

TDM TRÊS DÉCADAS DE TRANSMISSÕES A CONECTAR MACAU

Macau

澳門

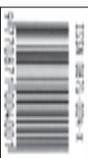


**AS LATAS QUE
CONQUISTARAM
OS CHINESES**

Conserveiras portuguesas investem
pesado na China. Exportações
aumentam 35% ao ano

GASTRONOMIA
NOVOS SABORES PORTUGUESES
PARA CLIENTELA EXIGENTE

PERFIL
WANG, A SUPER-PROFESSORA
DE LÍNGUA CHINESA





Momentos Surpreendentes

Uma variedade de eventos de
craveira mundial durante todo o ano atrai
um público global e proporciona-lhe surpresas
em todos os momentos.

MOMENTOS MEMORÁVEIS

SENTIR

MACAU



DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO
www.macautourism.gov.mo



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, 15º andar, Macau
Tel: (+853) 2833 2886 Fax: (+853) 2835 5426
e-mail: info@ges.gov.mo

PRODUÇÃO, GESTÃO E DISTRIBUIÇÃO

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

EDITOR

Luis 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

Cláudia Aranda, Eduardo Lobão (Angola), Fernando Sales Lopes,
José Simões Morais, Margarida Saraiva, Mónica Menezes (Portugal),
Nuno G. Pereira, Patrícia Lemos e Tiago Quadros

FOTOGRAFIA

Gonçalo Lobo Pinheiro, José Simões Morais,
Manuel Cardoso, Paulo Cordeiro (Portugal)

FOTOGRAFIA DA CAPA

Gonçalo Lobo Pinheiro
Modelo: Viviana Chan

TRADUÇÃO

Cecilia Lin

ADMINISTRAÇÃO, REDACÇÃO E PUBLICIDADE

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

IMPRESSÃO

Tipografia Welfare, Macau

TIRAGEM

3000 exemplares

ISSN: 0871-004X

PREÇOS POR ASSINATURA ANUAL

ANGOLA: AOA 3.390,00 | BRASIL: BRL 78,00
CABO VERDE: CVE 2.760,00 | GUINÉ-BISSAU: XOF 16.400,00
MACAU: MOP 200,00 | MOÇAMBIQUE: MZM 1.075,00
PORTUGAL: EUR 25,00 | S.TOMÉ E PRÍNCIPE: STD 607.000,00
TIMOR-LESTE: USD 35,00 | RESTO DO MUNDO: USD 40,00



www.revistamacau.com

www.facebook.com/RevistaMacau

Como noticiamos nesta edição (ver página 7), o Secretariado Permanente do Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa tem vindo a intensificar a sua acção na vertente da formação de recursos humanos.

Na conferência ministerial realizada em finais do ano passado em Macau o papel do Centro de Formação - lançado em 2011 - foi sublinhado, bem como a intenção de diversificar e adequar as ofertas de formação às necessidades dos países participantes. Nas palavras do secretário-geral do Fórum, Chang Hexi, o Centro de Formação "traduz a importância e apoio do Governo da China no desenvolvimento dos recursos humanos para os países de língua portuguesa".

Entretanto, no dia 1 de Julho entrou em funções o novo secretário-geral adjunto do Fórum, em representação dos países lusófonos, o moçambicano Vicente de Jesus Manuel, como igualmente noticiamos nesta edição.

Depois do cabo-verdiano Manuel Amante da Rosa e do guineense Marcelo Pedro de Almeida, que ocupou o cargo nos últimos três anos, cabe agora a Vicente de Jesus Manuel integrar a estrutura de topo do Secretariado Permanente. Além do secretário-geral Chang Hexi, nomeado para o cargo em 2009 pelo Ministério do Comércio, o Secretariado Permanente conta ainda com a secretária-geral adjunta Rita Santos, em representação do Governo de Macau. Papel importante no funcionamento do Fórum cabe ainda aos delegados dos países lusófonos que aí têm assento, com os quais a revista MACAU tem vindo a publicar entrevistas, proporcionando assim aos leitores uma informação mais detalhada da cooperação com cada um dos países de língua portuguesa.

Luís Ortet



- 6 **ACONTECEU**
As notícias que marcaram a actualidade da RAEM
- 12 **ANGOLA: HOSPITAL COM APOIO DA CHINA**
Oito anos de espera para um dos melhores hospitais do país
- 14 **DIPLOMACIA: ANGOLA E CHINA, GRANDES PARCEIROS**
Dinamismo e números elevados marcam cooperação a todos os níveis
- 20 **GRANDES EMPRESAS: PAL ASIACONSULT**
A crescer a passos largos com Macau
- 28 **DA ALTA BANCA PARA A MAQUILHAGEM**
Jovem empreendedora dá volta de 180 graus na carreira
- 32 **GASTRONOMIA: OS NOVOS SABORES DE PORTUGAL**
Restaurantes renovados para clientela requintada
- 42 **CONSERVAS PORTUGUESAS CONQUISTAM AS RAE**
Macau e Hong Kong servem de trampolim para mercado chinês
- 52 **O PASSO-A-PASSO DO FABRICO DAS CONSERVAS**
Ramirez, a conserveira mais antiga do mundo em laboração
- 56 **TDM: 30 ANOS NO AR**
Cooperação com países lusófonos diversifica programação
- 62 **PERFIL: A SUPER-PROFESSORA WANG**
O dia-a-dia do ensino da língua chinesa em Portugal

Cozinha portuguesa com novo fôlego

A cozinha portuguesa em Macau está mais luxuosa, criativa e contemporânea. A MACAU foi conhecer os chefs dos novos restaurantes que abriram nos últimos dois anos para perceber o que os diferencia da oferta já existente



Latas de conserva no menu chinês

Exportações de conservas portuguesas para Macau e Hong Kong cresce 35 por cento ao ano. As maiores empresas, a Porthos e a Ramirez, querem usar as regiões administrativas especiais como plataforma para explorar o vasto mercado chinês

68 FOTO-REPORTAGEM: FESTIVAL DA FLOR DE LÓTUS
 Símbolo de Macau espalha aromas pela cidade

74 ARQUITECTURA: O BAIRRO DE SÃO LÁZARO
 A primeira zona planeada e construída de Macau

80 HISTÓRIA: O SENTIR DA ALDEIA NA CIDADE
 De bairro católico a distrito artístico

88 TRADIÇÕES: A FESTA DA LUA
 O festival que celebra a vida em família

102 MÚSICA: PORTUGOESAS, A DUPLA DE GOA
 Macau na agenda para o concerto do álbum de estreia

108 ESPECTÁCULOS, EXPOSIÇÕES E LIVROS
 O que ver e ler

114 MEMÓRIAS: A PACATA MACAU DE 1940
 Os primórdios do crescimento acelerado

Estratégias de cooperação na antena

A empresa de serviço público de televisão e rádio de Macau assume-se pronta para novos voos. Ideias não faltam, como a transmissão o Interior no País, a formação de mais recursos humanos e uma série de parcerias com estações lusófonas

Os encantos da Festa da Lua

A segunda maior festividade chinesa a seguir ao Ano Novo Lunar, o Festival do Meio Outono, acontece a partir do dia 27 de Setembro. Famílias chinesas voltam a reunir-se à mesa e tem início a magia das lanternas tradicionais espalhadas pela cidade



Uma das caras da China em Portugal

Dá aulas de chinês em várias escolas de Portugal e é uma referência para os alunos. Pelo esforço e dedicação com que tem estado a dar a conhecer a língua e a cultura chinesa em terras lusas acabou por ser uma das nomeadas do concurso do programa Luz da China



Macau com pavilhão na Bienal de Veneza pela primeira vez

Macau vai estar representado pela primeira vez na Bienal de Arquitectura de Veneza com um pavilhão intitulado “Largo da Felicidade”, é constituído por quatro secções: “Banco Baixo? Sim, Mais!” (Low Stool? Yes, More!), “De Baixo Para Cima” (From Below To Above), “Ouvir o Coração” (Listen To The Heart) e “A Camada Adicionada” (The Added Layer), que retratam os assentos baixos nos cafés, os motivos decorativos e florais no interior de diversos templos e igrejas, os sons entrelaçados de diferentes festividades e ambientes locais, as varandas gradeadas instaladas no exterior de edifícios antigos.



Fórum Macau com novo secretário-geral adjunto

O moçambicano Vicente de Jesus Manuel assumiu a 1 de Julho o cargo de secretário-geral adjunto do Secretariado Permanente do Fórum Macau, para um mandato de três anos, na sequência da cessação de funções do guineense Marcelo Pedro de Almeida. Diplomata de carreira, Vicente de Jesus Manuel ocupava até à data o cargo de director adjunto para a Ásia e Oceânia no Ministério dos Negócios Estrangeiros e Cooperação de Moçambique, tendo acompanhado os assuntos do Fórum Macau desde a sua criação em 2003.

Ma Peihua defende papel de Macau

O vice-presidente da Conferência Consultiva Política do Povo Chinês, Ma Peihua, defendeu, em visita a Macau, a importância do intercâmbio cultural com os países de língua portuguesa e o papel que a RAEM deve desempenhar na promoção da cultura chinesa no mundo.

Ma Peihua expressou a sua posição num encontro que teve com o Chefe do Executivo da RAEM, Chui Sai On, no dia 10 de Junho. O visitante deslocou-se ao território para assistir a um sarau musical com artistas locais e do Interior do País.

Morreu o antigo líder da comunidade chinesa Ma Man Kei



O empresário e antigo deputado Ma Man Kei, de 95 anos, faleceu a 26 de Maio em Pequim, vítima de doença prolongada. Ma Man kei, considerado o líder da comunidade chinesa de Macau e antigo vice-presidente da Conferência Consultiva Política do Povo Chinês, estava internado num hospital da capital desde 2002, devido a complicações cardíacas.

Fórum Macau activo

Diversas iniciativas relacionadas com a actividade do Secretariado Permanente do Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa tiveram lugar nas últimas semanas.

Uma delegação ministerial dos países lusófonos participou em Julho em Pequim num seminário sobre globalização económica organizado pelo Ministério do Comércio, tendo a delegação também visitado Macau.

Em Junho, uma delegação do Fórum participou na Semana Dinâmica de Macau, que teve lugar na cidade de Chengdu, capital da Província de Sichuan. Antes desse evento, o Centro de Formação do Fórum promoveu um colóquio sobre saneamento e saúde pública, que decorreu no campus de Hengqin da Universidade de Macau.

Também promovido pelo Centro de Formação do Fórum realizou-se no mês de Julho, em Portugal, um colóquio sobre concepção e gestão de iniciativas comunitárias e cooperativas. Foi a primeira vez que uma acção deste tipo teve lugar num país de língua portuguesa, tendo sido ministrada pela Universidade Católica Portuguesa.

Ainda tendo como referência a vertente de formação de recursos humanos, o Fórum colaborou com a Direcção de Inspeção e Coordenação de Jogos de Macau na realização de um curso sobre regulamentação e inspecção do jogo na RAEM, também no mês de Julho. Os destinatários desta acção de formação foram funcionários da Comissão Nacional de Jogos do Ministério do Turismo de Moçambique.

JOVENS EMPRESÁRIOS EM VISITA DE INTERCÂMBIO

A Associação dos Jovens Macaenses (AJM) e a Federação de Juventude de Macau (FJM) enviaram uma comitiva de 30 membros a Portugal em Junho, para uma visita de intercâmbio e contacto com a realidade portuguesa que incluiu a assinatura de protocolos de cooperação com as Associação Nacional de Jovens Empresários (ANJE) e a Associação Nacional de Empresas de Tecnologias de Informação e Electrotécnica (ANETIE). O objectivo da visita foi reforçar a plataforma de oportunidades de negócio entre jovens de Macau, China e Portugal no âmbito da plataforma de Macau.



Porta-voz do Governo condecorado por Portugal

O porta-voz do Governo da RAEM, Alexis Tam, foi condecorado com a comenda da Ordem do Infante D. Henrique pelo presidente da República Portuguesa, por ocasião das celebrações do Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas. José Césário, Secretário de Esta-

do das Comunidades que entregou a condecoração, salientou que o porta-voz tem sido “um amigo de Portugal, um amigo extraordinário da língua e da cultura portuguesas” além de saber “fazer pontes, ajudar a eliminar problemas e aproximar os nossos povos”.

MACAU-UE: RELAÇÕES DE BOA SAÚDE

O Chefe do Executivo reuniu-se em Junho com o corpo consular da União Europeia (UE) destacado em Macau e Hong Kong, para abordar a cooperação bilateral. Chui Sai On sublinhou que as duas partes mantêm “boas relações”, enquanto que o chefe do Gabinete da UE para Hong Kong e Macau, Vincent Piket, manifestou “satisfação” pelo desenvolvimento da região e afirmou que segue com atenção o “desenvolvimento do sector do turismo”, a “viabilidade de se criar a zona de comércio livre Guangdong-Hong Kong-Macau” e o “processo de construção da ponte Hong Kong-Zhuhai-Macau”.



Benfica vence Liga de Elite

Ao fim do terceiro ano a competir na primeira divisão do futebol local, o Benfica de Macau sagrou-se campeão da Liga de Elite a 22 de Junho, ao bater o rival Sporting por 2-1, numa decisão inédita entre duas formações “portuguesas”. Sporting e Benfica chegaram ao último jogo da época empatados, mas aos encarnados bastava um empate para conquistarem o campeonato.



Chui Sai On com a camisola 7 de Portugal

O cônsul-geral de Portugal em Macau, Vítor Sereno, ofereceu ao Chefe do Executivo, Chui Sai On, uma camisola do capitão da selecção portuguesa, Cristiano Ronaldo, como “sinal de uma franca e sã amizade” e para que o líder do Governo da RAEM torcesse por Portugal no Mundial de Futebol 2014.

800 ANOS DA LÍNGUA PORTUGUESA LEMBRADOS EM MACAU

A Escola Portuguesa de Macau foi o palco, no dia 27 de Junho, das comemorações dos 800 anos da língua portuguesa com uma cerimónia de lançamento de balões na qual participaram responsáveis ligados à divulgação da língua e cultura portuguesas na região. Foi assim assinalado o 800.º aniversário do mais antigo documento oficial conhecido escrito em português – o testamento do terceiro rei de Portugal, D. Afonso II.

FALECEU O PE. ALBINO PAIS

O antigo director do semanário *O Clarim*, Pe. Albino Pais, faleceu no dia 11 de Julho, em Mafra, Portugal, com 73 anos de idade, vítima de doença prolongada. Albino Pais chegou a Macau em 1985, tendo dirigido a publicação católica local durante quase três décadas e regressado a Portugal no ano passado, devido a problemas de saúde.

CHEFE DO GOVERNO ESCOLHIDO A 31 DE AGOSTO

O próximo chefe do Governo de Macau vai ser eleito a 31 de Agosto, através de 400 membros que compõem o colégio eleitoral. Esta é a primeira vez que o líder do Governo de Macau é eleito por um colégio eleitoral com 400 membros, após a alteração à lei, aprovada em 2012, ter aumentado em 100 o número de elementos que o compõem. A eleição dos membros, representantes de vários sectores da sociedade, que teve lugar em finais de Junho, obteve uma taxa de participação de 82,69 por cento, com votos de 4505 representantes de associações com capacidade eleitoral de um universo de 5448.

NÚMEROS

67.430

PESSOAS TRABALHAM NOS
SECTORES DA HOTELARIA
E RESTAURAÇÃO

276

FOI O NÚMERO DE EVENTOS
MICE NO PRIMEIRO TRIMESTRE,
UM AUMENTO DE 20%



Mapa oferecido por Taiwan reforça história

Um pormenorizado mapa antigo da China foi oferecido por Taiwan ao Arquivo Histórico de Macau e traz novas referências à história da presença portuguesa em Macau. O documento é o primeiro a confirmar a localização exacta dos portugueses, assinalada por mercadores espanhóis. O mapa *Gujin Xingsheng zhi tu*, ou Mapa da Configuração Antiga e Moderna, é uma xilografia de 115x100cm impressa no ano 34 do reinado do imperador Jiajing (1555) da dinastia Ming, que comprova o envolvimento entre comerciantes espanhóis e chineses de Amoy (Xiamen).

Adriano Moreira agraciado em Macau

Catedrático jubilado da Universidade de Lisboa, Adriano Moreira foi distinguido em Junho com o grau de professor coordenador honorário, o mais importante grau honorífico do Instituto Politécnico de Macau, num reconhecimento devido à “sua grande estatura intelectual, académica e cívica”. Licenciado em Direito pela Universidade de Lisboa em 1944, Adriano Moreira possui ainda um doutoramento pela Universidade de Madrid.

Coloane com presença humana de 3800 anos

Achados arqueológicos apontam que há pelo menos 3800 anos já havia vida humana em Coloane. O Instituto Cultural está a proceder a escavações no local e até ao momento encontrou uma zona pavimentada com cerca de um metro quadrado, um pequeno tanque e peças em cerâmica. Macau tem desde o final de Maio um grupo de especialistas em arqueologia oriundos do Interior do País e de Hong Kong a trabalharem em Coloane para identificarem os objectos de interesse arqueológico.

Assinalados 10 anos de capoeira na China

O aniversário do 10.º ano da capoeira, modalidade de luta e dança brasileira, foi assinalado em Macau em Junho, com um convívio entre participantes e mestres de Singapura, Suíça, Angola, Estados Unidos, China, Filipinas, Brasil, Rússia, Malásia e Canadá. Eddie Murphy, mestre responsável pela presença da modalidade na China, acredita que a capoeira é é um dos melhores meios de difusão da língua portuguesa



11%

É QUANTO DEVE SUBIR
O PIB ATÉ 2015, SEGUNDO A
ECONOMIST INTELLIGENCE UNIT

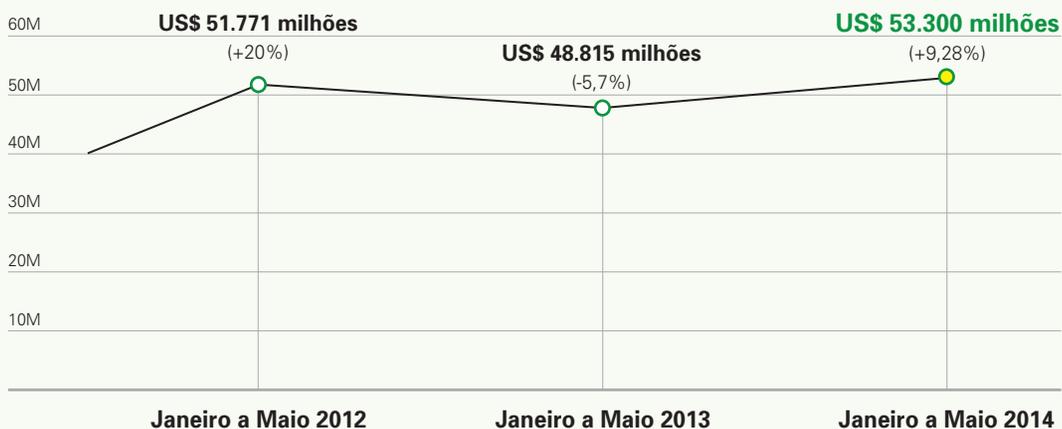
152.299

NÚMERO DE
TRABALHADORES NÃO
RESIDENTES EM MAIO

2.525.026

ENTRADA DE
VISITANTES ENTRE
JANEIRO E MAIO

COMÉRCIO ENTRE A CHINA E OS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA



PRINCIPAIS PARCEIROS COMERCIAIS DA CHINA EM 2014



Fonte: Estatísticas dos Serviços da Alfândega da China

ASSINATURA ANUAL DA REVISTA MACAU



ONDE ENCONTRAR A REVISTA MACAU

PORTUGAL

CENTRO DE PROMOÇÃO E INFORMAÇÃO
TURÍSTICA DE MACAU EM PORTUGAL
Direção dos Serviços de Turismo da RAEM
Av. 5 de Outubro, 115 – R/C
1069-204 Lisboa
Tel.: (+351) 217 936 542

DELEGAÇÃO ECONÓMICA
E COMERCIAL DE MACAU
Av. 5 de Outubro, 115 – 4.º andar
1069-204 Lisboa

FUNDAÇÃO ORIENTE
Centro de Doc. António Alçada Baptista
Avenida Brasília, Doca de Alcântara (Norte)
1350-352 Lisboa

FUNDAÇÃO CASA DE MACAU
Praça do Príncipe Real, n.º25 - 1.º
1250-184 Lisboa

CASA DE MACAU EM PORTUGAL
Av. Almirante Gago Coutinho, n.º142
1700-033 Lisboa

CHINA

EMBAIXADA DE PORTUGAL
EM XANGAI
16-C, Cristal Century Tower
567, Weihai Road
200 041 Shanghai

EMBAIXADA DE PORTUGAL
EM PEQUIM
8, Dong Wu Jie - San Li Tu
Chaoyang District
Beijing 100600

BRASIL

CASA DE MACAU DE S. PAULO
Rua Mário Martins de Almeida 234,
Jd. Santa Helena
04772-135
São Paulo, SP

BÉLGICA

MACAO ECONOMIC AND TRADE
OFFICE TO THE EU
Avenue Louise, 480
1050 Bruxelles

MACAU

LIVRARIA PORTUGUESA
Rua de S. Domingos, 18-22
Tel.: (+853) 2855 6442

LIVRARIA SÃO PAULO
Travessa do Bispo, 11
Tel.: (+853) 2832 3957

PLAZA CULTURAL
Av. Conselheiro Ferreira
de Almeida, 32

CAFÉ CARAVELA
Pátio do Comandante
Mata e Oliveira, 29

PIZZA & COMPANHIA
Av. Ouvidor Arriaga, 79

JADE GARDEN
MAGAZINES STALL
Av. Da Praia Grande, S/N



**SE DESEJA FAZER UMA ASSINATURA ANUAL
DA REVISTA MACAU, PREENCHA O CUPÃO E
ENVIE-O POR CORREIO, FAX OU E-MAIL PARA:**

Av. Dr. Rodrigo Rodrigues, 600E
Ed. First International
14.º andar – 1404
Macau

contacto@revistamacau.com
Tel.: (+853) 2832 3660
Fax: (+853) 2832 3601

Nome: _____

Morada: _____

Telefone: _____ E-mail: _____



PREÇOS POR ASSINATURA ANUAL

Angola	AOA 3.390,00	Mozambique	MZM 1.075,00
Brasil	BRL 78,00	Portugal	EUR 25,00
Cabo Verde	CVE 2.4760,00	S. Tomé e Príncipe	STD 607.000,00
Guiné-Bissau	XOF 16.400	Timor-Leste	USD 35,00
Macau	MOP 200	Resto do mundo	USD 40,00

* Sem portes de correio

COOPERAÇÃO

Hospital de Luanda renasce por mãos chinesas

Oito anos depois da falsa partida de 2006, o Hospital Geral de Luanda (HGL) deverá ficar concluído em Dezembro e preparado para, finalmente, se tornar numa unidade de saúde de referência e a melhor a nível dos hospitais provinciais



T EDUARDO LOBÃO*

Em Luanda

A HISTÓRIA do Hospital Geral de Luanda (HGL), em Angola, começou a ser contada em 2006, com a inauguração do seu primeiro edifício. Todavia, o hospital acabaria por encerrar, uns anos depois, e o edifício demolido, devido a problemas detectados na construção.

A segunda vida do HGL começou em Abril de 2012, quando Angola e China assinaram em Pequim um memorando de entendimento que formalizou a revisão do plano de construção do projecto de reabilitação, construção e ampliação da nova unidade, para substituir a construída em 2006.

O local é o mesmo da primeira versão, a comuna de Camama, no município de Belas, cerca de 45 quilómetros a sul de Luanda. A China pagou todas as despesas de demolição

do antigo hospital e construção da nova unidade, num total que o semanário angolano *O País*, na sua edição de 13 de Janeiro de 2012, fixou em 200 milhões de dólares, incluindo-se nesta verba também o equipamento hospitalar.

Triplo do tamanho, triplo de camas

O novo HGL está actualmente a cerca de 70 por cento da sua totalidade, estando-se na fase de acabamentos e instalação de equipamentos. Além das cinco especialidades básicas definidas pelo Ministério da Saúde – pediatria, medicina, obstetria e ginecologia, cirurgia e ortopedia – o HGL terá mais 11, entre as quais fisioterapia, oftalmologia, hemodiálise e cuidados intensivos.

O HGL vai servir uma área

em que vive actualmente um milhão de pessoas, com tendência para aumentar muito mais à medida que as novas centralidades forem sendo concluídas, tendo por essa razão Angola decidido demolir a antiga unidade e construir de raiz uma nova, aproveitando ainda para alterar profundamente muitas das características da versão de 2006.

Assim, aos cerca de 8000 metros quadrados originais, o novo HGL contrapõe 22 mil e enquanto anteriormente existiam 100 camas, este vai ter 329. Consequentemente, esse crescimento terá efeitos no orçamento mas que terá de começar a ser encarado com o preenchimento do futuro quadro de pessoal. Em 2006 estava previsto um quadro de pessoal de 420 funcionários, entre

médicos, pessoal administrativo e técnicos de diagnóstico terapêutico e de apoio. A nova unidade terá pelo menos 1300 trabalhadores. O serviço auxiliar será contratado em regime de *outsourcing*.

Cubanos como solução

Uma das dificuldades que o HGL vai sentir reside na contratação de médicos, reflectindo afinal a falta de quadros em Angola. A solução deverá ser o reforço do actual esquema de contratação de médicos cubanos, juntando-se aos mais de um milhar que trabalha actualmente em Angola, reforçando a resposta do Serviço Nacional de Saúde às necessidades da população. Além da vinda de mais médicos cubanos, outro mecanismo de preenchimento das vagas reside nos clínicos recém-formados pelas faculdades de Medicina da Universidade Agostinho Neto e do Instituto Piaget, o que obrigará ao lançamento de um concurso público especial.

Ao longo destes três anos de construção, o HGL assegurou cobertura médica nas especialidades de medicina, cirurgia e ortopedia, para além de casos de urgência de pediatria. A necessidade de assegurar à população que vive próximo cobertura médica levou a instalação provisória de tendas em que, paradoxalmente, o número de actos médicos foi superior ao período de cerca de quatro anos em que o hospital funcionou antes de ser encerrado.

Tendo sido decidida a demolição da anterior estrutura e dado o carácter provisório da medida alternativa encontrada, com a instalação das tendas, a opção foi de privilegiar a construção do edifício do hospital que receberá o

banco de urgência. No final de 2012 foram então instaladas 70 camas, e também um bloco operatório que posteriormente deixou de funcionar à medida que outros hospitais provinciais que se encontravam em fase de acabamento ficavam concluídos. No total foram efetuados mais de 230 mil actos médicos, com uma média diária de 400 doentes.

Equipas multidisciplinares

O HGL é um projecto chave na mão, e desta vez as auto-



O HGL VAI SERVIR UMA ÁREA EM QUE VIVE ACTUALMENTE UM MILHÃO DE PESSOAS, COM TENDÊNCIA PARA AUMENTAR MUITO MAIS À MEDIDA QUE AS NOVAS CENTRALIDADES FOREM SENDO CONCLUÍDAS

riedades chinesas trataram de assegurar que os erros cometidos na primeira construção não se repetissem. As grandes diferenças entre os dois projectos foram a criação de equipas multidisciplinares, com a participação da direcção do hospital, que vai já na quinta equipa desde 2006.

O Instituto de Arquitectura e Design de Pequim participou no novo projecto, e os resultados foram evidentes e reconhecidos por Angola. Por exemplo, na implantação das fundações, o estudo dos solos foi feito com mais precisão, o que permitiu referenciar a existência de várias linhas de água subterrâneas e, relativamente aos vários edifícios que foram o conjunto do HGL, optou-se por deixar uma junta de dilatação, para prevenir que em caso de derrocada não se verifique o efeito dominó. Esta solução não foi considerada na primeira versão, o que afectou a estrutura criada.

Do lado angolano reconheceu-se o esforço da China, registando-se as vitorias técnicas segundo padrões internacionais. Para além destas diferenças, outra marca distintiva do novo projecto foi a instalação na zona de obras de um secretário da Embaixada da República Popular da China, para acompanhar em permanência a evolução do projecto.

A obra, que deverá ser inaugurada ao longo do primeiro trimestre de 2015, está a cargo da China Tiesiju Civil Engineering Group, uma subsidiária da China Railway Engineering Corporation, responsável pela recuperação no pós-guerra da maior parte das linhas férreas em Angola. ■

* Exclusivo Lusa/ MACAU

ANGOLA NO FÓRUM MACAU

“O Fórum tem de estar sempre a adaptar-se a novos desafios”

Angola é um colosso que ganha força a Oriente – dos países de língua portuguesa, só o Brasil tem mais trocas comerciais com a China. Joaquim Pereira da Gama, delegado angolano no Fórum Macau, diz haver muito por explorar na cooperação dos dois países, cuja relação comercial apelida de extremamente dinâmica

T NUNO G. PEREIRA
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

OS LAÇOS comerciais estabelecidos entre China e Angola são fortes e desenvolvem-se a bom ritmo. Joaquim Pereira da Gama, delegado daquele país africano no Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa (Macau), diz que a instituição trouxe vantagens para as relações entre os dois países, fazendo uma avaliação globalmente positiva. “O Fórum tem contribuído para o conhecimento mútuo das partes e o estreitamento das relações económicas. As reuniões ministeriais, assim como as reuniões regulares do Secretariado Permanente, mostram quão vantajoso é esse género de colaboração.”

Angola considera a China como parceiro estratégico, estando esta cooperação consagrada em acordo bilateral. O Fórum tem uma palavra a dizer? “As relações económicas entre

a República Popular da China e Angola são extremamente dinâmicas. Um mecanismo complementar de cooperação, como é o caso do Fórum, tem de estar sempre a adaptar-se a novos desafios e realidades. No entanto, é preciso realçar que o Fórum tem participado na oferta de serviços, formação de quadros angolanos e na formação especializada.”

Segundo Gama, Angola quer encontrar no Fórum resposta para questões concretas. “Esperamos mais ajuda na promoção do ambiente de negócios em Angola, destacando as principais oportunidades que o país oferece. Desejamos também ter apoio em projectos e na formação permanente de técnicos angolanos dentro do nosso país, assim como

atribuição de bolsas de curta e longa duração, incluindo mestrado e doutoramento.”

Mais intervenção

Embora os negócios entre os dois países estejam já muito enraizados no diálogo bilateral, não fica posta de parte a acção do Fórum como arma de estímulo comercial. Gama explica como isso acontecerá. “O Fórum também pode servir de catalisador dos mais variados programas e, enquanto intérprete da Lei de Investimento Privado, organizar em colaboração com as partes interessadas visitas mútuas, missões comerciais, conferências e outras formas de disseminação das oportunidades de negócio e das capacidades do empresariado angolano.”

“O FÓRUM TEM CONTRIBUÍDO PARA O CONHECIMENTO MÚTUO DAS PARTES E O ESTREITAMENTO DAS RELAÇÕES ECONÓMICAS”



DINAMIZADOR COMERCIAL

Joaquim Pereira da Gama formou-se em Direito Internacional. Após alguns anos de actividade docente, chegou ao Ministério do Comércio de Angola, em 1997, como técnico-superior no Gabinete de Intercâmbio Internacional. Em 2002, foi nomeado Chefe de Departamento para a Cooperação Comercial Bilateral desse gabinete, integrando inúmeras missões do Ministério do Comércio. Nesse período fez também várias formações, com destaque para dois cursos sobre Política Comercial: um na Organização Mundial do Comércio, em Genebra, e outro com chancela da União Europeia, dirigido aos países de língua portuguesa e realizado em Luanda. Em 2003, na altura do arranque do Fórum Macau, esteve no grupo técnico representando o Ministério do Comércio de Angola, tendo nos anos seguintes participado noutras actividades do Fórum. Em 2008, é nomeado como Delegado Comercial de Angola na

RAEM e junto ao Secretariado Permanente do Fórum. “Apesar de estar há quase seis anos nestas funções, sinto que o tempo decorrido é ainda muito curto para promover devidamente Angola nesta região. Mesmo reconhecendo que, a nível dos países de língua portuguesa, Angola e Brasil são mais conhecidos na República Popular da China, as novas realidades económicas do meu país permanecem quase desconhecidas. Acresce que o trabalho de construir contactos e amizades com empresários da China e, em particular, de Macau, obedece rigorosamente à célebre ideia da ‘paciência chinesa’. É preciso aparecer e frequentar os círculos por muito mais tempo, para passar a mensagem que inverta o cenário de Angola ser ainda vista na China como um país importador, em vez daquilo que é: um país com condições para diversificar a economia e intensificar os níveis de produção.”



“AS RELAÇÕES ECONÓMICAS ENTRE A REPÚBLICA POPULAR DA CHINA E ANGOLA SÃO EXTREMAMENTE DINÂMICAS. UM MECANISMO COMPLEMENTAR DE COOPERAÇÃO, COMO É O CASO DO FÓRUM, TEM DE ESTAR SEMPRE A ADAPTAR-SE A NOVOS DESAFIOS E REALIDADES”

Para o delegado, esta é uma das funções que mais justifica a existência em Macau do Fórum: promover esclarecimento e reflexão rigorosos sobre as realidades dos países de língua portuguesa, estimulando assim a cooperação e, por consequência, as trocas comerciais e a formação de quadros qualificados, que ajudarão depois a desenvolver os seus países.

Gama está otimista de que o Fórum consiga cumprir um papel mais interventivo no futuro, argumentando que houve dois factos recentes muito animadores. Primeiro, a aprovação em Novembro de 2013 do Estatuto Operacional do Secretariado Permanente. “Tem estado a garantir uma melhor dignificação de desempenho na implementação do Plano de Acção, dos programas de actividades e, consequentemente, na melhoria da coordenação funcional dentro do Secretariado Permanente do Fórum

Macau, assim como na ligação com as Missões Diplomáticas em Pequim e com a Rede dos Pontos Focais, sediadas nas capitais.” O outro aspecto realçado é a operacionalização, feita a partir de 2013, do Fundo de Cooperação e Desenvolvimento entre a China e os Países de Língua Portuguesa, no valor de mil milhões de dólares. Em relação a este ponto, faz apenas um reparo. “Dever-se-ia introduzir uma maior flexibilidade nas regras e critérios de acesso, que permitisse a adesão e melhores oportunidades às pequenas e médias empresas.”

No que diz respeito às prioridades actuais, o delegado conta que procura mobilizar apoios no Fórum para promoção nos mercados da China de produtos angolanos específicos. “Aqueles que podem contribuir para a diversificação da nossa pauta comercial, como granito, quartzo e mármore. Também fazem parte do mesmo pacote cobre, alumínio, ferro e seus derivados. Posso ainda adicionar a oferta de madeira, café e tabaco, além de crustáceos e demais produtos do mar.”

Paz e progresso

A caminho dos sete anos de convívio diário com a cultura chinesa, Joaquim Pereira da Gama afirma que as diferenças para a cultura do seu país sobressaem de imediato, muito mais do que as parecenças. Mas estas, claro, existem. “O que aproxima Angola e China é o mesmo apego à paz, à ordem, à harmonia social, o empenho no desenvolvimento e na industrialização, a aposta em retirar definitivamente da pobreza as nossas populações. Em ter-

PROJECTOS REALIZADOS PELA CHINA EM ANGOLA

HABITAÇÃO

CENTRALIDADES HABITACIONAIS DE KILAMBA E CACUACO

DESPORTO

ESTÁDIOS DE FUTEBOL CONSTRUÍDOS NO ÂMBITO DO CAMPEONATO AFRICANO DAS NAÇÕES DE 2010: LUANDA, BENGUELA, CABINDA E LUBANGO

TRANSPORTES

NOVO AEROPORTO DE LUANDA (EM CURSO), RENOVAÇÃO DOS AEROPORTOS DE LUBANGO, BENGUELA E NAMIBE, CAMINHOS DE FERRO DE LUANDA/MALANGE E BENGUELA/LUENA

SAÚDE

HOSPITAL GERAL DE LUANDA (PROJECTO DE CONSTRUÇÃO EM FASE DE ACABAMENTO)

EDUCAÇÃO

ESCOLA DE AMIZADE ANGOLA-CHINA (CIDADE DO HUAMBO)

“O QUE APROXIMA ÂNGOLA E CHINA É O MESMO APEGO À PAZ, À ORDEM, À HARMONIA SOCIAL, O EMPENHO NO DESENVOLVIMENTO E NA INDUSTRIALIZAÇÃO, A APOSTA EM RETIRAR DEFINITIVAMENTE DA POBREZA AS NOSSAS POPULAÇÕES”

mos mais complexos, quase filosóficos, encontro entre os chineses, especialmente aqui em Macau, a mesma relação utilitária que os angolanos têm com o sagrado e o religioso. Não faz mal de quem é o templo, quem é a divindade,

se é sacerdote ou feiticeiro, desde que prometa ajudar e que se acredite mesmo que se recebe alguma ajuda. Sociologicamente, ainda encontro semelhança entre o culto chinês da família patriarcal e as nossas famílias extensas



rurais, à sombra da sabedoria de um ancião.”

O contacto mais aprofundado e o acompanhamento da evolução recente do país que o acolheu deram-lhe também razões de admiração. “Aprecio na cultura e no quotidiano dos chineses o esforço, o trabalho, a saudável permanência de uma certa ideia solidária de socialismo: a atenção na redistribuição social, no combate à pobreza. As centenas de milhões de chineses que nestas últimas três décadas foram retirados da miséria representam a maior conquista da China de hoje.”

No que diz respeito a Macau, cruzamento privilegiado de identidades, a sua opinião altera-se. “É diferente. Nesta cidade de culturas paralelas, visita-se uma certa China antiga, ruas estreitas, casas de um andar, bulício comercial, uma certa ideia de capitalismo popular, comercial, urbano. Aprecio naturalmente em Macau também estas lusofonias que se foram instalando, misturando, adaptando e transformando: falar em português, ler jornais, ouvir rádio e ver televisão em português, ter acesso a escolas em português, à alimentação e a outros produtos que nos fazem sentir mais perto de casa, quando efectivamente estamos muito longe. Este é, apesar dos e-mails e de tantas redes sociais, um dos grandes problemas: a distância. E é a distância, que se mede em economia, em transportes e em logística, um dos maiores desafios para a internacionalização da economia angolana. Um desafio que todos os dias procuramos enfrentar também aqui em Macau.” ■



ONDE ESTÃO OS INVESTIMENTOS

Quais os investimentos mais importantes da China em Angola?

Não existe no meu país um investimento público ou privado de origem na República Popular da China, mas sim na base de acordos de cooperação bilaterais (Parceria Estratégica). Foram mobilizados alguns recursos, que Angola direccionou para a reconstrução nacional, ou seja, investimentos na recuperação/construção de infra-estruturas e noutros sectores, com a participação de empresas, trabalhadores e equipamentos chineses. Em suma, temos relações comerciais baseadas nos princípios mútuos, internacionalmente aceites e vantajosas para ambas as partes. Nos últimos tempos, fruto das óptimas relações de amizade e das

oportunidades de negócio que o país oferece, temos assistido a diligências empresariais, visando a implementação de projectos de investimento, assim como em determinados eventos a presença de artistas e outras personalidades ligadas à cultura chinesa. Neste momento está também em discussão a abertura do Instituto Confúcio em Angola.

Quais só foram possíveis devido à existência do Fórum?

O Fórum ainda não teve participação nos investimentos implementados. O nosso interesse consiste em que jogue o papel de mecanismo complementar de cooperação, concorrendo na realização de projectos e na formação contínua de recursos humanos. É importante que

estes quadros surjam num futuro próximo, para poderem participar o mais rapidamente possível na diversificação económica de Angola e, conseqüentemente, no seu desenvolvimento económico e social sustentado.

Angola tem investido na China?

Ainda não existem investimentos significativos. Acima de tudo será necessário que se faça um estudo profundo sobre como, quando e até quanto se pode investir na China, para que a intenção saia do papel e que dê fruto para os intervenientes. Outro aspecto importante é gerar parcerias entre empresas angolanas e chinesas que apostam na exploração dos recursos naturais primários, diversificados e invejáveis em volume.



PAL ASIACONSULT

A crescer com Macau

T NUNO G. PEREIRA F GONÇALO LOBO PINHEIRO

O mercado de obras públicas é onde a *PAL Asiaconsult* se sente mais à vontade, após anos consecutivos a ganhar concursos. Especializada em consultoria de engenharia, a empresa tem um percurso de desenvolvimento paralelo ao da própria cidade



COM O estabelecimento da Região Administrativa Especial de Macau, em 1999, muitas empresas com capitais portugueses optaram por abandonar as suas operações locais, descrentes do futuro económico da Região. Um erro colossal, já que Macau viria a florescer do ponto de vista económico, com um crescimento praticamente sem paralelo no resto do globo. No entanto, houve quem fizesse uma antevisão otimista da mudança, aguentando alguns meses de incerteza, normal numa viragem administrativa profunda, para depois colher os frutos. Foi o caso da *PAL Asia Consult*. O presidente da empresa, Rui Cernadas, recorda esse contexto. “Foi um momento marcante em 1999, quando apostámos em Macau. Não achámos que a passagem da bandeira pudesse interferir com a nossa presença e decidimos continuar a investir cá. Acreditámos que a região ia ter grande desenvolvimento.”

A colaboração regular com a nova administração surgiu ao

longo dos anos seguintes, intensificando-se gradualmente. “O Governo de Macau começou a trabalhar connosco. Teve necessidade de fazer projectos para relançar a economia – na altura ainda não havia a liberalização do jogo – impulsionando o aumento dos investimentos e dinamizando a área da construção e serviços relacionados. Conseguimos dar a resposta adequada ao que era exigido, mobilizando os nossos meios. Graças a isso, o Governo ficou consciente de que esta empresa local, que decidiu permanecer na região, tinha capacidade de resposta para fazer face às necessidades requeridas. Não foi preciso ir bater à porta de Hong Kong por Macau não ter empresas de consultoria válidas. Fomos crescendo desde aí e, em 2000, já tínhamos um número de trabalhadores locais superior ao dos nossos concorrentes.”

A *PAL Asiaconsult* tem actividade de consultoria de engenharia, com duas grandes áreas principais de actuação: elaboração de projectos e fis-

calização de obras. A sua participação no desenvolvimento de Macau é notável, com intervenção em inúmeras obras. “Destaco empreendimentos como o Aeroporto de Macau e os edifícios adjacentes, o Terminal Marítimo do Porto Exterior, o novo Terminal Marítimo do Pak On (em construção). Tivemos também uma intervenção significativa nos pavilhões desportivos para os Jogos da Ásia, realizados em 2005, e nos projectos de habitação social. Nos clientes privados, saliento os projectos da Nam Van, com o reordenamento de toda a zona dos lagos, os edifícios do Banco Nacional Ultramarino e do *World Trade Center* (este já há algum tempo) e nos *resorts City of Dreams* e *Galaxy*, onde actuámos ao nível das infraestruturas envolventes e de ligação entre os prédios.”

Origem lusitana

Sendo uma companhia de Macau com matriz lusitana, a *PAL Asiaconsult* teve sempre uma ligação a Portugal, nome-



“NA ALTURA TÍNHAMOS CERCA DE 50 PESSOAS, AGORA TEMOS 90. HOUVE ANOS DIFÍCEIS, NOMEADAMENTE 1999 E 2000, EM TERMOS DE TRABALHO. ERA O FIM DE UM CICLO E O INÍCIO DE OUTRO, HÁ UM HIATO NORMAL”



adamente no que diz respeito aos corpos accionistas. E já com uns bons anos, pois o início de actividade remonta aos anos 70. Rui Cernadas explica como nasceu a empresa. “Começou em 1978, quando era denominada apenas *Asiaconsult*. Só mais tarde, no início dos anos 90, é que passou a *PAL Asiaconsult*. Nessa altura, havia outra empresa em Macau, a *Profabril Centro de Projectos*, com actividade similar. O accionista principal da *Asiaconsult* comprou-a e não houve necessidade de manter as duas empresas a funcionar com as estruturas que tinham. Então juntou-se a maioria das pessoas na *Asiaconsult*, que passou a chamar-se *PAL Asiaconsult*. A *Profabril Centro de Projectos* continua a existir em Macau, com acção mais re-

FACTOS E NÚMEROS

PRINCIPAL CLIENTE

GOVERNO DA RAEM

FACTURAÇÃO ESTIMADA PARA 2014

DE 50 MILHÕES
A 55 MILHÕES
DE PATACAS

COLABORADORES
88 TÉCNICOS

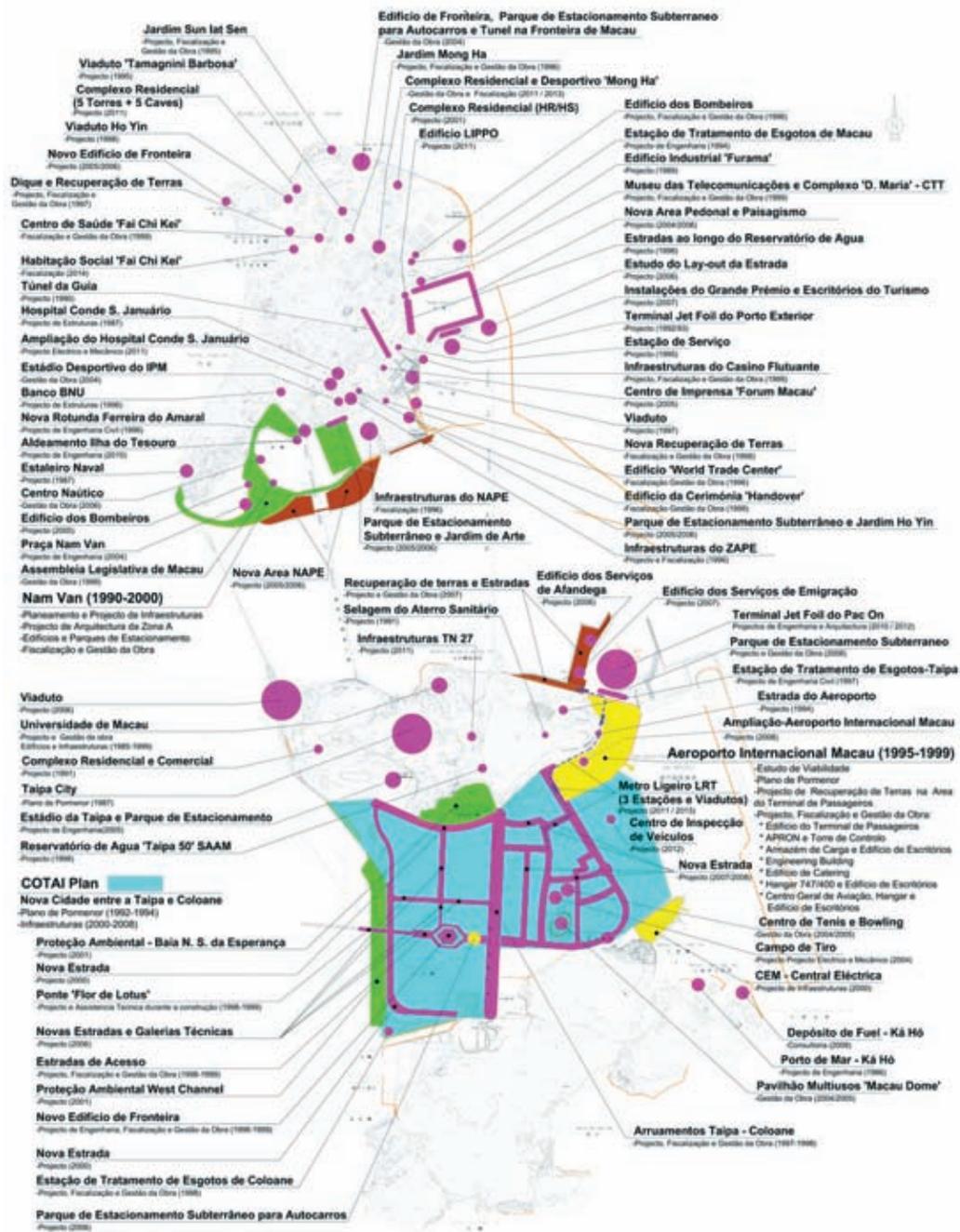
DATA DE FUNDAÇÃO
1978

duzida, porque a grande concentração de trabalho ficou na *PAL Asiaconsult*.”

A decisão de manter a empresa em funcionamento, durante a transição administrativa, apesar de baseada no optimismo quanto ao futuro, acarretou dificuldades. “Na altura tínhamos cerca de 50 pessoas, agora temos 90. Houve anos difíceis, nomeadamente 1999 e 2000, em termos de trabalho. Era o fim de um ciclo e o início de outro, há um hiato normal. Esse foi o investimento que fizemos, ou seja, optámos por não despedir pessoas, o que foi difícil pela falta de trabalho nessa fase, mas sempre na expectativa de que o Governo, quando precisasse de contratar uma empresa de consultoria de engenharia, pudesse contar com a nossa. E

PAL Asiaconsult, Ltd.

Macau, Taipa e Coloane



foi isso que aconteceu. Graças ao trabalho que começámos a fazer com o Governo e que se manteve ao longo dos anos, implementámos uma boa imagem, que neste momento traz à *PAL Asiaconsult* uma sólida reputação.”

Futuro assente na RAEM

A *PAL Asiaconsult* tem no seu historial alguns trabalhos realizados fora da RAEM, nomeadamente no Interior do País. “Soubemos aproveitar uma boa oportunidade na Expo-Xangai, o Pavilhão de Portugal, um projecto chave-na-mão que o Governo de Portugal deu à nossa empresa. Foi um desafio interessante, feito em conjunto com o arquitecto Carlos Couto. Tam-

bém tivemos uma intervenção a nível de projecto de engenharia no Pavilhão de Macau, com o arquitecto Carlos Marreiros. Também já gerimos a construção de pontes.”

Contudo, este mercado não é visto por Rui Cernadas como uma prioridade. “As obras privadas nas outras regiões são muito difíceis de ganhar. Há empresas de engenharia no Interior da China com prestações de serviço bastante mais baratas do que aquilo que uma empresa de Macau gasta nos custos de elaboração de um projecto. Há muitas saídas de projectos para clientes privados aqui em Macau, que são entregues a empresas deste género. Ora isto acontece não só pelo preço mais baixo, mas também por outra razão: a exigência dos clientes privados na elaboração do projecto é muito menor. Um projecto do Governo de Macau, sempre de execução por concurso, implica uma lista com muitas especificidades, exige que o projecto seja muito mais cuidado. Um cliente privado que queira fazer uma torre de habitação, por exemplo, não precisa de um concurso público para decidir quem faz a obra.”

A estratégia da empresa está assim bem definida: continuar a investir em Macau, onde acreditam que as obras participadas pelo Governo irão continuar em alta. “Estamos naturalmente atentos a oportunidades do sector privado que nos permitam marcar presença nesta parte do Sul da China, mas sem dúvida que o mercado de obras públicas de Macau é a nossa prioridade indiscutível.”

A confiança nesta opção vem de dois factos: o trabalho em curso e a reputação



“TEMOS SEMPRE ESTAGIÁRIOS. OS DE FORA VÊM ATRAVÉS DO PROGRAMA INOV-CONTACTO, DA AGÊNCIA PARA O INVESTIMENTO E COMÉRCIO EXTERNO DE PORTUGAL, E ALGUNS JÁ FICARAM. OS JOVENS CHINESES LOCAIS VÊM DA UNIVERSIDADE DE MACAU. SÃO RECÉM-LICENCIADOS, PRECISAM DE TER CONTACTO COM A VIDA REAL”



obtida. “Continuamos com uma participação forte nos projectos do Governo. O melhor *marketing* que uma empresa de engenharia pode ter é prestar serviços com qualidade. Se o Governo de Macau continua a querer trabalhar connosco é porque prestamos tais serviços. E essa continua a ser a nossa luta diária: serviços de exce-

lência e cumprimento rigoroso de prazos.”

Concorrência surpreendente

Quando instado a dizer quais as dificuldades que a *PAL Asiaconsult* enfrenta, Rui Cernadas hesita um pouco, com a tranquilidade de quem não encontra algo óbvio. Sem ser um aspecto dramático, afirma, a mão-de-

-obra é onde a empresa se depara com alguns obstáculos. “A contratação de mão de obra está permanentemente em cima da mesa, andamos sempre à procura de novos técnicos. Embora não tenhamos muita rotação. Felizmente as pessoas que têm vindo para a empresa mostram-se fiéis, estando connosco de uma forma prolongada no tempo. Gostam de



cá estar, mas fazemos por isso. Praticamos salários acima da média, o que também nos facilita as contratações. Além disso, temos uma política de prémios, damos formações e, para técnicos que vêm de fora, pagamos os custos de habitação.”

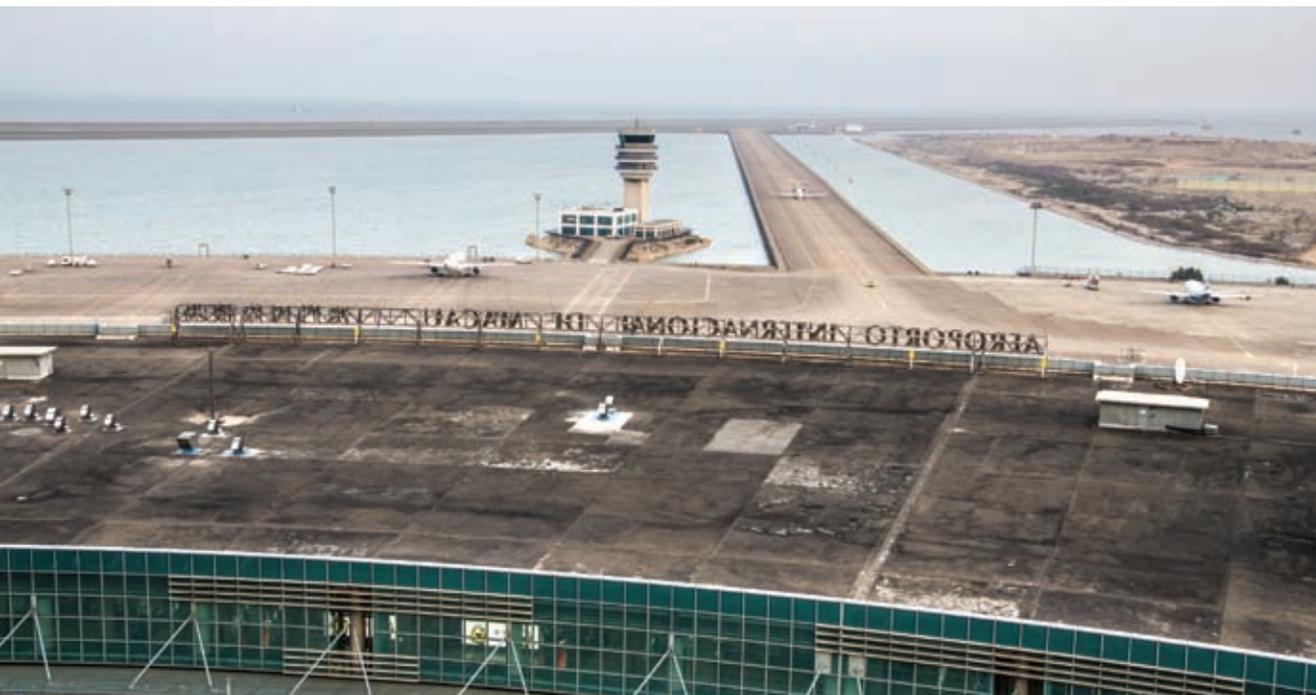
Os jovens são um dos alvos preferenciais. “Temos sempre estagiários. Os de fora vêm através do programa *Inov-Contacto*, da Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal, e alguns já ficaram. Os jovens chineses locais vêm da Universidade de Macau. São recém-licenciados, precisam de ter contacto com a vida real. Por isso, uma empresa de prestação de serviços como a nossa, onde podem pôr em prática aquilo que aprenderam e aprendem coisas novas, é perfeita. A nossa perspectiva é formar estes jovens e conseguir que fiquem connosco depois dessa fase. E aí é o busílis da questão.”

“CONTINUAMOS COM UMA PARTICIPAÇÃO FORTE NOS PROJECTOS DO GOVERNO. O MELHOR MARKETING QUE UMA EMPRESA DE ENGENHARIA PODE TER É PRESTAR SERVIÇOS COM QUALIDADE. SE O GOVERNO DE MACAU CONTINUA A QUERER TRABALHAR CONNOSCO É PORQUE PRESTAMOS TAIS SERVIÇOS”

Esse “busílis da questão”, ou seja, a dificuldade em manter os jovens colaboradores que a empresa forma, tem ainda um lado irónico, pois a rivalidade surge do cliente prioritário da *PAL Asiaconsult*. “O nosso grande concorrente (risos) é o Governo de Macau, nos seus diferentes gabinetes. O que é normal, também precisam de técnicos. Custa investir num quadro durante quatro ou cinco anos e depois vê-lo sair, mas também sabemos que

isso acontece em todas as áreas profissionais.”

Com o crescimento de Macau a ser um eventual íman para atrair empresas multinacionais, nem por isso Rui Cernadas se mostra preocupado com concorrentes directos para disputar obras públicas. “Não nos assustam porque estamos muito adaptados às exigências do mercado local. E melhor qualidade do que nós na prestação de serviços também não temos visto.” ■





PME

EMPREENDEDORISMO

Da alta finança para a maquilhagem

A jovem Jo Cheong abriu uma empresa na área da maquilhagem, deixando para trás o emprego seguro e bem pago na banca. Depois de ter estudado Jornalismo, trabalhado como relações públicas e tido a oportunidade de uma carreira no mundo das finanças, Jo jogou tudo ao ar por um sonho

T NUNO G. PEREIRA **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO

ALGUMAS PESSOAS plantam sonhos na infância para depois crescerem à sua procura, imparáveis nessa busca cujo êxito sabem ser inevitável. Jo Cheong partilha a tenacidade destes casos, mas o seu sonho nasceu mais tarde. Primeiro, quis ser jornalista. Entrou na Universidade de Macau, onde concluiu um curso de Comunicação. O jornalismo, porém, ficou logo

de parte, pois preferiu as Relações Públicas. Fez o estágio na Sociedade de Abastecimento de Águas de Macau, passando mais tarde a trabalhar no *resort* Venetian.

Os anos da vida académica foram também a altura em que descobriu a sua paixão. “Depois da universidade comecei logo a trabalhar. Gostava do que fazia, mas a maquilhagem, que considero uma arte, começou a conquistar-me. De tal maneira que fui tirar um curso profissio-

nal em Hong Kong, na escola de Zing, um maquilhador muito famoso. Também foi meu professor e uma das pessoas que mais me inspirou. Isto há cerca de cinco anos. Nunca mais parei de estudar, é uma área que exige aprendizagem constante. Fiz mais cursos com outros maquilhadores conceituados de Hong Kong, Taiwan e Japão.”

O trabalho nas Relações Públicas corria-lhe bem, mas Jo soube que a filial de Macau do Banco da China tinha uma vaga para a área de *global trade services* (serviços de comércio internacional). “Candidatei-me ao lugar, fiz várias entrevistas, passei todas as etapas e consegui ser seleccionada. Apesar de não ser um trabalho fácil, correu-me bem. Foram-me dadas mais responsabilidades e ganhava muito dinheiro.”

Os lucros não iam para aplicações financeiras, mas sim para reforçar a formação. O sonho de se profissionalizar era cada vez mais forte. “Querida muito ser maquilhadora a tempo inteiro.”

Agora ou nunca

Após cinco anos no Banco da China, com a posição cimentada e um salário invejável, Jo largou a estabilidade e correu atrás do sonho. Esteve um ano como *stylist* no Galaxy Entertainment Group, trabalhando como maquilhadora *freelancer* no tempo que lhe sobrava. Em finais de

“É LÓGICO QUE PENSEI NO DINHEIRO, NA SEGURANÇA, ESSAS COISAS TODAS QUE TINHA NO MEU EMPREGO NA BANCA. MAS TAMBÉM ACREDITO QUE, COM O MEU CURRÍCULO ACADÉMICO E A MINHA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL, SE POR ACASO A EMPRESA CORRER MAL EU CONSEGUIREI ARRANJAR UM EMPREGO ESTÁVEL”

2013 deu outro passo arrojado, despedindo-se para abrir a própria empresa.

A JC Maquilhagem Lda. tem, entre outras actividades, um leque alargado de serviços de maquilhagem e uma escola onde Jo ensina a sua arte. Apesar da ainda curta vida do negócio, ela está muito feliz com a decisão tomada. “É lógico que pensei no dinheiro, na segurança, essas coisas todas que tinha no meu emprego na banca. Mas também acredito que, com o meu currículo académico e a minha experiência profissional, se por acaso a empresa correr mal eu conseguirei arranjar um emprego estável.”



“COMO *FREELANCER* TINHA BASTANTE TRABALHO, MAS QUERIA TER UMA EMPRESA, COM UM ESPAÇO PRÓPRIO. TINHA NECESSIDADE DE ELEVAR O MEU NEGÓCIO AO PRÓXIMO NÍVEL. ALÉM DISSO, MACAU TAMBÉM NÃO TINHA UM SÍTIO ONDE FOSSE POSSÍVEL APRENDER A SER MAQUILHADOR PROFISSIONAL. É AGORA TEM. INVESTI MUITO, MAS VALEU A PENA”



ACTIVIDADE ALARGADA

A JC Maquilhagem Lda. divide-se em quatro áreas de acção principais:

- **Serviço profissional de maquilhagem e cabeleireiro**
Noivas, produções de moda, televisão e cinema, eventos
- **Workshops para empresas**
Treino profissional de maquilhagem, penteados e etiqueta
- **Curso de maquilhagem e penteado**
Várias opções de aulas
- **Cursos criativos**
Decorrem neste momentos os workshops de criação manual de malas de pele e acessórios para cabelo em penteados de noiva. Outros irão ser disponibilizados em breve

O que lhe importa, contudo, é o momento actual. “O contexto económico de Macau é favorável. Tenho 30 anos e pensei ‘é agora ou nunca’. Se me casar e tiver filhos, talvez deseje outra estabilidade. Talvez. Acima de tudo, o que não queria era chegar a velha e lamentar não ter tentado concretizar o meu sonho.”

Aposta a dois

Lançar a JC Maquilhagem Lda. foi a resposta à ambição do sonho de Jo. Ou seja, fazer com que ela se estabelecesse como maquilhadora, trabalhando na área a tempo inteiro, mas também permitir estender a actividade ao ensino e, no fundo, a tudo o que lhe apeteça. Neste momento, por exemplo, a empresa está a dar workshops de criação manual de malas de pele e acessórios para cabelo em penteados de noiva. “Como *freelancer* tinha bastante trabalho, mas queria ter uma empresa, com um espaço próprio. Tinha necessidade de elevar o meu negócio ao próximo nível. Além disso, Macau também não tinha um sítio onde fosse possível aprender a ser maquilhador profissional. E agora tem. Investi muito, mas valeu a pena.”

Ao lado de Jo está Vincent Wong, o namorado, que acreditou nas ideias dela e lhe deu todo o apoio. É o único sócio, ocupando-se da parte administrativa. Uma parceria perfeita, pois assim Jo pode ocupar-se em exclusivo do que mais gosta: maquilhar, pentear e ensinar. “Por enquanto, conseguimos tratar de tudo, não temos empregados. Só contratámos dois professores para darem os *workshops* criativos, mas são *freelancers*.”

O crescimento do negócio, claro, está no seu horizonte. Para isso, ela espera aumentar os contactos profissionais, em particular na área de casamentos. Quanto à mão-de-obra, acredita que, à medida que os seus alunos se forem formando, poderá contar com alguns para trabalharem consigo. ■

澳門

Macao

理想的會議展覽舉辦地
THE IDEAL MICE DESTINATION

- 世界旅遊休閒中心、國際級會展設施
A World Tourism and Leisure Centre Equipped with World-class Convention and Exhibition facilities
- 位處大珠三角地區，地理位置優越
Advantageous location in the Greater Pearl River Delta region
- 政府提供鼓勵會展優惠政策
The Government provides preferential policies to encourage the development of the convention and exhibition industry
- 貿易投資促進局提供會展競投及支援“一站式”服務
IPIM provides “One-Stop Service” for MICE Bidding and Support in Macao

會展競投及支援“一站式”服務

“One-Stop Service” for

MICE Bidding and Support in Macao

服務內容 ◆ SERVICE FIELDS

招攬、引進會展活動在澳門舉辦	◆ Attract and introduce convention and exhibition projects to Macao
協助競投會展項目	◆ Assist in bidding for convention and exhibition projects
“一站式”會展資訊	◆ “One-stop” Convention and exhibition updates
委派專人協助跟進落實澳門舉辦會展項目	◆ Designated staff to provide follow-up service and assist in organising events in Macao
協助申請會展活動激勵計劃	◆ Assist in the application for the Convention and Exhibition Stimulation Programme
協助於本局參與之活動 (澳門境內外) 進行宣傳推廣	◆ Provide publicity and promotion opportunities in local and overseas events participated by IPIM
協調與本澳相關政府部門聯繫	◆ Co-ordinate and liaise with Macao government departments
協助在澳成立公司開展會展項目	◆ Assist Macao Companies to develop MICE projects
提供會展合作配對服務，協助尋找合作伙伴	◆ Provide MICE cooperation matching service in search for potential partners



澳門貿易投資促進局
Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau
Macao Trade and Investment Promotion Institute

聯絡資料 / Contact Information:

地址：澳門友誼大馬路918號世貿中心一至四樓

Address: Av. Amizade, No. 918, Edif. World Trade Centre, 4 andar, Macau

網址 Website: www.ipim.gov.mo / 電郵 E-mail: mice-onestop@ipim.gov.mo

電話 Tel: (853) 2871 0300 / 傳真 Fax: (853) 2859 0309 / 2872 6777

網址 Website: www.ipim.gov.mo

辦公時間 / Office Hours:

上午 Morning:

09:00 – 13:00 (星期一至五 / Monday to Friday)

下午 Afternoon:

14:30 – 17:45 (星期一至四 / Monday to Thursday)

14:30 – 17:30 (星期五 / Friday)



NEGÓCIOS **M**

Cozinha portuguesa com novo fôlego

T CLÁUDIA ARANDA **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO





A cozinha portuguesa em Macau
está mais luxuosa, criativa e
contemporânea. A MACAU foi
conhecer os *chefs* dos novos
restaurantes que abriram nos últimos
dois anos para perceber o que os
diferencia da oferta já existente



O restaurante Fado, no Hotel Royal, trouxe a Macau uma cozinha portuguesa de autor

PARA OS mais de 29 milhões de turistas que todos os anos chegam e visitam a cidade, Macau é a capital da comida portuguesa, do pastel de nata, dos biscoitos de amêndoa, das igrejas de estilo europeu e dos casinos. Tendo em conta que o número de turistas que visitam a região tem crescido todos os anos, abrir um restaurante aparenta ser negócio garantido para quem seja capaz de atrair esse filão interminável de clientes.

Alguns dos grandes casinos e empreendimentos turísticos estão a contratar *chefs* portugueses para garantirem a autenticidade do cardápio da cozinha lusa, que fazem questão que conste da sua oferta de restaurantes. A maior parte destes *chefs* tem em comum o objectivo de querer oferecer “os sabores genuínos da cozinha tradicional”, que depois revestem com algum refinamento e contemporaneidade na preparação e apresentação dos pratos. Estes, dizem, são os fatores diferenciadores em relação à cozinha portuguesa que existe em Macau, muitas vezes entregue a cozinheiros chineses e filipinos tendo, por isso, adquirido outras influências.

OS CASINOS E EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS ESTÃO A CONTRATAR CHEFS PORTUGUESES PARA GARANTIREM A AUTENTICIDADE DO CARDÁPIO DA COZINHA LUSA



No ano passado, sete restaurantes portugueses passaram a ser recomendados pelo Guia Michelin – António, Banza, Castiço, Clube Militar, A Petisqueira, A Lorch e o Guincho a Galera. De acordo com dados dos Serviços de Turismo, havia em no ano passado 37 restaurantes de autêntica cozinha portuguesa em operação no território.

“Cozinha cuidada” no Fado

Marco Gomes, que assina com o sócio Luís Américo o menu do restaurante Fado, aberto no Hotel Royal primeiro à experiência em Maio de 2013, e a todo o vapor desde Junho, explica que o que os torna diferentes “é a maneira de olhar e de ver a cozinha portuguesa”. “Nós sabemos que temos uma cozinha muito rica, mas foi uma cozinha que ao longo de muitos anos andou quase sempre de fato-macaco. Era um diamante em bruto, que na realidade já marcava pela diferença a nível mundial, só que não saía da travessa, não havia cuidado na apresentação, na finalização”, explica Marco Gomes. “Com esta nova geração de *chefs*, o que se fez foi pegar na mesma gastronomia e, respeitando o produto, a tradição e o sabor, demos-lhe um toque refinado, mais cuidado. Acho que é isso que nos define”, explica o empresário, dono do Restaurante Foz Velha no Porto, cujo sócio, Luís Américo, criou alguns conceitos novos de degustação dos sabores portugueses no mercado do Bom Sucesso, também no Porto.

O Fado é a primeira incursão internacional da dupla de sócios que ambiciona crescer no Interior da China. Ambos visitam regularmente Macau para supervisionar o restaurante, mantendo no terreno dois *chefs* de execução. Presentemente a assumir a parte executiva está o *chef* João Pereira.

Os empresários reconhecem que, em termos de clientela, o restaurante Fado tem beneficiado do facto de estar associado ao Hotel Royal, cuja gerência é quem se encarrega de trabalhar os contactos e trazer clientes. “Ainda estamos muito observadores e atentos ao mercado. Temos um público que vem sobretudo da China, que é uma clientela diferente, temos que ter estas leituras e ir de encontro ao mercado que o hotel e o Fado recebem, ir ajustando... Temos que estar atentos ao nosso público, que é o que nos faz andar para a frente”, aponta Marco Gomes.

Tradição e alta cozinha no Guincho a Galera

A “tradição associada ao conceito de alta cozinha”, a “autenticidade da cozinha portuguesa,



Luís Américo, *chef* do Fado



MARTINHO MONIZ, CHEF DO GUINCHO A GALERA, DIZ QUE TEM TRABALHADO ARDUAMENTE COM O OBJECTIVO DE ALCANÇAR UMA ESTRELA DO GUIA MICHELIN



mas com um espírito mais contemporâneo, mais moderno” é o que distingue o Guincho a Galera, cuja casa-mãe é a Fortaleza do Guincho, um dos 12 restaurantes em Portugal classificado no Guia Michelin com uma estrela.

Este espaço situado no terceiro andar do Hotel Lisboa conta já com uma recomendação no Guia Michelin e é o único restaurante português na RAEM que consta pelo segundo ano consecutivo na prestigiada lista da Tatler dos 20 melhores restaurantes de Hong Kong e Macau, apesar de ter caído da 14.^a posição em 2013 para a 20.^a em 2014.

“Somos um restaurante português de luxo, tentamos caminhar para alcançar o topo, que é a estrela Michelin, tentando sempre sermos os melhores ou trabalhando para isso”, afirma o *chef* Martinho Moniz, que está à frente do Guincho a Galera desde a sua abertura em 2012. Para conseguir chegar ao topo é preciso cuidar do serviço, garantir que o cliente se sente bem e confortável, que os pratos chegam à mesa no momento certo. É necessário “desenvolver, inovar, criar novas receitas”, diz o *chef*, de 33 anos, proveniente da aldeia de Barreira de Leiria, em Portugal, e que trabalhou com *chefs* internacionais como os franceses Aimé Barroyer e Paul Bocuse.

A par do investimento que é realizado na inovação dos pratos é preciso divulgar o conceito do restaurante e continuar a agradar a um número cada vez maior de clientes e de críticos gastronómicos. “Mesmo que o cliente venha uma única vez na vida a Macau e faça apenas uma refeição no restaurante, ele depois passa a palavra, publica fotografias dos pratos, faz comentários nas redes sociais, em blogues, nos guias. Os chineses adoram comer e também consomem revistas sobre comida.” É assim que a reputação do restaurante se vai construindo.

Martinho Moniz reconhece as vantagens e a segurança que dá trabalhar num restaurante inserido num hotel e lamenta a perda de autenticidade de alguns estabelecimentos que têm que adaptar-se para sobreviver. “É cada vez mais difícil encontrar espaços em Macau onde se possa encontrar comida portuguesa genuína, as rendas do imobiliário estão cada vez mais altas e os restaurantes vão fechando ou, então, perdem a cultura do autêntico. Nós temos esta facilidade, temos um espaço que é nosso.”

Reformular o conceito no Gosto

O Gosto é a nova aposta do Galaxy Macau, situado no Cotai, em termos de oferta de “autêntica



Mário Gil, do restaurante Gosto

comida portuguesa”. O *chef* Mário Gil, 30 anos, original de Vila Franca de Xira, aceitou o desafio em Abril de 2013 de reformular todo o conceito e filosofia do restaurante que abriu em 2011 como estabelecimento de cozinha macaense. Durante algum tempo quem liderou o projecto foi Dominic Tang, um *chef* chinês criado em Calcutá, na Índia, que aprendera a cozinhar em restaurantes portugueses em Macau.

Mário Gil têm vindo a criar um novo menu e a moldar o conceito do estabelecimento para “restaurante português com *chef* português”. Por isso, mantém no menu alguns pratos de cozinha macaense, que foram todavia revistos. “Há uma



Francisco Isão de Noronha, do In - Wine & Tapas



maior atenção aos sabores e na apresentação”, explica Mário Gil, que introduziu em Novembro passado um menu de tapas portuguesas.

Os desafios de reinterpretar a cozinha

Fora da segurança dos casinos, os restaurantes que abriram mais recentemente são A Baía, na Rua de Londres, no NAPE, do casal Noémia e Constantino José, e o In - Wine & Tapas, na vila da Taipa, de Francisco Isão de Noronha, vizinho do bem sucedido restaurante António, um projecto com 17 anos, de António Coelho, recomendado pelo Guia Michelin.

Estes empresários individuais enfrentam um desafio redobrado. Além de terem que garantir que o negócio vá para a frente, atraindo e agradando os clientes, têm que fazer face à pressão do mercado imobiliário. A par das rendas, os empresários têm que contornar a escassez de mão-de-obra, já que é difícil contratar traba-

lhadores residentes para funções de ajudantes de cozinha ou empregados de mesa.

Ainda assim, os empresários não desanimaram e abriram os seus projectos: Noémia e Constantino José, acabados de chegar do Algarve, criaram um conceito de tasca portuguesa com aparência cuidada, que inauguraram em Junho de 2013. Francisco Isão, arquitecto de profissão e *chef* por paixão, instalado em Macau há seis anos, mas com incursões na Ásia desde os anos 1990, optou por um projecto arrojado e inovador em termos de arquitectura e design do espaço e de menu.

O restaurante, aberto desde Outubro de 2013, está integrado numa lógica de grupo empresarial, o In Asia Group, onde se inclui uma empresa importadora de vinhos, outra de design, e que tem como sócio o proprietário do restaurante Miramar, em Coloane. “Temos pratos tradicionais portugueses reinterpretados”, explica Francisco Isão, filho de pai português e de mãe húngara, criado no seio de uma família tradicional do norte de Portugal ligada à produção de vinhos desde há 600 anos. O projecto de Francisco Isão, que renovou um prédio de vários pisos na vila da Taipa, pelos quais se distribuem um bar, uma sala de jantar e um terraço ao ar-livre com mesas, pretende ser uma mostra dos vinhos importados pelo grupo.

O restaurante, explica, “é um projecto novo, com pretensões diferentes”. “Aqui o arquitecto é o *chef*, tem outra visão da relação do design, do espaço como influenciador do comportamento humano. Comer tem de ser uma experiência variada. A fórmula, a visão que eu quero para aqui - sou talvez um romântico - é fazer alguma coisa diferente do que vejo ao meu redor. Até tenho um sócio completamente tradicional nos

À PAR DAS ELEVADAS RENDAS, OS EMPRESÁRIOS QUE SE TÊM AVENTURADO NA RESTAURAÇÃO TENTAM AINDA CONTORNAR A ESCASSEZ DE MÃO-DE-OBRA, JÁ QUE É DIFÍCIL CONTRATAR RESIDENTES PARA FUNÇÕES DE AJUDANTES DE COZINHA OU EMPREGADOS DE MESA

OS NOVOS CHEFS E RESTAURANTES PORTUGUESES

• FADO

Hotel Royal, Macau
Abertura: Junho de 2013
Chefs principais: Marco Gomes e Luís Américo, chef executivo: João Pereira
Tel. (853) 28552222

• GUINCHO A GALERA

Hotel Lisboa, Macau
Abertura: Janeiro de 2012
Chef Martinho Moniz assina o projecto desde a inauguração.
Tel. (853) 28883888

• GOSTO

Galaxy Macau, Cotai
Abertura: 2011
Chef Mário Gil, assina a reformulação do projecto, desde Abril de 2013
Tel. (853) 88832221

• IN - WINE & TAPAS

Rua Correia da Silva, nº 56, Vila da Taipa
Abertura: Outubro de 2013
Chef Francisco Isão
Tel. (853) 28576700

• A BAÍA

Rua de Londres, nº88, NAPE, Macau
Abertura: Junho de 2013
Chefs Noémia e Constantino José
Tel. (853) 28751465



moldes de Macau, mas estou a fazer aqui qualquer coisa radicalmente diferente.”

O *chef* e arquiteto, com experiência de trabalho em restaurantes de topo de todo o mundo está ainda a testar e a avaliar o modelo que inventou para o seu restaurante de tapas e vinho e admite poder ter que vir a mudar daqui a algum tempo para ajustar-se mais ao que as pessoas estão habituadas. “O cliente chinês procura a experiência da comida portuguesa e os restaurantes portugueses locais mais antigos tendem a adaptar a comida ao gosto do cliente, o paladar está entrosado com o chinês. O consumidor chinês é muito exigente, é capaz de ser o povo que mais come fora de casa. E não deixa de ser um público informado e sofisticado.”

Para já, para atrair os clientes bastou “abrir a porta, eles foram entrando e passando palavra”, refere. “Acho que fomos dando nas vistas, talvez por o projecto não se enquadrar no esquema normal. Há aqui uma grande necessidade do local, do residente, do expatriado de ter novas ofertas. Então procurámos uma alternativa aos restaurantes sofisticados de hotel.”

A Baía, de ouvidos abertos

Para Constantino, que partilha com a mulher Noémia a cozinha e a propriedade do restaurante A Baía, aberto em Junho de 2013, “o sucesso é a pessoa comer e dizer que está gostoso”. Saídos do Algarve onde foram donos de um restaurante durante mais de 30 anos, o casal já se acostumou



Noémia e Constantino José, do A Baía



a ver os seus pratos avaliados por desconhecidos e os comentários a serem publicados em sites como o TripAdvisor ou Facebook.

O restaurante, inclusive, já consta, em chinês, num guia de Hong Kong, o *Smart Guide*, distribuído com o *Sing Tao Daily*, num artigo feito por alguém que foi ao restaurante, encomendou, fotografou, comeu, pagou e saiu sem nunca dizer quem era ou que tencionava publicar a sua experiência. O certo é que desde que abriram, Noémia, na cozinha, e Constantino, na sala a orientar os pedidos, não têm mãos a medir. Há dias que servem 50 refeições ao almoço e outras 70 ao jantar.

“Ao criar este restaurante em Macau o que tínhamos definido à partida é que ou eu ou a minha esposa cozinhávamos. Qualquer casa que eu tenha, a comida tem que ser cozinhada por pessoas portuguesas. Neste momento é a minha mulher que está a cozinhar, de vez em quando eu dou uma ajuda”, explica. Para o empresário, oriundo do Alentejo mas que viveu quase toda a vida no Algarve, Macau está a ser uma boa aposta. “Tenho quase garantidos em 90 por cento os ingredientes portugueses. As pessoas têm muito o hábito de comer fora. O mercado aqui é um dos melhores do mundo em termos de consumidores.” ■

BNU, o seu Parceiro de Negócio em Macau



Web site: www.bnu.com.mo

O **Banco Nacional Ultramarino** é uma referência para todos aqueles que, ao longo de mais de um século de actividade, nos privilegiaram com a sua preferência.

Orgulhamo-nos da nossa história e do apoio que sempre demos e recebemos da comunidade local.

Hoje, como ontem, acreditamos no futuro e o apoio da Caixa Geral de Depósitos, um dos maiores grupos financeiros europeus, com uma vasta e abrangente rede de balcões em 20 Países da Europa, Ásia, África e Américas, permite ao BNU otimizar o seu conhecimento local com uma profunda experiência internacional e colocar ao seu dispor um conjunto de soluções criativas, dinâmicas e integradas.

Porque estamos determinados a ser bem sucedidos, acreditamos que o BNU é o seu Parceiro de Negócio em Macau.

BNU

Banco Nacional Ultramarino
大 西 洋 銀 行



Conservas portuguesas conquistam o Delta

T PATRÍCIA LEMOS **F** PAULO CORDEIRO
Em Portugal

Favorita entre os chineses, a *Porthos* conta mais de 1,3 milhões de latas de conservas de peixe vendidas em 2013 nas regiões administrativas especiais de Macau e Hong Kong. Mas “O Velhote”, como é conhecida nas regiões, é seguido de perto pela *Ramirez*. Cada conserveira puxa a brasa à sua sardinha mas latas não faltam para conquistar toda a China



NÃO SE sabe muito bem quando é que as conservas de peixe portuguesas deram à costa de Macau, nem se a primeira mercadoria tinha o selo da *Ramirez* ou da *Porthos*. As opiniões dividem-se, mas certo é que nunca mais deixaram de chegar. As marcas portuguesas cada vez vendem mais e são sobretudo os chineses a comprá-las, assegura Humberto Rodrigues, director-geral da Rodrigues Sucessores, a empresa que distribui a *Porthos* em Macau desde o primeiro minuto, há cerca de 80 anos.

Já o vice-presidente da *Ramirez*, Manuel Ramirez, acredita que as primeiras latas com a marca da sua empresa tenham chegado a Macau bem antes disso, “algures no final do século XIX, altura em que vendíamos para o Brasil, Itália e antigas colónias portuguesas”. Com um histórico de exportação centenário, a *Ramirez* começou por satisfazer

“SOMOS UM PRODUTO PORTUGUÊS DE MACAU”
**CLÁUDIO RIBEIRO, DIRECTOR COMERCIAL
 DA CONSERVAS PORTUGAL NORTE**

o mercado da saudade e Macau estaria certamente incluído, afiança. Hoje em dia, vende três marcas em Hong Kong e Macau: *Ramirez*, *The Queen of the Coast* e *Cocagne*.

Nos últimos anos, a caixinha de surpresas da RAEM fez-se trampolim de produtos lusófonos para a Ásia. E os olhos da *Ramirez* abriram-se mais para esta plataforma comercial. “Serve de montra para a China”, afirma um confiante Manuel Ramirez. Na mesma expectativa está Marilúcia Faustino, directora-geral da Conservas Portugal Norte, que exporta a famosa *Porthos* para Macau e Hong Kong e se pre-

para para expandir o negócio para toda a China [ver caixa].

**“O Velhote” ao virar
 da esquina**

Marilúcia Faustino nasceu no Brasil mas tudo o que herdou é português, do sangue ao trono da Conservas Portugal Norte, o bastião da família há 25 anos. Antes disso, eram os ascendentes de José Nero que faziam embarcar as latas do mosqueteiro para o Oriente. Quando os Faustinos compraram a empresa, Macau era um mercado “desaproveitado”, mas era também “um dos negócios fortes da conserveira”, admite Marilúcia. O director comercial

GONÇALO LOBO PINHEIRO

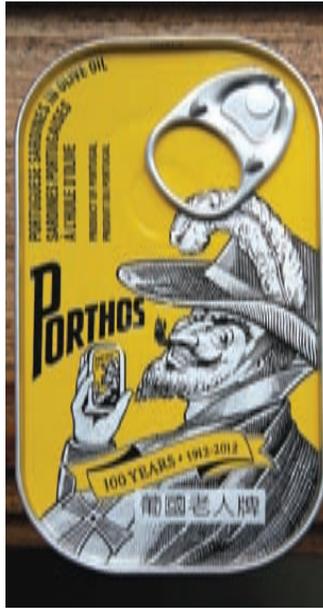


da empresa, Cláudio Ribeiro, recorda que apenas se vendiam as sardinhas em azeite e com picante, ou seja a lata amarela e a vermelha da linha *Porthos Asia*. A conserveira inseriu novos produtos e “o negócio foi crescendo, também por causa das nossas visitas constantes”, garante Ribeiro.

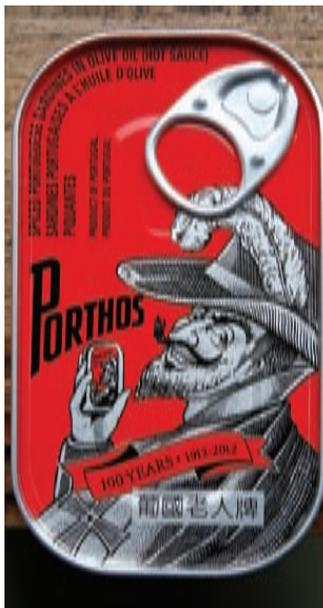
Hoje em dia, seguem para Macau e Hong Kong entre 14 e 15 contentores por ano. Vendeu cerca de 1,35 milhões de latas em 2013 e prevê que o valor suba para 1,8 milhões em 2014. “Trata-se de um crescimento que rondará os 35 por cento”, sublinha Ribeiro. É tal a notoriedade dos enlatados da Conservas Portugal Norte que Ribeiro as inclui no catálogo do turismo gastronómico da região, porque “somos um produto português de Macau”. Os visitantes da China e de Hong Kong associam a marca *Porthos* à região e aproveitam sempre a viagem para comprar algumas latas. Também por serem mais baratas em Macau, admite Rodrigues, explicando que os intermediários acabam por encarecer o produto.

O mesmo não acontece com a *Ramirez* em Hong Kong, porque é distribuída directamente. Aí os seus preços são mais competitivos do que os da *Porthos*, assegura Gonçalo Frey-Ramos, o responsável da *Ramirez* pela Ásia. É muito provável que esta conserveira acabe com a coroa de louros da *Porthos* em Hong Kong. Afinal, só em 2013 “vendeu acima de dez contentores nas duas regiões”, com tendência para crescer este ano, sobretudo em Hong Kong, garante Frey-Ramos.

Apesar de terem começado por matar as saudades dos portugueses ultramarinos e de agradar aos macaenses seden-



COM OS CARACTERES CHINESES, AS CONSERVAS PORTHOS ASIA SÃO FEITAS PROPOSITADAMENTE PARA MACAU E HONG KONG



tos de artigos de Portugal, hoje em dia a *Porthos* é sobretudo consumida pelos chineses de Macau. Conhecem-na como “Marca Portuguesa do Velhote” (葡國老人牌). Ribeiro acredita que a conserva entre na ementa familiar desde o tempo do avô. Inclusivamente, revela que há quem vá de férias a Portugal e peça para visitar a fábrica de Matosinhos. Alguns até ligam a perguntar onde podem comprar *Porthos*. Isto porque não é de facto fácil encontrar esta linha asiática em Portugal.

Para o director comercial, é “difícil querer crescer mais em Macau”: “Estamos em todo o lado, em qualquer supermercado ou lojinha de rua”. É impossível virar a esquina e não dar de caras com “O Velhote”. Após a fidelização do mercado, agora é importante “lembrar às novas gerações de residentes e de visitantes de Macau que devem continuar a consumir *Porthos*”.

Com mais marcas de conservas de sardinhas de Portugal nos escaparates de Macau, porque será que a *Porthos* é líder, afinal todas apostam na mesma espécie de sardinha? Humberto Rodrigues atribui à longevidade da marca na região a razão do sucesso, dizendo ainda que este é também o fruto do investimento que em tempos foi feito na promoção. Porque não basta ir ao rio com a intenção de pescar, também é preciso levar a rede.

Conservas com segredos picantes

Mas o grande segredo talvez esteja nos ingredientes da *Porthos*, sobretudo a da lata vermelha, a favorita dos chineses, onde se inclui cravinho e piri-piri. “Eles gostam muito de



A CONSERVAS PORTUGAL NORTE VENDEU CERCA DE 1,35 MILHÕES DE LATAS EM 2013 EM MACAU, E PREVÊ VENDER CERCA DE 1,8 MILHÕES EM 2014. TRATA-SE DE UM CRESCIMENTO QUE RONDARÁ OS 35%

peixe. Esta marca tem um sabor característico que a distingue das demais”, sublinha Rodrigues, que ainda revela: “Os chineses gostam de acompanhar as sardinhas com as suas massas e no pão”. A vender cerca de 800 mil unidades por ano em Macau, a lata vermelha é sem dúvida a mais popular da linha multicolor.

A preparação do peixe é feita com base em estudos científicos. “Temos um laboratório onde testamos receitas para criar novos produtos, estamos ligados a universidades

e institutos nacionais, mas muito vem da experiência. Por exemplo, sabemos que o chinês gosta de associar o peixe a leguminosas” garante Ribeiro, que deixa no ar a ideia dum novo produto na forja.

A Ramirez também conhece o gosto dos chineses pelo picante e, como “cada cliente é único”, a directora do Controlo de Qualidade da empresa, Fátima Barata, adianta que, na preparação das receitas de conservas para a China, nas experiências realizadas em laboratório “há um cuidado adi-

cional, quer nas malaguetas usadas, quer na colocação de aromas que intensifiquem o picante”. São depois preparadas amostras para apreciação do cliente e, conforme os comentários a receita evolui.

Manuel Ramirez acrescenta que nas latas para o Sul da China “costumamos pôr dois piri-piris e reforçar com molho picante para ir ao encontro das preferências”. Mas para a zona de Xangai ou Pequim já não é pedido que a conserva tenha um picante tão activo. Apesar do cuidado com o piri-piri e da preferência indiscutível dos chineses, a lata de sardinha em óleo vegetal da Ramirez é a campeã de vendas da conserveira em Macau e Hong Kong.

Atum a reboque da sardinha

Se as sardinhas são um sucesso nas RAE, o mesmo não se pode



Manuel Ramirez, vice-presidente da conserveira Ramirez

dizer das conservas de atum de Portugal que não têm sido competitivas até à data. Neste segmento estão presentes em Macau várias conserveiras, como a Cofaco (Bom Petisco e Tenório), a Ramirez e as Conservas Portugal Norte.

Concorrer com os gigantes mais baratos da Tailândia

não é fácil, apesar da qualidade estar do lado de Portugal, concordam conserveiros e distribuidores. Enquanto os vizinhos asiáticos processam várias espécies de atum, a Conservas Portugal Norte só compra o atum-bonito – de nome científico *Katsuwonus pelamis*, esta espécie

forma grandes cardumes e também é muito apreciada pelos japoneses.

As duas conserveiras de Matosinhos estão empenhadas em destronar os tailandeses e têm estratégias diferentes para o conseguir. A Ramirez optou por vender o atum acompanhado aos orientais. Nos escarpates de Hong Kong, as saladas de atum, com milho e feijão e com maionese, batata e ervilha são refeições pré-preparadas e, segundo Frey-Ramos, estão a ter saída. Manuel Ramirez garante que vai apostar cada vez mais neste tipo de produtos. E até já estão a ser elaboradas novas receitas.

Com a mesma fé na qualidade do seu atum, a Conservas Portugal Norte não foi muito longe para vender o seu peixe: deu apenas cor dourada



A RAMIREZ PRETENDE CONQUISTAR A SUA FATIA DO MERCADO GOURMET NA CHINA E CONTA COM O TRUNFO DA MARCA COCAGNE, LÍDER NA BÉLGICA NAS CONSERVAS DE SARDINHA E CAVALA



No segmento das conservas de atum, a marca Bom Petisco é uma das presenças expressivas nos supermercados de Macau

às latas da linha *Porthos Asia* e lançou o atum no mercado. A decisão está a dar frutos. Lançada na Primavera, essa

conserva vende cada vez mais, garante Humberto Rodrigues, explicando que a nova imagem provou ser bem mais

apelativa do que a antecessora embalagem de cartão que envolvia a lata de atum. Agora só falta introduzi-la no Interior do País, como está nos planos.

A imagem da linha *Porthos Asia* não têm mudado muito com o tempo. Marilúcia Faustino explica que, em mercados como o de Macau, «caso se altere alguma coisa, os consumidores pensam que o produto não é o original». Já as latas da linha europeia apresentam um mosqueteiro rejuvenescido. Esta gama está representada em Macau pelo bacalhau, naquele que é um produto mais direccionado para o mercado da saúde. Talvez não seja má ideia poupar o semblante da *Porthos Asia* de operações de cosmética. Afinal, é conhecido entre os seus maiores apreciadores como “O Velhote”. ■

FRENTE-A-FRENTE

Conserveiras	Ramirez	Conservas Portugal Norte
Unidades	Matosinhos e Peniche	Matosinhos e Figueira da Foz
Produtos	55 referências de conserva de peixe	Algumas dezenas de referências de conserva de peixe
Vendas	45 milhões de latas/ano	20 milhões de latas/ano
Facturação	30 milhões de euros/ano	12 milhões de euros/ano
Exportação	64% da produção	80% da produção
Mercados de exportação	50	20
Marcas em Macau e Hong Kong	Ramirez, Queen of the Coast, Cocagne	Porthos
Marcas brancas	Sainsbury	Tesco

ÁSIA PARA QUE TE QUERO

Com vendas tão expressivas em Macau e Hong Kong não admira que a Conservas Portugal Norte e a Ramirez ambicionem uma presença maior na China. “É um dos nossos principais mercados”, enfatiza Cláudio Ribeiro, director comercial da Conservas Portugal Norte, que até está a aprender mandarim. A conserveira, que vende a linha *Porthos Asia*, exporta directamente para o Sul da China, sobretudo para a Província de Guangdong. Pretende expandir-se de sul para norte, revela Ribeiro.

Apesar de não saber ao certo quantas latas da *Porthos Asia* são vendidas actualmente na China, o mesmo responsável afirma que, “nos últimos cinco anos, o crescimento de vendas para o sul daquele país tem oscilado entre os 18 e os 30 por cento”. E garante que, em 2012, a sua empresa representou cerca de 80 por cento da exportação das conservas portuguesas para Macau e 85 por cento das mesmas para Hong Kong.

O maior concorrente da Conservas Portugal Norte no Oriente é a *Ramirez*. Tem apresentado bons resultados, particularmente nos últimos dois anos, garante o vice-presidente da empresa, Manuel Ramirez. É em Hong Kong que mais tem escalado, ameaçando mesmo roubar os louros à *Porthos*. Aí a principal estratégia “passa pela implementação e consolidação da marca no mercado”, garante o responsável da *Ramirez* pela Ásia, Gonçalo Frey-Ramos, que tem ainda uma carta *gourmet* na manga, ou melhor o grande trunfo da marca *Cocagne*, líder na Bélgica nas conservas de sardinha e cavala. Em breve

essa gama “será reforçada”, revela o representante, que também dá importância a esta linha no Interior do País. Como a Conservas Portugal Norte, também a *Ramirez* está de olho na China. Para Pequim seguirem há pouco tempo os primeiros contentores, refere Frey-Ramos com orgulho, adiantando que agora “a estratégia passa por determinar quais os parceiros mais indicados para estar presente noutras regiões, consolidarmos as vendas já existentes e ainda implementarmos as nossas outras marcas”.

Mas a investida na China não é fácil. “É um mercado bastante complexo”, avisa Humberto Rodrigues, reconhecendo que ainda assim os empresários portugueses devem aproveitar as oportunidades que existem no sector alimentar. Mas deixa o recado: “Sem *marketing*, nada se venderá. Também não vale a pena participar nas feiras sem dar seguimento a esse trabalho. É um desperdício de dinheiro”. Não é só o Império do Meio que está na mira das conserveiras, a Ásia também é um objectivo. A marca *Tomé* da *Ramirez* é líder nas Filipinas e a Conservas Portugal Norte entrou há dois anos nesse mercado com a linha *Porthos Asia*, adianta Ribeiro, que lança para a mesa os números do sucesso: “Em 2013, representámos 55 por cento das exportações portuguesas para esse país”. É um crescimento gradual baseado em parcerias com empresas dos países que lhes interessam, porque “não gostamos de dar passos maiores do que as pernas, por isso estamos cá há tantos anos”.



Roteiro das Conservas



1 SOL E PESCA

Casa de petiscos com bar e loja
Rua Nova do Carvalho, 44, Lisboa

Recomenda-se... Sardinha Picante com Favas e Alface

Este anzol da moda foi lançado no virar da década e todos morderam o isco. Era a inspiração que faltava para abrirem mais restaurantes e casas de petiscos dedicadas às conservas. Hoje em dia, o Sol e Pesca é uma das capelinhas obrigatórias do turismo de Lisboa. Os visitantes do Oriente entram com curiosidade e fazem perguntas sobre a variedade de conservas, mas pedem quase sempre sardinhas. Compram muitas vezes a lata daquilo que comem. Ali se serve e vende toda a espécie de conserva portuguesa, “à exceção dos fígados de bacalhau que são da Islândia”, salienta o proprietário, Henrique Vaz Pato. E depois de anos à procura de boas companhias para a conserva, Henrique Vaz Pato partilhou os segredos das latinhas em *Sol & Pesca - Receitas e sabores das conservas portuguesas*. É um livro publicado em português, francês e inglês que prova a imaginação do autor, como fica demonstrado pela receita da Melancia com Sardinhas.



2 CAN THE CAN

Restaurante e loja gourmet
Terreiro do Paço, 82/83, Lisboa

Recomenda-se... Muxama de Atum e Cavala Alimada com Puré de Batata-doce

Na cozinha do *Can the Can* manda o chef grego Akis Konstantinidis, “uma espécie de alquimista” que casa sabores para o equilíbrio no palato. À mesa chegam pratos *gourmet* elaborados a partir de conservas. Akis garante que “na maioria dos casos não adultera o que vem da lata, por respeito e para não perder qualidades”, mas a sua criatividade é um ingrediente essencial. Assim se reinventa a tradição que é saboreada num ambiente que apela aos quatro sentidos, à luz dum lustre com mais de 3000 latas, com fado e bons vinhos à mistura. Akis aprecia a curiosidade dos chineses à mesa do *Can the Can* e acredita que alguns pratos são um pítéu para os orientais, “por causa da combinação agridoce com toque de picante que é do meu gosto pessoal”.



3 MARIA DO MAR

Loja de conservas

Rua Conselheiro Joaquim Machado, 21, Lagos
Rua Direita 89, Portimão (c/ tasquinha)

Recomenda-se... Canapés Peixe de Espada da Nero e Sardinha ou Atum em Azeite da La Rose

No berço da indústria conserveira portuguesa também já nasceram duas lojas de conservas. No Algarve, a Maria do Mar vende latas de cerca de seis conserveiras e tem aproximadamente 260 referências em catálogo, um número que promete aumentar. Se em Lagos as conservas *Minerva* são as que têm mais saída, em Portimão ganha a *Pinhais*. Na terra da sardinha assada a loja também é tasquinha e aí são servidos pratos sem regras especiais. Podem ser acompanhados com "pão caseiro, salada, azeitonas, rábano, cebola... é conforme a inspiração de quem faz o empratamento", explica um dos proprietários, Pedro Franco.



4 CONSERVEIRA DE LISBOA

Loja de conservas

Rua dos Bacalhoeiros, 34, Lisboa

Recomenda-se... Abalone ao Natural da AzorConcha e Polvo Fumado em Azeite da Tricana

Aberta há mais de oito décadas, esta era a única loja especializada em conservas que existia em Portugal até há cerca de três anos, altura em que se começou a notar um retorno do interesse por produtos da tradição portuguesa. Uma das donas da Conserveira de Lisboa, Maria Manuel Ferreira, garante que "a transição foi lenta." Com a revitalização da Baixa lisboeta para impulsionar o turismo, a decoração *vintage* da Conserveira de Lisboa atraiu novos visitantes. Apesar da febre turística, Maria Manuel preza muito os habitués, que "são mais informados e querem um produto especial".



5 LOJA DE CONSERVAS

Rua do Arsenal, 130, Lisboa

Recomenda-se... Sardinhas em Azeite Picante da Pinhais

Para que os portugueses não passem ao lado da fama e qualidade das conservas do seu país, a Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe (ANICP) abriu há um ano a Loja das Conservas e estão na calha mais balcões pelo país e no estrangeiro. Pretende-se assim dar a conhecer a variedade de conservas portuguesas que são mais conhecidas lá fora do que no país de origem. À venda estão mais de 380 referências em latas de polvo fumado, truta, mexilhões, cavala, bacalhau e sardinha, entre outros peixes. Sara Costa garante que não praticam preços de turista. As conservas, muitas com rótulos em língua estrangeira, rondam os 2 euros, mas há ovas de sardinha - só são produzidas em Portugal - a custar 15 euros. Até meio de Janeiro deste ano já tinham sido vendidas cerca de 50 mil latas, sobretudo a turistas, apesar do alvo preferencial ser o mercado nacional.

RAMIREZ, A CONSERVEIRA MAIS ANTIGA DO MUNDO

Mulheres a conservar

As conservas são um negócio de milhões mas são ainda mais os passos dados para os amearhar. Na fábrica de Leça da Palmeira, as operárias mais velhas são mais valiosas. Naqueles balcões aprenderam a enlatar à mão e a trabalhar com as máquinas. É o *vintage* que a *Ramirez* fará por conservar na nova fábrica em Matosinhos

T PATRÍCIA LEMOS **F** PAULO CORDEIRO
Em Portugal

COM OU sem espinhas, despeladas e em molhos especiais, as sardinhas da *Ramirez* satisfazem qualquer gosto – da América à Ásia. São apenas quatro peixinhos numa lata, mas cada um importa na imensa cadeia de produção da fábrica de conservas mais antiga de Portugal, em Matosinhos. Dos carregadores às técnicas de controlo de qualidade, as sardinhas passam por muitas mãos até chegarem à mesa.

Saltam dos barcos dos pescadores, que as capturam com a arte do cerco, para o recipiente com salmoura da fábrica da *Ramirez*. Daí aos balcões das manipuladoras de peixe daquela unidade

de Leça da Palmeira são dois tempos. Mas quando este pescado rareia no mar, a *Ramirez* não cruza os braços: ou se vira para outros peixes, como a cavala e o atum, ou abre as arcas congeladoras e manda sair o estoque bem acondicionado.

As sardinhas não entram na lata sem serem descabeçadas e perderem as vísceras. São depois encaixadas nas típicas latas retangulares portuguesas ou vazios. E tem tudo condão feminino. De tesoura na mão, as mulheres, cortam os peixinhos para lhes dar o tamanho ideal. O que sobra é transformado em farinha, porque nada se perde nesta linha de produção.

Acomodadas as quatro inquilinas na casa de lata, é tempo de entrarem nas grelhas para cozerem a 100 graus nos fornos a vapor, entre 20 a 30 minutos, dependendo da receita. Sim, poucos sabem que elas cozem na própria lata. Têm mais sorte do que o vizinho atum em assado à algarvia que fica três horas a apurar a 120 graus. É um dos favoritos da produção da *Ramirez*.

Já cozidas, as sardinhas serpenteiam por carreiros para beber os molhos: azeite ou óleo ou um especial cheio de condimentos e picante. As operárias mal as reconhecem. Depois de as terem visto ‘inteirinhas’ no balcão do descabeçamento, supervisionam agora as máquinas que as fecham nas latas, as automatizadas cravadeiras. O trabalho

das manipuladoras é especializado mas nada monótono, porque passam por várias fases de produção em crescendo de tecnologia.

Sempre a controlar

Apesar da *Ramirez* ter sido sempre liderada por homens, são as mulheres que dominam a cadeia de produção e valem como o vinho do Porto – quanto maior for a idade mais segredos têm acumulados desta arte. Como diz Narciso Castro e Melo, secretário-geral da Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe, esta “é uma indústria progressista”. Emprega sobretudo mulheres “porque são normalmente as mães que tratam dos filhos e é com esse carinho que tudo é tratado na fábrica, sem desprestígio para os homens, claro”.

Manda a tradição que o homem pesque e a mulher fique em terra a tratar do peixe. E porque há costumes que não se perdem nem com a tecnologia, até mesmo no laboratório a indústria continua no feminino. A maior parte das técnicas do departamento de Controlo de Qualidade, algumas em estágio, é mais jovens do que as manipuladoras. Também vivem rodeadas de latas, até porque têm de estar sempre a testá-las. Não lidam só com o peixe, também têm de trabalhar com computadores e papelada. Ali tudo é passado a pente fino e nem a mais pequena

EM MENOS DE UM ANO OS CERCA DE 120 TRABALHADORES MUDAM PARA A NOVA UNIDADE, A RAMIREZ 1853, QUE PROMETE NADA DEVER À MODERNIDADE E AO BOM GOSTO





A PRODUÇÃO TEM AUMENTADO, SOBRETUDO A PARTIR DE 2006, PORQUE FORAM IMPLEMENTADOS NOVOS PROCEDIMENTOS E ADQUIRIDAS MÁQUINAS. NA NOVA UNIDADE, QUE EXIGIU UM INVESTIMENTO DE 18 MILHÕES DE EUROS, SERÁ POSSÍVEL DUPLICAR A PRODUÇÃO

rebarba passa sem observação cuidada.

O Controlo de Qualidade fica junto à zona de quarentena das latas já esterilizadas, para um descanso obrigatório de pelo menos 24 horas. É dirigido por Fátima Barata, que trabalha há 23 anos naquela casa. Apesar de estar localizado próximo do final da linha de produção, “há controlo em todas as fases, a partir do momento em que o peixe chega à fábrica ao instante em que é armazenado”, garante a responsável. Porém, duas etapas pedem maior atenção para assegurar as conservas: “A quali-

dade e temperatura do peixe e a cravação e esterilização das latas”. Há ainda cuidados acrescidos que fazem com que muitos enlatados não entrem em armazém, porque “todos os dias entre 100 a 110 latas são abertas para provar, ver as cravações e se a esterilização é segura”. É um custo para a empresa mas a engenheira garante que “dá os seus frutos, porque nunca tivemos uma situação de recolha de produto de segurança alimentar e as reclamações não são significativas”.

Este é um negócio de família, do topo às bases. Próxima

de agarrar o leme da Ramirez já está a quinta geração. São laços que atravessam a conserveira de uma ponta à outra. Algumas das mulheres que hoje trabalham na empresa passaram no berçário da fábrica, enquanto as mães faziam o expediente. Até o contabilista da empresa e o responsável da logística são irmãos.

Para além dos escritórios, da ala dos operários e do laboratório, a fábrica ainda inclui uma loja e vêm pessoas de vários pontos do país comprar. O vice-presidente da empresa, Manuel Ramirez, garante: “Aqui temos variedade”. ■

Transformação do pescado



Salmoura

1



Descabeçamento

2



Enlatamento

3



Cozedura

4



Cravação

5



Esterilização

6



Apanha e marcação

7



Embalagem

8



TDM FEZ 30 ANOS

Vontade de crescer

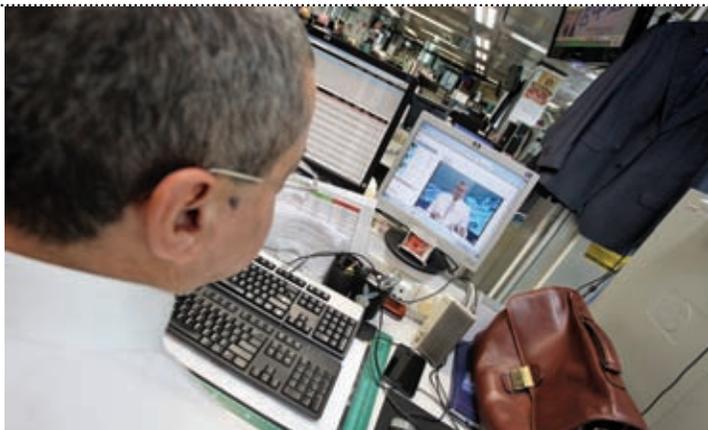
A empresa de serviço público de televisão e rádio de Macau assume-se pronta para novos voos. Ideias não faltam e o aumento de meios, humanos e técnicos, é possível. Só que as instalações actuais inviabilizam a ambição. Encontrar novo espaço é a prioridade número um

T NUNO G. PEREIRA
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

DESDE O início das emissões regulares, a 13 de Maio de 1984, a TDM soube ganhar o seu lugar ao sol, celebrado agora com três décadas de desenvolvi-

mento. Nos anos recentes, modernizou equipamentos, contratou profissionais, aumentou a produção e fez acordos com as televisões públicas dos países de língua portuguesa. Tem emissões regulares em chinês, português e inglês, na televisão e na rádio. Neste meio, conta

com um programa falado em bahasa indonésio e prepara outro em tagalo (Filipinas). A TDM quer o serviço público próximo de todas as pessoas, informando-as e reforçando a sua ligação à cidade. Deseja ser um elemento relevante na afirmação de Macau enquanto



plataforma de cooperação entre a China e os países de língua portuguesa. Estabelece como objectivo emitir para o Interior da China, ajudando a mostrar a diversidade de Macau, para sublinhar a sua imagem de centro mundial de turismo e lazer. A TDM quer crescer.

Manuel Pires tornou-se presidente da Comissão Executiva no início de Março. Ex-subdirector dos Serviços de Turismo, lidera agora a TDM como administrador a tempo inteiro, após anos ligado à empresa em cargos não-executivos. Define duas prioridades estratégicas. “A curto prazo, encontrarmos novas instalações. A médio prazo, emitir para o Interior da China.”

“SERIA BENÉFICO [TRANSMITIR NO INTERIOR DO PAÍS] EM DUAS PERSPECTIVAS. POR UM LADO, A TDM GANHA PODER DE ATRACÇÃO COMERCIAL. POR OUTRO, DÁ UMA IMAGEM MAIS ESCLARECEDORA DE MACAU, MOSTRANDO REALIDADES COMO PATRIMÓNIO, CULTURA E GASTRONOMIA. E ARTISTAS LOCAIS”

Conhecedor da realidade da TDM, foi sem surpresas que tomou o pulso à empresa. “Encontrei uma organização com bons profissionais. Não é fácil trabalhar na TDM, por ser a única estação de TV e Rádio que temos. Macau é um meio pequeno com grandes desafios, mas os profissionais da TDM têm sabido responder bem.” Desses desafios destaca o rápido desenvolvimento da RAEM. “A opinião pública passou a ser muito mais exigente nas respostas às suas expectativas. Logo na minha entrada colocaram-me a questão da liberdade de imprensa. É um aspecto fundamental para Macau poder desenvolver-se de forma saudável. Naturalmente que as definições

“**À EMPRESA ASSINOU ACORDOS DE COOPERAÇÃO COM AS TELEVISÕES PÚBLICAS DE TODOS OS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA. VAMOS AGORA PARA UM SEGUNDO CICLO, COM A CONCRETIZAÇÃO DAS INTENÇÕES EXPRESSAS NO PAPEL**”

MANUEL PIRES

de cada um do que é a liberdade de imprensa são diferentes. A TDM não pode (nem consegue) satisfazer todos os gostos. O que deve fazer é informar com rigor e deixar depois cada um elaborar a sua avaliação.”

Solução transitória

O desenvolvimento da economia fez com que também aumentassem os acontecimentos. Ou seja, as notícias. O “não acontece nada em Macau” tornou-se uma longínqua memória. A TDM foi também mudando, mas não o suficiente para cobrir todas as solicitações. A empresa tem capacidade de investir para responder aos desafios? “Os accionistas têm injectado recursos, numa primeira fase para equipamentos. A TDM foi capaz de renovar o *hardware*, criando condições para ter os seus seis canais. Quanto a recursos humanos, toda a gente tem o mesmo problema em consegui-los. Os operadores de jogo, mal apanham um profissional da comunicação social a quem reconhecem qualidade, tentam logo contratá-lo. O que tentamos fazer é ter mais recursos para investir nessa área. Não só salários competitivos, mas também melhores condições de trabalho. Sofremos o grande problema da falta de espaço. A TDM está espalhada

por vários locais em Macau. Há já dois anos que colocámos ao Governo o pedido para nos ser concedido um terreno, para termos melhores instalações.”

Com o pedido foi um ante-projecto preliminar para que o Governo possa ter uma ideia

do que se fala: uma área de 40 mil metros quadrados. “Seria a sede e congregaria todas as unidades: estúdios, parte administrativa e outras áreas de apoio. O tipo de terreno está descrito, mas não identificado.” Será na Ilha da Montanha? “Falou-se nessa ideia – não partiu da TDM – mas nada mais. Se houvesse um cenário em que tivéssemos algo semelhante à Universidade de Macau, talvez a Ilha da Montanha fosse uma hipótese viável. Porém, ainda há cinco aterros por construir. São espaços novos que o Governo pode depois usar para atribuir à TDM um terreno.”

Manuel Pires realça este ponto como fundamental, porque



sem mudança para instalações com outra capacidade é quase impossível fazer a TDM crescer. E mesmo que tudo corra bem, a espera será longa. “Para o cenário se concretizar, só daqui a oito a dez anos. A concessão do terreno, a elaboração de um projecto, a construção, a mudança e a instalação...” Assim sendo, o que vai a TDM fazer? “Estamos a tentar encontrar soluções transitórias. Ou seja, espaços onde possamos instalar áreas da empresa que são de natureza mais de escritório ou de apoio, incluindo a própria administração, e com isso libertar espaço no edifício-sede para a informação e a parte técnica. São soluções transitórias mais fáceis de concretizar, sem ser preciso mudar equipamentos e arquivos.”

Sinal positivo

Iniciar emissões regulares para o Interior da China é outra grande prioridade da TDM, tendo já havido contactos feitos pelo Governo da RAEM. Manuel Pires revela que a sua empresa também enviou uma carta à entidade reguladora, manifestando esse interesse. “Seria benéfico em duas perspectivas. Por um lado, a TDM ganha poder de atracção comercial. Por outro, dá uma imagem mais esclarecedora de Macau, mostrando realidades como património, cultura e gastronomia. E artistas locais. Temos um programa de música, de descoberta de talentos que já vai na 12.ª edição, e é sempre um prazer ver artistas que começaram aí a singrar em Hong Kong. Ao chegar ao mercado chinês, abrimos ainda maiores oportunidades a potenciais talentos de Macau.”

Para o presidente da Comissão Executiva, tais emis-

sões também salientam o papel que a TDM desenvolveu nos últimos três anos: servir de plataforma para troca de programas e contactos entre a China e os países de língua portuguesa. “A empresa assinou acordos de cooperação com as televisões públicas de todos os países de língua portuguesa. Vamos agora para um segundo ciclo, com a concretização das intenções expressas no papel. Daremos oportunidades de estágio a vários países, dentro de poucos meses, com técnicos que virão à TDM estagiar. Começámos também há três anos a troca de programas através de Macau. A CCTV fornece os programas, nós fazemos a dobragem e depois enviamos às televisões dos vários países.”

Emitir produção externa também está no horizonte. “Hoje não é tão fácil, devido a custos operacionais, de recursos humanos e até por capacidade criativa, basearmos-nos em nós para fazer tudo. O sucesso está em produzir e ao mesmo tempo identificar conteúdos atraentes e rentáveis para a empresa. Indo ao encontro da política do Governo da RAEM, devemos aproveitar as indústrias criativas, onde nós, aliás, também nos inserimos. Temos contactos nesse sentido, por exemplo para a aquisição de um documentário histórico. Um projecto independente bastante interessante. E não vamos ficar por aqui. É uma nova fase, até porque começam a surgir cada vez mais talentos, nomeadamente jovens, que precisam de oportunidades. Se encontrarmos conjugação de interesse, a TDM estará aberta a propostas vindas de fora.” ■

FACTOS E NÚMEROS

A TDM - TELEDIFUSÃO DE MACAU, S.A. É UMA SOCIEDADE COMERCIAL, CUJOS ACCIONISTAS SÃO DEZ ENTIDADES PÚBLICAS

COLABORADORES NO QUADRO DA EMPRESA **628**

ORÇAMENTO PARA 2013 **MOP 322.096.000**

LUCROS EM 2013 **MOP 18.733.707**

6
CANAIS DE TV
TDM – OU MUN
CANAL MACAU
TDM INFORMAÇÃO
TDM DESPORTO
TDM HD
OU MUN – MACAU

2
CANAIS DE RÁDIO
OU MUN TIN TOI FM 100.7
RÁDIO MACAU FM 98

PLATAFORMAS DIGITAIS
WWW.TDM.COM.MO
MOBILE.TDM.COM.MO
TDM INFO APP

“Fomento da produção independente é essencial”

João Francisco Pinto, director de informação e de programas dos canais portugueses da TDM, está no cargo desde 2005 e na TDM desde 1994. Em linha com a administração da empresa, defende o aumento da produção, mas com regras bem definidas

Nos seus anos de direcção, o que destaca na evolução da TDM?

Um grande crescimento, nos efectivos e na produção. Aquilo que hoje produzimos não tem nada que ver com 2005, quando assumi o cargo. Não produzimos entretenimento, mas progra-

mas de informação. É o caso do “Telejornal”, o grande produto da TDM, que fazemos em duas versões (português e inglês). Depois temos o “TDM Desporto”, o “TDM Entrevista”, o magazine cultural “Montra do Lilau”, o “TDM Talk Show” (em inglês) e o debate “Contraponto”, uma produção conjunta de televisão e rádio. Em 2005, fazíamos apenas o “TDM Desporto” e o “Montra do Lilau”.

Defende o aumento de produção?

Uma das missões do serviço público é o fomento da produção independente, o que considero essencial, pois cria riqueza e desenvolve talentos locais. Quanto ao nosso aumento de produção, não pode haver sem aumento de efectivos. E estamos no limite da nossa capacidade.



Se essa capacidade aumentar, que caminho deve ser seguido?

Há dois tipos de produção: fluxo e *stock*. A produção fluxo é basicamente o que fazemos, o que emitimos no dia-a-dia e amanhã é obsoleto. Não posso repetir o Telejornal daqui a três dias. Se tivermos um aumento, faz sentido que seja na produção *stock*. Ou seja, programas que podemos emitir hoje, amanhã e daqui a um ano. Fizemos um documentário sobre a vida do padre Lancelote Rodrigues. Quando faleceu, voltámos a emitir o documentário. Daqui a dez anos, no aniversário da morte dele, podemos emití-lo de novo. Os documentários são um bom exemplo de produção *stock* de informação. E podem ser comercializados. Portanto, para aumentar a produção deve ser por aqui.

Isso é uma ideia em discussão ou um plano em marcha?

É uma ideia que tenho, deve ser discutida. Fazemos fluxo suficiente e produzimos pouco *stock*, que representa valor para o futuro. Mas para isso ou reduzo o fluxo – e os telespectadores queixam-se – ou aumento o número de pessoas à minha disposição.

Em termos de conteúdo a produzir, que outros critérios importam?

Faz sentido aumentar a capacidade de produção nos conteúdos de língua portuguesa e inglesa. Para os primeiros precisamos de mais pela crescente obrigação de trabalhar com os países de língua portuguesa. Temos um conjunto de protocolos de cooperação que prevê troca de programas. Mais uma vez, os documentários são dos melhores exemplos, porque explicam cultura e tradições, história, situação económica e social de Macau, coisas que podem interessar às pessoas.

E aumentar a produção de conteúdos em língua inglesa?

É mais fácil porque temos meios humanos. São conteúdos importantes porque uma parte relevante do público de Macau não fala qualquer uma das línguas oficiais. E não são tão poucas pessoas quanto isso, vindas de tantas origens como Filipinas, Indonésia, Singapura, Malásia, Canadá, EUA, Japão, Coreia do Sul, Vietname, Nepal, Europa. É imperativo falarmos para estas comunidades, porque são as menos integradas em Macau. Desconhecem a situação local, as leis, o modelo de organização social,



“UMA DAS MISSÕES DO SERVIÇO PÚBLICO É O FOMENTO DA PRODUÇÃO INDEPENDENTE, O QUE CONSIDERO ESSENCIAL, POIS CRIA RIQUEZA E DESENVOLVE TALENTOS LOCAIS”

não sabem para onde se voltar quando têm um problema. São quem mais precisa de serviço público. Na rádio, aliás, já fazemos um programa em bahasa indonésio e estamos a trabalhar para ter em breve outro em tagalo (Filipinas). O “Telejornal” em inglês tem uma política editorial diferente da edição em português, precisamente porque as comunidades que percebem inglês necessitam que lhes expliquem Macau. Portanto, por um lado ajudar a integração destas comunidades, por outro contribuir para que tenham voz e sejam ouvidas.

Como vai ser a formação de quadros dentro da cooperação com os países lusófonos?

A ideia é virem até Macau pessoas destes países – em alguns casos de televisão, noutros de agências de notícias – para receber formação durante duas semanas, *on the job*, porque é a trabalhar que se aprende. Depois regressam aos países de origem levando essa formação e também equipamento básico: uma câmara com qualidade para emitir em televisão e um sistema informático de edição de imagem e som. ■



PERFIL

A super- professora Wang

T MÓNICA MENEZES
F PAULO CORDEIRO
Em Portugal

Dorme pouco e trabalha muito. Dá aulas de chinês em várias escolas de Portugal e é uma referência para os alunos. Wang Suoying, 62 anos, gosta do que faz, gosta de ensinar português, mas foi pelo esforço e dedicação com que tem estado a dar a conhecer a língua e a cultura chinesa em terras lusas que acabou por ser uma das nomeadas do concurso do programa Luz da China. Não ganhou, mas entre 1500 candidatos ficou entre os 20 mais votados. Perfil de uma mulher que nunca pára e que quando tem tempo para descansar... trabalha!

“**PARECE UMA** máquina! Nunca, nunca pára. O divertimento dela é ler e trabalhar. Chega a casa, liga o computador e não pára!” As palavras, ditas entre gargalhadas, são de Lu Yanbin, professor e marido de Wang Suonyng. Mas, embora pareça brincadeira, é a descrição perfeita da professora. Não é, aliás, por acaso que ainda em pequena a chamavam “caneta de ferro”. “Ela escreve muito rápido e todos na escola brincavam com ela por causa disso”, recorda o marido.

Ainda hoje, Wang Suonyng faz tudo rápido. Anda rápido, trabalha rápido, escreve rápido, come rápido, cozinha rápido, fala rápido. Até cansa só de olhar. Na última passagem de ano convidou mais de 30 pessoas para celebrar a data na sua casa. Entrou na cozinha às três da tarde e muito antes da hora de jantar já estava tudo pronto sem precisar da ajuda de quem quer que fosse. Diariamente, nunca dorme muito mais do que cinco horas. O marido refila. “Fico preocupado com a saúde dela. Descansa pouco e não gosta de ir ao médico.” Wang escuta a queixa e, à boa maneira portuguesa, bate três vezes na madeira. “Prometo que vou dormir mais”, diz, a rir, com ar de quem ainda não está preparada para cumprir a promessa.

Os dias desta professora começam, por norma, às oito horas e só acabam quando o corpo reclama, lá para as duas da manhã. Cada dia é mais ocupado do que o outro. “Segunda e terça-feira dou aulas na Universidade de Aveiro. São 14 horas em dois dias. Segunda é até às 21h00, terça até às 20h00. Mal terminam as aulas, apanho o comboio de volta a Lisboa.” À quarta-feira dá aulas na Escola



de Medicina Chinesa do Dr. Pedro Choy, à quinta na escola de um antigo aluno e no colégio militar também. A regra instituída por si própria era guardar a sexta-feira para si, mas todos sabem que as regras nascem para ser quebradas. “Neste momento, à sexta à tarde estou a dar formação no Hotel Altis. É só conversação, aprendem poucos caracteres. Aprendem coisas como ‘bem-vindo a Portugal’, ‘este é o seu quarto’, ‘aqui tem a sua chave’. Coisas assim...”

À noite vai com o marido dar aulas na Universidade Europeia. Sábado também tem as manhãs repletas de aulas. O descanso chega ao domingo, mas passar o dia sem fazer nada nunca passa pela cabeça da professora. “Nos tempos livres, trabalho!” E solta uma gargalhada. Tempos livres é apenas sinónimo de estar em casa. Ficar sentada a ver televisão? Nem pensar! “Se não

faço nada faço o quê? Acho isso tão esquisito. Ficar ali sentada... Não tenho paciência. Leio as notícias na Internet, na televisão vejo poucos minutos. Não tenho tempo para ficar ali sentada a ver um programa inteiro. Aproveito os tempos livres para escrever. Tenho sempre traduções para fazer ou outros trabalhos.” Já nem sabe bem quantos livros e artigos para revistas escreveu. Foram muitos, seguramente. Há mais de dois anos que escreve para uma revista de medicina tradicional chinesa. Como tem sempre tanta informação a saltar dentro de si, pede à secretária da revista que lhe relembre da data da entrega do artigo. “Sempre tive uma memória muito boa e sempre tive confiança em tudo o que tinha para fazer. Mas a minha memória já não dá. Agora já começo a apontar as coisas.”

Com mais ou menos memó-



“NOS TEMPOS LIVRES, TRABALHO! SE NÃO FAÇO NADA FAÇO O QUÊ? ACHO ISSO TÃO ESQUISITO. FICAR ALI SENTADA... NÃO TENHO PACIÊNCIA. LEIO AS NOTÍCIAS NA INTERNET, NA TELEVISÃO VEJO POUCOS MINUTOS. NÃO TENHO TEMPO PARA FICAR ALI SENTADA A VER UM PROGRAMA INTEIRO”

ria, a energia nunca lhe falta. “Acho que é o génio que me faz ser assim, a minha convicção.” Divertida, recorda o que uma aluna lhe disse há uns tempos: “Ela entrou na minha sala e disse: ‘professora, vim à sua aula doente, mas vim para absorver a sua energia!’ Sou sempre muito activa durante as aulas.” Segredos para isso, diz que não tem nenhum. Não faz exercício físico a não ser andar de um lado para o outro, tem uma alimentação equilibrada que mistura cozinha tradicional portuguesa com chinesa. “De Portugal gosto do arroz de pato e do bacalhau com natas. E do bacalhau que o meu marido inventou e deu o nome de bacalhau de 1002 maneiras.” O marido, que ouve a conversa, ri-se.

Nomeada, eu?

Este é o lado mais humano da professora. O lado profissio-

nal, a fama comprovada de boa professora, de embaixadora da língua e cultura chinesa em Portugal já lhe valeu uma condecoração do Governo de Macau, em 1999, e, mais recentemente, a nomeação para integrar a lista das personalidades que mais têm contribuído para a divulgação da cultura chinesa no estrangeiro. Esta lista, organizada numa parceria entre a CCTV e o Ministério da Cultura chinês, escolheu 1500 personalidades entre todo o mundo e Wang Suoying acabou por ficar na lista dos 20 maiores contribuintes da divulgação da língua chinesa pelo mundo. Surpreendida, nem por um momento perde a humildade. “Quando me ligaram, eu estava no cartório. Atendi o telefonema e disse logo que não queria essa nomeação. No mundo inteiro foram nomeadas 1500 pessoas. Quando a embaixada me ligou

a dizer que eu e o meu marido [foi uma nomeação conjunta] estávamos na lista dos 30, fiquei admirada.”

Mais ficou quando tempos depois lhe disseram que já estava na lista final dos 20 nomeados. “Nunca pensei que tínhamos hipóteses de ganhar. Sou uma pessoa prática e pragmática, quero é fazer bem o meu trabalho, quero fazer bem as coisas de todos os dias. Tenho consciência que as outras 19 pessoas são muito mais importantes e influentes que nós. Eu e o meu marido fazemos coisas comuns. Damos aulas. É uma coisa importante, claro, preenchemos o nosso dia-a-dia com trabalhos interessantes em prol da divulgação da língua chinesa. Somos pessoas comuns que fazemos coisas comuns. Quem ganhou foi o Mestre Xingyun, um monge budista, uma coisa muito mais importante.” A forma simples como encara o que faz não tira importância ao seu trabalho, ao muito que já fez e ao muito que ainda quer fazer.

Mil funções

Wang Suoying é mestre em Linguística, professora no Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro, é tradutora, escritora e investigadora sobre as línguas, literaturas e culturas da China e de Portugal. Tem dois livros escritos, em parceria com a amiga Ana Cristina Alves, que constam no Plano Nacional de Leitura – *Contos da Terra Dragão* e *Lendas da Terra Dragão* –, escreveu com o marido o *Dicionário Conciso de Chinês-Português*, a *Gramática da Língua Portuguesa*, a *Fonética da Língua Portuguesa*, *Lições de Chinês para Portugueses*, manuais de Chinês I a Chinês

VII. A solo escreveu um livro em mandarim que explica o Código da Estrada de Portugal aos imigrantes chineses que querem tirar a carta de condução. Coordena o projecto de ensino chinês a mais de 600 crianças dos 3.º e 4.º anos em São João da Madeira. Foi por causa deste novo projecto que escreveu – e ainda está a escrever – livros de ensino de mandarim para crianças.

No meio de tudo isto, ainda teve tempo para criar o coro Molihua, com alunos portugueses que cantam apenas em chinês. O seu rosto enche-se de orgulho quando fala dos seus cantores. “Já é um coro muito famoso! Eu não canto, trato apenas da parte administrativa. Eles já foram convidados para cantar no dia nacional da China, convite feito pelo embaixador. Em Maio, também cantaram na abertura das festas de Lisboa. Já foram a Arcos de Valdevez, onde estava no público o antigo ministro dos Negócios Estrangeiros. Elogiou muito o nosso coro. Chegou a dizer-me que de todos os coros que ele conhece, o nosso é um dos cinco melhores!”

Mais ideias

A energia, a forma como se entrega a tudo o que faz, parece não ter fim. Não pensa no que vai fazer quando se reformar. Não sabe se vai continuar em Portugal, onde vive desde 1991, ou se volta para a China. Sabe que quer traduzir *Lendas e Narrativas* de Alexandre Herculano, como já traduziu *A Queda de um Anjo* e *Amor de Perdição*, de Camilo Castelo Branco. “Há muito coisa que gostava de escrever. Gostava de escrever a gramática da língua chinesa. Tenho planos para escrever o quarto volume do livro para

“QUANDO ME LIGARAM [A FALAR DA NOMEAÇÃO PELA CCTV E O MINISTÉRIO DA CULTURA CHINÊS], EU ESTAVA NO CARTÓRIO. ATENDI O TELEFONEMA E DISSE LOGO QUE NÃO QUERIA ESSA NOMEAÇÃO. NO MUNDO INTEIRO FORAM NOMEADAS 1500 PESSOAS. QUANDO A EMBAIXADA ME LIGOU A DIZER QUE EU E O MEU MARIDO ESTÁVAMOS NA LISTA DOS 30, FIQUEI ADMIRADA”

crianças, um livro de conversação.” Mas há mais. Aos 62 anos, Wang Suoying não está com a mínima vontade de deixar de fazer o que mais gosta: ensinar. “Sempre disse para mim própria que enquanto eu conseguir vou continuar a dar aulas. Gosto de dar aulas em Aveiro. Fui eu que montei o curso, fiz os livros, os manuais. Enquanto eu conseguir aguentar essa viagem, vou continuar. Se algum dia não conseguir, saio. Tenho convites da China para depois da reforma ir para lá dar aulas de português. A minha resposta

é sempre ‘logo se vê’. Agora não posso prometer nada.

Não gosto de fazer planos para o futuro. Quando vim para Portugal não sabia que ia ficar tantos anos. Agora também não vou dizer que depois da minha reforma vou viver na China. As circunstâncias mudam. Sou uma pessoa comum e o meu lema é fazer bem o dia-a-dia. O que vai acontecer daqui a uns anos? Não sei.” Tem apenas a certeza que não pode ficar sem fazer nada. “Se ficar sem fazer nada, vai ser muito chato.





Não aguento essa ideia, tenho de encher a minha vida.”

Aos olhos dos alunos

Não era preciso estar nomeada para um prémio, aparecer nas revistas ou jornais, dar entrevistas para a televisão, para a professora Wang marcar de forma especial a vida dos seus alunos. Mónica Amaral, antiga aluna, fala com um carinho especial da professora que lhe mudou a vida. “Conhecer a professora Wang foi um marco para mim. Primeiro, porque acho que como professora aprendi muito com ela. Adorei a personalização das suas aulas e as relações próximas que mantém com os seus alunos. Por outro lado, hoje estou a dar aulas de mandarim em São João da Madeira graças a ela.” Mónica foi aluna de Wang Suoying na Universidade da Aveiro, enquanto estava a fazer a licenciatura de Línguas e Relações Empresariais. Na memória ficou-lhe a forma como a professora rapidamente

te aprendeu o nome de todos os alunos. “Éramos muitos e na segunda aula já nos tratava a todos pelo nome.” Entusiasmada por poder falar numa

“SEMPRE DISSE PARA MIM PRÓPRIA QUE ENQUANTO EU CONSEGUIR VOU CONTINUAR A DAR AULAS. GOSTO DE DAR AULAS EM AVEIRO. FUI EU QUE MONTEI O CURSO, FIZ OS LIVROS, OS MANUAIS. ENQUANTO EU CONSEGUIR AGUENTAR ESSA VIAGEM, VOU CONTINUAR”

mulher que tanto admira, Mónica Amaral realça o orgulho que Wang Suoying tem pelo seu país e cultura, “o que torna o gosto dos alunos pelo mandarim também mais afincado”.

Vasco Lúcio, outro antigo aluno de Wang, também não poupa elogios à professora. “É uma pessoa extremamente trabalhadora e dedicada ao ensino da língua chinesa. Nós, alunos, costumamos dizer que a professora anda sempre a 100 à hora, mas reparei que, apesar disso, é uma pessoa que tem um grande gosto por aquilo que faz. Quem corre por gosto não se cansa e acho que se pode usar esta frase quando falamos da professora Wang.” Este antigo aluno do Centro Científico e Cultural de Macau, em Lisboa, depois de ter recebido as bases de mandarim com a professora Wang, sente que a sua vida deu um salto, um salto para a China! “Desde que comecei a estudar chinês que já fui quatro vezes à China. Já viajei sozinho pelo país praticamente todo, mesmo pelas regiões mais remotas onde é difícil um estrangeiro que não saiba falar a língua orientar-se.”

Mas com Wang Suoying, com os ensinamentos que ela lhe passou nas aulas e que Vasco nunca esqueceu, não só se orientou como também conseguiu bolsas de estudo que a professora lhe deu a conhecer. “Foi ela que escreveu as cartas de recomendação exigidas para conseguir obter essas bolsas.”

Prova de que a professora é “muito amiga dos seus alunos. Mantém relações com aqueles que já formou, pergunta por eles e interessa-se em saber o que estão a fazer com as suas vidas, ajudando-os sempre que isso esteja ao seu alcance”, aponta Mónica Amaral. ■

Foto-reportagem

FESTIVAL DA FLOR DE LÓTUS

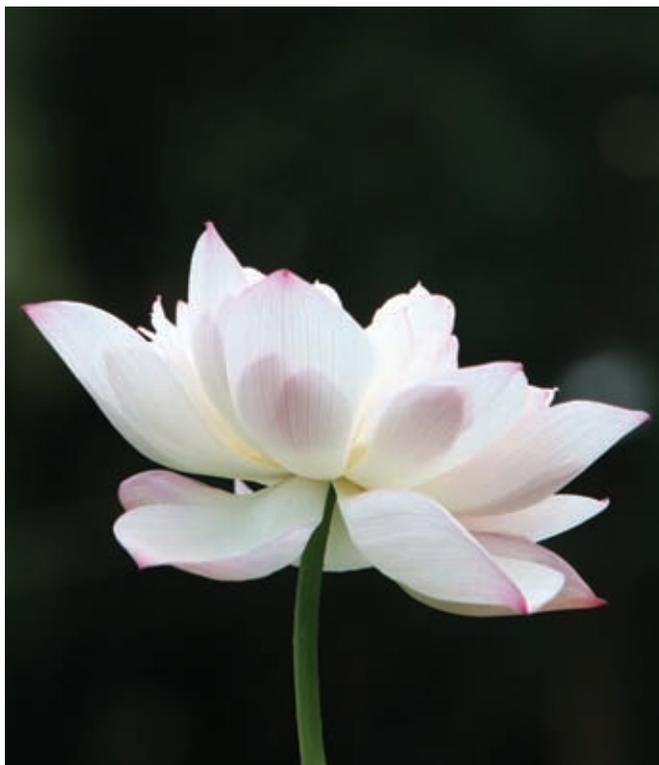
Está na bandeira da RAEM e também dá forma à cidade. A flor de lótus, símbolo de Macau, desabrocha no Verão e os jardins recebem-na em festa. As ruas e os templos enchem-se de pétalas coloridas e a flor homenageada entra nos cardápios. A tradição cumpre-se já há 14 anos

F GONÇALO LOBO PINHEIRO

NA cultura chinesa, a flor de lótus é o símbolo da expansão espiritual, do sagrado e do puro. Os chineses geralmente referem-se à ela para representar um estado de pureza, já que cresce na lama sem ser contaminada, emergindo pura e delicadamente em direcção à superfície.

Na China antiga não havia elogio melhor para uma cortesã do que ser chamada de "lótus de ouro". Explica-se assim porque entre os chineses a planta é associada ao nascimento e a criação. A deusa do amor e da compaixão Kun lan, a mais venerada entre as divindades femininas, é representada com flores de lótus ainda fechadas nas mãos e nos pés. Como o botão da flor tem o formato de coração, os fiéis acreditam que a planta teria o dom de aflorar os sentimentos amorosos.

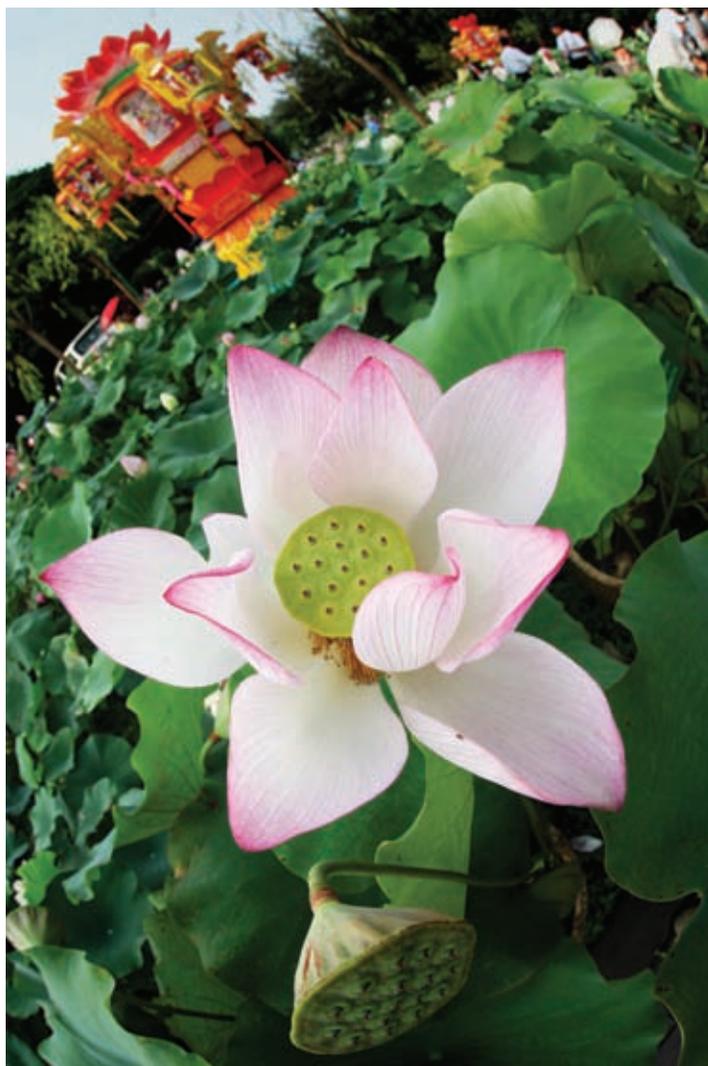
Para celebrar este símbolo que faz parte da bandeira da RAEM e o qual se acredita que dava forma topográfica à cidade antes da construção dos aterros, o Festival da Flor de Lótus de Macau, que arrancou em meados de Junho, dá a conhecer esta planta perene aquática muito comum por toda a China e traz também aos residentes e turistas espécies únicas.



O DESABROCHAR DO SÍMBOLO DE MACAU



Todos os anos, o festival dá ênfase a uma determinada espécie de flor de lótus, onde os admiradores destas plantas podem apreciá-las em diversos locais, como nas Casas-Museu da Taipa e no Jardim do Lou Lim leoc



FESTIVAL DA FLOR DE LÓTUS



As flores também estão espalhadas em vasos nos principais parques, nos pontos turísticos mais populares e em muitas ruas de Macau. Receitas sazonais a utilizar a flor de lótus como ingrediente principal aparecem em alguns restaurantes chineses locais





FESTIVAL DA FLOR DE LÓTUS



A assinalar a 14.^a edição, este ano o festival reservou uma área de cerca de 2500 metros quadrados nas Casas-Museu da Taipa para albergar mais de mil tipos de flores de lótus. Por toda a cidade, foram ainda espalhados outros 4000 vasos com a planta



A rquitectura



O BAIRRO DE SÃO LÁZARO (1903-1910)

E UMA CERTA CONSCIÊNCIA DE MODERNIDADE



T MARGARIDA SARAIVA
Investigadora, curadora
e educadora



T TIAGO QUADROS
Arquitecto

A PARTIR do início do século XX, governos e cientistas começaram a dirigir e a concentrar intencionalmente a pesquisa para determinadas finalidades práticas tendo, de facto, a ciência começado a dominar a vida contemporânea. Os progressos científicos verificaram-se em vários domínios, na física, na astrofísica, na física nuclear, na biologia, na medicina e na engenharia genética, estimulando o desenvolvimento de uma mentalidade racionalista e positivista¹. Assim, uma série de invenções técnicas e industriais, como os novos conhecimentos decisivos nas ciências naturais e humanas marcaram o princípio do século XX.

A teoria da relatividade de Albert Einstein, a criação da psicanálise por Sigmund Freud, a descoberta dos raios-X por Rontgen, ou ainda, a primeira desintegração nuclear obrigavam o homem a pensar de uma forma diferente, mais abstracta. Por outro lado, a invenção do automóvel e do motor aéreo, e a transmissão telegráfica de informações, conferiam à vida quotidiana uma vertente mais dinâmica. A velocidade e o tempo eram novas dimensões que exigiam formas de percepção “mais aceleradas”. O mundo parecia completamente diferente e novo, visto de um automóvel em marcha, para quem antes só estava habituado à velocidade dos carros puxados a cavalo.

Em 1903 Eugène Hénard² escrevia: “Todas as grandes cidades e, em particular, as grandes capitais europeias, que ao longo dos séculos foram crescendo graças ao aumento da sua população e da sua superfície, desenvolveram-se segundo um plano determinado por princípios singulares, que é exactamente o oposto daquilo que é necessário para a circulação/mobilidade da nossa época. Com efeito, o núcleo original dessas cidades não contém senão ruas estreitas; ruas essas que sendo satisfatórias na Idade Média, dada a escassez de meios de transporte então existentes, revelam-se hoje em dia face à actual circulação, bem acanhadas. Um processo oposto prevaleceu quando edificámos novos quarteirões e, não sem razão, neles rasgámos ruas cada vez mais largas. Onde resulta que os fluxos de circulação de uma cidade, sem poder ser equiparados à circulação sanguínea de um organismo vivo, a esta se assemelham de alguma forma, com a diferença de que as artérias são tanto mais estreitas quanto mais se aproximam do coração.”³



O BAIRRO DE SÃO LÁZARO FOI O PRIMEIRO BAIRRO PLANEADO (1903) E CONSTRUÍDO NO TERRITÓRIO, DE ACORDO COM O PROJECTO DO ARQUITECTO ESPANHOL J.M. CASUSO, COM VISTA A REGULAR A CONSTRUÇÃO A PARTIR DE UM ESQUEMA URBANO ORTOGONAL

Inevitavelmente o espírito de mudança viria a reflectir-se na literatura e nas artes (arquitectura, pintura, cinema, escultura, música e dança). As teorias do relativismo científico, da psicanálise, e o aparecimento de novas correntes plásticas constituíram os principais vectores da mudança cultural. Nesta mudança, a exaltação de uma consciência colectiva permitiu a reconstrução disciplinar, em particular na Arquitectura, mas também no Urbanismo, disciplinas intimamente ligadas e que os arquitectos das vanguardas assim entenderam existir como condição básica de resposta a uma modernidade que emergia. A arquitectura já não era uma questão de monumentos ou cidades excepcionais, mas um direito para todos e, como tal, passou a ser fundamental no quotidiano dos cidadãos.

Em Macau, o planeamento urbano bem como a introdução de saneamento básico foram também associados a mudanças no modo de produção e da aplicação da tecnologia ocidental através de melhorias e expropriações na cidade, legitimadas por uma legislação de génese ocidental.

No decurso da segunda metade do século XIX uma série de melhorias foram introduzidas em Macau. Entre 1863 e 1866, foi construída uma estrada que ligava a cidade à “Porta do Cerco”; foram planeadas as novas Avenidas entre as duas portas, seguindo os princípios urbanistas racionais ocidentais⁴. Com base nesses mesmos princípios, entre 1897 e 1904, no decorrer da governação de Horta e Costa, foi desenvolvido um plano urbanístico para as áreas de produção agrícola localizadas não muito longe da área acima referida. O plano consistia numa estrutura de vias dispostas ortogonalmente, onde viriam a ser implantados edifícios de matriz colonial. Contudo, o plano para as novas avenidas não reflectia apenas uma extensão e reprodução de modelos ocidentais de planeamento urbano. Ao eliminar o que restava da produção agrícola, o plano traduzia também um processo de crescimento desigual no modo de produção de alguns dos habitantes chineses locais, cuja única actividade estava relacionada com a agricultura.

Neste contexto, o Bairro de São Lázaro foi o primeiro bairro planeado (1903) e construído no território, de acordo com o projecto do arquitecto espanhol J.M. Casuso, com vista a regular a construção a partir de um esquema urbano ortogonal. Desenvolvendo-se a partir das ruas Volong, Nova de São Lázaro, de São Roque, de São Miguel e Eduardo Marques,

esta iniciativa do início do século XX, em plena cidade chinesa, representa a primeira experiência de construção de um conjunto habitacional integrado numa concepção global de planeamento urbano em Macau.

“Os quarteirões são formados por grupos de blocos de volumes paralelepípedicos de habitação com dois andares. A linguagem é eclética, conjugando as várias influências presentes no início do século, da *art nouveau* aos revivalismos e ao neoclassicismo, mas que aqui são temperadas com os dispositivos macaenses para garantir ventilação cruzada, sombreamento e frescura usando recuos da fachada, reixados e transparências. Foi renovado recentemente (1987-89), sendo as ruas cobertas por calçada à portuguesa.”⁵ Contudo, a linguagem eclética do Bairro revelava-se também na sua estrutura social: “Fora do círculo de influência do centro da cidade cristã, surgem os *Mamons*, habitantes dos Bairros de São Paulo, Santo António, Bairro do Monte (incluindo o Largo da Companhia). Ninguém conhece ao certo a origem deste nome. Silveira Machado defende que a sua origem está na realização de festividades, procissões, feiras de gado onde eram servidas grandes quantida-



BAIRRO DE SÃO LÁZARO

Rua Volong, Rua Nova de São Lázaro, Rua de São Roque, Rua de São Miguel e Rua Eduardo Marques

1903 J. M. Casuso realiza o plano para o Bairro de São Lázaro

1910 Construção do Bairro de São Lázaro

1987/89 Obras de renovação, financiadas pelo governo, concluídas em 1989



des de comida, sendo a expressão *Mamons* uma deriva da palavra “mamar”. Nos finais dos anos 60, os jovens *Mamons* juntavam-se no topo das escadas de São Lázaro. Era um ambiente muito democrático. Ali se juntavam Portugueses de Portugal, Portugueses de Macau, Chineses,

Ingleses e Americanos. Jovens provenientes de diferentes estratos sociais.”⁶ Seja na mudança que representa no tecido urbano da cidade, como no diálogo intercultural promovido, a construção do Bairro de São Lázaro revela uma certa consciência de modernidade. ■

- 1 Auguste Comte realça o estado científico ou positivo no qual a humanidade busca uma explicação dos fenómenos pelas suas leis naturais, cujo conhecimento a habilitaria a iluminar e a dominar o mundo. No fundo, o positivismo de Comte é um racionalismo para o qual a reforma da sociedade depende da reforma da inteligência.
- 2 No serviço de arquitectura da Câmara Municipal de Paris, Eugène Hénard (1849-1923), participou nos trabalhos de preparação das Exposições Universais de 1889 e de 1900. Arquitecto membro do *Musée Social*, participou no Congresso Internacional de Urbanismo de Londres em 1910, e, em 1911 torna-se o primeiro presidente da *Société Française des Architectes Urbanistes*. A sua obra, *Les Transformations de Paris*, é publicada em fascículos de 1903 a 1909.
- 3 HÉNARD, Eugène, (1903). “Études sur les transformations de Paris”, in *Architecture une Anthologie* (1992). Liège: Mardag.
- 4 (Mendes, 1987: 36).
- 5 TOSTÕES, Ana, et al. (2010). *Património de Origem Portuguesa no Mundo – Ásia, Oceânia*, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, p. 491.
- 6 SARAIVA, Margarida (Junho de 2009). Entrevista realizada ao Arquitecto Carlos Marreiros.

BIBLIOGRAFIA

- AFONSO, José da Conceição, (1999). “Macau: uma experiência de urbanismo estratégico e higienista dos finais do séc. XIX aos começos do séc. XX”, in *Revista de Cultura* n. 38-39, Macau: Instituto Cultural de Macau.
- BURNAY, Diogo (1994). *Modern Architecture in Macau. Architecture, modernism and colonialism in Macau*, Londres: The Bartlett, University College London: Dissertação de Mestrado em Arquitectura apresentada à University College London.
- COSTA, Maria de Lourdes Rodrigues (1997). *História da Arquitectura de Macau*, Macau: Instituto Cultural de Macau.
- HÉNARD, Eugène, (1903). “Études sur les transformations de Paris”, in *Architecture une Anthologie* (1992). Liège: Mardag.
- PROENÇA, Sérgio dos Santos Barreiros (2007). *Urbanismo Colonial nas Províncias Orientais, Continuidade e Ruptura na Elaboração dos Planos Urbanísticos no Estado da Índia, Macau e Timor, 1934-1974*, Universidade Técnica de Lisboa: Dissertação de Mestrado em Arquitectura apresentada à Universidade Técnica de Lisboa.

博士翻譯

旗下第二個CAT產品



博士 中葡法律通

BOSS Chinês-Português Leis

BOSS Chinese-Portuguese Laws

雙語法律支援平臺

Boss Translation Company Limited

Floor 7, The Macau Square, Av. Infante D. Henrique, 43-53 A, Macau

TEL: (853)2883-5731 Fax: (853)2871-5561

E-mail: Info@Boss.mo www.Boss.mo

Designed by Circle / Studio | www.circlestudio.com



O sentir de aldeia no Bairro de S. Lázaro

O Bairro de São Lázaro foi noutros tempos a área de residência dos chineses católicos de Macau. Devido ao seu desordenado crescimento, no final do século XIX o Governo elaborou para aí um plano de urbanização e foram então construídas casas e ruas arranjadas. Recentemente renovado e com algumas vias de calçada à portuguesa, o bairro está destinado a ser uma zona artística, mantendo ainda as suas características de aldeia

TF JOSÉ SIMÕES MORAIS

CONHECIDO EM chinês por *Móng Tâk T'óng Kôi*, o Bairro de S. Lázaro, no centro da península de Macau, ocupa um pequeno vale pouco arejado, envolvido a Norte pela Colina de S. Miguel, a Sul e a Oeste pelo Monte da Fortaleza e à distância, mas fazendo de barreira a Leste, o Monte da Guia. Começou por ser um local onde se concentravam de forma isolada os leprosos, vindo daí o nome S. Lázaro, o santo protector dos lázaros ou leprosos. Para eles, a Santa Casa da Misericórdia construiu um hospício ao lado da Igreja de Nossa Senhora da Esperança e por detrás, a horta onde os leprosos cultivavam vegetais e criavam animais. Esta ermida pertencia à Santa Casa, que também tinha a seu cargo a leprosaria.

S. Lázaro começou por pertencer à freguesia da Sé e desde o início do século XIX foi-se constituindo como povoação. Os novos habitantes, a viver ao redor da Igreja de N. Sra. da Esperança, conhecida pelos chineses por *Seng Mou Tong*,

desordenadamente construíram choupanas, criando assim um sem número de becos e travessas.

Adolpho Ferreira Loureiro, engenheiro português que visitou a zona em Março de 1884, não poupou críticas ao que presenciou: “Este bairro imundíssimo, cortado de pequenas ruas e de becos em escadas, com os canos de esgoto a descoberto e escorrendo líquidos infectos e repugnantes”. A zona conheceu a mortandade da peste e, por isso, teve de ser totalmente saneado, surgindo no início do século XX uma nova urbanização.

Adormecido bairro ostracizado pelo nome que ostentava, refúgio de famílias chinesas cristãs remediadas, os seus terrenos pertenciam maioritariamente à Misericórdia, que tomava conta do asilo para senhoras em fim de vida. Pouco tempo após a transferência de administração, em 1999, o Bairro de S. Lázaro foi escolhido para ser a zona artística da RAEM, ganhando nova vida e importância. Pavimentaram-se as ruas com calçada à portuguesa, colocando-se candeei-

ros de rua ao estilo europeu e aos poucos, voltou a esperança de o ter como lugar nobre da cidade.

Dúvidas sobre a igreja

Quando D. Melchior Carneiro chegou a Macau, em Junho de 1568, o bairro de S. Lázaro era pouco auspicioso por causa dos leprosos abandonados. Logo no ano seguinte, o jesuíta fundou a Confraria da Misericórdia, de que foi o primeiro provedor, sendo criado o Hospital dos Pobres e o hospício para leprosos. Existe a dúvida na localização da gafaria, já que poderia estar num compartimento anexo ao Hospital dos Pobres (S. Rafael) ou, situada junto à ermida. Também a existência ou não de uma igreja nesse local por altura da chegada deste jesuíta tem várias versões. Há quem afirme haver já uma ermida de madeira e de taipa, uma das primeiras erguidas na península entre 1558 e 1560, ou em 1563, segundo outras informações, onde ao redor se encontravam muitos leprosos.

Por isso, D. Melchior Carneiro decidiu a construção de



um hospício para os lázaros no tardo da igreja. No entanto, outros historiadores dizem que o padre jesuíta resolveu aí fundar a Igreja de N. Sra. da Esperança, pronta em 1570, para servir de apoio à leprosaria. O padre Manuel Teixeira, após inúmeras vezes repetir muitas destas informações, lendo atentamente os documentos onde se tinha baseado, em 1969 refaz toda a história e diz-nos que D. Melchior Carneiro, após um ano da sua chegada a Macau, fundou a Confraria da Misericórdia e um hospital para cristãos e pagãos, o Hospital dos Pobres, onde provavelmente haveria um anexo para os leprosos.

Já a versão de ter sido esta igreja a primeira Sé Catedral, após a criação da Diocese de Macau pelo Papa Gregório XIII na *Bula Super Specula* de 10 de Fevereiro de 1576, foi

durante anos muito discutida, já que este lugar não se encontrava em nenhuma das zonas inicialmente habitadas pelos portugueses e, sendo ocupado pelos leprosos, não fazia grande sentido ser ali a Sé. Se o foi, a Igreja de N. Sra. da Esperança serviu de catedral até provavelmente ao ano de 1623, quando num outro lugar foi construída a Sé.

A península de Macau teve um grande incremento nos

anos 80 do século XVI, mas os portugueses estavam impedidos de construir muralhas e fortalezas. Após as várias tentativas dos holandeses para conquistar a próspera cidade aos portugueses, os chineses, em 1622, permitiram a construção de uma muralha. Erguida a muralha entre 1623 e 1626, o local ficou fora da cidade cristã e os leprosos, mais isolados, apareciam frequentemente à entrada da Porta do

EM TORNO DA IGREJA, O BAIRRO DESENVOLVEU-SE ENTRE A ESTRADA DO REPOUSO E A CALÇADA DO POÇO, COM UM ESQUEMA URBANO DE RUAS PARALELAS E PERPENDICULARES, CUJAS LINHAS FORTES NO INTERIOR SÃO AS CALÇADAS CENTRAL DE S. LÁZARO E DA IGREJA DE S. LÁZARO

Campo, que se encontrava no limite Sul de S. Lázaro.

Estando as celebrações sobrelotadas de fiéis nas igrejas das três paróquias, então existentes intramuros, foi a Igreja de N. Sra. da Esperança em 1633 elevada a paroquial. O adro e o cruzeiro de granito datam de 1637 e são o que resta da antiga igreja, também conhecida por S. Lázaro. Reparada em 1726, a igreja ficou registada por Chinnery num desenho de 1832.

Em 1726 viviam em S. Lázaro 115 leprosos, que em 1735, devido à grave crise financeira da Santa Casa, tiveram de ser sustentados pelo negociante M. Vicente Rosa. O enorme aumento populacional da cidade trouxe para a área de S. Lázaro novos habitantes e como a igreja servia os leprosos, em 1818 dez famílias chinesas erigiram, nas proximidades desta, a Capela de S. José, para assistirem à eucaristia.

Devido aos cristãos chineses levarem os mortos e pessoas gravemente doentes para a Capela de S. José, o padre de S. Lázaro queixou-se ao Bispo que, em 26 de Maio de 1847, oficiou o Provedor da Santa Casa. Assim se conseguiu um novo terreno onde se construiu uma escola e um necrotério, dependente da Capela de S. José. Dois anos depois foi aberto o Cemitério de S. Lázaro onde 220 cristãos chineses estiveram sepultados até 1910, quando foram trasladados para o de S. Miguel Arcanjo, inaugurado em 1854, no outro lado da Estrada do Cemitério.

Em 1868, a Santa Casa passou a Igreja de N. Sra. da Esperança para a Diocese de Macau, voltando os cristãos



chineses a celebrar aí a eucaristia, em lugar da Capela de S. José. O Governador Tomás Rosa mandou demolir a Capela em 1885 e como a igreja estava arruinada, foi edificada uma nova, concluída no ano seguinte. Até 1896, os leprosos tinham na nova igreja um compartimento separado por grades para assistirem às cerimónias religiosas, altura que fechou definitivamente o Hospício de S. Lázaro, transferido anos antes para outro local.

O Asilo de S. José, fundado em 1857 para os pobres chineses, encontrava-se no início instalado na Rua do Asilo mas, devido a um tufão, ficou em ruínas e um novo edifício, no adro da igreja, foi inaugurado em 1895.

Povoamento de S. Lázaro

O sueco Andrew Ljungstedt escreveu sobre a povoação: "Passando as portas de S. Lázaro, temos à esquerda umas humildes choupanas de mistura com algumas casas

OS QUARTEIRÕES SÃO FORMADOS POR GRUPOS DE BLOCOS DE VOLUMES PARALELEPÍPEDICOS DE HABITAÇÃO COM DOIS ANDARES. CONJUGAM AS VÁRIAS INFLUÊNCIAS DO INÍCIO DO SÉCULO XX, TEMPERADAS COM DISPOSITIVOS MACAENSES PARA GARANTIR VENTILAÇÃO CRUZADA E SOMBREAMENTO

de melhor aparência, colocadas à beira da rua que conduz para a Igreja de N. Sra. da Esperança. As primeiras habitações ali construídas foram ocupadas pelos novos cristãos, que um frade agostiniano espanhol conseguiu reunir em 1809.” O Padre José Seguí requerera, em 10 de Setembro de 1808, ao Senado um terreno baldio fora da cidade para habitação dos cristãos. Assim se começou a formar a povoação de S. Lázaro.

“Actualmente vivem ali promiscuamente cristãos velhos e novos.” A 25 de Outubro

de 1818 o mandarim da Casa Branca enviou uma Chapa “ao Procurador da cidade de Macau, ordenando-lhe, (...), que mandasse recolher para aquém dos muros da cidade todos esses cristãos moradores na povoação de S. Lázaro, cujo número de fogos constava ter crescido a noventa e oito”, como refere Marques Pereira.

Adolpho Ferreira Loureiro escreveu: “É neste bairro que se aglomera toda a população *china* cristã, que não quer abandonar aquele local, pagando relativamente muito cara a renda

dos miseráveis cubículos em que se aloja, e onde continua os antigos hábitos, costumes e práticas chinesas”.

O semanário *Echo Macaense*, de 21 de Fevereiro de 1897, refere: “Até 1871 as freguesias da Sé, S. Lourenço e Santo António eram as únicas onde estavam estabelecidas as residências de portugueses. Em 1878, estenderam-se elas já para S. Lázaro e em 1896, disseminaram-se pelos bairros chineses.”

Em redor da igreja, a população crescera e progredira até no sentido industrial, com



pequenas fábricas de fio de seda ou mesmo tecelagem, a sair de dentro da cidade cristã e a virem instalarem-se aqui com os seus trabalhadores. Tornou-se num lugar imundo e sem nenhuma organização, em condições sanitárias tão más que, por ocasião da grande epidemia de peste bubónica em 1894, foi a zona mais castigada de Macau. Como todos os anos eram centenas as vítimas da peste, o Governador Eduardo Galhardo, no Boletim Oficial de 30 de Junho de 1900, mandava demolir e sanear o Bairro de S. Lázaro.

Novo ritmo

Na primeira experiência em Macau de um planeamento de bairro, o então director das Obras Públicas, Abreu Nunes, traçou para o local uma nova urbanização. Após o acordo de expropriação de todas as propriedades, foi o projecto de sa-

EM S. LÁZARO ESTÁ LOCALIZADO O CENTRO DAS INDÚSTRIAS CRIATIVAS DE MACAU, ONDE SE CONCENTRAM VÁRIAS ASSOCIAÇÕES ARTÍSTICAS, INCLUINDO A FANTASIA 10, O ALBERGUE SCM E A CASA DE ARTES TAI FONG TONG. AS LOJAS DO BAIRRO VENDEM SOBRETUDO ARTIGOS CULTURAIS E CRIATIVOS



neamento levado a cabo, já no período do Governador Horta e Costa. Como as obras foram feitas sem autorização metropolitana, para conciliar com o ministro de Lisboa deu-se à rua principal o seu nome, que ficou sendo a Rua Conselheiro Ferreira de Almeida. De todas as antigas vias públicas da zona, a Rua Nova de S. Lázaro foi a única que continuou a existir.

O terreno anteriormente ocupado pela Capela de S. José, que segundo J. M. Braga era em frente à igreja, foi comprado à Santa Casa por proeminentes chineses que fundaram a Associação de Educação das Crianças Chinesas de Macau. Em 22 de Julho de 1916 foi aí iniciada a construção do imóvel para a Escola Primária Luso-Chinesa Kong Kau Hok Hao. Apesar de no edifício

com o número 7 da Calçada da Igreja de S. Lázaro constar a data de 1918, este, por falta de dinheiro, só foi inaugurado a 27 de Maio de 1923. Esta associação paroquial contou com a ajuda principalmente de Joel José Choi (Anok) para a instalação da Escola Kong Kau.

Em 1942, devido à II Grande Guerra, a associação faliu e a escola fechou, ficando o edifício encerrado. Em 1978 o imóvel começou a ser reparado e no ano seguinte, foi aí fundado o Centro Paroquial de S. Lázaro, com um centro polivalente. Em 1992 foram efectuadas grandes obras no edifício, passando o professor e artista calígrafo Choi Chun Heng a estar à frente da Associação. Este descendente da família Choi formou em 2011 uma nova associação, a Tai Fong Tong, que transformou o imóvel num

local de actividades artísticas e culturais, com exposições de quadros e mobílias da época distribuídas pelos três andares. Projectam-se novas obras para dotar o edifício de infra-estruturas viradas para os turistas, que cada vez mais afluem ao bairro.

De cara nova

O terreno por detrás da igreja, onde está o Colégio Diocesano de S. José, foi inicialmente a Escola Primária Feminina Diocesana Mong Tak (Escola da Esperança) que, em 1933, teve o apoio do casal Fung Chok Man para ser construída. Registada no Departamento de Educação da Província de Guangdong, no ano seguinte foi aí criado o infan-tário e, em 1935, a Escola Secundária Feminina de Macau. Após uma série de reformas, a Escola Mong Tak passou a ser designada por Colégio Diocesano de S. José em 1979, funcionando aulas do ensino primário ao secundário. O recreio ocupa a antiga área da horta da leprosaria. Atrás desta escola, e com entrada pela Estrada do Cemitério, onde existiu a abegoaria, os edifícios são agora oficinas municipais, tendo numa tabuleta escrito “Comissão Administrativa - Agosto 1949”.

Já com a porta principal no número três da Rua de Sanches Miranda e o portão do jardim virado para as escadas da Calçada da Igreja de S. Lázaro com o número dez, encontra-se uma mansão de estilo neoclássica. Mandada construir em 1917 pelo negociante chinês Chan Kam Chun, ou Chan Chi, cujo nome cristão era António Chan, levou dois anos a terminar. Era ele dono também

MUITOS SÃO OS FOTÓGRAFOS QUE DIARIAMENTE USAM COMO CENÁRIOS PARA OS SEUS CATÁLOGOS DE CASAMENTO OS EDIFÍCIOS DO PRINCÍPIO DO SÉCULO XX DO BAIRRO, QUE ULTIMAMENTE SERVEM TAMBÉM PARA MUITAS CENAS DE FILMES





do terreno do Albergue, que o ofereceu à Misericórdia. Nunca habitou a casa e, em 1946, a sua única filha, Chan Cam ou Rosa Chan, recebeu-a como herança, aí vivendo desde 1958 até à sua morte, em 1979. Nos anos 1980 o Governo de Macau comprou o edifício para albergar a Comissão Contra a Corrupção e o Conselho do Ambiente de Macau. É onde hoje se encontra instalada a Fantasia 10 – Incubadora das Indústrias Criativas, inaugurada a 19 de Setembro de 2008.

Situado no número oito da Calçada da Igreja de S. Lázaro, entre o actual edifício do Fundo da Segurança Social e o Fantasia 10, está o Espaço de Arte do Albergue SCM. Com uma área de 1300 metros quadrados, já no ano 1899 se encontrava em construção o edifício conhecido por *Po Tsai Yok* (Casa das Avós). Começou por ter cinco pequenas

casas, passando mais tarde a dois edifícios, com quartos para duas pessoas, onde chegaram a habitar 100 senhoras. No pátio central existem dois imponentes canforeiros e um poço. No lado esquerdo, de frente para quem entra, houve, em 1950, um necrotério onde se realizavam funerais. Depois passou a ser a cozinha comunitária para as senhoras do Albergue. Actualmente, além da Merceria Portuguesa, aí estão instalados um restaurante de gastronomia portuguesa, um ateliê de arquitectos e uma sala de exposições.

Os edifícios da Calçada da Igreja de S. Lázaro foram, em Junho de 1984, classificados como Património Cultural da Cidade e por tal, não podem ser demolidos. Nem mesmo o incêndio num dos imóveis da rua conseguiu libertar o terreno, pois as suas paredes continuam há dezenas de anos

entapadas, sem possibilidade de aí ser construído um novo imóvel.

Em 1956, a Igreja de N. Sra. da Esperança foi restaurada, ficando com uma nova fachada. No edifício lateral à direita da igreja, onde estava o cartório paroquial, foi acrescentado mais um andar para servir de residência aos missionários. No início de 1967 começou a remodelação da igreja sob a direcção do construtor Vittorio Acconci. Onde anteriormente estavam a sacristia e o compartimento para os leprosos, em cada um dos lados do altar-mor foi acrescentada uma ala, ficando a igreja com a forma de um T. Em 17 de Dezembro de 1967, foi benzida e inaugurada, com a capela-mor modificada e com um novo altar – que foi remodelado novamente em 2012, para a instalação de um enorme órgão de tubos.

Numa tentativa de criar um ambiente artístico, ao fim-de-semana a Rua de S. Roque é fechada ao trânsito e montam-se mesas com exposição do artesanato. A rua serve por vezes para desfiles de moda devido à presença de alguns ateliês. Diariamente muitos são os fotógrafos que usam como cenários para os seus catálogos de casamento os edifícios do princípio do século XX do bairro, que ultimamente servem também para muitas cenas de filmes. É frequente haver grupos de música a tocar na rua. Todos os anos, o arraial de S. João é aqui realizado.

Bairro calmo, com uma certa dinâmica cultural, tem ainda um estar de aldeia, tão apreciado por quem vive em S. Lázaro. ■

Tradições



FESTA DA LUA



GONÇALO LOBO PINHEIRO

T FERNANDO SALES LOPES*

O FESTIVAL do Meio do Outono Chong Chao Chit (中秋節, 中秋节) um dos festivais que celebram a vida, como tantas outras festas e festividades chinesas, remete as suas origens para uma cultura tradicionalmente agrária, regida pelos ciclos da natureza, pelas faces e posições lunares, pelas estações do ano, marcando ciclos comunitários, num calendário de afazeres de sobrevivência e de subsistência, de esperanças, alegrias, tristezas, sofrimentos e agradecimentos à natureza, e às forças que a regem

*Historiador, Mestre em Relações Interculturais

O Chong Chao, Festa da Lua ou do Bolo Lunar, que se comemora no 15.º dia da 8.ª Lua (calhando, neste ano de 2014, no dia 27 de Setembro do calendário gregoriano)¹, assinala nas suas origens o Equinócio do Outono, quando as colheitas terminavam e a longa noite do Inverno trazia o descanso aos corpos, para lá, das preocupações dos espíritos.

Pode afirmar-se que esta é a segunda maior festividade chinesa a seguir ao Ano Novo Lunar. As famílias reúnem-se nesta data, tal como o fazem naquela, é o regresso à terra mãe, à casa-mãe, um ímpeto *yin*,

maternal, feminino, como a Lua que nesta data é maior e mais brilhante do que nunca, e que, por isso, também nesta data tem a sua festa.

Todas as características que enformam a festividade levam, também, a designações diversas com diversos objectos principais.

Para além das já referidas, destaque-se a Festa do Bolo Lunar - ou do Bate-Pau - bolo que ganhou relevo na revolta

contra os mongóis; da Reunião Familiar, talvez a mais importante da quadra (refira-se que em tempos idos a mulher era autorizada a visitar os seus pais antes de festejar com o marido e família); das Lanternas, o que leva a confundi-la com o verda-

A FESTA DA LUA COMEMORA-SE NO 15.º DIA DA 8ª LUA, QUE NESTE ANO DE 2014 CORRESPONDE AO DIA 27 DE SETEMBRO

deiro festival das lanternas que tem lugar no 15.º dia da primeira Lua, e das Crianças pela proliferação de animais e vegetais transpostos para as formas das lanternas que fazem as suas delícias, a que se acrescentam os modernos heróis da banda desenhada, de fabrico industrial, onde, o papel ou a seda dão lugar a materiais plásticos e as pilhas substituem as velas de cera que as iluminavam na noite.

OS FESTIVAIS DA VIDA

Na cultura chinesa são três os festivais que celebram a vida: o da Primavera (Ano Novo Lunar), o Barco-Dragão, e o do Meio de Outono. Todos eles assinalam tempos marcantes para uma cultura onde ainda permanecem traços profundos das fortes raízes agrárias em que se gerou e se desenvolveu. Plasmando-se sobre primordiais mitos e lendas, as comemorações acumulam com elas por vezes outros sentidos. Senão vejamos o que assinala cada uma destas datas:

- O Ano Novo Lunar marca o início da Primavera chinesa, por isso se chama também de Festival da Primavera: Tempo do desabrochar da semente lançada à terra, tempo de multiplicação dos frutos da terra e dos animais.

- O Barco-Dragão anuncia a chegada do Verão, época dos grandes calores, e das chu-



À LUA É REDONDA E ESTA FORMA TEM UM SIGNIFICADO, O DA HARMONIA E DA JUNÇÃO FAMILIAR, MAS A SUA FESTA É TAMBÉM ALARGADA AOS AMIGOS, CONTRARIAMENTE AO ANO NOVO LUNAR DEDICADA ESSENCIALMENTE À FAMÍLIA. À ISTO NÃO SERÃO ALHEIAS AS SUAS RAÍZES DE UMA COMEMORAÇÃO COLECTIVA DE DIVERTIMENTO E AGRADECIMENTO PELAS COLHEITAS, COMO AINDA O É EM ZONAS RURAIS



vas. Um tempo que merece da parte dos homens redobrados cuidados com a sua saúde, mas também com o controle das águas nos campos, estando de alerta de modo a evitar cheias e inundações devastadoras.

- A Festa da Lua, a meio do Outono lunar, e bem próximo do início do solar, festeja as colheitas, que se querem boas, sendo tempo de guardar provisões para o Inverno que se aproxima, reservas alimentares e sementes.

Contudo todas estas datas que desde tempos imemoráveis eram comemoradas festejando ciclos da natureza, ou ritos de passagem, acabam por assinalar também, (por anexação posterior) feitos, mais ou menos patrióticos. É o caso da Festa da Lua quando celebrada como a data da libertação da China do jugo Mongol.

A LENDA DA LIBERTAÇÃO PARA LÁ DA FESTA DA LUA

A Cultura chinesa está repleta de celebrações em honra de factos e feitos heróicos individuais ou colectivos, na construção de uma História, onde se destacam actos de bravura no combate pela libertação de governantes despotas, ou invasores, às forças malignas, à defesa e luta pela justiça, e outros sentimentos como

os da fidelidade e do amor ao povo. Acontece que as comemorações destes actos heróicos se celebram em datas já anteriormente festejadas. Fazendo uma comparação com o que acontece no cristianismo, onde as festas pagãs foram substituídas pelas religiosas sobrepondo-se às datas daquelas, mas mantendo réstias de paganismo em folguedos populares, também na

PODE AFIRMAR-SE QUE ESTA É A SEGUNDA MAIOR FESTIVIDADE CHINESA A SEGUIR AO ANO NOVO LUNAR. AS FAMÍLIAS REÚNEM-SE NESTA DATA, TAL COMO O FAZEM NAQUELA, É O REGRESSO À TERRA MÃE, À CASA-MÃE, UM ÍMPETO YING, MATERNAL, FEMININO, COMO A LUA QUE NESTA DATA É MAIOR E MAIS BRILHANTE DO QUE NUNCA, E QUE, POR ISSO, TAMBÉM NESTA DATA TEM A SUA FESTA

cultura tradicional chinesa a ligação patriótica se sobrepõe em data à festividade tradicional ligada à ruralidade, sem que a sua expressão lúdica seja absorvida pelo novo elemento.

Quando os revolucionários pretendem utilizar o Bolo Lunar como veículo de mensagem para a acção contra os Mongóis², tal significa que estávamos no Festival do Meio do Outono, na festa que se celebrava, a da Lua, com o tradicional Bolo Lunar, sendo que este, pelo papel que terá representado no acto heróico, se autonomiza ganhando um outro relevo. Não se eliminam as festas mas dá-se um significado patriótico à lenda, mito, ou acontecimento



O CULTO À LUA É MUITO ANTIGO COMO UM CULTO RESERVADO À MULHER. SÓ UM HOMEM PODIA SACRIFICAR À LUA, E ESSE ERA O IMPERADOR, POIS SENDO ELE FILHO DO CÉU TINHA COM ELA UMA RELAÇÃO FRATERNAL

levando a que no futuro ao celebrar a festa ela passe a conter a mensagem que interessa preservar para as gerações futuras.

A FEMININA LUA E O CULTO DA FERTILIDADE

Se a mulher é a outra metade do céu, é porque a Lua, por ser yin também o é, partilhando esse infinito com o yang Sol. É feminina a Lua em quase todas as culturas, talvez não só por dar brilho à noite, sendo companheira de poetas e amantes, mas porque nela se regulam os ciclos da fecundidade e da vida. O culto à Lua é muito antigo como um culto reservado à mulher. Só um homem podia sacrificar à Lua, e esse era o Imperador, pois sendo ele filho do Céu tinha com ela uma relação fraternal.

Na China o rejuvenescimento está estreitamente ligado à Lua e à água. Um e outro elementos encontram-se na mulher fértil, que mensalmente o revela através da “água mensal” ou “água da Lua”. Por tal razão o culto da Lua, praticado pelas mulheres, engloba sempre a concepção, a maternidade e a protecção filial.

Tida por casamenteira (e não o será?), as famílias cujos filhos ainda não tinham parceiros, queimavam incenso à Lua e a ela pediam que o amor nascesse, tais práticas ainda subsistem em zonas rurais. Também se aconselha a que se uma mulher quiser engravidar deve banhar-se silenciosamente à luz da lua na noite da Festa da Lua. Às mulheres há muito casadas mas inférteis, a crença diz que devem sair de suas casas e banharem-se com a luz da lua, pedindo para gerarem crianças bonitas e saudáveis.

Em algumas partes do Interior do País, a Lua e o Sol são tidos como um casal, cujos filhos são as estrelas. Filhos que mensalmente a Lua dá à luz. Gravidez que se observa olhando para as suas faces – quando está cheia, bem redonda, está grávida, começando a crescer depois do nascimento de mais uma estrela. Sol e Lua simbolizam a família.

A LUA IMPERIAL

O culto “oficial” à Lua parece remontar à dinastia Shang (商) (1600 – 1046 a. C.) altura em que os imperadores a ela oficiavam

COELHINHO REPRESENTA MACAU NA EXPO 2010

O pavilhão que representou Macau na Expo 2010 de Xangai foi um gigantesco coelho-lanterna da autoria do arquitecto macaense Carlos Marreiros, conhecido como “Lanterna Imperial Coelho de Jade”. Conjunto arquitectónico carregado de significado permitia, através dos seus elementos enviar várias mensagens: O coelho, em lanterna tradicional, mostrava a preservação da tradição em Macau, ao mesmo tempo que lhe transmitia as suas características (velocidade e fertilidade), terra em constante e rápido crescimento e desenvolvimento.

Embora em Macau ainda se encontrem alguns (poucos) artesãos de lanternas clássicas, a recuperação e o desenvolvimento das antigas técnicas de construção de lanternas alusivas ao Chong Chao, muito devem à ideia – concretizada - do Arquitecto Carlos Marreiros no seu projecto para o pavilhão de Macau na Expo 2010 de Xangai. Não só porque o pavilhão se impôs, como a própria associação cultural a que preside (*Albergue SCM*) passou a ser mais um local de celebração da festividade em Macau exibindo lanternas clássicas, e outras que sendo de técnica clássica já apresentam motivos diferentes e arrojados. Tal se deve ao funcionamento com continuidade de diversas oficinas de aprendizagem que tem tido lugar no *Albergue SCM* desde aquela data dirigidas por mestres artesãos clássicos que tem transmitido os seus conhecimentos àqueles que assim poderão preservar a herança cultural, contribuindo para a imagem própria de Macau.





NA CHINA O REJUVENESCIMENTO ESTÁ ESTREITAMENTE LIGADO À LUA E À ÁGUA. UM E OUTRO ELEMENTOS ENCONTRAM-SE NA MULHER FÉRTIL, QUE MENSALMENTE O REVELA ATRAVÉS DA “ÁGUA MENSAL” OU “ÁGUA DA LUA”. POR TAL RAZÃO O CULTO DA LUA, PRATICADO PELAS MULHERES, ENGLOBA SEMPRE A CONCEPÇÃO, A MATERNIDADE E A PROTECÇÃO FILIAL

no Outono pedindo por boas colheitas, contudo referências ao festival do Meio de Outono surgem já nos célebres Ritos de Zhou (周禮, 周礼) (Dinastia Zhou do Oeste) altura em que entre a nobreza e os ricos vingou o hábito de sacrificarem à Lua no 15.º dia da 8.ª Lua. Tornar-se-ia uma festa popular já na Dinastia Tang (唐朝) (618 – 907) com referências variadas nos versos dos grandes clássicos chineses [ver caixas com poemas]. Contudo é na dinastia seguinte, a Song (宋), que a tradição se enraíza permanecendo até aos nossos dias.

Mas há sempre uma lenda para dar uma outra cor à realidade levando a explicação das coisas para o mundo do maravilhoso, e a Festa da Lua, não poderia ficar de fora. Embora a lenda não negue a introdução do culto imperial à Lua na Dinastia Tang, precede tal prática de um acontecimento transcendente que terá sido uma visita do Imperador ao Palácio da Lua. O Imperador que terá introduzido o culto é Li Longji (李隆基) ou Xuanzong) que terá feito essa visita pela mão do mestre Taoista Lo Gong Yuan, que o conduziu através de uma ponte que unia a terra à lua através dos céus. Uma outra versão descreve esta viagem como feita através do sonho mas que, para o efeito tanto faz, já que a validade é a mesma se sancionada pela crença.

SEONG NGÓ, A DEUSA DA LUA

A história de Seong Ngó está intimamente ligada à mitologia chinesa da criação³, são muitas contudo as versões da lenda. Das muitas que tenho ouvido resumo aqui uma das que parecem não se distanciar muito do mito do arceiro que derrubando os nove sóis salvou a humanidade da destruição e da fome, assim como de Seong Ngó cuja curiosidade sobre o elixir da longevidade provocou o desenrolar da história. “Song Ngó voa até à Lua”, assim se denomina esta lenda: Depois de ter destruído os nove sóis Hau Gnai conhece Song Ngó grande admiradora sua, apaixonam-se e casam-se. O arceiro continua a ensinar a sua arte aos mais necessitados dos seus seguidores para que estes pudessem com a caça sobreviver e para se defenderem. Um dos seus discípulos começou a convencer Hau Gnai de que pelo seu acto heroico merecia ser recompensado, nomeadamen-

BEBENDO COM A LUA

Entre as flores e um pote de vinho
 Bebo solitário, ninguém perto de mim
 Levanto o meu copo e convido a Lua
 Com a minha sombra seríamos três
 Mas a Lua não sabe como beber
 A minha sombra segue o meu corpo
 Por um instante, tive mais dois amigos
 Alegria como se chegasse a Primavera
 Canto, a Lua dá-me força com o seu movimento
 Danço, a minha sombra fica trémula e dispersa
 Lembro-me como fomos bons companheiros
 Quando sóbrio divertimo-nos em conjunto
 Quando bêbado cada um com o seu caminho
 Faço uma jura. Viajar sempre sem sentimentos
 E marco encontro para vermos a Via Láctea

Li Bai (Li Po) (李白) 701 - 762

Versão em português de Fernando Sales Lopes



PENSAMENTOS NO SILÊNCIO DA NOITE

Pela janela entra o brilho da Lua
 Na terra uma pincelada de neve
 Levanto os olhos para a Lua cheia
 Baixo-os, saudades da minha casa

Li Bai (Li Po) (李白) 701 - 762

Versão em português de Fernando Sales Lopes



te com a construção de um templo a ele dedicado. Song Ngó fica triste com esta ideia e pede ao marido para continuar a ser modesto. Hau Ngai vai aconselhar-se com a imperatriz que lhe oferece o elixir da imortalidade. O arceiro regressa para casa para o poder tomar com a esposa. O discípulo descobre o que se passa e ao tentar roubar o elixir a Hau Gnai acaba por o matar. Triste, Seong Ngó não querendo dividir o elixir com o assassino do marido toma-o e voa até à Lua. O discípulo esconde-se para não ser apanhado pelos habitantes da aldeia, mas



estes perante a escuridão decidem ir buscar lanternas para o encontrarem mais facilmente. A nossa contadora de histórias concluiu, então, que esta é a explicação para o aparecimento das lanternas na Festa do Bolo Lunar, e que a lua se encontra mais cheia e brilhante pois o coelhinho, o cortador de árvores e as fadas fazem, nessa noite, a limpeza da Lua. Esta é uma das muitas versões da lenda, contada por uma jovem adulta de Macau.

São diversas as versões da lenda envolvendo o arceiro (Hau Gnai, ou Houyi (后羿), o imperador,



PÍLULA DA IMORTALIDADE

A procura da pílula da imortalidade, a par da transmutação dos metais, são dois dos grandes princípios da Alquimia Taoista (Dragão Verde e Tigre Branco). É da união destes dois seres que representam o feminino e o masculino, o Yin e o Yang que se produz a energia criadora para a “fornalha” alquímica em que as transformações se produzem. O coelho, que na quase totalidade das versões das lendas é o manufator daquela pílula, transporta com ele a força reprodutora por excelência, aliás característica que lhe dá o atributo de símbolo da fertilidade, da renovação, em muitas e diferentes culturas.



o traidor, e a deusa da Lua (Seong Ngó, ou Chang'e (嫦娥)). Tantas as versões que por vezes se contradizem. Chang'e, por exemplo, nalgumas dessas versões surge como uma beldade da corte do Imperador de Jade, aia de sua esposa a Rainha-mãe do Oeste e Hau

Gnai como um imortal Noutra, Hau Gnai chega a ser um governante déspota e cruel e Seong Ngó, rouba-lhe a pilula da imortalidade (ver caixa) para que acabe a tirania e crueldade de Hau Gnai... Também o coelho tem diversas versões, ou é ajudante de Seong Ngó no fabrico da pilulas da imortalidade, ou uma transformação da própria deusa da Lua, assim como a rã de três patas... Também Hau Gnai tem um fim diferente conforme a lenda, numa delas estará a viver no Sol, aproveitando a lua cheia em cada mês para fazer uma visita à Lua tentando encontrar a sua amada.

EMBORA A LENDA NÃO NEGUE A INTRODUÇÃO DO CULTO IMPERIAL À LUA NA DINASTIA TANG, PRECEDE TAL PRÁTICA DE UM ACONTECIMENTO TRANSCENDENTE QUE TERÁ SIDO UMA VISITA DO IMPERADOR AO PALÁCIO DA LUA

MACAU E A FESTA DA LUA

Macau fica engalanada para a festa com lanternas multicoloridas, de todos os tamanhos e feitios, espalhadas pelas ruas da cidade e Ilhas, nos jardins, divisórias de estradas e ro-

tundas. Multiplicam-se as tendinhas de venda de artefactos próprios da época onde os maiores “clientes” são as crianças atraídas pelas lanternas que passeiam pelas ruas ainda dias antes da festa da noite da Lua. Cestos de frutas, caixas de bolos lunares, e outros doces acepipes, “correm” pela cidade numa azáfama que lembra o Ano Novo Lunar, congratulando aqueles que se quer distinguir, familiares, amigos ou colegas de profissão. O movimento constante de turistas e residentes em Macau aumenta nesses dias com o vaivém nos postos fronteiriços, pois a reunião familiar é um dos principais traços da festa. Em Macau onde as iluminações nocturnas eclipsam com brilho e cor o próprio firmamento, à falta de largos campos onde apenas a luz das estrelas e o brilho da lua se possam impor, a população procura as zonas ribeirinhas

DO CRISÂNTEMO AO OSMANTOS

O chá de crisântemo é a bebida tradicional para acompanhar o Bolo da Lua. Para além do significado da própria flor (saúde, prosperidade, felicidade e longevidade) com cujas pétalas se faz a infusão, este chá tem efeitos medicinais evitando constipações e curando a tosse quando o tempo muda. Ora estamos em tempo da transição do Verão para o Outono, com a chegada de tempo mais frio, pelo que será, também, aquele o efeito pretendido. Beber vinho aromatizado com osmantos é um hábito chinês com mais de dois milhares de anos. É bebida típica da Festa da Lua, pois é nesta época que as flores daquele arbusto estão no seu máximo esplendor.





para observar a festejar a lua, quer na cidade de Macau quer nas ilhas, com a praia de Hac-Sá a ser, ainda, um dos locais preferidos.

Esta Lua, cheia de se quer ver brilhante na noite deste dia, encerra mistérios, lendas que se recordam, práticas que se repetem, com multiformes e multicoloridas lanternas e petiscos onde não pode faltar o Bolo Lunar, também ele com formatos característicos, sabores para vários gostos, e lendas que lhe afirmam o estatuto e importância.

OS BOLOS LUNARES DE MACAU

Têm fama os bolos lunares do Guangdong, considerados dos melhores de toda a Chi-



Bate-pau, assim se denomina entre a comunidade macaense esta festividade, por ser barulhenta a confecção do Bolo Lunar, já que os formatos e motivos que os caracterizam se devem a uma forma de madeira que os tem em negativo baixo-relevo, onde são moldados ainda em massa, por mão forte de pasteleiro, obrigando para o desenforme a pancada forte e seca sobre a rija mesa, num bate-pau, repetidamente ritmado por dias e noites que antecedem as comemorações.

O BOLO LUNAR

A origem do Bolo Lunar, normalmente atribuída ao episódio da revolta contra os Mongóis (ou até à lenda de Seng O) parece esfumar-se no tempo com variadas versões. Numa delas se conta que um rico Uyghur terá oferecido ao imperador Taizong (reinou de 626 a 649) na sequência da sua vitória sobre os Mongóis no 15.º dia da 8.ª Lua uns bolos

redondos. O imperador ao pegar nos bolos e apontou para a lua, e exclamou: Convido-os a provarem estes bolos. Taizong terá distribuído os bolos pelos ministros. Assim que tal constou, a prática ter-se-á espalhado pela China de então, começando o costume de se oferecerem os bolos lunares. Na lenda sobre a ida de Li Longji -

que reinou entre 712 e 756 - ao Palácio da Lua, onde se conta que o imperador foi recebido com - entre outras delícias - bolos da lua. A revolta contra os mongóis decorreu durante a dinastia Yuan (元朝 1280-1368). Por ironia do destino parece ter sido durante esta dinastia que o hábito de degustar, e partilhar, o Bolo da Lua se terá popularizado.



O QUE MARCA A DIFERENÇA EM MACAU É A QUALIDADE DA CONFEÇÃO DO CLÁSSICO BOLO LUNAR. AQUI SE ENCONTRAM PADARIAS E BOLEIRAS COM QUASE UM SÉCULO DE EXISTÊNCIA QUE CONSERVAM A QUALIDADE

na. E os de Macau em particular. As pastelarias mais tradicionais, e características, encontram-se na Rua dos Mercadores e vizinhanças.

Do bolo caseiro preparado por mãos entendidas, ao da pastelaria, mais ou menos industrializado, mas ainda clássico, aos novos tempos da profusão do bolo lunar para todos os gostos, de todas as cores e sabores, deixando apenas como símbolo da tradição – nem todos – para lá do formato redondo ou quadrado, as inscrições-mensagem na cobertura, e a gema de ovo no seu interior, fica a recordação da escondida mensagem revolucionária, e da Lua no ovo simbolizada.

Mas há a nova geração de bolos lunares acompanhando novos gostos, texturas e temperaturas, gelado e com novos recheios como café, chocolate, frutos secos, nozes, líchias... bolos da lua *fat-free* de iogurte, gelatina, ninhos de andorinha, de baixo teor de açúcar, etc... Diz-se que a moda surgiu por “uma maior consciência pela saúde”, pois reduzem açúcares e gorduras. Diz-se que são melhor recebidos por todos, diz-se muita coisa, e as grandes marcas transnacionais agradecem...

O que marca a diferença em Macau é a qualidade da confecção do clássico Bolo Lunar. Aqui se encontram padarias e boleiras com quase um século de existência que conservam a qualidade e são conhecidas pelo mundo que nos rodeia, e mais além, como referem os fabricantes que nos dão conta da quantidade de clientes que pela época procuram o produto de excelência, vindos do Interior da China, de Hong Kong, de Taiwan. Mas também do muito destes especiais Bolos Lunares que exportam para vários países acolhedores da diáspora chinesa, nomeadamente Malásia, Singapura, Estados Unidos da América ou Austrália.



OLHANDO A LUA DE FUZHOU

Esta noite a minha mulher está só, olhando o céu
As crianças ainda não compreendem a saudade
O perfume húmido deixa seus cabelos molhados
Os raios de luz brilham no jade dos seus braços

Quando poderemos estar olhando da mesma
janela?
E as nossas lágrimas secarem então da distância

Tu Fu (Du Fu) (杜甫) 712 – 770

Versão em português de Fernando Sales Lopes

Característica, também, deste Festival em Macau é como já anteriormente desenvolvemos a permanência – e o esforço para a sua continuidade – das tradicionais lanternas manufacturadas por artesãos sábios com motivos lendários “esculpidos” a seda ou papel. ■

- 1 Tão importante é o Bolo Lunar que também por ele se designa a festividade, e porque a festa é à noite, e se pode estender pela madrugada, o feriado oficial em Macau é gozado no dia a seguir à data. Poderá parecer estranho para quem não conheça os costumes, e aqui chegando se depare com um feriado que se designa como o do Dia seguinte ao Chong Chao, ou o Dia seguinte ao Bolo Lunar, o dia do descanso da festa.
- 2 Conta-se que o Bolo Lunar terá sido o veículo utilizado pelos revoltosos conta a dinastia Mongol, para transportar no seu interior a mensagem que deu a senha para o levantamento popular.
- 3 Em edições posteriores da RM desenvolveremos o tema dos mitos clássicos chineses.



PortuGoesas com Macau nas pautas

No seu álbum de estreia as PortuGoesas prometem embalar mandó, fado e *dulpod* em tons clássicos e tradicionais de Goa. Algumas dessas partituras recolhidas foram desencantar em Macau, aí guardadas há mais de 20 anos. O trio quer revelar já no final do Verão esta visão da identidade goesa e depois, quem sabe, cantá-la em Macau

T PATRÍCIA LEMOS
F PAULO CORDEIRO, EM PORTUGAL

VERÓNICA MILAGRES da Silva e Carolina Figueiredo identificaram-se logo pelo olhar quando se cruzaram, como aliás acontece sempre que um goês se encontra com outro. Sabiam que algo as unia. “Percebemos isso de imediato”, sublinha Verónica. Se o reconhecimento das raízes foi imediato, já a formação das PortuGoesas, que inclui ainda o pianista Carlos Garcia, esperou vários anos para acontecer.

As cantoras líricas conheceram-se no Coro Gulbenkian, em Portugal, há mais de 15 anos, mas eram vários os descendentes de goeses nesse agrupamento, por isso não estranharam a coincidência. Nem depois de descobrirem que os pais não só se conheciam, como tinham cantado juntos há 50 anos, as fez pensar que o destino tinha marcado encontro entre as duas. Porque quase todos os goeses cantam, dançam ou tocam um instrumento.

Há dois ou três anos numa situação informal, “uns amigos

do coro pediram que cantássemos música goesa. A Carolina sentou-se ao piano e, sem combinar, cantámos músicas que ambas conhecíamos”, recorda a soprano Verónica. “Parecia ensaiado” de tanto que se completavam, “porque a Carolina, que é meio-soprano, era a voz grave e eu a aguda”. A semente estava lançada mas não passou de uma “situação engraçada”. Foi preciso uma viagem de trabalho ao Porto, a coincidência das duas não poderem acompanhar o resto do Coro Gulbenkian no autocarro e terem de fazer a viagem juntas de carro para a semente germinar. Nessa viagem nasceu a ideia de formar as PortuGoesas, que

muito deve a um “desenrolar de coincidências”, dizem quase em uníssono.

O rol de acasos não termina aí. Pouco depois do momento decisivo, Carolina encontrou o compositor goês Jerónimo Silva num restaurante: “Já não o via há largos anos. Ele contou-me que estava a terminar de compor uma missa em concani [uma das línguas oficiais da Índia] e eu falei-lhe do nosso novo projecto de música goesa”. A partir daí, os encontros sucederam-se para que as PortuGoesas conhecessem melhor as partituras inéditas. Se dúvidas restassem sobre o destino das duas cantoras, este compromisso com o compositor selava o arranjo. Afinal, seriam elas e Carlos Garcia a estrear aquele original da música erudita. Algo que, aliás, pretendem continuar a fazer, apesar de grande parte do seu repertório pertencer ao cancionero de Goa.

Em Maio, revelou-se essa mesma missa em concani no Museu do Oriente. Mas não foi a primeira vez que actuaram. As PortuGoesas já passaram

AS PORTUGOESAS
JÁ PASSARAM POR
ALGUNS PALCOS
LUSOS, OUVINDO ATÉ
APLAUSOS EM GOA. E
MACAU TAMBÉM ESTÁ
NOS PLANOS DO TRIO



Carolina Figueiredo é filha do falecido músico e arquitecto Fortunato Figueiredo, que era sobrinho do fundador da Kala Music Academy, uma respeitada instituição cultural de Goa

por alguns palcos lusos, ouvindo até aplausos em Goa. E Macau também está nos planos do trio. Afinal, foi lá que foram buscar parte do repertório...

Do Senado ao São Luiz

Carolina mudou-se para Macau com os pais e os irmãos quando tinha apenas oito anos. “Só fui para Portugal aos 18.” Durante a adolescência integrou o Grupo Musical de Macau – Família Figueiredo. Actuou muitas vezes na cidade e até deu um grande espectáculo no São Luiz, em Lisboa, nos idos anos 1990.

APESAR DE DAREM PRIORIDADE À MÚSICA DE GOA, COM *TUCÁ*, *KAIBORELÓ*, *FARAR FAR* OU *ADEUS* EM DESTAQUE NO ALINHAMENTO, OS SONS DA RAIZ DA LUSOFONIA NÃO SÃO ESQUECIDOS

Já adulta, a meio-soprano rumou a Portugal para prosseguir os estudos. Em Macau, ficaram os pais e muitas partituras de música de Goa, Portugal, Macau e até de Timor. “O meu pai era cuidadoso e catalogou tudo em pastas.” A de Goa esteve guardada em Macau até

nascерem as PortuGoesas. E foi a Verónica que, numa viagem à RAEM, a trouxe para Lisboa.

Carolina promete num eventual concerto do trio em Macau entoar algumas músicas compostas ou recolhidas na região pelo seu pai. E levanta a ponta do véu: “É provável



Verónica Milagres da Silva é bisneta do compositor de mandós Paulo Milagres da Silva e fez parte do grupo de Danças e Cantares da Casa de Goa em Lisboa

que sejam de embalar”, revelando depois *Bastiana* como o tema eleito. Confessa que gostava de actuar no Fórum de Macau e queria encher a sala. “Podíamos também cantar no Largo do Senado, onde já actuei em pequenina.”

A recolha continuou e mais pautas se juntaram à festa das PortuGoesas. Numa outra viagem, desta feita a Goa, Verónica aproveitou para comprar alguns compêndios tradicionais onde, para sua surpresa, encontrou dois mandós – um género típico de Goa – escritos pelo bisavô. “Foi uma grande emoção”, confessa, orgulhosa.

Com o repertório a crescer na toada das viagens, onde se incluem ainda muitas horas de navegação na Internet, as PortuGoesas têm-se surpreendido com a quantidade de informação disponível sobre o cancionero de Goa. Contudo, Verónica considera que

“não é um repertório muito conhecido”, sem desprestígio para os grupos amadores que o têm feito perpetuar. Mas sente que talvez não tenha existido até hoje uma preocupação em divulgar essa música “de um modo mais institucional”.

O QUE É O MANDÓ?

Também apelidado de manddo, este género musical típico de Goa é a marca cultural do encontro entre a cultura indiana e a portuguesa. Cantadas durante os séculos XIX e XX, estas canções de amor eram populares entre os goeses católicos.



BRILHOS DE GOA

É sobretudo o piano de Carlos Garcia que tece o cenário musical das PortuGoesas. Mas dois outros instrumentos de percussão de Goa são convidados para colorir o repertório do trio de Lisboa que inclui música erudita, tradicional e religiosa de Goa. A meio-soprano Carolina Figueiredo toca o *ghumat*, “que está para a música goesa, como a guitarra portuguesa para o fado”, esclarece, admitindo que aprendeu recentemente a tocar este instrumento “com a ajuda de outros goeses”. O *ghumat* é um cântaro de barro e é coberto por uma pele de lagarto em vias de extinção. A soprano Verónica Milagres da Silva toca *paizonam*. “São uns guizos que se colocam nos tornozelos e eram sobretudo usados pelas bailadeiras.” Esta opção das PortuGoesas tem muito a ver com a necessidade de diversificar o timbre e “dar outro brilho rítmico à música”, apesar de não ser um instrumento comum no mandó, o género musical típico de Goa. Acentuando a sua “liberdade de escolha” no tratamento das raízes, as cantoras não vestem o traje típico dos mandós (*pano baju*), “porque era um pouco pesado”, explica Carolina. Para o palco levam sempre o *salwar* (calças) *kameez* (túnica), que inclui ainda uma *dupatta* (lenço).

Apesar de darem prioridade à música de Goa, com *Tucá*, *Kaiboreló*, *Farar Far* ou *Adeus* em destaque no alinhamento, os sons da raiz da lusofonia não são esquecidos. É o caso do *Fado da Mariquinhas*, que faz todo o sentido na *set list* porque os mandós lembram os fados. Estas músicas lentas de Goa dividem-se em várias categorias. Os mandós mais clássicos são canções de amores fracassados. Também há mandós de casamento, de amores felizes e os de celebração de nascimentos e os de funerais. “No fundo, são canções de amor”, atalha Verónica.

Por tradição, “depois dum mandó canta-se uma rap-sódia de *dulpods*, que são músicas mais mexidas”. São pequenos estribilhos de canções que têm um tom mais satírico, com carácter social ou político. A música das PortuGoesas inclui ainda cantares das bailadeiras hindus, as colvontas, e as canções de embalar que eram entoadas pelas amas de antigamente. O trio ainda não chamou para o seu repertório as canções de trabalho de Goa, mas está nos planos.

World music com clássica

“A música goesa é muito diferente da do resto da Índia, porque é muito influenciada pela portuguesa em termos de concepção harmónica”, explica Carolina, adiantando que a estrutura dos tradicionais mandós e *dulpods* “dá para ser entoada a duas vozes”. Apesar de vocalmente mais simples do que o canto lírico, a música de Goa ganha nas vozes de Carolina

e Verónica roupagens mais clássicas, até porque a acompanhá-las está um pianista com conhecimentos musicais mais formais e variados. “Entendemo-nos todos muito bem porque temos formação clássica.” Neste momento, os arranjos estão praticamente a cargo de Carlos Garcia e isso está bem patente no disco de estreia que têm estado a gravar em Lisboa e arrisca lançamento até ao fim deste ano.

No início eram as cantoras que definiam o som pretendido, porque “era um tipo de música que o Carlos não conhecia”, justifica Carolina. Com uma experiência que vai do jazz à música popular, o pianista “é bastante plástico”, segundo Verónica. Ao que a meio-soprano acrescenta: “E tem muita sensibilidade para a *world music*”.

As PortuGoesas não gostam muito da ideia de classificar de “clássica” a volta que estão a dar

À PESAR DE
VOCALMENTE MAIS
SIMPLES DO QUE
O CANTO LÍRICO,
A MÚSICA DE GOA
GANHA NAS VOZES
DE CAROLINA E
VERÓNICA ROUPAGENS
MAIS CLÁSSICAS,
ATÉ PORQUE A
ACOMPANHÁ-LAS ESTÁ
UM PIANISTA COM
CONHECIMENTOS
MUSICAIS MAIS
FORMAIS E VARIADOS

à música goesa, “porque cantamos estes temas como antigamente, como aprendemos a entoá-los”, sublinha Verónica.

Aliás, muito deste repertório nasce da tradição oral, porque antigamente as famílias passavam muitos serões a tocar e a cantar, “e as canções passavam de pais para filhos”, como aconteceu com as duas intérpretes. Não é por isso de estranhar a riqueza do cancionero de Goa que, apesar de disperso em livros e *websites*, ainda hoje se encontra vivo na memória dos seus herdeiros.

Não é possível falar de Goa sem falar de música, com tudo o que isso tem de modernidade, por ter sido o berço da música electrónica *trance*, e de antiguidade, porque era também a cantar que os goeses afirmavam a sua identidade. E se tal era natural na Goa povoada de hindus e indianos, também o foi quando muitas famílias goesas se mudaram para Portugal e outras paragens distantes. A música manteve e reforçou a ligação às raízes. ■



Cartaz

MESCLA ENTRE TRADIÇÃO E VOCAÇÃO

Aclamado contrabaixista e compositor, Christian McBride é considerado um dos mais proeminentes artistas do jazz contemporâneo. O swing da sua Big Band vai improvisar sobre os sons mais *cool*, do *blues* e *bebop jazz*, passando pelos clássicos e pelas suas próprias composições em um único concerto. Dia 2 de Setembro, no Centro Cultural de Macau

Christian McBride começou a tocar contrabaixo eléctrico aos nove anos, influenciado pelo pai e pelo tio-avô, ambos contrabaixistas profissionais. O pai Lee Smith tocou com Billy Paul e o cubano Mongo Santamaria, e o tio-avô, com músicos de *avant-garde* como Sun Ra e Khan Jamal. Aos 11 anos passou para o contrabaixo acústico, estudando inicialmente música clássica com professores como Neil Courtney, coordenador da *Philadelphia Orchestra*. Aos 13 já actuava profissionalmente em bandas locais.

Um ano mais tarde, Wynton Marsalis impressiona-se com o rapaz de 14 anos e convida-o a integrar o seu grupo na *Academy of*





ESPECTÁCULOS

Music. McBride aceita e Marsalis torna-se uma espécie de mestre, aconselhando-o sobre o que e como ouvir para melhor sedimentar os conhecimentos jazzísticos.

Em 1989 gradua-se na *High School of Performing Arts* e recebe uma bolsa na aclamada *Julliard School of Music*, em Manhattan. No entanto, mal consegue terminar o primeiro ano devido à sua agenda já muito ocupada. Toca em clubes de jazz de Nova Iorque, excursiona com a banda do saxofonista Bobby Watson, e nesta mesma época conhece Betty Carter, uma das suas maiores entusiastas. É aclamado pela revista *Rolling Stone* como o jazzista mais importante de 1992, e não desaponta, participando do quarteto de Pat Metheny (*Pat Metheny's Special Quartet*), que contava com a presença do veterano baterista Billy Higgins e a estrela ascendente do sax tenor Joshua Redman. No ano seguinte, enquanto excursiona com Redman, assina um contrato com o selo Verve, que lança o seu primeiro disco, intitulado *Moodswing*, em que toca exclusivamente contrabaixo acústico. Em 2011 Christian McBride e a sua banda foram galardoados com um Grammy pelo seu *The Good Feeling*, um álbum feito de arranjos de *standards* de jazz reinventados como *Broadway* e de faixas originais como *Bluesin' in Alphabet City*. Este ano esteve ainda nomeado para a categoria 'Melhor Álbum de Jazz Instrumental' dos Grammys com o seu último álbum, *Out Here*. Ao longo de mais de 20 anos, a estrela do contrabaixo tocou e colaborou em mais de três centenas de gravações e actuou em inúmeros agrupamentos musicais com quase todos os grandes nomes do jazz, de Sonny Rollins a Herbie Hancock, entre muitos outros. Pela primeira vez em Macau, a Christian McBride Big Band promete trazer o melhor da sua carreira para um concerto de hora e meia no Grande Auditório do Centro Cultural.

CHRISTIAN MCBRIDE BIG BAND

2 DE SETEMBRO @ 20H00
GRANDE AUDITÓRIO DO CENTRO CULTURAL DE MACAU
BILHETES ENTRE MOP 100 E 250

NA AGENDA



MÚSICA



Piano Mágico e as Curtas de Chopin

Acompanhado pela música ao vivo de Colleen Lee, premiada pianista de Hong Kong, *Piano Mágico* leva os espectadores às Curtas de Chopin, uma série de pequenos filmes realizados com o apoio de Lang Lang, que gravou o conjunto original dos *Études* de Chopin para o projecto.
9 DE AGOSTO @ 19H30
10 DE AGOSTO @ 15H00
CENTRO CULTURAL DE MACAU
BILHETES A PARTIR DE MOP 100



DANÇA



Constelações

O grupo espanhol Aracaladanza traz a Macau um coquetel bailado de cores, formas e jogos para famílias e crianças a partir dos quatro anos. Inspirado no imaginário de Joan Miró, um dos maiores artistas do século XX, o espectáculo leva ao palco cinco bailarinos que interpretam o universo emocional do pintor catalão.
30 DE AGOSTO @ 19H30
31 DE AGOSTO @ 15H00
CENTRO CULTURAL DE MACAU
BILHETES A MOP 180



Ballet moderno Branca de Neve

A reinvenção da personagem pela coreografia do francês Angelin Preljocaj reconta a história eterna dos irmãos Grimm, mostrando que o mundo dos símbolos pertence tanto a miúdos como a graúdos.
19 E 20 DE SETEMBRO @ 20H00
CENTRO CULTURAL DE MACAU
BILHETES A PARTIR DE MOP 100



PIORES TUFÕES DA HISTÓRIA EM IMAGENS PARA RECORDAR

Assinalando os 140 anos do dia que ficou conhecido por “Calamidade do Tufão de 1874”, a exposição “Em tempo de tufões - Exposição dos documentos históricos de Macau” reúne documentos escritos, fotografias, objectos reais, mapas, notícias e outros materiais sobre a tempestade de 1874 e outros tufões que assolaram Macau no século passado, de forma a que os visitantes conheçam melhor a evolução dos sinais de alarme de tufões que afectam Macau e a região

Na noite de 22 para 23 de Setembro de 1874, um violento tufão atingiu Macau, tirando a vida a cerca de 5000 pessoas e provocando o naufrágio a 2.000 embarcações. A estes, somaram-se muitos outros com perdas menores ao longo da história da cidade, mas que agora são lembrados através da exposição “Em tempo de tufões - Exposição dos documentos históricos de Macau”,



patente até ao dia 7 de Dezembro nas instalações do Arquivo Histórico. A temática é apresentada através de um leque variado de registos históricos e documentação, fotografias, objectos reais, mapas, imagens e notícias do tufão catastrófico de 1874, assim como de outros grandes tufões que assolaram Macau no século passado. “Muitos dos documentos em exibição são de grande valor histórico, abordando temas como a nomenclatura dos tufões, instrumentos de monitorização, sinais de aviso, devastações e prejuízos dos tufões com o intuito de proporcionar aos visitantes um maior conhecimento sobre o impacto dos tufões em Macau e dar uma visão da relação entre o desenvolvimento urbano e desastres naturais”, refere o Instituto Cultural (IC) no guia da exposição. Anualmente a região é assolada por tufões, uma mistura de vento e chuvas muito fortes que podem provocar danos de diferente intensidade, principalmente quando atingem zonas sem grandes infra-estruturas. O presidente do IC, Ung Vai Meng, acredita que a exposição serve dois propósitos: recuperar a memória deste fenómeno natural, bem como servir “de alerta à população dos efeitos dos tufões e de como é necessária uma harmonia entre o homem e a natureza”.

É no Verão que são mais frequentes chuvas intensas, trovoadas e tufões na região, sendo o período de Julho a Setembro considerado o mais susceptível à passagem de tempestades tropicais. Inserida no âmbito do Dia do Património Cultural da China e do Dia Internacional dos Arquivos, a exposição será ainda complementada com palestras subordinadas ao tema com o objectivo de melhor esclarecer a população sobre estes fenómenos naturais.

EM TEMPO DE TUFÕES: EXPOSIÇÃO DOS DOCUMENTOS HISTÓRICOS DE MACAU

ARQUIVO HISTÓRICO DE MACAU,
PRAÇA DO TAP SEAC
ATÉ 7 DE DEZEMBRO
DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO
☎ 10H00 – 18H00
ENTRADA LIVRE



Pioneirismo do Movimento da Nova Cultura – Exposição de Qian Xuantong

Este ano, assinala-se o 95.º aniversário do Movimento Nova Cultura, uma revolução literária que penetraria o Movimento de Quatro de Maio de 1919, e o 75.º aniversário da morte do pensador e filólogo Qian Xuantong. O Museu de Arte de Macau apresenta a exposição que pretende ilustrar o espírito do Movimento Nova Cultura. ATÉ 5 DE OUTUBRO
MUSEU DE ARTE DE MACAU
DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO
BILHETES A MOP 5



Obras Primas da Pintura dos Museus Nacionais de França

A mostra apresenta 12 obras primas, abrangendo cinco séculos, emprestadas por diversos museus franceses. Destaque para quadros de Pablo Picasso, Henri Matisse e Claude Monet, exibidos pela primeira vez em Macau. ATÉ 31 DE AGOSTO
MUSEU DE ARTE DE MACAU
DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO
BILHETES A MOP 5



Antiga residência do General Ye Ting

A antiga residência do General Ye Ting, um ilustre estratega militar e um dos fundadores do Exército de Libertação Popular, abriu portas ao público no final do mês de Maio depois de mais de dois anos de obras de remodelação. Além da casa em si, estão expostas várias peças preciosas de mobiliário. RUA DO ALMIRANTE COSTA CABRAL, 76, MACAU
TODOS OS DIAS,
EXCEPTO QUARTAS-FEIRAS
☎ 10H00 – 18H00
ENTRADA LIVRE

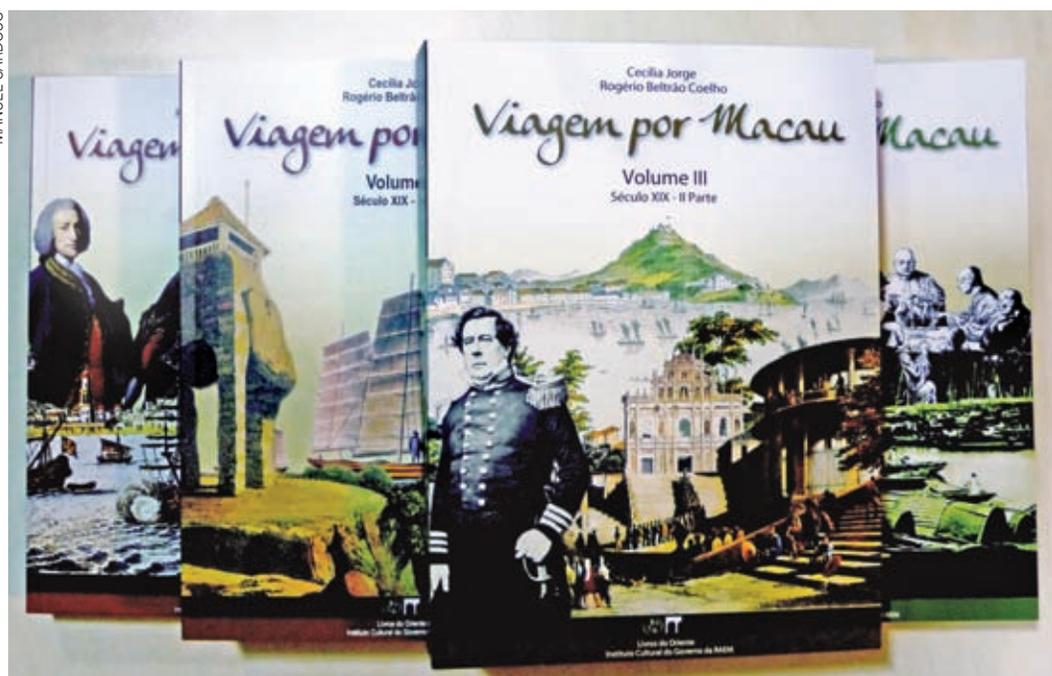
COMO ELES VIRAM MACAU

***Viagem por Macau* reúne relatos de cerca de 100 autores estrangeiros que passaram pela região entre os séculos XVII a XX. São 1666 páginas divididas em quatro volumes da responsabilidade dos jornalistas Cecília Jorge e Rogério Beltrão Coelho que enriquecem a história de Macau**

Fruto de um trabalho de investigação iniciado há 30 anos pelos jornalistas Cecília Jorge e Rogério Beltrão Coelho, *Viagem por Macau* é uma colecção de testemunhos contados por estrangeiros que passaram pela cidade e que dão voz à história de Macau ao longo dos séculos XVII a XX. A obra agrupa em 1666 páginas, distribuídas em quatro volumes, textos que descrevem a cidade e a sua população, e que tecem considerações e comentários sobre a vida de Macau bem como os seus momentos políticos mais significativos.

Já em 1997 e 1999 os autores tinham editado já dois volumes com o mesmo nome, limitando, no entanto, a recolha de textos a finais do século XIX. O trabalho de investigação agora alargado é em parte resultado de uma biblioteca que os autores construíram sobre a China e Macau. A nova obra amplia os conteúdos do século XVII até ao século XIX, e introduz o século XX até aos anos 60. “Além disso, nas edições de 1997 e 1999 havia biografias incompletas e, nalguns casos, nem sequer existiam, e nesta edição há notas biográficas de todos os autores”,

MANUEL CARDOSO



explicam os escritores em comunicado sobre a obra, lançada no início de Julho na Fundação Rui Cunha.

Os autores internacionais – navegadores, missionários, escritores e jornalistas – que escreveram crónicas, livros, cartas e diários sobre Macau, são apresentados nesta obra nas suas línguas originais (francês, inglês, italiano, espanhol, alemão e neerlandês) e com respectiva tradução em português. Até ao século XIX “há duas grandes componentes, que são as viagens à volta do mundo e as embaixadas à China: embaixadas dos franceses e sobretudo dos ingleses, que enviaram várias missões até conseguirem Hong Kong”.

Já no período referente ao século XX encontram-se “turistas, homens e mulheres que vêm a Macau em excursões próprias – como uma baronesa austríaca que veio num veleiro com a família toda e com a tripulação de 40 pessoas – e jornalistas europeus”, cujo interesse por Macau é despertado e acentuado com o período da Revolução Cultural e implantação da República Popular da China. O facto de terem passado vários jornalistas e escritores por Macau “faz com que algumas descrições tenham um conteúdo literário de muita qualidade e de muito interesse”, salientam os autores.

A antologia termina propositadamente na década de 1960 para “dar um distanciamento de 50 anos à investigação e deixar uma margem de reflexão”. *Viagem por Macau* é uma co-edição Livros do Oriente e Instituto Cultural e “pretende ser apenas uma ferramenta – um trabalho de divulgação séria e fundamentada – uma arca de sôtão onde se guardam as recordações...”. Aos historiadores, sociólogos e antropólogos caberá agora “fazer a análise dos textos e tirar as conclusões necessárias à compreensão de um qualquer momento da história de Macau e dos comportamentos dos que a viveram”.

VIAGEM POR MACAU
CECÍLIA JORGE E ROGÉRIO BELTRÃO COELHO
LIVROS DO ORIENTE E INSTITUTO
CULTURAL DE MACAU, 2014
1666 PÁGINAS



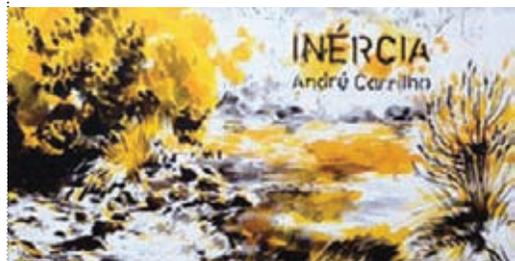
Atlas da China

Michele Ruggieri

Instituto Cultural da RAEM, 2014

Traduzido do original em italiano e em latim e baseado na edição de 1993 do *Altante della Cina di Michele Ruggieri*, S.I., da colecção da Libreria dello Stato, o novo *Atlas da China* amplia o leque de leitores na sua versão trilingue (chinês, português e inglês). O jesuíta Michele Ruggieri saiu de Itália rumo a Macau, onde estudou língua e cultura chinesas, abrindo a porta ao intercâmbio entre Ocidente e Oriente, tornando-se num pioneiro da divulgação cultural e um ícone na China.

MOP 500



Inércia

André Carrilho

Abysmo, 2014

Esta é a nona obra do designer, ilustrador, caricaturista e cartoonista. *Inércia* reúne 80 desenhos distribuídos por 150 páginas, feitos em três continentes (Europa, Ásia e África) no espaço de dois anos. Todos os desenhos foram feitos presencialmente, mas alguns foram terminados mais tarde com recurso à memória. A experiência, nomeadamente na Praça do Senado em Macau, onde foi assediado por muitos turistas, ajudou André Carrilho a perceber que poderia trabalhar como artista de rua.

MOP 200



VISTA SOBRE MACAU A PARTIR DO MERCADO DE SÃO DOMINGOS

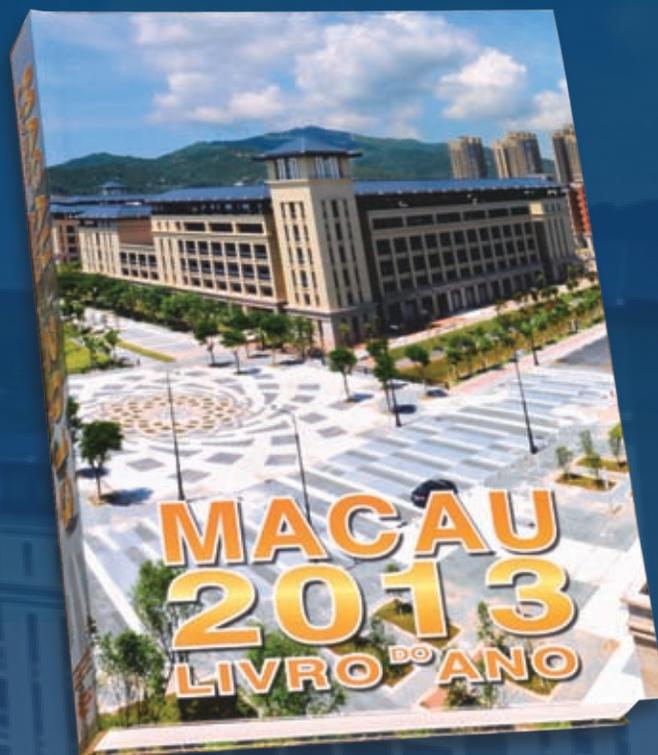
Década de 1940



F ARQUIVO HISTÓRICO DE MACAU

NOS FINAIS dos anos de 1930, Macau contava com pouco mais de 157 mil habitantes. A Zona de Aterros do Porto Exterior (ZAPE) ficava então concluída em 1936, numa altura em que também se aumentava o aterro existente entre a península de Macau e a Ilha Verde. Quatro anos mais tarde, estavam concluídas as obras do aterro da Praia Grande. Com o eclodir da Segunda Guerra Mundial (1939-1945), da Guerra Sino-Japonesa (1937-1945) e da Guerra do Pacífico (1941-1945), a população de Macau dupli-

cou, ultrapassando, nos finais de 1940, os 245 mil habitantes, graças a uma grande leva de refugiados do Sudeste Asiático. As transformações urbanas acentuaram-se então com novos arruamentos e com obras de saneamento básico, mas com a falta de espaço para abrigar tamanha população, a cidade começou a trepar pelas colinas mais altas, como a da Guia. O progresso fazia-se também sentir na vida económica da cidade. No período pós-guerra, o jogo começou a proliferar, complementando as receitas das indústrias tradicionais do peixe seco, dos panchões e do cimento.



MACAU 2013

LIVRO DO ANO



As edições em língua chinesa, portuguesa e inglesa do **MACAU 2013 – Livro do Ano**, uma publicação anual do Gabinete de Comunicação Social da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), já estão à venda.

O **MACAU 2013 – Livro do Ano** é uma publicação que regista de forma sistemática o desenvolvimento político-económico e sócio-cultural da região administrativa especial, disponibilizando, ao longo das suas páginas, dados e informação variada para todos quantos desejam estudar e compreender melhor Macau.

O **MACAU 2013 – Livro do Ano**, edições chinesa, portuguesa e inglesa, pode ser adquirido ao preço de capa de 120 patacas por exemplar, acompanhados 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.

Colección Selos
de Macau

澳郵集 收 藏

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



情牽心意 助拓商貿
Aproximamos Pessoas, Facilitamos Negócios