois sentidos”, realça.

Aposta na culinária de raiz ocidental

O IFT forma os futuros chefes de Macau, e esta licenciatura, frequentada sobretudo por alunos locais, está focada na culinária ocidental, embora inclua um semestre de gastronomia asiática. “Se um hotel de cinco estrelas tiver apenas um restaurante, este será ocidental”, afirma Mark Gibson, sublinhando que, com a abertura das grandes unidades hoteleiras, chegaram a Macau novas tradições. Observa-se, além disso, uma mudança dos hábitos alimentares e um crescente interesse por produtos de alta qualidade.

Em Macau, Wong Keng Ip, finalista do quarto ano da licenciatura do IFT, gosta de frequentar os restaurantes de

hot pot (o fondue chinês). Mas o futuro profissional, sublinha, deverá passar pela gastronomia japonesa ou pelos sabores ocidentais. O estudante, que ambiciona juntar-se a uma cadeia hoteleira de cinco estrelas, reconhece que falta à licenciatura “uma base mais teórica e de ciência gastronómica”. Mark Gibson não descarta a hipótese. Salienta, porém, que a teoria não se vai “sobrepôr à prática”.

De regresso à cozinha, os alunos do primeiro ano prepararam-se para o exame final. Vestem uma bata branca, um avental listrado, uma touca escura; as mulheres prendem o cabelo ao alto da cabeça – são a minoria num curso e pro-



fissão dominados por homens. A turma foi dividida em dois grupos, e cada um prepara uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Nas bancadas, vai-se compondo uma musse de morango, uma salada de camarão com toranja e um tabuleiro de almôndegas de carne com mozzarella.

Da televisão para o mundo real

Gerir uma cozinha é hoje uma profissão de prestígio. E, muito graças à televisão e aos programas culinários transmitidos em todo o mundo, o cozinheiro foi elevado a celebridade. Este lado glamoroso da profissão tem contribuído, em parte, para um crescente interesse no sector.

Na RAEM há ainda outra variável que entra nestas contas: o mercado precisa urgentemente de mais profissionais de cozinha. O IFT é um dos estabelecimentos que oferece estudos superiores nesta área – o outro é a Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau. Mas é uma missão praticamente impossível. Por ano, são admitidos na licenciatura de Gestão de Artes Culinárias apenas 25 alunos e, por cada vaga disponível, inscrevem-se oito pessoas. “Não conseguimos formar profissionais suficientes para trabalhar na indústria”, constata Mark Gibson.

E na hora de entrar no mercado de trabalho, a realidade em nada se parece a um programa de televisão. Os salários baixos, os dias longos de trabalho, a natureza repetitiva do trabalho e o tempo que se leva a subir na hierarquia de uma cozinha são elementos apontados pelos especialistas como decisivos na permanência dos jovens licenciados no sector. O coordenador do programa do IFT salienta: “Há um grande choque cultural quando saem daqui para a indústria e seria interessante ver onde estão daqui a uns anos”.

Ruan Xiao He tem 21 anos e é um dos recém-licenciados do programa do IFT. É natural de Xiamen, na Província de Fujian. Macau não era a escolha número um para seguir os estudos universitários, não fosse o pequeno território oferecer na altura o único grau de licenciatura do género na China.

SECTOR EM CRESCIMENTO

No final de 2014, estavam em funcionamento em Macau 2043 restaurantes e estabelecimentos similares (mais 200 do que em 2013), para além de 69 lugares de comidas e bebidas nos mercados municipais (menos seis), segundo dados da Direcção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC), que atribui o crescimento global ao aumento constante do número de visitantes e à “generalização” das aquisições de refeições fora de casa. O sector empregava então 30.269 pessoas (mais 16,8 por cento) e registou receitas de 9,59 mil milhões de patacas. As lojas de sopa de fitas e canjas (815) continuam a ser o tipo de estabelecimento predominante no sector, seguido dos restaurantes chineses (504).



Ruan Xiao He, recém-licenciado em Gestão de Artes Culinárias

Ruan – Joe é o nome inglês – mantém o boné virado para trás e as mãos presas aos bolsos enquanto atravessa a praça do Tap Seac, no centro histórico da cidade. Trabalha no restaurante Terrace, no sexto andar do Hotel Okura, situado no Cotai – longe daqui, deste banco de dois lugares que dá as costas ao Hotel Estoril, antigo e abandonado. Ruan senta-se, ajeita a mochila no colo. Hoje é terça-feira, e é o único dia de folga.

Há poucos meses, quando terminou o curso, pegou na extensa lista de restaurantes de Macau e começou a enviar o currículo por ordem de interesse. Eram todos estabelecimentos de luxo: os franceses Robuchon au Dôme e o Aux Beux Arts, nos hotéis-casinos Grand Lisboa e MGM, respectivamente, e o 8½ Otto e Mezzo, o restaurante italiano que abriu as portas no Galaxy em Junho do ano passado.

É fácil entrar para uma cozinha, o difícil é encontrar o emprego ideal, problematiza. «Existem poucos estabelecimentos de *fine dining*, as cozinhas estão completas e, por mais interesse que tenham, podem não ter quotas para funcionários estrangeiros”, diz o jovem cozinheiro, referindo-se à política local de contratação de trabalhadores não residentes.

Ruan acabou por integrar a cozinha do Terrace, onde trabalha na secção de comidas frias por um salário mensal de 14 mil patacas. “É muito bom quando comparamos com o Interior da China”, diz. Mas o início também pode ser “duro”, principalmente quando não há espaço para materializar ideias que “podem ser diferentes das defendidas pelas chefias”.

O restaurante, frequentado principalmente por turistas chineses, oferece gastronomia ocidental, chinesa, japonesa e de fusão. “A nova geração de chineses começou a apreciar a culinária de fora”, nota. “Eu cá também gosto dos sabores italianos”. E para responder à questão de Mark, daqui a uns anos Ruan quer estar em Itália a fazer um mestrado. “Quero aprender a preparar a genuína culinária italiana e dar-lhe o meu próprio cunho”. ■

Receita de Mark Gibson

HAGGIS, NEEPS E TATTIES

(cozinha escocesa)

Para: 4 pessoas

INGREDIENTES:

- 1 estômago de ovelha
- 1 fígado de ovelha
- 1 língua de ovelha
- 1 coração de ovelha
- 3 cebolas médias picadas
- 225 g de banha
- 225 g de aveia/cevada seca
- 1 colher de chá de sal
- Meia colher de chá de pimenta preta moída
- 1 colher de chá de tomilho
- Folha de louro

MODO DE PREPARAÇÃO:

1. Deixe a cevada de molho durante 3-4 horas e reserve
2. Limpe e ponha de molho o estômago da ovelha em água fria e com sal durante três horas e reserve
3. Moer o fígado, a língua (sem pele e limpa), o coração (sem veias) e as cebolas
4. Enxagúe a cevada e o estômago
5. Misture todos os ingredientes e coloque-os no estômago
6. Feche o estômago e coza a vapor a 100 graus durante 3 horas

Junte nabos suecos (*neeps*) e puré de batata (*tatties*). Sirva com molho de pimenta.



Receita de Ruan Xiao He

LOMBOS DE LEBRE COM BOLO E ÓLEO DE SALSA EM MÉTODO SOUS VIDE CREME DE TOMATE SECO COM GEMA DE OVO RALADA E CURADA

(cozinha francesa contemporânea)

Para: 2 pessoas

INGREDIENTES:

Para a lebre:
1 lombo de lebre
30 g de salsa
50 g de banha de porco
Sal e pimenta q.b.

Para o bolo de salsa:
60 g de salsa
60 g de pinhões
190 g de claras de ovo
120 g de gema de ovo
60 g de farinha simples
5 g de açúcar
6 g de sal

Para o óleo de salsa:
250 g de salsa
25 g de azeite
100 g de grainhas de uva

Creme de tomate seco:
120 g de tomate seco
240 g de vinho branco
1 chalota
2 dentes de alho
1 raminho de tomilho
180 g de natas
Sal e pimenta qb

Para decoração:
1 gema de ovo curada
2 framboesas

MODO DE PREPARAÇÃO:

1. Junte banha de porco, salsa picada e tempero ao lombo de lebre e sele numa embalagem em vácuo; coloque em banho de água quente a 58 graus por duas horas.
2. Para o bolo de salsa, misture a salsa bem picada com farinha, ovos inteiros e sal e pimenta, passe por uma peneira, despeje a mistura num sífon, carregue com dois cartuchos de gás, esprema para um copo de plástico e aqueça no microondas durante 30 segundos.
3. Para o óleo de salsa, aqueça o azeite e o óleo de grainha de uva até 60 graus celsius, triture a salsa e enquanto o faz adicione o óleo. Passe a mistura por uma peneira de malha fina.
4. Para o creme de tomate, refogue ligeiramente a cebola, o alho e o tomilho, depois adicione o tomate e refogue por mais 3 minutos. Junte vinho branco, leve a cozinhar e reduza a lume médio. Continue a cozinhar por 15 a 20 minutos até os tomates ficarem macios e misture com um liquidificador. Volte à panela e junte natas. Mantenha 10 minutos em lume brando até engrossar. Tempere com sal e pimenta. Passe por uma peneira fina para dar uma textura suave.
5. Para a decoração mergulhe as framboesas em azeite por 10 minutos, com um palito mexa a framboesa e separe a polpa em pedaços. Coloque a gema curada em cima do lombo.



Comida de rua, um dos tesouros de Macau

T SARA FIGUEIREDO COSTA **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO

Come-se bem em Macau. A oferta é variada, há estabelecimentos de comida por toda a parte, sempre movimentados, e até o Guia Michelin tem dado sinais dessa qualidade, com vários restaurantes distinguidos com as tão cobiçadas estrelas. Sendo Macau uma cidade onde a presença portuguesa deixou marcas também ao nível da gastronomia, e onde a comida macaense tem os pergaminhos que se lhe conhecem, é natural que o destaque dado ao tema em guias e sites turísticos passe quase sempre por estas duas culturas no que à comida diz respeito. Apesar disso, é a comida chinesa que predomina, com restaurantes locais ou de outras províncias e com uma diversidade de oferta ao nível da comida de rua que só não é uma atracção turística porque ainda se fala pouco do assunto

每件



SE HÁ quem faça turismo gastronómico e aterre em cidades como Kuala Lumpur, Hong Kong ou Banguecoque apenas para provar as especialidades da cozinha local que se vendem por poucas moedas em qualquer esquina, não há nenhum motivo para que Macau não faça parte desse roteiro. Os restaurantes luxuosos de alguns hotéis e casinos terão o seu encanto, e não há como negar-lhes o requinte, mas alguns dos locais onde se come a melhor e mais caseira comida chinesa de Macau nunca terão uma estrela Michelin. Procurá-los não exige grande esforço, porque são muitos, mas há roteiros que vale a pena explorar.



Descendo a Calçada do Botelho, entre o Jardim Camões e o Porto Interior, é difícil não reparar na nuvem de vapor que se concentra a poucos metros do início da rampa. Quem usa óculos deve fazer uma aproxima-

ção cautelosa, para evitar bloqueios visuais súbitos, mas nada mais impede o acesso à loja de Wun Lon Lam, frente aberta para a rua, sempre a receber clientes. O vapor resultante das enormes panelas onde se fazem os crepes que servirão de base para o *cheong fan*, rolos de farinha de arroz com diferentes sabores e recheios que se comem com molho de amendoim, picante e molho de soja. O processo é inteiramente artesanal e feito à medida que os clientes vão fazendo os seus pedidos.

Numa das panelas, quadradas, Wun coloca um pano branco sobre uma rede que deixa passar o vapor em doses generosas. Sobre esse pano, despeja uma concha de massa de farinha de arroz e tapa a panela. Poucos minutos depois, coloca o cebolinho e o alho, ou o fígado de porco, ou o ovo cru. Quando o preparado está cozinhado, retira-o com o pano, coloca-o sobre uma bancada limpa e, com uma espátula, separa a placa de massa do pano, enrolando-a e cortando-a em pequenas porções.

Wun Lon Lam foi cozinheiro em vários hotéis e casinos de Macau, mas há quatro anos decidiu que era altura de ter o seu próprio negócio. “A minha mulher já tinha este espaço, mas não sabia o que fazer com ele. Decidimos investir neste negócio, procurámos receitas, fizemos experiências e aqui estamos”, conta o cozinheiro. Para além dos rolos de massa de arroz, também ali se faz *congee* de pato, carne com legumes e massa com vários acompanhamentos, mas a variedade não esconde a certeza de ser o *cheong fan* o prato mais vezes pedido pelos clientes. A razão da preferência é fácil de perceber: o sabor, intensificado pelos molhos que nunca escondem o mais importante, e a firmeza da massa acabada de cozer, acomodando com harmonia cada um dos recheios sempre frescos.

Cocos da felicidade

Depois do *cheong fan*, deixa-se o vapor para trás e o percurso pode seguir até à Rua da Tercena, mas ime-



Wun Lon Lam foi cozinheiro em vários hotéis antes de abrir o negócio

OS RESTAURANTES LUXUOSOS DOS HOTÉIS TERÃO O SEU ENCANTO, MAS ALGUNS DOS LOCAIS ONDE SE COME A MELHOR E MAIS CASEIRA COMIDA CHINESA DE MACAU SURPREENDEM

dições dos Mercadores. Na loja Hang Heng, o letreiro ostenta a inscrição de uma data longínqua: 1869 foi o ano em que o bisavô de Lei Heng Keong abriu as portas da loja de cocos que continua a vender os frutos e todos os seus possíveis derivados até hoje. À porta, enormes cocos pintados com os caracteres vermelhos da palavra felicidade penduram-se do texto em fiadas.

São ofertas tradicionais nos caseamentos, simbolizando a fertilidade que costuma esperar-se, e é o senhor Lei que pinta cada um dos frutos à mão. Para além destes cocos, do leite, da água e da polpa, o gelado é o outro produto que aqui se pode encontrar e seguramente aquele que traz mais gente à loja. Só em 1962 começou a ser fabricado e vendido pela família, mas o sucesso foi quase imediato. “Nessa altura até vendíamos gelado para o Interior da China, mas agora são sobretudo os locais e os turistas que aqui vêm”, conta Lei.

Na arca que serve de balcão, os copos de esferovite alinham-se no frio. Há gelados de manga e de taro (inhame), mas são os de coco os que confirma a excelência da receita familiar. “Aqui não se usa leite em pó, nem açúcar. É tudo natural e derivado do coco. O segredo é o modo de fazer o gelado, à italiana, com um truque que é património da família, por isso, não posso revelar.” Seja qual for esse truque, o resultado é um gelado cremoso, sem vestígios de gelo a estragar a textura e com um sabor a coco



O bisavô de Lei Heng Keong abriu a loja de cocos em 1869



Há 25 anos Fong Wa Cheok cozinha *chu goek goeng* nesta esquina da rotunda dos Três Candeeiros

que nenhum gelado industrial poderia alcançar.

A frescura das tendinhas

Passear nas imediações dos Três Candeeiros pela manhã é aceder em primeira mão a uma panóplia de produtos frescos que deixariam qualquer *chef* premiado a palpitar e que talvez acabem, horas mais tarde, na tigeira de alguns dos muitos restaurantes que povoam Macau. Legumes, frutas, pato lacado, pães recheados acabados de fazer, tofu caseiro com diferentes graus de dureza, peixe salgado a metade do preço daquele que se vende nas ruas mais turísticas. O

princípio da frescura dos ingredientes que caracteriza a cozinha cantonesa confirma-se, aqui, em cada banca, bem como na observação das pessoas que fazem compras desde que o dia amanheceu (poucos sacos em cada mão, indiciando a preferência por comprar diariamente). Se umas ruas adiante, no Mercado Vermelho, os peixes ainda saltam mesmo depois de terem perdido um filete, no mercado de rua dos Três Candeeiros a frescura confirma-se nos legumes e nas frutas.

Numa banca de esquina, a primeira do lado direito de quem vem da rotunda que dá nome a esta área, Fong

Wa Cheok atarefa-se atrás de uma panela. Ao lume, um cozido onde sobressai o intenso cheiro a vinagre. *Chu goek goeng* é o nome deste prato característico da zona de Cantão e a descrição poderá impressionar os comensais mais sensíveis, mas o sabor é garantidamente muito bom. O *chu goek goeng* faz-se com pequenos pedaços de carne de porco, mas não com um corte qualquer. Orelha, pele, a cartilagem da garganta, patas e tripas de suíno são cozidos num caldo onde se destaca o vinagre, o gengibre e o molho de soja. No mesmo caldo cozem-se também ovos, de galinha ou de pata, que acompanharão o porco. A combinação de texturas e a pungência do vinagre e do gengibre não asseguram apenas um sabor rico e complexo, também têm fortes propriedades medicinais, sobretudo para as mulheres que deram à luz recentemente, como nos explica Fong. «É a melhor coisa que uma mãe recente pode comer,

CHU GOEK GOENG É O NOME DO PRATO CARACTERÍSTICO DA ZONA DE CANTÃO E A DESCRIÇÃO PODERÁ IMPRESSIONAR OS COMENSAIS MAIS SENSÍVEIS

porque ajuda a recuperar a energia e a prevenir complicações pós-parto.»

Há 25 anos a cozinhar *chu goek goeng* nesta esquina dos Três Candeeiros, Fong aprendeu a receita com a sua mulher, mas rapidamente começou a dominar os segredos do prato e hoje é ele quem assegura todo o processo. Da panela fumegante para as tigelas de plástico e daí para as mãos dos muitos clientes que por ali passam diariamente, locais, mas também alguns turistas, o senhor Fong vende um dos pratos tradicionais da cozinha cantonesa feito diariamente à vista de todos e a um preço que dificilmente se encontra nos grandes restaurantes premiados. O sabor, esse, pode competir com os pratos de todas as estrelas, que não ficará para trás.

Pickles exóticos

Num dos topos da Rua da Emenda, entre bancas de roupa e mercearias, um carrinho oferece à vista de quem passa a imagem colorida de grandes frascos com legumes de todas as espécies. Alinhados na zona superior do carrinho, frascos contêm pickles de pepino, pimento ou cenoura, mas igualmente pickles de manga, pêra ou papaia, sabores menos comuns para os paladares de origem portuguesa. Tam Kuai Chan, a responsável pelo estabelecimento ambulante e pela feitura dos pickles, explicou à MACAU que os pickles são um petisco muito comum em Zhongshan, na Província de Guangdong, sua terra natal, e que

PASSEAR NAS IMEDIAÇÕES DOS TRÊS CANDEEIROS PELA MANHÃ É ACEDER EM PRIMEIRA MÃO A UMA PANÓPLIA DE PRODUTOS FRESCOS QUE DEIXARIAM QUALQUER CHEF PREMIADO A PALPITAR

os vende nesta esquina de Macau desde o fim da década de 1980.

“Em Zhongshan, não só podemos comprar pickles como estes em qualquer lado como quase toda a gente os sabe fazer. A receita que uso, aprendi-a com a minha mãe, mas haverá outras, claro.” As frutas e os legumes têm de permanecer no vinagre durante alguns dias, caso contrário, o processo de fermentação não acontece e o sabor final é totalmente diferente. Também não podem deixar-se demasiados dias, ou perde-se o efeito crocante que estes pickles apresentam, um dos aspectos mais saborosos deste petisco de rua.

Pães e bolinhos ao vapor

Um pouco mais adiante, na Rua de Tomé Pires, uma padaria tradicional oferece toda a espécie de pães, simples ou recheados, e bolos. Aqui não se encontram as especialidades pasteleiras que têm surgido um pouco por toda a Macau, inspiradas na padaria tradicio-

nal portuguesa e na pastelaria francesa e quase sempre envolvendo um forno na sua confecção. A padaria tradicional chinesa utiliza o vapor para cozer a massa e os cestos de bambu para a dispor. Saídos directamente do vapor, os enormes cestos da padaria Cheong Seng cozem bolos no vapor desde há três décadas e a experiência confirma-se na qualidade, quer das massas, quer dos recheios.

No dia em que visitámos a padaria, os *char siu bao* sobressaíam nos cestos. A massa fofo de farinha de arroz, em forma de bola e recheada com carne de porco e molho doce tinha acabado de ser feita pelas mãos experientes dos membros da família Leong, que gere o negócio, e pelos trabalhadores entretanto contratados para dar vazão a tanta clientela. Já se tinham provado os pães recheados com porco e uma espécie de doce de ovos, que repousava no cesto ao lado quando chegaram os *xiomai* ainda a escaldar, pequenas



Tam Kuai Chan faz sobretudo pickles tradicionais de Zhongshan há 30 anos





Os cestos da padaria Cheong Seng cozem bolos a vapor há três décadas

‘caixinhas’ de massa recheadas com camarão e rebentos de bambu. Logo a seguir chegaram outros *dumplings*, de carne, legumes e feijão confirmando que a padaria Cheong Seng é não apenas um bom lugar para parar e comer alguma coisa, mas igualmente o lugar ideal para nos abastecermos de iguarias para um *yam cha*, poupando o trabalho de arriscar fazer mal aquilo que os funcionários da padaria fazem sem pestanejar.

A surpresa do ‘Caixote de Lixo’

Quem passar pelo Beco dos Faiões durante o dia não imagina que a esquina pacata onde se joga majongue se transforma em restaurante a partir das cinco da tarde. Em frente a um velho edifício de tijolo cinzento estaciona um carrinho cuja construção se assemelha a um fogão com rodas. Nem falta a chaminé, espalhando o cheiro da comida acabada de fazer pelas ruas em redor. No beco, meia dúzia de mesas e bancos fazem as vezes de sala, sem lugares marcados ou mesas exclusivas.

EM MACAU NÃO FALTAM LUGARES PARA DESENHAR MIL E UM ROTEIROS À VOLTA DE UMA TIGELA E UM PAR DE *FAICHI* SEM SER PRECISO VOAR PARA OUTRO DESTINO

O serviço é rápido e eficiente. Mesmo que não se saiba falar cantonês, os cozinheiros aceitam de bom grado que se aponte para os tabuleiros onde repousam legumes frescos, camarão, lulas, carne, massas e arroz, e o pedido acabará por chegar à mesa sem grandes surpresas. Lulas fritas, omelete de ostras e amêijoas com pimento são alguns dos pratos que podem experimentar-se neste restaurante improvisado, mas tudo o que se vê nos cestos à espera de chegar à panela é fresco e recomendável.

Na gíria popular, há quem chame Caixote do Lixo a este restaurante noc-

turno, criando algum medo nos incautos que não saibam que o nome não é epíteto, mas apenas referência geográfica. Havendo outros restaurantes de rua nas imediações, este é aquele que fica logo depois dos caixotes do lixo. Nada de desconfianças, portanto.

Quem quiser, pode levar a comida para casa, mas a hipótese de saborear uma lulas fritas ali mesmo, na rua, na companhia de outros comensais que não fazemos ideia quem são, e que acabarão a erguer o seu copo e a brindar à nossa saúde, é impagável. De certo modo, é isto que acontece na maioria dos espaços onde se come ao ar livre na cidade, das bancas de sobremesas com feijão e sésamo no Porto Interior aos carrinhos que vendem pato assado em várias esquinas da zona norte.

Haverá muitas outras cidades onde vale a pena procurar comida de rua e especialidades locais a preços amigos da carteira, mas em Macau não faltam lugares para desenhar mil e um roteiros à volta de uma tigela e um par de *faichi* sem ser preciso voar para outro destino ou reservar mesa num restaurante. ■



E CHEGOU O REI MACACO!

O ano de 2016 (a partir de 4 de Fevereiro)
estará sob a égide do Macaco, que é o nono signo
do zodíaco chinês. Recorde-se que em 2008 teve início mais
um ciclo de 12 anos, que começou com o signo do Rato



É TRADIÇÃO associar-se cada ano que começa com a simbologia de cada um desses 12 signos. Como no Ocidente, na cultura chinesa o Macaco está associado à esperteza, à rapidez e à imprevisibilidade, bem como a um grande gosto por se tornar o centro das atenções, mostrando as suas habilidades.

Em termos históricos o macaco consolidou o seu lugar na mitologia chinesa através de uma das personagens de *Viagem ao Oeste*, um dos “quatro grandes romances clássicos” da China, publicado durante a dinastia Ming.

No enredo, Sun Wukong, também conhecido como Rei Macaco, era um macaco com poderes sobrenaturais, que acompanhou um monge budista em busca dos sutras budistas na Índia. Assim, apesar da sua faceta traquinas (roubou no céu o elixir da vida, entre outras proezas...), o macaco acabou por juntar uma mais-valia espiritual à sua reputação, sendo muito apreciado na cultura chinesa. Por detrás de uma fachada pouco credível, escondem-se na verdade a inteligência e a sabedoria.

Tendo em conta a simbologia do animal, os almanaques chineses esperam que 2016 seja um tempo de mudanças súbitas e inesperadas, em que se encontram circunstâncias imprevisíveis. Neste tempo, na expressão curiosa de um dos almanaques, será necessário “ser-se mais esperto do que o próprio Macaco, para se ter sucesso em 2016”.

Por outro lado, este ano o Macaco combina-se com o elemento fogo na sua versão *yang*. Ora, como o fogo está associado à cor vermelha, alguns chamarão a 2016 o ano do Macaco Vermelho. Dito por outras palavras, este será um ano *bingshen* (丙申), em que o primeiro carácter é o caule celeste e o segundo o ramo terrestre (que corresponde ao signo do Macaco).

O fogo e o metal (que é o elemento dominante do Macaco)

OS ALMANAQUES CHINESES ESPERAM QUE 2016 SEJA UM TEMPO DE MUDANÇAS SÚBITAS E INESPERADAS, EM QUE SE ENCONTRAM CIRCUNSTÂNCIAS IMPREVISÍVEIS

estão em conflito, pelo que, uma vez mais os almanaques prognosticam que não será desta que a paz chegará ao mundo.

De acordo com o antigo Almanaque do Agricultor, cada grupo de três signos (isto é, ramos terrestres) corresponde a uma das quatro estações do ano. Os últimos três anos, Serpente, Cavalo e Cabra (2013, 2014 e 2015), correspondem ao Verão, dominado pelo elemento fogo. Dir-se-ia então, extrapolando, que, com a chegada do Macaco, fecha-se o “Verão cósmico”, dando lugar ao “Outono cósmico”, em que dominará o elemento metal.

Este Outono (anos do Macaco, do Galo e do Cão) vai prolongar-se até 3 de Fevereiro de 2019. Finalmente, o “Inverno cósmico” (anos do Porco, do Rato e do Búfalo) ocorrerá entre 4 de Fevereiro de 2019 e 3 de Fevereiro

de 2021, sendo então dominante o elemento água.

Mudanças e consequências

Esta mudança de “estação cósmica” terá as suas consequências para as pessoas, de acordo com a época do ano em que nascem. Assim, diz o almanaque de Peter So, mestre de *feng shui* e, ao mesmo tempo, uma estrela mediática de Hong Kong, os próximos seis anos serão mais positivos para os nascidos entre 6 de Maio e 7 de Agosto, isto é, nos meses da Serpente, do Cavalo e da Cabra.

O que aqui está em causa é que as pessoas nascidas nos meses da Serpente, do Cavalo e da Cabra, entre 6 de Maio e 7 de Agosto, são classificadas por Peter So no grupo da “predisposição quente” (ou seja, demasiado *yang*), pelo que precisam de ser “arrefecidos” pela energia *yin* do metal e, ainda mais, da água. Ao passo que o fogo lhes é desfavorável, “aquecendo” ainda mais uma carta já de si “quente”.

No raciocínio de Peter So, é pois de esperar que essas pessoas de “predisposição quente” tenham passado por momentos difíceis durante os anos de 2013, 2014 e 2015, sobretudo durante os dois primeiros.

Agora, com o “Outono” e o elemento metal, a “temperatura” baixa e haverá menos pressão. Já é possível e recomendável que avancem com os seus projectos e contem com o retorno da “boa sorte”, o que será mais óbvio durante o “Inverno cósmico”, dominado pelo elemento água, a partir de 2019.

Quanto aos de “predisposição fria”, nascidos entre 8 de Agosto e 5 de Março, os recentes anos dominados pelo fogo terão trazido boas notícias, o que no entanto terá variado de caso para caso pois aqui estamos a generalizar sem ter em conta os “oito caracteres” (Bazi) que marcam de facto o nascimento de cada indivíduo, definindo o seu *ming* (命) particular. Em contrapartida, os anos dominados pela água (o “Inverno cósmi-



co”, entre 2019 e 2021) poderão vir a ser desafiantes.

Ainda para Peter So, os nascidos entre 6 de Março e 5 de Maio pertencem ao grupo da “predisposição neutra”, o que lhes permite adaptarem-se mais facilmente aos anos correspondentes a qualquer das “estações cósmicas”.

No entanto, o item mais desejado dos almanaques anuais são as previsões para os nascidos em anos dominados por cada um dos signos do zodíaco oriental. Nas páginas que se seguem apresentamos um resumo dessas previsões.

Elas são vistas pela generalidade da população como um mero entretenimento, um dos ingredientes do crescendo que acompanha a celebração de cada novo ano chinês. São parte da festa, como o são também a reunião familiar, a ida aos templos, o andar pelas ruas e o rebentar dos panchões. Diga-se de passagem que os realmente crentes nas artes do *feng shui* e do *bazi* não recorrem às previsões demasiado generalistas dos almanaques, preferindo a consulta directa a um mestre de confiança.

De uma maneira muito geral, os signos mais beneficiados do ano serão o Rato, o Dragão e, embora com algumas contradições, a Serpente. Também boas notícias para os Búfalos e os Cavalos. O Tigre estará em evidência ao desafiar o “senhor do ano”, o Macaco. Os dois signos opõem-se no zodíaco, o que indica um tempo de mudança e desafios para os nativos do Tigre. Um ano com alguma tensão também para o Macaco e o Cavalo. ■

OS SIGNOS MAIS BENEFICIADOS DO ANO SERÃO O RATO, O DRAGÃO E, EMBORA COM ALGUMAS CONTRADIÇÕES, A SERPENTE. TAMBÉM BOAS NOTÍCIAS PARA OS BÚFALOS E OS CAVALOS





O feng shui do ano

AS ARTES adivinhatórias tradicionais da China têm duas vertentes: a temporal (ligada ao momento do nascimento, estudado pelo *Bazi*) e a espacial/geográfica.

A temporal é a desenvolvida em relação ao signo e ao elemento que dominam cada ano, ao passo que a espacial/geográfica tem a ver com a arte do *feng shui*, presentemente muito popularizada no Ocidente.

Diga-se de passagem que qualquer destas artes tradicionais tem uma vertente popular, que é a veiculada pelos almanaques e conhecida do grande público, e outra vertente mais rigorosa e profunda, reservada aos estudiosos e grandes mestres. As indicações aqui referidas, a título de curiosidade, são as contidas nos almanaques, daí o seu carácter muito geral, que nem sempre se aplica a cada caso particular.

A arte do *feng shui* estuda os padrões de *qi* (energia vital) que circundam cada local

(habitação, edifício, escritório, etc), o que varia de ano para ano. A sua base são os quatro pontos cardeais e ainda as quatro direcções intermédias (noroeste, nordeste, sudoeste e sudeste), mas não esquecendo uma direcção especial, o “centro”.

As direcções favoráveis em 2016 são: o este, o sudeste, o sul e o oeste. As desfavoráveis são: o noroeste, o nordeste e o “centro”. O norte é neutro e o sudoeste é misto ou ligeiramente positivo.

Estas direcções podem dizer respeito a zonas da casa ou à sua “frente”, isto é a direcção para onde a casa/residência “olha”, e que pode não coincidir com a porta de entrada. A direcção para onde a casa “olha” é em geral aquela que “dá” para a rua,

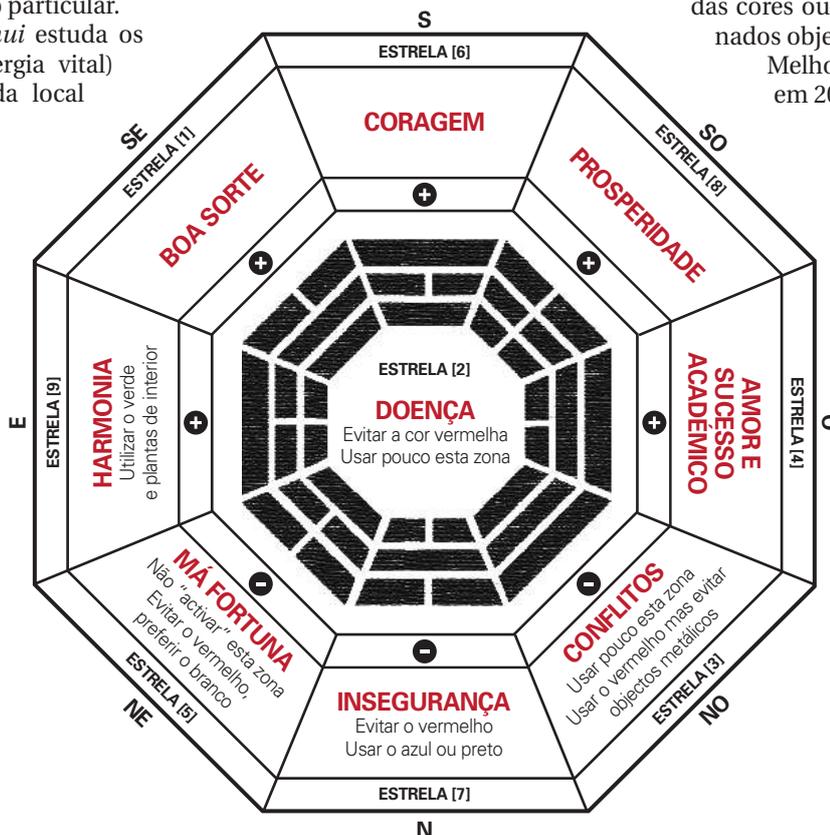
AS DIRECÇÕES FAVORÁVEIS EM 2016 SÃO: O ESTE, O SUDESTE, O SUL E O OESTE. AS DESFAVORÁVEIS SÃO: O NOROESTE, O NORDESTE E O “CENTRO”. O NORTE É NEUTRO E O SUDOESTE É MISTO OU LIGEIRAMENTE POSITIVO

onde estão as janelas e a mais movimentada da casa.

O quarto de dormir é visto como uma zona-chave dentro da residência.

As direcções ou zonas “desfavoráveis” não devem ser “activadas”, através do ruído ou de muita actividade ou movimentação. Para corrigir o tom negativo das mesmas os mestres de *feng shui* aconselham o uso de determinadas cores ou a colocação de determinados objectos simbólicos.

Melhores direcções para viajar em 2016: este, sul e sudeste. ■





RATO

Nascidos em: 1924, 1936, 1948, 1960, 1972, 1984, 1996
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Preparado para vencer desafios

Há unanimidade entre os almanaques de que este será um bom ano para os nascidos sob o Rato. A energia *qi* circula do Macaco (signo do ano) para o Rato, tornando-o mais forte e preparado para aceitar e vencer desafios. Os dois signos pertencem à mesma família zodiacal, por isso os nativos do Rato sentem-se “em casa”.

Será para muitos a entrada num período bem mais favorável, em que o que recentemente foi difícil ou impossível, será agora conseguido com pouco ou nenhum esforço.

Bom para o sucesso profissional e financeiro. Consegue-se mais estatuto, reconhecimento e autoridade. As actividades académicas (incluindo-se aqui os estudantes) serão particularmente beneficiadas.

O bom relacionamento com as outras pessoas será um trunfo e, em caso de dificuldade, dizem os almanaques, surgirão os chamados *guiren* para ajudar... A “boa sorte” irá crescendo progressivamente ao longo do ano.

Estrela do General (Jiang Xing): é a estrela da autoridade e do poder. Os Ratos conseguirão ultrapassar os seus competidores e gozarão de estatuto social

Estrela do Cofre Dourado (Jin Gu): haverá sorte em assuntos financeiros e acumulação de ganhos

O melhor aliado do ano: o Dragão

- ♥ AMOR ★★☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

“Quando o Rato encontra o Macaco,
é a bênção dos céus!”



BÚFALO

Nascidos em: 1925, 1937, 1949, 1961, 1973, 1985, 1997
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Passar à acção!

No que diz respeito ao trabalho e à carreira, é altura de deixar de lado as preocupações e ansiedades e aceitar os desafios com determinação e confiança. Terão oportunidade de mostrar o que valem. Um bom ano para mudanças em termos profissionais.

Aliás, os almanaques referem o aparecimento de diversas “estrelas da sorte” na vida dos Búfalos, o que quer dizer que os ventos soprarão a seu favor.

O almanaque de Peter So – como aliás muitos outros – lembra que o ano da Cabra (2015) terá sido algo turbulento para muitos nativos do Búfalo, pelo que a nova conjuntura do ano do Macaco (2016) surgirá como particularmente oportuna.

Em todos os aspectos da vida o relacionamento pessoal será uma das chaves sucesso. Surgirão pessoas poderosas prontas para ajudar.

O grande inimigo do ano será o medo de abandonar a zona de conforto. No entanto isso não se aplica aos estudantes e académicos, que estarão particularmente beneficiados e motivados neste ano do Macaco.

Estrela da Felicidade Celestial (Tian Xi): uma das mais auspiciosas “estrelas” da tradição adivinhatória chinesa. Quer para os solteiros quer para os casados, um bom ano para o amor...

O melhor aliado do ano: o Rato

- ♥ AMOR ★★☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

“Quando o Búfalo encontra o Macaco,
é altura de subir para o palco e actuar”



TIGRE

Nascidos em: 1926, 1938, 1950, 1962, 1974, 1986, 1998
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Mais sabedoria do que força

O Tigre e o Macaco (signo do ano) opõem-se no zodíaco, o que significa mudança. O *statu quo* é posto em causa! O que não é necessariamente negativo, já que por vezes antes a mudança do que a continuação de uma situação indesejável. Tudo depende de cada caso particular (e, naturalmente, do mapa individual do nascimento).

Mas como a generalidade das pessoas privilegia a estabilidade em detrimento da mudança, os almanaques tendem a classificar 2016 como negativo ou problemático para os Tigres.

De acordo com o ciclo dos elementos, o metal (do Macaco) tende a "cortar" ou "esmagar" a madeira (do Tigre), isto é, desafiá-la. O lado positivo é gerar a disciplina, a exigência e o sentido das responsabilidades. Mas essa pressão pode tornar-se excessiva e perturbadora.

A solução para esta "ameaça" deriva da presença no signo do Macaco (além do metal) do elemento água. A água é, por excelência, o elemento da inteligência e da sabedoria e é amiga da madeira. Por isso que, perante os desafios do ano do Macaco, a melhor resposta do Tigre deve residir na inteligência e na sabedoria, mais do que na força.

Estrela da Mobilidade (Yi Ma): viajar poderá ser um factor de descompressão...

O melhor aliado do ano: a Serpente

- ♥ AMOR ★☆☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★☆☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

"O Tigre terá de ser mais esperto do que o Macaco para se tornar um rei"



COELHO

Nascidos em: 1927, 1939, 1951, 1963, 1975, 1987, 1999
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Amigos poderosos

Como acontece com a relação entre o Macaco e o Tigre, aqui também o Macaco (metal, ou então o vento) tende a controlar o Coelho mas este, sob a forma de vegetação (elemento madeira), é como a relva e sabe dobrar-se graciosamente. Afinal não há conflito e a energia do Macaco é aproveitada de forma construtiva – o Coelho sente que consegue controlar as forças do destino...

Outra componente deste ano, além do signo do Macaco, é o elemento fogo, na sua vertente *yang* (*bing*). A madeira (do Coelho) expressa-se melhor através do fogo, que alimenta. Isso significa visibilidade, os nativos do signo terão oportunidade de mostrar o seu valor, a sua reputação estará em alta.

A área da vida mais beneficiada será a profissional. Os Coelhos receberão ajuda de amigos poderosos, repetem os almanaques, sendo aliás esta uma das tónicas do ano.

Na área sentimental, as pessoas do sexo feminino serão as mais beneficiadas.

A tónica do ano é positiva, de acordo com os diversos almanaques.

Há uma referência especial para os estudantes, particularmente beneficiados neste ano do Macaco.

O melhor aliado do ano: o Macaco

- ♥ AMOR ★★☆☆
- 📁 TRABALHO ★★★★★
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

"Quanto o Coelho encontra o Macaco torna-se popular e muito desejado"



DRAGÃO

Nascidos em: 1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988, 2000
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Um Dragão que inspira respeito

Os almanaques seguem dois critérios fundamentais nas suas previsões anuais. Uma, baseada no equilíbrio entre os “cinco elementos”, a outra, com base nas chamadas “estrelas simbólicas” do destino.

Do ponto de vista do primeiro, as expectativas são as melhores, uma vez que o Dragão e o Macaco pertencem (juntamente com o Rato) a uma mesma família zodiacal, que tem em comum a circulação do elemento água.

Este é o critério privilegiado pela generalidade dos almanaques, que portanto vêem o ano do Macaco como um bom momento para os nascidos no ano do Dragão.

Por um lado, o Macaco representa, para o Dragão, a oportunidade, a visibilidade e a autoconfiança. Os nativos do signo tendem a estar em evidência e a ganhar protagonismo. O que fazem impressiona os outros!

Há que ter em conta também que o elemento água significa, para o Dragão, o que tem valor (inclusivamente o valor material), portanto a riqueza.

No entanto todos os almanaques alertam para a presença de “estrelas” negativas e a ausência de estrelas positivas. Ou seja, os Dragões estarão completamente entregues ao mérito das suas acções. Não podem contar apenas com a sorte.

O melhor aliado do ano: o Rato

- ♥ AMOR ★★☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

“Quando o Dragão encontra o Macaco, provoca neste um respeito excepcional”



SERPENTE

Nascidos em: 1929, 1941, 1953, 1965, 1977, 1989, 2001
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Escolher o bom e evitar o mau

A relação entre a Serpente e o Macaco (signo do ano) é intensa, mas contraditória. Por um lado, os dois signos formam uma parceira celestial no zodíaco: isso indica o encontro com uma pessoa ou uma circunstância muito concreta, que poderão mudar as suas vidas.

Mas por outro, há tensão entre os dois signos. Os nascidos sob o Macaco encontrarão à sua volta quem os ame com grande intensidade e quem os deteste. Terão de saber gerir essa contradição.

O conselho de Peter So é algo redundante: “Aproxime-se dos que o amam e evite os que o detestam”. Por outras palavras, olhe só para os bons relacionamentos, e esqueça os restantes...

Em termos de acontecimentos concretos, a situação tende a ser muito instável – rezam os almanaques – uma vez que o lado positivo e o lado negativo do ano tendem a alternar-se de forma imprevisível. A boa notícia é que o almanaque de Sung Siu Kwong habitualmente pessimista, diz que os Serpentes podem contar com a ajuda de diversas “estrelas auspiciosas”, o que significa que a sorte os ajudará. Resta apenas que saibam encarar tudo com um espírito positivo pois o que é mau facilmente se transformará em “boa sorte”.

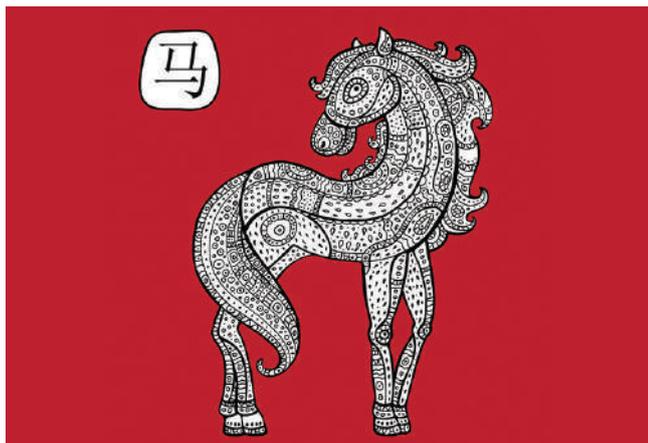
Em termos sentimentais, o ano será melhor para os homens do que para as mulheres.

Estrela a Virtude Celestial (Tian Xi): a magia de transformar aparentes infortúnios em bons acontecimentos

O melhor aliado do ano: o Búfalo

- ♥ AMOR ★★☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

“Quando a Serpente encontra o Macaco, este poderá tornar-se um bom assistente e apoiante (da Serpente)”



CAVALO

Nascidos em: 1930, 1942, 1954, 1966, 1978, 1990, 2002
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Optar pela estratégia win-win

Os nascidos sob o Cavalo estarão entregues à sua sorte, uma vez que não haverá “estrelas auspiciosas” para os ajudarem, ao mesmo tempo que terão contra si estrelas negativas.

O fogo do Cavalo tende a conquistar (a “derreter” ou “esmagar”) o metal do Macaco (signo do ano). Isso significa a conquista de objectivos concretos e a posse de coisas com valor, por exemplo os bens e o dinheiro.

O problema é que haverá outras pessoas a quererem o mesmo, devido à presença, este ano, do elemento fogo, que significa competição para o Cavalo. Caberá aos nativos deste signo a capacidade de negociar e conseguir acordos win-win com os seus competidores.

Devem baixar as expectativas em relação a este ano, o que não exclui a possibilidade de sucesso. Este porém só será possível depois de ultrapassados os obstáculos e resolvidas as dificuldades.

Segundo Sung Siu Kwong, os meses mais difíceis serão os dois primeiros (os meses de Fevereiro e Março), ao passo que entre Maio e princípios de Agosto será possível rentabilizar o lado positivo do ano.

Estrela da Mobilidade (Yi Ma): viagens e mudanças frequentes, que poderão ser uma boa alternativa para fugir aos efeitos das “estrelas” negativas

O melhor aliado do ano: o Cão

- ♥ AMOR ★☆☆☆
- 📁 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★☆☆

“Quando o Cavalo encontra o Macaco, pode alcançar o sucesso mas só depois de vencer as dificuldades”



CABRA

Nascidos em: 1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991, 2003
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Deve mostrar o que vale

Os almanaques insistem no facto de, no seu próprio ano (2015), muitos nativos da Cabra terem vivido sob pressão. Portanto, em termos comparativos, 2016, ano do Macaco, será certamente melhor, sobretudo a partir de 8 de Agosto (no calendário ocidental), isto é, na segunda metade do ano do Macaco (segundo o calendário chinês).

Em termos “energéticos”, a energia universal qi circula da Cabra para o Macaco, o que, à partida, quer dizer passagem à acção e oportunidade para mostrar o seu valor.

Paralelamente, no entanto, também estará activo neste ano do Macaco o elemento fogo, que significa, para a Cabra, a vontade de gozar a vida, aprender e descansar um pouco... O astrólogo Peter So diz que é bom seguir esta tendência, uma vez que permitirá digerir as experiências mais ou menos traumáticas dos anos recentes.

Estes dois movimentos são um tanto contraditórios, excepto no que diz respeito aos intelectuais e artistas, para quem o prazer de aprender e criar é ao mesmo tempo desfruto e acção. Será bom também para os estudantes.

Estrela da sorte no amor (Hong Luan): o melhor para o amor e o relacionamento com as pessoas

O melhor aliado do ano: o Coelho

- ♥ AMOR ★★★★★
- 📁 TRABALHO ★★★★★
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★★★★

“Quando a Cabra encontra o Macaco, ela prepara-se para subir para o palco”



MACACO

Nascidos em: 1932, 1944, 1956, 1968, 1980, 1992, 2004
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Discreto mas seguro

A lógica dos almanaques chineses (nas suas previsões para este ano) é muito simples. O Macaco entra em território dominado por outro Macaco – isso significa um conflito potencial, enfim, uma questão de territorialidade.

Se o visitante conseguir manter-se silencioso e discreto, a passagem pode ser pacífica, segura e, até, bem conseguida.

Mas se, de algum modo, desafiar o dono do território, então serão de esperar problemas e dificuldades.

Resumindo e concluindo, não é um ano em que os Macacos possam fazer aquilo que mais gostam (dar nas vistas e mostrar as suas habilidades) sem pagarem mais ou menos caro por isso. O *low profile* é a palavra de ordem!

Além disso, o almanaque de Mak Ling Ling alerta para a possibilidade de mudanças que ocorrem de forma repentina e inesperada.

No entanto, os almanaques e astrólogos avisam que, no final, tudo depende da carta individual do nascimento. O problema deste encontro de signos é que o metal encontra mais metal, o que pode constituir um desequilíbrio, por excesso. No entanto, se a carta do nascimento indicar que há falta de metal para encontrar o equilíbrio, então o elemento metal adicional deste ano até será bem-vindo.

O melhor aliado do ano: o Rato

- ♥ AMOR ★☆☆☆
- 📅 TRABALHO ★★☆☆
- 💰 DINHEIRO ★☆☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★★☆

“Quando o Macaco encontra o Macaco, não é um bom sinal do ponto de vista da tradição chinesa”



GALO

Nascidos em: 1933, 1945, 1957, 1969, 1981, 1993, 2005
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Um estímulo amigo

Da leitura das previsões dos almanaques para 2016 pode-se extrair um saldo positivo. O Macaco “puxará” pelo Galo, obrigando-o a sair da sua zona de conforto e a exigir mais da vida. Isso poderá ser consequência da entrada em cena de uma pessoa (que veiculará esses desafios) ou então de novas circunstâncias (que desempenharão o mesmo papel).

A faceta mais interessante da vida será a sentimental (sobretudo para as pessoas do sexo feminino), devido à influência de uma “estrela” simbólica associada às ligações de pouca duração (mas mesmo assim positivas). Sobretudo para os solteiros, poderá ser um ano animado, em que se deve pensar mais no presente do que no futuro...

Tendencialmente as finanças serão a faceta menos beneficiada, ou aquela em que a prudência deve ser maior.

O almanaque de Sung Siu Kwong é o mais cauteloso nas suas previsões, recomendando muita prudência em tudo. Mas a recta final do ano poderá ser promissora, compensando os esforços feitos ao longo do ano.

Estrela “O Sol” (Tai Yang): as pessoas do sexo masculino tenderão a veicular uma energia muito positiva na vida dos Galos, ou seja, a trazer a “boa sorte”

O melhor aliado do ano: o Búfalo

- ♥ AMOR ★★★★★
- 📅 TRABALHO ★★★★★
- 💰 DINHEIRO ★★☆☆
- 🏥 SAÚDE ★★★★★

“Quando o Galo encontra o Macaco, haverá preocupações em momentos de felicidade”



CÃO

Nascidos em: 1934, 1946, 1958, 1970, 1982, 1994, 2006
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Aconselhar e ajudar os outros

O Cão é por natureza recto, leal e com sentido das responsabilidades. Ao passo que o Macaco prefere a aventura e a excitação, lançando-se por isso em iniciativas repentinas e mal planeadas. Por isso o Cão pode ajudar o Macaco.

Dito por outras palavras, neste ano do Macaco, o Cão pode ser chamado a usar sua maturidade para ajudar outras pessoas que surgirão ao longo do ano. Tendencialmente será portanto bom para professores, educadores, conselheiros, etc. No entanto, os nativos do Cão não poderão contar com a ajuda das "estrelas do destino", o que quer dizer que estão entregues aos seus próprios méritos e esforços, sem nenhuma ajuda extra.

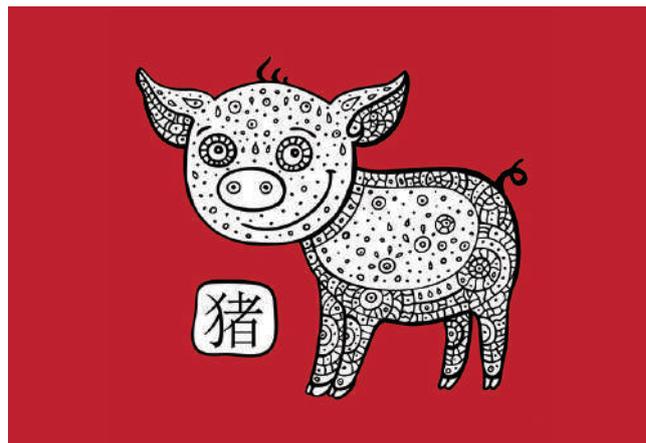
Mas poderá ser um ano estável para a carreira profissional e para o amor e com oportunidades no que diz respeito ao dinheiro, uma vez que o elemento água contido no Macaco simboliza (para o Cão) dinheiro, bens materiais, etc.

Estrela Lágrimas do Céu (Tian Ku): significa que os nativos do Cão poderão ter acessos de choro por motivos triviais, dizem os almanaques. Peter So esclarece que isso será mais provável de acontecer com as mulheres do que com os homens...

O melhor aliado do ano: o Coelho

- ♥ AMOR ★★★☆
- 📁 TRABALHO ★★★☆
- 💰 DINHEIRO ★★★☆
- 🏥 SAÚDE ★★★☆

"Quando o Cão e o Macaco se encontram, o Cão torna-se o mentor do Macaco"



PORCO

Nascidos em: 1935, 1947, 1959, 1971, 1983, 1995, 1997
(entre 4 de Fevereiro desse ano e 3 de Fevereiro do ano seguinte)

Evitar "tempestades"

Começando pelos "sinais de tempestade", é o próprio almanaque de Sung Siu Kwong, habitualmente o mais pessimista, que garante que os nascidos sob o Porco terão toda a capacidade de vencer dificuldades e desfazer situações problemáticas.

Há estrelas negativas e estrelas positivas para este ano e estas últimas são suficientemente poderosas para prevalecer sobre as primeiras. Além de um comportamento cauteloso, os nativos do Porco terão apenas de se concentrar no seu próprio trabalho e na sua própria via, evitando ao máximo interferir em assuntos que não lhe digam directamente respeito.

Há que ter em conta que o relacionamento com os outros será um ponto fraco e, potencialmente, fonte de "tempestades" (através de discussões, desentendimentos, mal entendidos, etc). Por outras palavras, uma vez controlado este aspecto mais vulnerável, o prato da balança cairá claramente para o lado positivo do ano, onde há muitas boas notícias prontas a serem reveladas.

Estrela "A Lua" (Tai Yin): significa o poder mágico de transformar o que é negativo em situações positivas. As mulheres que surgirem na vida dos nativos do Porco veicularão a boa sorte

O melhor aliado do ano: o Coelho

- ♥ AMOR ★★★☆
- 📁 TRABALHO ★★★☆
- 💰 DINHEIRO ★★★☆
- 🏥 SAÚDE ★★★☆

"Quando o Porco encontra o Macaco, é um sinal de tempestade"

Tradições

TOU-TEI O DEUS DA TERRA (土地公)





T FERNANDO SALES LOPES*
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

NO SEGUNDO dia do segundo mês do calendário lunar chinês comemora-se o aniversário de Tou Tei, o Deus da Terra, pelo que, neste ano de 2016, a festa cai no dia 10 de Março do gregoriano. Tou Tei, que em mandarim dá pelo nome de Tu Di Gong, deidade penates, que se crê estar em todo o lado, faz parte de um conjunto designado vulgarmente por “deuses locais”. Tou Tei é uma divindade adorada por seguidores da religião popular e por taoistas

*Historiador, Mestre em Relações Interculturais

Deus da Terra

Como guardião do *Livro do Nascimento e da Morte*, Tou Tei está atento a todos os nascimentos e passamentos que ocorrem na sua área de jurisdição, guiando e acompanhando a alma do defunto até às portas do purgatório para o julgamento final, ou tendo, a pedido dos familiares, intervenção no combate à doença nas crianças.

A relação dos crentes com Tou Tei é muito humana. Ansião simpático é tratado com muito carinho, sendo por muitos designado como avô, e de modo mais terno por avozinho. Não sendo uma divindade do panteão principal Tou Tei “funciona” como um intermediário. Um burocrata a quem se pedem e pagam favores.

Este seu estatuto revela-se na maneira como se encontra vestido – uma cabaia vermelha e amarela - quando tem imagem, já que na maioria das vezes é representado pelo seu nome escrito sobre papel vermelho -. Na mão direita transporta um cajado e na esquerda um lingote de ouro.

Contrariamente a outros locais de fixação da diáspora chinesa (nomeadamente no Sudeste Asiático), na China (onde se inclui naturalmente Macau) Tou Tei aparece por vezes junto com a sua companheira Tou Tei Po, num pequeno altar, localizando-se, nesta situação, sempre no exterior.

Por vezes pode acontecer que uma personalidade local que se torne importante pelo seu exemplo de vida, incarne em Tou Tei, ou que em homenagem ao deus da Terra seja edificado um templo pela sua intervenção milagrosa para com um humano exemplar. Esta situação está descrita, por exemplo, numa das lendas em que assenta a construção do Templo de Tou Tei no Patane, em Macau, como adiante referimos.

O Deus da Terra, antes de ser um penates que cuida das famílias de um pequeno bairro, como um oficial da corte, respondendo perante o Deus da Cidade, era efectivamente a divindade da terra, da *ἀγρός* (agrós), fonte da riqueza e sustento da vida dos homens. Talvez dessa ancestral relação com a terra terá ficado na cultura tradicional o ser oficiado nas cerimónias fúnebres (sepultamento) quando os familiares lhe agradecem a

cedência da sua terra para receber o corpo do ente, que assim a ela poderá voltar.

Deuses de bairro, ou deuses locais – também chamados penates, ou lares, na definição ocidental - na imagem do simpático ancião, ou nos caracteres dourados sobre o vermelho que o evocam (門口土地), no interior ou à porta de cada casa ou espaço comercial, eles são os que “estão à mão” a todo o momento sendo depositários da esperança da realização dos pedidos que lhes são feitos.

Tou Tei na hierarquia burocrática das divindades locais

Abaseia-se na estrutura mandarínica, tendo no topo o equivalente a um mandarim ou magistrado superior, o Deus da Cidade (Cheng Huang, 城隍), também conhecido como Mandarim Celestial. O Deus da Cidade (ou Deus das Muralhas e Fossos, por superentender nas cidades sedes de circunscrições administrativas, então, muralhadas) é o magistrado espiritual que reporta directamente ao Imperador de Jade, o Senhor do Céu (玉皇 ou 玉帝) divindade suprema, topo do panteão da religião tradicional.

Da sua corte – que engloba magistrados, oficiais, assistentes, investigadores e juizes – fazem parte, entre muitos outros, a vários níveis hierárquicos, o Deus da Terra e o Deus da Cozinha, ou do Fogão Zao Jun (灶君) ou Zao Shen (灶神). Também conhecido em Macau por Chou Kuan, a divindade tem funções especiais que sobressaem em rituais próprios da quadra do Ano Novo Lunar.

Os deuses da Terra e da Cozinha são as mais populares das divindades locais menores, e consideradas as mais antigas do panteão, anteriores mesmo à dinastia Han (前漢, 前汉).

No grande espaço geográfico sob a sua jurisdição ele tem a responsabilidade de zelar pelas comunidades, fazer chover, controlar os espíritos maléficos e as inundações, e, ainda, afastar a peste, epidemias, e outras manifestações dos espíritos diabólicos. Quando algo de muito grave e catastrófico acontece na área de protecção, o Deus da Cidade







COMO DIVINDADE LOCAL DE JURISDIÇÃO DEFINIDA, TOU TEI SÓ É VENERADO PELOS HABITANTES NELA INTEGRADOS. ELE NÃO PROTEGE OS MORADORES LONGE DA ÁREA DA SUA HABITAÇÃO, NÃO SENDO VENERADO POR FORASTEIROS OU VISITANTES

é deposto, e outro espírito é invocado para tornar a deificar a sua imagem.

A mais importante função, e missão, do Deus da Cidade é a de, quando alguém falece, na sua jurisdição, informar o Imperador de Jade, através de um relatório circunstanciado, sobre o seu comportamento (baseado em boas e más acções). Esta informação é coligida pelos seus assistentes directos, a partir dos relatórios elaborados pelos deuses locais – o da Terra (Tou Tei) em colaboração com o Deus da Cozinha da casa do falecido. Contudo, em Macau, o Deus da Cidade, é figura com pouco significado, contrariamente ao culto generalizado a Tou Tei, que assim parece assumir aquela função.

Como divindade local de jurisdição definida, Tou Tei só é venerado pelos habitantes nela integrados. Ele não protege os moradores longe da área da sua habitação, não sendo venerado por forasteiros, ou visitantes, mas apenas pelos locais.

O Tou Tei em Macau

Com origem, pois, nas tradições rurais, o culto ao deus da Terra, no meio urbano, tem em Tou Tei a divindade que protege os moradores e os bairros de Macau, sendo fácil, no dia-a-dia, encontrar em qualquer recanto das ruas e becos um pequeno altar a ele dedicado, onde na prática individual se queimam pivetes e se colocam, por vezes, flores. Ao lado das portas de entrada de casas e estabelecimentos comerciais uma placa em sua honra encimando um recipiente de queima de pivetes, demonstra a importância da crença. As grandes comemorações comunitárias, essas têm lugar no dia do aniversário de Tou Tei (2.º dia da 2.ª Lua) essencialmente em redor de dois



templos, de dimensões e “dignidade” bem diferentes, como a própria representação da divindade e o modo como é venerada o demonstram. São eles o Templo de Fok Tak Chi, conhecido pelo templo da Horta da Mitra, na rua Tomás da Rosa, uma perpendicular à rua do Campo, e o Templo de Tou Tei ou dos Deuses Locais (沙梨头土地庙), vulgo de Sa Kong, no sopé do monte do Patane paredes-meias com o Jardim e Gruta de Camões.

Templo de Fok Tak Chi, ou da Horta da Mitra

Arco votivos, armados em estruturas tradicionais de Abambu, com inscrições a dourado sobre vermelho, avizam da festa e engalanam as entradas para o recinto onde os espetáculos de ópera cantonense, entusiasticamente apreciados são uma constante, alternando ou complementando os banquetes de homenagem aos idosos. Inserido neste espaço está o pequeno Templo de Fok Tak Chi (que numa tradução directa para português será Templo da Felicidade e da Virtude) com apenas uma capela – dedicada aos deuses locais –, e um pátio. No andar superior que se ergue à sua direita situa-se o terraço – palco. É por debaixo deste que se encontra o “altar a Tou Tei” inscrito numa pedra em frente à qual se queimam pivetes em sua honra. Este templo insere-se num espaço urbano característico da zona da rua do Campo de trânsito contínuo e comércio intenso, do frenesim do mercado e das inúmeras lojas e tendinhas que o rodeiam.

Agradecimento a Tomás da Rosa

Tomás da Rosa se chama a rua onde o templo se encontra, pois assim o quiseram

os moradores como agradecimento ao Governador Tomás de Sousa Rosa, que apoiou a construção do templo, por o anterior - segundo a tradição situado no Tap Seac - ter sido destruído na época da abertura de novas vias públicas em Macau.

Um acto de pacificação, um estender de mão à comunidade chinesa por parte da administração portuguesa de então, depois de uma época em que em nome da modernidade muitos foram os atentados feitos a locais considerados sagrados por esta comunidade.

Ao entrar-se no pequeno átrio do templo, na parede do lado esquerdo, uma lápide deixou registado, para o futuro, o empenho do governante:

A FESTA DE TOU TEI NA HORTA DA MITRA TEM UM ENCANTO ESPECIAL PELO COMPLEXO URBANO ONDE ESTÁ INTEGRADO O ESPAÇO

“Havia antigamente na Horta da Mitra um pagode de Deoses Penates, que foi demolido quando nelle se abriam Vias Públicas, Felizmente, Sua Exa. o Governador Rosa, pela caridade e benevolência que o anima, mandou reconstruir este pagode de Deoses Penates no local onde actualmente se acha colocado, e os moradores da Horta da Mitra, gratos por este favor, e não tendo outros meios de testemunhar sua gratidão, mandaram gravar esta inscrição para transmitir aos vindouros a memória deste benefício feito ao povo. Quarta lua do anno 12 de Quon-Su – Maio de 1886”.

Tou Tei Miu (Templo dos Deuses Locais)

Erigido num dos mais antigos bairros de Macau onde ainda se encontram muitas casas antigas, e tradicionais actividades de rua que a modernidade torna cada vez mais raras, está o Templo de Tou Tei, que este deus divide com a deusa da Misericórdia, Kun Iam, (觀音) e Buda. Situa-se na Rua da Pedra, no bairro do Patane, por detrás do Jardim de Camões. Contrariamente ao minúsculo templo da Horta da Mitra, este templo budista desenvolve-se por três belos pavilhões com madeiras nobres entalhadas enquadrando os penedos que o separam do Jardim de Camões, onde foram



gravadas inscrições de rara beleza. Na sequência das obras de restauração que sofreu ao longo do tempo (com intervenções desde 1996, 2001 e 2004), o templo tem vindo a desenvolver-se no caminho que o liga ao jardim do épico, através da vereda do lado direito entre os rochedos.

As Lendas

A sua construção pelos moradores da Ribeira do Patane está ligada a lendas remotas, associadas ao grande espaço da China, ou simplesmente a acontecimentos fantásticos locais, como as que referem, entre outros, Gonzaga Gomes e Leonel Barros. A este respeito escreveu este último:²

“Conta-se que na Rua da Pedra, que em chinês é conhecida por Seak Kai, residia um individuo de nome Lam Mao cujo filho Lam Seng, era muito respeitado pelos residentes do bairro por ser considerado como um modelo de amor filial. Um dia, o pai foi preso e acusado de um crime que não cometera. Perante tamanho desgosto, a sua esposa faleceu dias depois. Consternado com a prisão do pai e o falecimento da mãe, Lam Seng quis pôr termo à vida e decidiu enforcar-se numa árvore, precisamente onde os moradores iam prestar os seus cultos. Por três

vezes Lam Seng atou a corda ao pescoço; por três vezes, a corda rebentou.

Subitamente, apareceu na sua frente um desconhecido que se inteirou dos motivos do seu desgosto. Após ter dado alguns conselhos ao desesperado Lam Seng, o homem tirou da algibeira algumas moedas de prata e ordenou-lhe que fosse jogar na lotaria (San Pio).

Lam Seng seguiu o conselho e dirigiu-se à loja mais próxima onde marcou uns números num impresso de lotaria. Nessa mesma noite ganhou algumas centenas de patacas que, naquela época, representavam uma verdadeira fortuna. Com o dinheiro ganho, Lam Seng foi libertar o pai com quem voltou a viver, por muitos anos, em elativa abundância e felicidade.

Informados do acontecimento, os moradores do bairro viram logo, no desconhecido protector do jovem Lam Seng, um “deus local” que tomou forma humana para vir ao mundo recompensar a edificante piedade filial do seu protegido.

A fim de comemorar a milagrosa aparição, foi aberta uma subscrição entre os moradores com o propósito de edificar o templo que ainda hoje, volvidos tantos anos sobre a lenda, domina o Bairro do Patane.



Para conservar e gerir os fundos daquele espaço de culto, os moradores fundaram uma associação que, entre outros encargos, promove anualmente as festividades tradicionais em honra dos chamados “deuses locais”.



As Festas da Festa de Tou Tei

Se no altar do templo do Patane o idoso deus tem honras de imagem com acompanhamento feminino (*Tou Tei Po* 土地婆), ele com as palmas das mãos viradas para cima e ela com as mãos nos joelhos, já no da Horta da Mitra, como dissemos, apenas uma placa ao centro do altar (por debaixo do varandim-palco da ópera) lhe assinala a presença.

Contudo, mostrando a importância e o empenhamento dos moradores nas festas ao seu patrono, é na Horta da Mitra que se nota maior actividade quer nas sessões contínuas de ópera cantonense – que encham permanentemente a rua transformada em sala de espectáculos onde se alinham, e desalinham, cadeiras que a organização disponibiliza e outras que se trazem de casa – quer na quantidade de dádivas, consubstanciadas nos frutos da terra, como os tradicionais molhos de hortaliças, nas frutas, e nos luzidios leitões assados.

A festa de Tou Tei na Horta da Mitra tem um encanto especial pelos complexo urbano onde está integrado o espaço, a azáfama das diversas comunidades entre a calma da escadaria que sobe para S. Januário e o trânsito constante da Rua do Campo, para onde está virado um dos grandes arcos votivos a vermelho e dourado anunciando a efeméride. Os festejos misturam-se com a actividade do bairro, nomeadamente do Mercado da Hor-



ta da Mitra e das tendinhas que o rodeiam com cozinhas de rua, bancas de frutas, vegetais, lojas de produtos tradicionais ou de modernos artefactos. Agora mais reduzida, ainda há bem pouco tempo a própria comunidade tailandesa em Macau partilhava o espaço com as suas lojas tradicionais e restaurantes.

Ópera – o espectáculo esperado

As diversas representações de ópera Yue - que se popularizou no Guangdong e é a ópera tradicional de Macau - com espectáculos que decorrem ao longo de cinco dias fazem as delícias dos festeiros, principalmente da população mais idosa. Os grandes cartazes dão informações acerca dos artistas convidados com fotografias e dados artísticos. As histórias como em todas as óperas já são bem conhecidas mas o público revive-as como se fosse a primeira vez, enquanto os mais entendidos fixam a sua atenção no desempenho dos artistas e na sua interpretação dos personagens. A ópera representada ou cantada em árias, por profissionais, ou amadores, são ponto alto quer na Horta da Mitra quer no Patane onde a apresentação acontece no pavilhão fronteiro ao templo.

Banquetes e lai-si: A partilha Horta da Mitra

No dia seguinte à data que marca o aniversário da divindade, (dia 3 da 2.ª Lua) antes da dança do Leão e do espectáculo de ópera dá-se início ao corte dos dourados leitões para serem distribuídos pelos vizinhos, juntamente com a galinha e o *siu yok*, em três sacos que completarão o recheio dos baldes de oferendas, onde para além destes petiscos, se encontram as massas, as bolachas, e o mais que fará a felicidade dos contemplados.

No 5.º dia da 2.ª Lua realiza-se a grande actividade de respeito e carinho para com os idosos, com distribuição de prendas e arroz, sendo os anciãos contemplados com *lai-si*, aumentando substancialmente o valor para os nonagenários. A festa é toda ela conduzida no sentido de fazer felizes os idosos proporcionando-lhes bem estrar em todos os aspectos. Privilegia-se o convívio, através das actividades artísticas e da mesa. Na Horta da Mitra a rua passou a ser o lar de toda esta grande família e casa de espectáculos. Em filas de cadeiras frente à varanda-palco assiste-se à ópera, e os banquetes são servidos em mesas enfileiradas pela rua a partir do templo, já que para cima a escadaria impede a colocação de mesas, mas não de zona de serviço, quase até à Rua do Campo.

Templo do Patane: A Grande Panela

No mesmo dia, no Patane, os festejos atingem o auge com os vizinhos membros da associação promotora dos eventos a servirem aos idosos a refeição da *Grande Panela*. Enquanto decorre o lauto banquete não faltam actividades de entretenimento como dança e canto, com acções das escolas e de grupos que entoam árias de ópera



chinesa, em homenagem aos idosos e anciãos. Cada convidado pode não só comer como também divertir-se durante as comemorações. O pavilhão onde se serve o repasto comporta cerca de meia centena de mesas para cerca de quinhentos convidados todos com mais de 65 anos, idade em que se adquire o estatuto de idoso.

Segundo a organização para além do *siu yok* (porco assado) o prato preferido é a *Grande Panela* que supera “o melhor dos jantares chineses”. Mas afinal que pitéu é este para onde vão as preferências de quase todos os presentes? Trata-se de um “cozido” com variadíssimos ingredientes, “mais de vinte” segundo os entendidos na função, entre eles galinha, pato, peixe, cogumelos chineses e diversos tipos de vegetais.

“A maior parte dos convivas são vizinhos, e mesmo os que se encontram fora, por qualquer motivo, voltam sempre para comemorar o aniversário de Tou Tei”. Na Ribeira do Patane a celebração do avô Tou Tei “proporciona mais felicidade para os idosos do que o próprio Ano Novo Lunar”, o que facilmente se deduz. À saída do lauto banquete um *laisi* a cada um dos convivas dá ainda maior brilho àqueles sorrisos transformados pelas memórias. Os banquetes sucedem-se por três dias.

Ainda os festejos não terminaram e já se pensa nas comemorações do próximo aniversário da divindade e, principalmente, como enfrentar as despesas que são notórias pela festa de arromba a que sempre Tou Tei tem direito mas que também ele divide com os anciãos a quem efectivamente a festa é dedicada. Durante o ano com maior con-

centração nos tempos próximos da data, os vizinhos quotizam-se e as suas dádivas vão sendo recebidas e inscritas num ou vários cadernos assim como de alguns mecenas – empresas também vizinhas no bairro, ou de instituições como o hospital público, no caso da Horta da Mitra - de modo a que os festejos se possam realizar condignamente como esperado.

Em grandes folhas de papel de seda vermelho ou rosa serão inscritos em caracteres os nomes de todos aqueles que contribuíram para que os dourados leitões, assim como os banquetes e a sempre omnipresente ópera cantonense, sejam uma realidade. Expostas ao público as listas de donativos ali estão para que todos possam conferir a transparência da proveniência dos fundos e a sua gestão. O mesmo se passa no Patane com a associação orgulhosa da *Grande Panela* onde não faltarão todos os ingredientes e o engenho e arte dos cozinheiros que com todo o profissionalismo não desiludirão os convivas. É especial e particularmente para os idosos esta festa do venerando velho Tou Tei, o Deus da Terra. ■

- 1 Antes da chegada dos portugueses apenas existiam pequenas aldeias rurais, pelo que não havia qualquer templo dedicado ao Deus da Cidade, crença que só lhe era devida nas províncias e capitais, como defende Keith G. Stevens no seu artigo *Chinese Monasteries, Temples, Shrines and Altars in Hong Kong and Macau* (Journal of the Royal Asiatic Society Hong Kong Branch Vol. 20 (1980))
- 2 *Templos Lendas e Rituais*, APIM, 2003, Macau p.p. 25-6



OS FRASQUINHOS DE RAPÉ, OU *BI YAN HU* (鼻烟壺), ENTRARAM NA CHINA PELA PORTA DE MACAU, CONQUISTANDO IMPERADORES E SENHORES, QUE OS EXIBIAM COMO TROFÉUS. ÀS ENCOMENDAS NÃO PARARAM DE AUMENTAR SÉCULO XX ADENTRO, ASSIM COMO O ESMERO DOS ARTESÃOS QUE FIZERAM DOS FRASQUINHOS A MASCOTE DOS COLECCIONADORES, A EPÍTOME DA ARTE CHINESA

T PATRÍCIA LEMOS

Foram os portugueses que apresentaram o tabaco aos orientais no século XVI. Os japoneses logo o cultivaram e a China pode muito bem ter sido o destino da nova lavra, com os coreanos a fazerem a ponte no Oriente. Se não foi pelo norte, foi pelo sul, mais precisamente por Macau, que os chineses tomaram o gosto às folhas de tabaco vindas do Brasil. Acredita-se que o rapé tenha entrado

na China através de Macau por volta de 1530. E sem restrições, porque era declarado como produto medicinal, supostamente capaz de curar cólicas, dores de dentes, matar lombrigas e até piolhos. O tabaco dos portugueses, o Amostrinha, era o mais apreciado dado o seu aroma e alta qualidade, sendo vendido a peso de ouro. Era a novidade que os chineses esperavam dos novos mercadores vindos do mar. A fórmula ebríatica, que incluía tabaco, ervas aromáticas e especiarias, cedo se

transformou num negócio da China, porque era leve e fácil de transportar e muito desejada por ser rara e exótica.

O rapé chegava acondicionado em caixas e frasquinhos de cristal da Boémia, que logo chamaram a atenção pela beleza e requinte. Inspirados por estas miniaturas, os chineses lembraram-se de reciclar as igualmente pequenas garrafinhas medicinais, conhecidas como *yao ping* (藥瓶), mudando-lhes a tampa e inserindo um espigão para retirar do interior a dose certa de rapé, a chamada “pitada”. É que as caixinhas da Europa, por mais populares e preciosas que fossem, não protegiam o tabaco da humidade asiática. Os *yao ping* eram diferenciados, decorados de acordo com a imagem de marca das farmácias. Estimulavam não só a reutilização como fidelizavam a clientela, passando rapidamente a ser cobiçados por colecionadores. Convertidos em *bi yan hu*, estes frasquinhos tornaram-se peças de luxo, de culto, verdadeiros símbolos de estatuto e personalidade.

ESPIRROS COM ESTILO

No século XVII homem distinto que se prezasse não saía à rua sem o seu frasquinho de rapé. Ora se aconchegava na palma da mão, ora se enrolava nas mangas dos *changshan* (長衫), à moda da dinastia Qing. Era de bom-tom no norte da China oferecer um pouco de rapé para saudar amigos e parentes. E se uma onda de espirros se soltasse, os demais a viam como uma manifestação elegante de prazer, de libertação do corpo de impurezas e doenças.

Os *bi yan hu* começaram por circular no perímetro diplomático, dos académicos e dos mais abastados e foi pela mão dos jesuítas que chegaram à corte chinesa. Despertaram de imediato o interesse do imperador Kangxi (1662-1722), que chamou os melhores artesãos do reino para formar várias oficinas de produção de frasquinhos, para uso pessoal e para

FRASQUINHO DE RAPÉ CHINÊS (鼻烟壺, BI YAN HU)

oferecer como estima imperial. Terá sido nesse período que se produziram alguns dos mais belos e valiosos exemplares, muitos deles fruto dos ensinamentos passados por jesuítas que deram a conhecer novas técnicas, como a pintura do esmalte sobre vidro e sobre o metal.

Entalhe, embutidos, caligrafia ou pintura, são tantas as artes aplicadas a estes minúsculos receptáculos que muitos os consideram a epítome do trabalho artístico chinês. Podiam ser de marfim, madrepérola, tartaruga, metal, porcelana, e uma série de outros materiais, embora o mais comum fosse o vidro. A produção era muito diversificada e algumas províncias especializaram-se mesmo em determinadas matérias-primas. Se em Liaoning a ágata tinha prioridade nas oficinas, no Tibete a preferência ia para o metal e na Mongólia Interior a prata era uma recorrência obrigatória.

PINTURA NO AVESSO

Enquanto alguns frascos eram minimalistas, outros surpreendiam pelo detalhe dos ornamentos tradicionais representando lendas, episódios históricos, com símbolos auspiciosos, para dar sorte ao seu dono. Mas os que suscitavam maior curiosidade eram os *nei hua bi yan hu* (内画鼻烟壺), os tais que incluem pinturas no interior e não tanto o rapé. Acredita-se que esta técnica tenha emergido entre os anos 20 e 30 do século XIX.

Os *nei hua bi yan hu* eram verdadeiras preciosidades e davam uma trabalhadeira aos seus mestres, que se dividiam em quatro escolas. A de Jing, oriunda de Pequim, fazia destas miniaturas verdadeiros poemas, recorrendo à caligrafia e à pintura. Alguns dos seus maiores mestres eram Zhou Leyuan e Ma Shaoxuan. O estilo Lu de Shandong, criado por Bi Jiurong em finais do século XVII, destacava-se pela pintura do esmalte em cerâmica. Os frasquinhos da escola Yue, de Guangdong, chamavam a atenção pelo seu colorido e os da mais moderna Ji, de Hebei, primavam pelos retratos e pelo hibridismo, convidando a pintura chinesa tradicional e a técnica a óleo ocidental para animar o interior dos frasquinhos.

No século XVIII a produção era elevada e na China oitocentista o rapé entrava no quotidiano do seu povo. Assim foi até à implantação da república, em 1912, altura em que o tabaco ralado perdeu popularidade para os cigarros enrolados. Enrolado estava também o Império do Meio, mergulhado em grandes convulsões políticas e sociais. A produção de frascos manteve-se e a procura aumentaria em meados do século XX, sobretudo da parte dos colecionadores estrangeiros. Os artesãos serviram o novo público de entusiastas, animando a face das miniaturas com materiais semipreciosos, como o quartzo rosa, o coral ou o lápis-lazúli.



BI YAN HU À LUPA

Se tiver nascido de uma boa pedra de jade ou tiver o selo das oficinas do imperador, o frasquinho de rapé pode custar uma exorbitância, deixando qualquer um de queixo caído. Todos menos os colecionadores que sabem também que o preço dum *bi yan hu* de porcelana do tempo dos imperadores Kangxi, Yongzheng (1678 – 1735) e Qianlong (1711 – 1799) pode estar pela hora da morte. Mas nem todas as peças centenárias são valiosas. É o caso das que foram produzidas nos anos em que reinavam Xianfeng (1831 – 1861) e Guangxu (1871 – 1908), períodos de menor criatividade e que são compensados na mesma medida. Como diz o *connoisseur* chinês Zhao Ruzhen, o mais importante não é nem o material nem a data de produção, mas a genuinidade da peça e o seu valor artístico. Ainda assim, essa não é regra absoluta. É que há quem valorize o toque e a ergonomia, ou o simples facto do frasquinho ainda conter um fundo rapé.

EXTENSA COLECCÃO EM LISBOA

Uma das melhores colecções de frasquinhos de rapé do mundo foi criada por Manuel Teixeira Gomes (1860-1941), antigo Chefe de Estado português. São mais de 600 exemplares de materiais diversos que se encontram em exposição no Museu do Oriente, em Lisboa.



A felicidade através da arte

T LUCIANA LEITÃO
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

Choi Su Weng é artista há mais de 40 anos, 30 dos quais de forma profissional. Afirmo que é possível ganhar a vida como pintor em Macau, ainda que não se consiga enriquecer. Mas isso também não é importante, porque, na sua opinião, através da arte, consegue-se chegar à felicidade do espírito



COMEÇOU A pintar paisagens, usando aguarelas. Aos poucos, foi apurando a técnica e ganhando confiança para representar outras coisas, não tão facilmente perceptíveis aos olhos dos outros. Hoje em dia, o artista de Macau Choi Su Weng prefere a tinta a óleo, a intensidade das cores, a multiplicidade de texturas e a pintura abstracta, dando a quem vê as suas obras a possibilidade de interpretar o conteúdo à sua maneira.

Pintor profissional, Choi Su Weng nasceu em Macau em 1952. Foi na escola primária que tomou o primeiro contacto com as artes, ainda que não tenha conseguido prosseguir os estudos na área. “O ambiente económico de Macau não era muito bom, por isso comecei a trabalhar muito cedo, aos 13 anos. Tive diferentes tipos de empregos”, afirma. Passou por fábricas de tecelagem, foi assistente de escritório e também chegou a leccionar artes e ofícios a crianças.



A pintura só se tornou séria já ele tinha mais de 20 anos. Estava-se então nas décadas de 1970 e 1980, altura em que Macau se urbanizou rapidamente, e em que Choi Su Weng, jun-

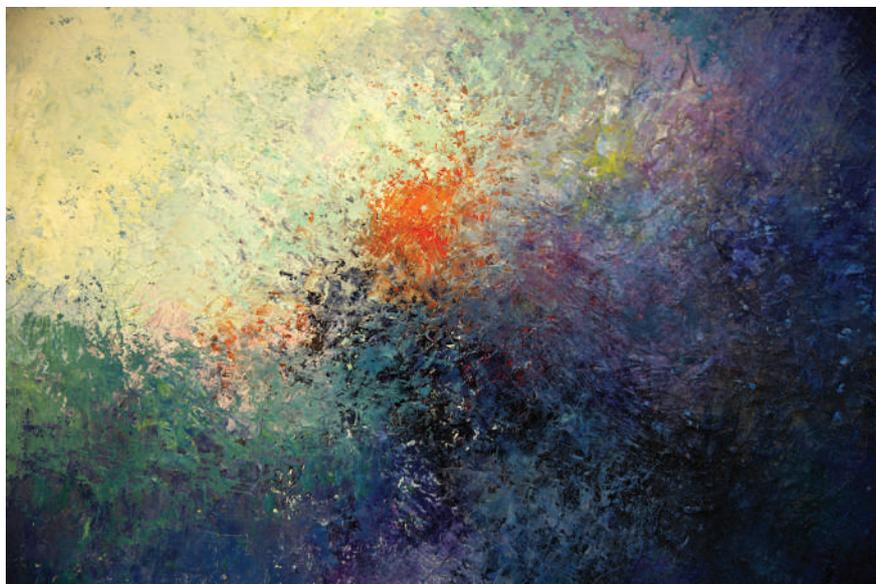
tamente com outros nomes como Lai Ieng, Lio Man Cheong, Pun Lon San, Io Fong, Luk Tin Chi e Sio In Leong, surgiu na cena artística da cidade. Marcava-se então o arranque de uma nova era cultural, em que se desenvolvia a técnica de aguarela pelas suas cores esbatidas.

No início da carreira, Choi Su Weng começou a pintar em casa, nos tempos livres. Depois passou a transportar a tela e as aguarelas, instalando-se junto aos principais monumentos para ganhar inspiração. “Pintava paisagens com aguarelas. Representava os monumentos, os pescadores, a Taipa, Coloane...” Era quase como se fossem fotografias, por serem tão fiéis à realidade.

Aos poucos, Choi Su Weng começou a sentir que a sua técnica não era suficiente e que precisava de dar um salto no seu estilo, mudando para algo mais parecido com o Impressionismo, movimento que surgiu na pintura francesa no século XIX, e em que se utilizavam pinceladas soltas para dar a sensação de luz e movimento. “Gostava do romantismo das pinturas impressionistas”, afirma para justificar a transformação.

Mais tarde veio a combinar o Impressionismo com a tinta-da-china. E foi apenas em 1997 que se virou para o Abstraccionismo, corrente que abraçou desde então. Apercebendo-se das limitações das aguarelas, optou pelo uso da tinta a óleo. “Com aguarelas não conse-

PINTOR PROFISSIONAL, CHOI SU WENG NASCEU EM MACAU EM 1952. FOI NA ESCOLA PRIMÁRIA QUE TOMOU O PRIMEIRO CONTACTO COM AS ARTES, AINDA QUE NÃO TENHA CONSEGUIDO PROSSEGUIR OS ESTUDOS NA ÁREA POR RAZÕES FINANCEIRAS



gues fazer pinturas grandes, porque a textura não o permite, enquanto com o óleo usas camadas e camadas de cores e consegues fazer grandes pinturas, além de usar diferentes cores”, revela.

Porém, hoje em dia, para o artista não é importante o material ou o meio em que cria, mas o conteúdo. E esse resulta das suas interações, experiências, vivências e sentimentos.

Uma aprendizagem a solo

Aprendeu sozinho tudo o que sabe, através da leitura de livros e de catálogos, exposições e trabalhos de outros artistas. Foi ganhando competências e agora explora “pensamentos e sensações”, procurando acrescentar algo ao invés de apenas retratar a realidade, como fazia no início. “Quero expressar sentimentos românticos, os sentimentos de que se falava na poesia chinesa das dinastias Tang e Song.” Não o faz intencionalmente, acaba por ser-lhe natural, quase instintivo. “Sinto desta maneira, porque recebi a educação chinesa, li os poemas chineses e vivi na China, a minha mente é chinesa.”

Há já quase três décadas que trabalha como artista profissional, ganhando a sua vida através dos quadros que faz, assim sustentando a mulher e os descendentes. “Ganho o suficiente, não sou rico”, assegura, acrescentando que já teve tempos melhores, especialmente na década de 1990. “Havia um grupo de portugueses colecionadores que vinha ao meu estúdio com regularidade para comprar pinturas. Alguns compravam todos os meses.”

Depois de 1999, as vendas caíram, oscilando bastante, e foi então que resolveu ter um agente em Pequim. “Antes de 1999, era eu que vendia, não precisava de intermediários e, portanto, não tinha de pagar uma comissão”, afirma. Hoje em dia continua a vender sobretudo a chineses de Macau e do Interior da China, mas em menor quantidade. Seja como for, para quem trabalha neste ramo, Choi Su Weng acredita que a motivação não pode ser o dinheiro. “Se quiseres fazer da arte a tua vida, não penses





APRENDEU SOZINHO TUDO O QUE SABE, ATRAVÉS DA LEITURA DE LIVROS E DE CATÁLOGOS, EXPOSIÇÕES E TRABALHOS DE OUTROS ARTISTAS. FOI GANHANDO COMPETÊNCIAS E AGORA EXPLORA “PENSAMENTOS E SENSações”, PROCURANDO ACRESCENTAR ALGO AO INVÉS DE APENAS RETRATAR A REALIDADE

em compensações materiais, consegue ser feliz em espírito.”

Em Setembro deste ano, o artista fez uma exposição de 16 obras de pintura abstracta a óleo sob o tema “Reflexão”. Na abertura da mostra na Fundação Rui Cunha, Rui Cunha, presidente, afirmou esperar que estas obras funcionassem como “bons pensamentos para estimular as gerações mais novas”.

Apresentando características únicas

e grande expressividade, o trabalho do artista local reflecte o estado de espírito e pensamentos de Choi, que espera, através das cores, contrastes e texturas desencadear diferentes reacções e pensamentos junto de quem as vê. Choi Su Weng expõe desde 1997, ano em que participou na Feira Internacional de Arte de Cantão.

Ao longo da sua carreira, as suas obras já passaram por vários lugares do mun-

do. Entre as várias mostras em que participou, contam-se a Exposição Colectiva em Sexteto de Aguarelas (Canadá), a Visita a Portugal em 1999 – Exposição Colectiva em Quinteto (Comissão dos Descobrimientos de Portugal) e 2001 – Exposição Colectiva em Quinteto (Lisboa, Portugal). Em 2002, participou na Feira de Artes de Xangai. “Consciência da natureza”, a sua primeira mostra a solo, realizou-se em Macau em 2006. ■

ESTAMOS MAIS PERTO DE SI!

Macau 澳門

A PARTIR DE AGORA A REVISTA MACAU PODE SER LIDA ATRAVÉS DE UM SIMPLES CLIQUE

Disponível na Apple Store e no Google Play, a nova aplicação da **MACAU** em língua portuguesa para telefones inteligentes e tablets disponibiliza, em formato PDF, todas as revistas da série IV. Pode mesmo descarregar a edição pretendida e lê-la, mais tarde, em modo offline.





CINE-CONCERTO AS TRIGÉMEAS DE BELLEVILLE TRAZ JAZZ A MACAU

O compositor e guitarrista canadiano Benoît Charest apresenta em Macau o cine-concerto *As Trigémeas de Belleville*, uma aventura visual e musical que promete transportar o público numa viagem pelos sons do jazz do início do século XX

O cine-concerto *As Trigémeas de Belleville*, uma viagem ao mundo do jazz e da animação, chega a Macau já no próximo mês, dia 9 de Março, pelas mãos do guitarrista e compositor canadiano Benoît Charest e da banda Le Terrible Orchestre de Belleville, num espectáculo revivalista do filme *As Trigémeas de Belleville* (título em Português: *Belleville Rendez-Vous*). O filme de animação e comédia conta a história de um pequeno e melancólico jovem chamado Champion, educado para se tornar num grande ciclista pela avó, a

míope Madame Souza. Quando um dia participa na competição anual de ciclismo Volta à França, é raptado por dois misteriosos homens vestidos de negro. A avó parte então na companhia do seu fiel cão à procura de Champion, numa aventura que os leva até ao outro lado do Oceano Atlântico – a uma cidade chamada Belleville. É aqui que encontram três excêntricas divas do jazz dos anos 30, que decidem ajudar Madame Souza. A obra, uma co-produção entre o Reino Unido, França, Canadá e Bélgica, foi realizada em 2003 pelo

animador francês Sylvain Chomet, e esteve nomeada para dois Óscares da Academia nas categorias de Melhor Filme de Animação e Melhor Canção Original.

Tendo composto a banda sonora original, Benoît Charest dirige um elenco de músicos e intérpretes de diversos instrumentos: da trompete ao trombone, do acordeão à bateria, os músicos vão transportar os espectadores ao longo de 85 minutos até ao universo da música jazz de Paris e Nova Iorque durante as décadas 20 e 30 do século passado.



“Os amantes do jazz e da animação podem contar com uma aventura visual e musical que os transportará à era do cinema mudo”, revela o Centro Cultural de Macau na apresentação do cine-concerto. Ainda segundo o CCM este é um “regresso a um tempo mágico, em que os músicos tinham por missão levar ao público o som, a cor e a emoção dos primeiros filmes na tela”.

AS TRIGÉMEAS DE BELLEVILLE – CINE CONCERTO
9 DE MARÇO
 CENTRO CULTURAL DE MACAU
 Bilhetes a partir de MOP 100

NA AGENDA

 **TEATRO**

Teatro de Marionetas Multimédia Xiao An

O Teatro Alternativo Rolling Puppet apresenta *Xiao An*, uma adaptação de um conto chinês escrito por Yan Lianke, vencedor do Prémio Kafka 2014. A peça junta elementos multimédia à encenação e cria um espaço imaginário onde o teatro realista e as marionetas se cruzam.

26 - 27 DE FEVEREIRO
 CENTRO CULTURAL DE MACAU
 Bilhetes a MOP 120



 **MÚSICA**

Madonna: Rebel Heart Tour

A cantora norte-americana vai estreiar-se em Macau com dois concertos no Studio City a 20 e 21 de Fevereiro. Madonna, com 300 milhões de discos vendidos ao longo de mais de 30 anos, apresenta no território o seu 13.º álbum, *Rebel Heart*.

20 E 21 DE FEVEREIRO
 STUDIO CITY



Academia de St. Martin in the Fields do Reino Unido

O espectáculo abre com a interpretação da Sinfonia Haffner e do Concerto para Piano No 25 de de Mozart pelas mãos de Angela Hewitt, mestre pianista que regressa a Macau depois de ter dado um recital no CCM em 2008.

29 DE MARÇO
 CENTRO CULTURAL DE MACAU
 Bilhetes a partir de MOP 180



 **DANÇA**

Sun – Companhia Hofesh Shechter

Pleno de inteligência, energia e ambição. Foi assim que o jornal britânico The Telegraph descreveu o espectáculo de dança *Sun* da Companhia Hofesh Shechter do Reino Unido. A peça vai subir ao palco do Centro Cultural no dia 2 de Abril e marca o regresso do coreógrafo britânico de origem israelita a Macau. “Apregoada como fonte da vida, a energia solar é uma força tão abençoada como temida. Esta dualidade é a ideia central de *Sun*”, escreve o Centro Cultural de Macau.

2 DE ABRIL
 CENTRO CULTURAL DE MACAU
 Bilhetes a partir de MOP 150



PORCELANA “BRANCA E PURA” DESDE JIANGDEZHEN



Mais de 100 conjuntos de porcelana chinesa, que podem ser vistos na Galeria de Exposições Temporárias do IACM, contam a história de como os inovadores artesãos da cidade de Jiangdezhen, na Província de Jiangxi, transformaram para sempre esta arte milenar

técnicas de fabrico e de decoração, com artesãos a aperfeiçoarem os conhecimentos antigos e a acrescentarem toques de inovação e modernização, criando porcelanas em branco suave, azul e branco, e em vermelho vidrado do período Yongle.

Estas reinvenções ditaram o fim das tradicionais porcelanas chinesas – peças vidradas monocromáticas – atribuindo-lhe novas características. “A porcelana chinesa, que goza da reputação de ser ‘azul como o céu, branca como jade, brilhante como um espelho, fina como o papel e suave como uma melodia’, não só é popular na China, como também no Ocidente onde a sua compra é disputada”, pode ler-se num comunicado do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais

(IACM), que acolhe até 13 de Março a mostra “Brilhante e Pura – Exposição de Porcelanas do Período Yongle do Forno Oficial e Museu de Jingdezhen, das Escavações de Zhushan”.

Nesta exposição, organizada em conjunto com o Museu de Porcelana Imperial de Jingdezhen, o público tem a oportunidade de ver um total de 103 conjuntos de

Yongle, o terceiro imperador da Dinastia Ming, tinha uma queda especial por porcelanas brancas. De acordo com registos históricos, certo dia, ao recusar um presente oficial em jade, o soberano disse: “A porcelana chinesa que uso todos os dias é tão branca que brilha e é a adequada, pelo que na verdade não preciso desta oferta”. Ao mencionar “branca que brilha”, o imperador referia-se ao “branco suave de Yongle”, um tipo de porcelana branca, criado durante o período Yongle. A Dinastia Ming marcou o início da época dourada da porcelana da cidade de Jingdezhen, na Província de Jiangxi, onde abundavam matérias-primas indispensáveis à sua produção. Conhecida como a capital chinesa da porcelana, foi em Jingdezhen que emergiram novas





diferentes formas e dimensões, que representam os principais tipos de porcelana do período Yongle - porcelanas brancas, porcelanas azuis e brancas, porcelanas coloridas a alta temperatura, porcelana vidrada a alta temperatura e a porcelana com esmalte cromático. “Através das porcelanas recuperadas e restauradas, podemos compreender as técnicas de modelagem e as conquistas da porcelana do período Yongle”, aponta o IACM.

BRILHANTE E PURA - EXPOSIÇÃO DE PORCELANAS DO PERÍODO YONGLE DO FORNO OFICIAL E MUSEU DE JINGDEZHEN, DAS ESCAVAÇÕES DE ZHUSHAN
GALERIA DE EXPOSIÇÕES TEMPORÁRIAS DO IACM
ATÉ 13 DE MARÇO
Entrada gratuita

Trienal de Gravura de Macau

A segunda edição da Trienal de Gravura de Macau apresenta este ano 122 obras de gravura ocidental. A iniciativa é do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais em conjunto com a Fundação Rui Cunha, a AFA Macau e o Centro de Design, e tem como objectivo dar a conhecer o panorama das mais recentes expressões e inovações na gravura contemporânea de todo o mundo. Para esta mostra, o júri recebeu 560 obras de 22 países e regiões. Em exposição estão trabalhos de artistas de todo o mundo, incluindo Portugal, Croácia, Austrália e Brasil.

ATÉ 14 DE FEVEREIRO

VÁRIOS LOCAIS (<http://www.triennialmacau.com/exhibition/>)

Entrada gratuita

10.ª Bienal de Design

A Bienal de Design apresenta este ano obras premiadas de designers de Macau, Interior da China, Japão, Taiwan, Malásia e Hong Kong. A competição levou mais de 600 candidatos a enviarem cerca de 2000 trabalhos, tendo o processo de selecção sido conduzido por um júri internacional. Esta é a única competição profissional direccionada para a indústria do design de Macau.

ATÉ 18 DE FEVEREIRO

MUSEU DAS OFERTAS SOBRE A TRANSFERÊNCIA DE SOBERANIA - MUSEU DE ARTE DE MACAU

Manuel Cargaleiro – Pintura 1954 – 2006

As 40 obras que estão em exposição na Casa Garden representam várias fases da obra do artista plástico de 88 anos. “Na sua pintura pode distinguir-se um sentido ornamental e decorativo. O trabalho da tela confunde-se com o dos azulejos, na repetição dos quadriláteros, na escolha dos azuis e por uma certa obsessão pelo enquadramento”, pode ler-se num comunicado da Fundação Oriente. Manuel Cargaleiro, que trabalha também com cerâmica, gravura, guache, tapeçaria e desenho, realizou a sua primeira exposição individual em 1952, em Lisboa. Reside em Paris desde 1959, data em que adquiriu um ateliê na capital francesa.

ATÉ 3 MARÇO

CASA GARDEN - FUNDAÇÃO ORIENTE

Entrada gratuita

Um Século de Arte Austríaca 1860-1960

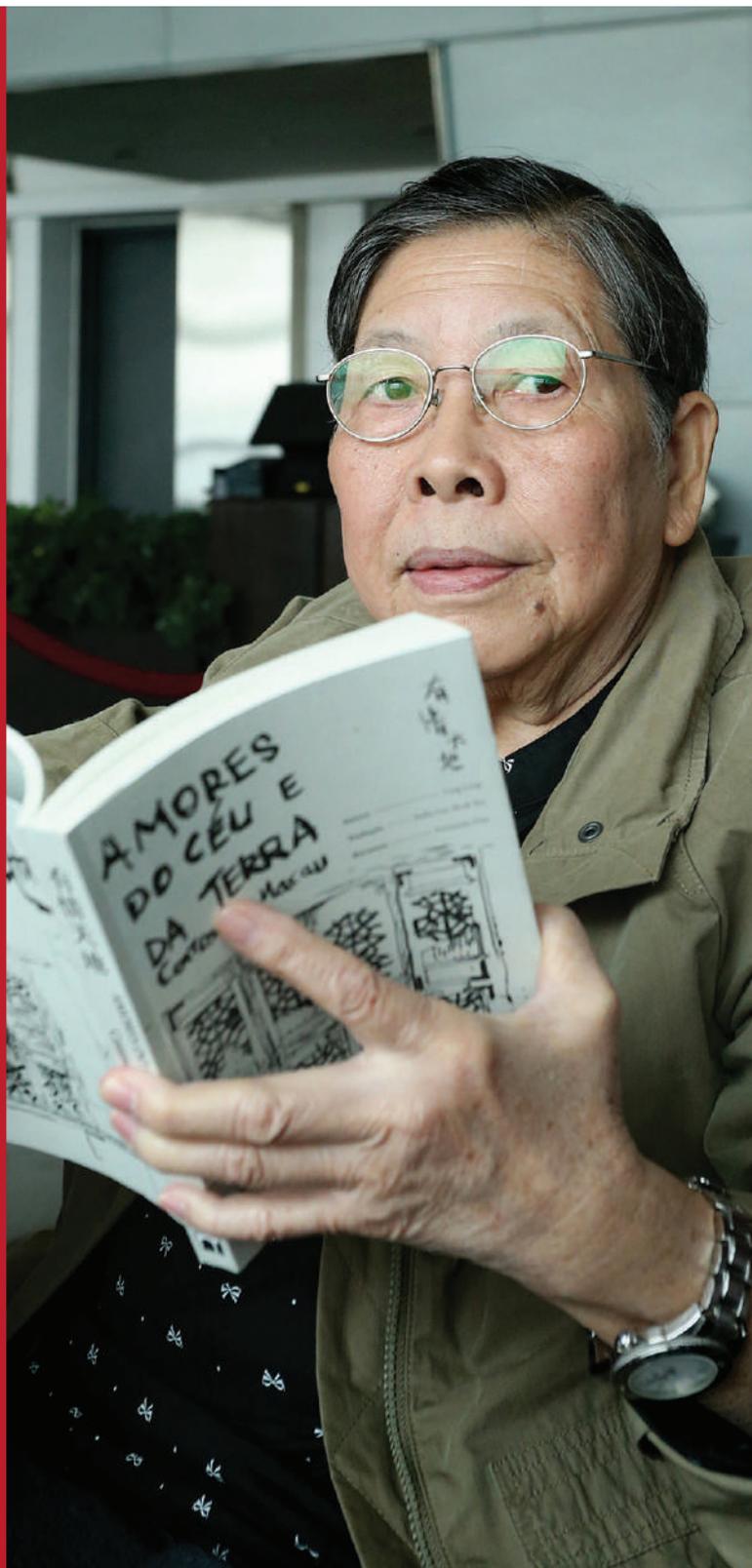
A exposição reúne cerca de uma centena de obras-primas da autoria dos grandes mestres austríacos dos séculos XIX e XX, como Gustav Klimt, Egon Schiele ou Oskar Kokoschka, oferecendo uma visão panorâmica da arte destes séculos.

ATÉ 3 DE ABRIL

MUSEU DE ARTE DE MACAU

Bilhetes a MOP 5





CONTOS DE AMOR

Com a publicação bilingue de *Amores do Céu e da Terra, Contos de Macau*, uma obra lançada pelo Instituto Cultural e integrada na Coleção de Literatura Chinesa e Portuguesa, a escritora Ling Ling espera chegar a “um público mais vasto”. Estes contos de amor, publicados pela primeira vez em chinês em 1991, são um retrato íntimo dos lugares e pessoas que habitavam o universo da autora durante as décadas de 1940 e 1950

T CATARINA DOMINGUES **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO

Fera Fátima, a prostituta; Kwóng-sou, mulher de Kwóng e florista; e A-Tao, a flor de pessegueiro, são personagens ficcionadas, representam uma Macau que já não existe e que a escritora Ling Ling (nome literário de Lei In Fong) recupera agora em *Amores do Céu e da Terra, Contos de Macau*, uma colectânea de contos em português e chinês. Com esta nova edição bilingue, publicada pelo Instituto Cultural e integrada na Coleção de Literatura Chinesa e Portuguesa, Ling Ling pretende “afirmar-se” entre um “público mais vasto”.

A obra, lançada em chinês em 1991, é uma homenagem à memória, gentes e lugares da infância da escritora na





ressaca da Segunda Guerra Mundial, durante as décadas de 1940 e 1950. “Poucos autores escreveram sobre esta Macau”, começa por dizer a escritora à MACAU. “São histórias de amor que fui passando para o papel no meu dia-a-dia”, diz Ling Ling que, nos anos 1960, escrevia sob o pseudónimo de Li Sam Yin (A voz do coração). E recorda: “No

conto *O pregão da florista*, por exemplo, recuo até

ao período em que o Governo de Wanchai da China proibiu os cultivadores de virem a Macau vender directamente flores frescas e esta florista deixou de aparecer”.

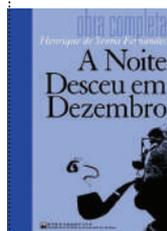
A tradutora Stella Lee, doutorada em Literatura, nota o “profundo amor” da autora pelas personagens e um desejo antigo de dar a conhecer aos falantes de português de Macau estas pequenas histórias. “Todos aplaudem os superiores, os ricos, as elites, mas ninguém ousa falar da vida normal, tal como ela é. A Ling Ling faz isso. É uma obra realista, com a simplicidade de quem bebe um copo de água. O carácter chinês é muito compacto, e cada vez que ela escreve põe o coração lá dentro.”

Stella Lee refere ainda a importância da escritora e artista plástica Fernanda Dias na concretização desta obra, apoiando a tradução para a língua portuguesa e adaptando ao formato conto os textos originais. “Eu faço uma pintura a preto e branco, a tinta-da-china, e a Fernanda, que é artista plástica e escritora, dá-lhe mais cor e um estilo ocidental.”

São “levíssimas pinceladas nos retratos”, aponta Fernanda Dias no prefácio. “Tal como nos contos orais, ousámos ‘acrescentar um ponto’ à narração que nos chega do solitário monólogo da autora depois de ter atravessado outra sensibilidade, a da tradutora”.

Ling Ling nasceu em Macau em 1939. Além de professora do ensino primário, trabalhou ao longo de mais de 30 anos como jornalista e editora no jornal *Va Kio*. *O Interior e Exterior da Janela Norte*, *Amor no Pó Vermelho*, *Amor na Terra*, *Sete Estrelas* (co-autora) e *Amor Mundial* são algumas das obras que publicou desde 1991.

AMORES DO CÉU E DA TERRA, CONTOS DE MACAU
LING LING
INSTITUTO CULTURAL



A Noite desceu em Dezembro
Henrique de Senna Fernandes
Instituto Cultural, Praia Grande
Edições, 2015

Romance póstumo e escrito em fascículos para o jornal *Ponto Final*, *A noite desceu em Dezembro* revela uma cidade transformada pela Guerra do Pacífico através da história de uma família tradicional macaense.



Manual de legística formal
José Miguel Figueiredo
e António Manuel Abrantes
CREDDM – Fundação Rui Cunha, 2015

O livro tem como objectivo actuar como guia prático no processo de elaboração das leis de Macau. São apresentados exemplos da legislação em vigor e destina-se a quem intervém no processo de redacção de diplomas legais, especialmente juristas e tradutores.



The Jewish Diaspora and the Perez Family Case in China, Japan, the Philippines, and the Americas (16th Century)

Lúcio de Sousa
Fundação Macau, Centro Científico e Cultural de Macau e Instituto Público do Ministério da Educação e Ciência, 2015

Originalmente escrita em português, esta obra foi recentemente traduzida para inglês pelo professor Joseph Abraham Levi da Universidade George Washington. O livro descreve a diáspora de uma família de judeus comerciantes, nascida em Portugal, e a vida das comunidades judaicas ao longo do século XVI em Macau, Manila e Nagasáqui.



Contos do País do Arco-Íris: Pan & Geia
Mário Lúcio Sousa
Instituto Português do Oriente e Associação para a Divulgação da Cultura Caboverdeana, 2015

Pan e Geia são dois meninos de planetas diferentes que querem inventar novas formas de ser. São eles que dão nome à primeira de dez histórias da colecção infantil *Contos do País do Arco-Íris*. Este é o primeiro livro de um autor cabo-verdiano a ser traduzido para chinês e trouxe a Macau o autor Mário Lúcio Sousa, também músico e Ministro da Cultura de Cabo Verde. As ilustrações são do português José Francisco.



MUSEU LUÍS DE CAMÕES 1985 (*Casa Garden*)



F ARQUIVO HISTÓRICO DE MACAU

EXEMPLAR DA arquitectura de Macau de raiz europeia, a Casa Garden foi construída em 1770 (data oficial). Manuel Pereira, abastado mercador português, foi um dos primeiros proprietários desta mansão, passando-a mais tarde à sua filha. O casarão foi posteriormente arrendado à britânica Companhia das Índias Orientais, acolheu a Imprensa Oficial, serviu como local de apoio à estadia em Macau de

embaixadas à Corte Imperial e como sede de diversos organismos da Administração de Macau. Entre 1969 e 1989, o espaço albergou o Museu Luís de Camões.

Situada no número 13 da Praça Luís de Camões, e adjacente ao Jardim de Camões, a Casa Garden serve desde 1989 como sede da delegação da Fundação Oriente em Macau. No interior do espaço existem duas galerias de exposições e um auditório utilizado para a organização de conferências e espectáculos culturais.



MACAU 2015 LIVRO DO ANO

Seja bem-vindo à consulta do **MACAU - LIVRO DO ANO**, dos últimos anos, através da seguinte página electrónica, ou descarregando as aplicações:

Página electrónica:

<http://yearbook.gcs.gov.mo>

Aplicações:

iOS



Android



As edições em língua chinesa, portuguesa e inglesa do **MACAU 2015 - LIVRO DO ANO**, uma publicação anual do Gabinete de Comunicação Social da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), já estão à venda.

O **MACAU 2015 - LIVRO DO ANO** regista de forma sistemática o desenvolvimento político-económico e sócio-cultural da RAEM, disponibilizando, ao longo das suas páginas, dados e informação variada para todos quantos desejam estudar e compreender melhor Macau.

O **MACAU 2015 - LIVRO DO ANO** pode ser adquirido ao preço de capa de 120 patacas por exemplar, acompanhado da oferta de um CD-ROM com a versão PDF do livro, nas maiores livrarias de Macau e

no Centro de Informações ao Público, na Loja de Filatelia (Estação Central dos Correios), ou nas estações dos Serviços de Correios da Rua do Campo, do Terminal Marítimo do Porto Exterior, do Aeroporto e dos Jardins da Nova Taipa, bem como nas livrarias da The Commercial Press Ltd, em Hong Kong. Tomando em consideração a popularidade da leitura em formato digital e tendo em consideração a protecção ambiental, a partir de 2016, o Macau - Livro do Ano, tanto na língua chinesa, como na portuguesa e na inglesa, deixarão de se publicar em suporte papel. Entretanto, concentrar-nos-emos no melhoramento de versão digital e aumentaremos informações, fotografias e até vídeos, satisfazendo, assim, as necessidades dos leitores.

收藏

澳門郵票



Colección Selos
de Macau

Collect
Macao's Stamps



澳門議事亭前地 LARGO DO SENADO, MACAU

電話 Tel.: (853) 8396 8513, 2857 4491 傳真 Fax.: (853) 8396 8603, 2833 6603

電郵 E-mail: philately@macaupost.gov.mo 網址 Website: www.macaupost.gov.mo/philately/



情牽心意 助拓商貿
Aproximamos Pessoas, Facilitamos Negócios