CASA DE MACAU EM PORTUGAL MEIO SÉCULO A CELEBRAR MEMÓRIAS





RETRATOS DA TERRA O SAPATEIRO, PROFISSÃO EM RISCO DE EXTINÇÃO



DRAGÃO EMBRIAGADO
FESTIVAL EXCLUSIVO DE
MACAU RESISTE AO TEMPO



# 星級旅遊服務認可計劃

Programa de Avaliação de Serviços Turísticos de Qualidade Quality Tourism Services Accreditation Scheme



### Turismo de Qualidade ao seu Dispor

Para mais informações sobre o "Prémio Empresa de Qualidade", consulte o website da Direcção dos Serviços de Turismo em: www.macautourism.gov.mo ou em alternativa digitalize o código QR







#### DIRECTOR

Victor Chan Chi Pino

#### DIRECTOR EXECUTIVO

#### **EDITORA EXECUTIVA**

Maria João Oliveira

#### **PROPRIEDADE**

Gabinete de Comunicação Social da Região Administrativa Especial de Macau

#### **ENDERECO**

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

#### PRODUÇÃO, GESTÃO E DISTRIBUIÇÃO

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

#### **EDITOR**

Luís Ortet

#### **COORDENAÇÃO EDITORIAL**

Vanessa Amaro

#### COORDENAÇÃO DE FOTOGRAFIA

Gonçalo Lobo Pinheiro

#### DIRECCÃO GRÁFICA

Catarina Lau Pineda [CLL Design]

#### WEB DESIGN

Rita Ferreira

#### **COLABORADORES**

Ana Marques Gonçalves (Portugal), Catarina Domingues, Cláudia Aranda, Diana do Mar, Fátima Valente, Fernando Sales Lopes, Filipa Queiroz, João Paulo Menezes, José Simões Morais, Luciana Leitão, Mónica Menezes (Portugal), Nuno G. Pereira, Patrícia Lemos, Sandra Lobo Pimentel, Sofia Jesus

#### **FOTOGRAFIA**

Gonçalo Lobo Pinheiro, Paulo Cordeiro (Portugal)

#### **ILUSTRAÇÃO**

Rodrigo de Matos

#### FOTOGRAFIA DE CAPA

Gonçalo Lobo Pinheiro

#### ADMINISTRAÇÃO, REDACÇÃO E PUBLICIDADE

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

#### **IMPRESSÃO**

Tipografia Welfare, Macau

#### TIRAGEM

1500 exemplares

ISSN: 0871-004X



www.revistamacau.com

www.facebook.com/RevistaMacau

#### APP DA REVISTA MACAU DISPONÍVEL EM:



papel de Macau como plataforma entre a China e o mundo não é de agora. No trabalho em destaque na capa desta edição relata-se a tese segundo a qual o chá terá chegado à Europa no longínguo século XVII, levado por comerciantes portugueses de Macau.

Por outro lado, é dado como certo que, em finais do século XIX, dois chineses de Macau, especialistas na técnica do fabrico do chá, foram contratados para transmitirem o seu saber na ilha de S. Miguel, no arquipélado dos Açores, em Portugal. Foi o começo de uma longa história que ainda hoje se desenrola, uma vez que as duas únicas plantações de chá com fins industriais da Europa estão situadas na ilha de S. Miguel.

O dossiê que apresentamos nesta edição sobre a cultura chinesa do chá e a maneira como ela é preservada em Macau aborda os diversos aspectos deste tema, incluindo uma descrição pormenorizada da cerimónia tradicional do chá.

Num registo mais actual, realizou-se no mês de Março a 5ª edição da Rota das Letras - Festival Literário de Macau. Trata-se de um evento organizado pelo jornal Ponto Final, com o apoio de diversas entidades locais, incluindo o Instituto Cultural e a Fundação Macau, com a participação de dezenas de convidados de diversas proveniências.

Entre outros temas abordados nesta edição. merece referência especial a celebração do meio século de existência da Casa de Macau em Portugal, dando-se a coincidência de também este ano a Fundação Casa de Macau, outra instituição ligada a Macau e aos macaenses, ao mesmo tempo assinalar os seus 20 anos de existência e actividade.

Nas páginas desta edição de Abril da revista MACAU o leitor poderá ainda encontrar as habituais seccões e a continuação de séries de artigos relativos à cultura e à história de Macau, bem como uma nova série, dedicada às profissões tradicionais que ainda vão resistindo aos novos ventos da história.

#### Luís Ortet







- 6 ACONTECEU
  As notícias que marcam a actualidade da RAEM
- 10 RADAR LUSÓFONO
  Os últimos acontecimentos nas relações
  China-Países de Língua Portuguesa
- 12 PORTUGAL E CHINA MAIS UNIDOS Portal Martim Moniz promete aproximar culturas
- 16 ARQUITECTURA EM PARCERIA
  Ateliê de Macau conquista parceria com
  uma das maiores empresas do mundo
- 24 COMÉRCIO ELECTRÓNICO
  Histórias de sucesso de pequenos negócios online
- 30 CHÁ: REIVENTAR A TRADIÇÃO Macau nunca abandonou a tradição do chá, mas esta já não é o que era
- 44 QUANDO O CHÁ DE MACAU MUDOU OS AÇORES
  A epopeia de dois chineses na Ilha de São Miguel
- 52 50 ANOS DE MACAU EM LISBOA Casa de Macau completa meio século





- 60 PERFIL: INOCÊNCIA MATA
  A académica que adoptou a missão de
  divulgar a literatura de língua portuguesa
- 66 TAIPA DE OUTROS TEMPOS A zona do Carmo ilustrada como antigamente
- 68 TRADIÇÕES: DRAGÃO EMBRIAGADO Celebração sai às ruas da cidade a 14 de Maio
- 74 RETRATOS: O SAPATEIRO Profissões em risco de extinção
- 78 ÁTRIO: JOSIE HO
  Cantora de Macau quer chegar longe
  sem sair de casa
- 84 ESPECTÁULOS, EXPOSIÇÕES E LIVROS Novidades e sugestões para os próximos meses
- 90 MEMÓRIAS: BARBEARIA SHANGHAI Os tempos idos do centro de Macau



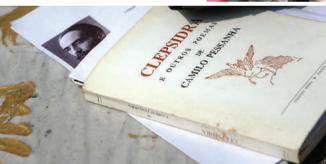
#### CAMILO PESSANHA, O POETA QUE MORREU HÁ 90 ANOS

Em Macau, quando o tema é Camilo Pessanha, que morreu a 1 de Março de 1926, é difícil dizer onde termina o homem e começa o mito, havendo quem o recorde afável, exótico e à frente do seu tempo. É o mais consagrado poeta português a viver na cidade e o carácter "minoritário" da literatura portuguesa em Macau, e ainda mais da poesia e da corrente do Simbolismo, explica, na opinião de académicos, a aparente ausência de Camilo Pessanha da cidade onde o poeta viveu 32 anos, entre 1894 e 1926. Para além do Festival Rota das Letras lhe dedicar a edição deste ano, alguns alunos da Escola Portuguesa de Macau prestaram-lhe homenagem com leitura dos seus poemas e flores na sua sepultura no Cemitério de São Miguel Arcanjo.













#### ACONTECEU **M**



# Alex Vong é o novo director dos Serviços de Alfândega

Alex Vong foi nomeado pelo Governo da RAEM director dos Serviços de Alfândega. O Chefe do Executivo Chui Sai On apontou as habilitações e a longa experiência em cargos públicos de direcção de Alex Vong para justificar a nomeação. Licenciado em Gestão de Empresas pelo Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa e com mestrado e doutoramento em Educação pela Universidade de Desporto de Pequim, Alex Vong começou a trabalhar na Administração de Macau em 1994. Durante a carreira esteve sobretudo ligado à área do Desporto, tendo chegado a presidente do Instituto do Desporto em 2008. Era presidente do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais desde 2013 e foi substituído neste cargo por José Tavares, que estava à frente do Instituto do Desporto.

#### RAE GANHAM MAIS DESTAQUE NO DESENVOLVIMENTO DA CHINA

Macau e Hong Kong vão ter um papel com maior destaque no desenvolvimento económico da China, afirmou o Governo Central em Março durante a apresentação do XIII Plano Quinquenal da China para o período 2016-2020. Perante a Assembleia Popular Nacional (APN), o primeiro-ministro Li Keqiang manifestou todo o apoio aos chefes dos executivos das duas regiões, garantindo o respeito pelas leis básicas das duas regiões. "Vamos dar expressão às forças distintivas de Hong Kong e Macau e elevar as suas posições e papéis no desenvolvimento e abertura económica da China", afirmou, na abertura da sessão anual da APN. Em relação a Macau, as linhas gerais do XIII Plano Quinquenal asseguram que Pequim vai continuar a apoiar a estratégia local de transformar a RAEM num centro mundial de turismo e lazer.

#### TRÊS DÉCADAS DA RÁDIO UNIVERSIDADE DE COIMBRA ASSINALADOS EM MACAU

Esta é a segunda vez que se celebra o aniversário da Rádio Universidade de Coimbra (RUC) em Macau, depois de, em 2015, ex-colaboradores da emissora radicados na RAEM terem organizado a "Rucstock", uma ideia promovida pelo advogado Rui Simões em colaboração com o jornalista e editor da Teledifusão de Macau José Carlos Matias. As celebrações arrancaram no dia 27 de Fevereiro com uma festa nas instalações da Live Music Association, e vão estender-se ao longo do ano com concertos, debates, uma emissão especial de exterior e a edição de um livro.

# Secretário de Estado da Indústria de Portugal de visita a Macau

João Vasconcelos, secretário de Estado da Indústria de Portugal, foi o primeiro membro do Governo de António Costa a visitar a RAEM. Durante a visita de dois dias, o secretário de Estado disse que Macau e o resto da China continuam a ser uma prioridade da política externa e das relações económicas de Portugal. "A nossa aposta em Macau é longa, de há muito tempo, e tem vindo a ser reforçada também, a sua importância, através do Fórum de Macau e através da República Popular da China ter escolhido Macau como ponto de referência para se relacionar com todo o mundo lusófono", referiu Vasconcelos, que teve encontros com membros do Governo da região, representantes da comunidade portuguesa, empresários, entre outros.



**NÚMEROS** 

20,3% VALOR DA QUEDA DO PIB EM 2015 **646.800**POPULAÇÃO DE MACAU NO FINAL
DE 2015 (+1,7%)



# Festival Literário com mais de 40 convidados

Chan Koonchung, José Pacheco Pereira, Ricardo Adolfo, Carol Rodrigues e Luís Patraquim foram alguns dos escritores que participaram este ano na 5.ª edição do Festival Literário de Macau - Rota das Letras. O festival, que se realizou entre 5 e 19 de Marco, trouxe à cidade mais de 40 convidados, entre escritores, cineastas, actores, artistas plásticos e músicos da China, do universo de língua portuguesa e de outros países. Esta foi a edição mais internacional de sempre, com a participação de autores da Irlanda, Austrália, Espanha, País de Gales, Suécia, Filipinas e Estados Unidos. Pela primeira vez, o Festival prestou homenagem a dois escritores do passado. Além do dramaturgo Tang Xianzu, que morreu há 400 anos, também o poeta português Camilo Pessanha mereceu a atenção do Festival no ano em que se assinalam os 90 anos da sua morte. O filme Cartas da Guerra, de Ivo Ferreira, baseado na correspondência de António Lobo Antunes durante a guerra colonial e que teve estreia mundial no Festival de Cinema de Berlim, também foi exibido durante o festival.

#### **MORREU O PADRE LUÍS XAVIER**

O padre Luís Xavier, antigo responsável pela pastoral da comunidade de língua portuguesa da diocese de Macau e membro do colégio que elege o Chefe do Executivo entre 2009 e 2014, morreu aos 66 anos, vítima de doença prolongada. Nascido em Macau a 12 de Outubro de 1949, Luís Xavier foi o vigário Episcopal que teve a cargo a pastoral da comunidade de língua portuguesa em Macau, foi membro da administração da Universidade de São José e representante da Igreja Católica na Comissão Eleitoral do Chefe do Executivo entre 2009 e 2014. Em 2008, coordenou o encontro, em Macau, das conferências episcopais das igrejas lusófonas e em 2012 recebeu uma medalha de mérito do Governo de Macau pela dedicação à expansão dos valores altruísticos na região.



#### RAEM envia milhares de estudantes para a China

Milhares de estudantes de Macau vão ser seleccionados para participar em actividades de intercâmbio no Interior do País, ao abrigo do "Programa Mil Talentos", ao longo dos próximos três anos, lançado pelo Governo da RAEM. No âmbito do programa trienal, vão serão criados dois grupos: o grupo para escolas secundárias e o grupo aberto. No primeiro ano, 12 escolas são convidadas, a título experimental, a seleccionar grupos de alunos do secundário para integrarem as actividades, dando início a programas de geminação com escolas na China. A triagem dos alunos do ensino profissionalizante vai ser delegada a dez grupos da sociedade civil, que actuam na área da juventude. No primeiro ano, prevê-se a participação de escolas e associações de Guangdong, Zhejiang, Jiangsu e Xangai.



#### 1,22 MILHÕES

TURISTAS QUE ENTRARAM EM MACAU DURANTE O ANO NOVO CHINÊS (+ 4,04%) 1,9%

TAXA DE DESEMPREGO ENTRE NOVEMBRO DE 2015 E JANEIRO DE 2016 (+0,2%)

\* comparações referentes ao mesmo período dos anos transactos



#### Associação Amigos do Livro reactivada

Criada em 2005, a Associação Amigos do Livro de Macau retomou a actividade com o objectivo de fazer chegar a literatura a todos. A associação apresentou-se publicamente na Fundação Rui Cunha com a primeira de uma série de seis "Conversas sobre o Livro" previstas para este ano. A Amigos do Livro tem como objectivo unir, à volta do interesse pelo livro, as comunidades de Macau e fomentar, especialmente entre os jovens, o gosto pela leitura. Com o editor e jornalista Rogério Beltrão Coelho na liderança, a associação espera contribuir também para um maior conhecimento das literaturas da China, de Portugal e do mundo.



# Novo bispo toma posse

Stephen Lee Bun-sang tomou posse como bispo da diocese de Macau em substituição de José Lai Hung--seng, que deixou o cargo por motivos de saúde. Stephen Lee Bun-sang, antigo bispo auxiliar de Hong Kong, nasceu naquela cidade a 10 de Novembro de 1956, fala inglês e espanhol, cantonês e mandarim e encontra-se a aprender português. A tomada de posse coincidiu com 440.º aniversário da diocese - esta é a primeira diocese do Extremo Oriente da era moderna e ainda em funcionamento.

#### RUI LEÃO À FRENTE DO CONSELHO DE ARQUITECTOS LUSÓFONOS

Depois de ter exercido as funções de vice-presidente do Conselho Internacional dos Arquitectos de Língua Portuguesa, Rui Leão foi agora eleito presidente do organismo para os próximos três anos. É o primeiro arquitecto da RAEM a ocupar a presidência da organização não-governamental com sede em Lisboa. O organismo é constituído pelas associações profissionais de arquitectos dos países e territórios de Língua Portuguesa. O arquitecto Nuno Soares, também de Macau, vai integrar o Conselho Fiscal da organização.

#### FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA CHEGA ESTE ANO

O primeiro festival internacional de cinema da RAEM vai decorrer entre 8 e 13 de Dezembro, com 45 filmes de todo o mundo. Marco Müller, antigo director de festivais de Veneza e Roma, é guem vai estar à frente do evento, que vai decorrer no Centro de Ciência de Macau, com algumas exibições comerciais a realizaram-se no Galaxy Macau Resort. O evento vai ter um orçamento de dez milhões de dólares norte-americanos. assegurado maioritariamente pelo Governo de Macau.





## Ano do Macaco com parada nas ruas da cidade

A Direcção dos Serviços do Turismo (DST) realizou a 10 e 13 de Fevereiro a "Parada de Celebração do Ano do Macaco" para comemorar a chegada do Ano Novo Lunar, que começou no dia 8 de Fevereiro. Foram organizadas várias outras actividades ao ar livre para celebrar o evento, incluindo um espectáculo de fogo-de-artifício. Este ano, a parada teve como pano de fundo a história da vinda do Rei Macaco com a Corte Celestial a Macau para festejarem o Ano Novo Lunar, numa alusão ao signo do zodíaco chinês. Além de 14 carros alegóricos, desfilaram na parada mais de mil artistas, entre grupos artísticos e organizações locais, de Macau, e grupos convidados do Japão, da Coreia do Sul, da Malásia, dos EUA, da Tailândia, de Hong Kong, de Espanha e de Portugal. As Marchas do Alto do Pina, que venceram a edição de 2015 das Marchas Populares de Lisboa, representaram Portugal no evento.

#### MACAU ACOLHE ENCONTRO DE ESCRITORES DE LÍNGUA PORTUGUESA

Macau acolherá pela primeira vez em 2017 o Encontro de Escritores de Língua Portuguesa, promovido pela União das Cidades Capitais de Língua Portuguesa (UCCLA). Como aconteceu nas seis edições anteriores (quatro no Brasil, uma em Angola e outra em Cabo Verde), o objectivo da UCCLA é reunir em Macau escritores de todos os países lusófonos, mas também, neste caso, haja "um contributo para o desenvolvimento da língua portuguesa e no contacto com a China e com Macau", explicou Rui d'Ávila Lourido, coordenador cultural do organismo.

#### PEQUIM RECEBE RELATÓRIO SOBRE MENOR DEPENDÊNCIA ECONÓMICA DO JOGO

O Executivo de Macau entregou ao Governo Central um relatório com vista à diversificação da economia da região, de forma a torná-la menos dependente do jogo. "O Governo da RAEM considera que a promoção do desenvolvimento adequado e diversificado da economia é uma opção incontornável no desenvolvimento sustentável de Macau". lê-se num comunicado oficial, que dá conta da entrega a Peguim do documento, a 1 de Marco. O Relatório sobre a promoção do desenvolvimento adequado e diversificado da economia da RAEM contém "opiniões dos diversos sectores da sociedade" e "reflete o posicionamento, as vantagens comparativas e as limitações de Macau" no que toca à "coordenação com as estratégicas nacionais".

# Turismo reconhecido com prémio em Berlim

Macau recebeu, em Março, o prémio "Melhor Destino – Lazer" de 2015, pelas mãos do Conselho Internacional da Associação de Escritores de Viagem da Zona do Pacífico. A Direcção dos Serviços de Turismo recebeu a distinção em Berlim, onde decorreu a 50.ª edição da feira internacional ITB.





# Desenvolvimento urbano chinês pode servir de exemplo a Angola, diz investigador

A experiência da China na área do desenvolvimento urbano pode servir de exemplo a Angola, de acordo com o artigo Oportunidades para o novo urbanismo de Angola depois do colapso da economia petrolífera, publicado pelo investigador Allan Cain no blogue do Centro de Financiamento Habitacional Acessível em África (CAHF, na sigla inglesa). De acordo com o artigo, a experiência chinesa das últimas décadas pode ajudar à diversificação da economia angolana através de mais investimento no sector imobiliário. Allan Cain, director da organização não-governamental Development Workshop, sublinha que países "pós-socialistas como Angola, Moçambique, Etiópia e China têm oportunidades únicas de converter terrenos detidos por monopólios estatais para uso urbanístico", podendo atrair uma onda de investimento. O desenvolvimento de Shenzhen é apontado como um exemplo a seguir. Cain realça que a decisão da China nos anos 1980 de "promover a municipalização, descentralização da governação e concessão de uma real autonomia financeira às autoridades locais estimulou o rápido crescimento urbanístico e económico". As cidades chinesas, continua o investigador, "tiveram a capacidade de tirar partido do seu recurso mais valioso, os terrenos estatais, arrendando-os ou vendendo os direitos de construção a investidores do sector privado". As receitas obtidas pelas autoridades locais foram canalizadas para o financiamento da habitação social e de infra--estruturas urbanas, aumentando o valor imobiliário e gerando maior riqueza e crescimento urbano.

# Comércio entre China e lusofonia caiu 25,73% em 2015

As trocas comerciais entre a China e os países de língua portuguesa caíram 25,73 por cento em 2015, fixando-se em 98,47 mil milhões de dólares. Trata-se do primeiro declínio desde 2009 - neste ano registou-se uma queda de 18,9 por cento. Dados dos Servicos de Alfândega da China publicados no portal do Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa indicam que, no ano passado, a China comprou aos países de língua portuguesa bens no valor de 62,30 mil milhões de dólares – menos 27,92 por cento – e vendeu produtos no valor de 36,16 mil milhões de dólares, menos 21,62 por cento do que em 2014. O Brasil mantém-se como o principal parceiro económico da China, com um volume de trocas bilaterais de 71,80 mil milhões de dólares, representando uma queda de 17,37 por cento em relação ao ano anterior. Com Angola, o segundo parceiro chinês entre os países lusófonos, entre Janeiro e Dezembro de 2015 as trocas comerciais caíram 46,84 por cento para 19,70 mil milhões de dólares. Também se registou um decréscimo dos valores do comércio bilateral com Portugal, o terceiro parceiro da China no universo da lusofonia. As trocas entre os dois países totalizaram 4,37 mil milhões de dólares, menos 8,99 por cento do que no ano anterior.





#### Nova comissão para desenvolver papel de plataforma

O Governo de Macau criou uma comissão para desenvolver o papel de plataforma de cooperação comercial entre a China e os países de língua portuguesa. De acordo com um despacho executivo publicado em Boletim Oficial, a criação deste organismo visa a "integração dos vários serviços e entidades da Administração Pública envolvidos, no sentido de reunir amplamente os conhecimentos e, em conjunto, avançar em direcção aos objectivos traçados no âmbito da construção da plataforma em causa". A realização de estudos para o aprofundamento de Macau como uma plataforma de serviços para a cooperação comercial entre a China e os países de língua portuguesa e a elaboração das medidas e políticas necessárias são os objectivos principais do órgão. A comissão, presidida pelo chefe do Executivo Chui Sai On, vai contar com o apoio administrativo, técnico e logístico do Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau.

#### ANGOLA, BRASIL E CHINA PODEM FAZER BAIXAR EXPORTAÇÕES PORTUGUESAS

Perspectivas económicas pouco animadoras em mercados emergentes relevantes para Portugal. como Brasil, China e Angola, podem causar uma queda das exportações portuguesas para esses países, segundo um relatório da Comissão Europeia relativo a Portugal. Além da eventual baixa das exportações portuguesas para estes mercados, poderá existir também uma diminuição dos fluxos de Investimento Directo Estrangeiro (IDE) desses países para Portugal. O relatório sublinha que as fracas perspectivas económicas para os mercados emergentes já surtiram efeitos negativos para Portugal, observados designadamente na gueda das exportações para Angola, adiantando, contudo, que este impacto vai traduzir-se essencialmente em efeitos indirectos. Por outro lado, o documento reconhece que as exportações contribuíram significativamente para o ajustamento externo e que os ganhos de competitividade resultantes de aiustamentos dos precos relativos e de melhorias da qualidade dos produtos "criaram condições para que as exportações contribuíssem mais para o equilíbrio das contas com o exterior, em especial entre 2010 e 2013".

#### RECESSÃO BRASILEIRA LEVA A QUEDA DE TROCAS COM CPLP

A recessão no Brasil e a descida dos precos das matérias-primas provocaram a queda, em 27,5 por cento, das trocas comerciais com os países da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), de acordo com dados do Ministério do Desenvolvimento Indústria e Comércio Exterior do Brasil. Os números negativos das actividades brasileiras na CPLP foram impulsionados pelo cenário interno do país, que entrou em recessão no ano passado. A inflação cresceu 10,67 por cento e a taxa de desemprego ultrapassa os 10 por cento, o que adensa os aspectos negativos da recessão que o país enfrenta neste e no último ano, com uma quebra da actividade económica a rondar os quatro por cento. A comparação dos dados de exportação e importação do país em 2014 e 2015 revela que o arrefecimento da economia nacional provocou uma queda acentuada das trocas comerciais com os membros da comunidade no ano passado. Segundo o ministério, Brasília reduziu 37,5 por cento das compras totais de produtos de valor agregado (básicos, semimanufacturados, facturados e industrializados) vendidos pelos membros da CPLP. Já as exportações brasileiras totais de produtos de valor agregado para os membros da CPLP registaram um recuo de 33,9 por cento.

Bolsas a Cabo Verde para estudos na área do jogo e da língua chinesa

O Instituto Politécnico de Macau (IPM) e o Ministério de Ensino Superior, Ciências e Inovação de Cabo Verde assinaram um acordo de cooperação científica, pedagógica e cultural, que prevê a deslocação de alunos cabo-verdianos para Macau para integrar as licenciaturas em Língua Chinesa e em Gestão do Jogo e Diversões. O objectivo deste protocolo, assinado no Mindelo, é preparar os alunos para trabalhar no projecto de turismo integrado do Hotel Casino e Resort do ilhéu de Santa Maria, na Cidade da Praia. Anualmente vão estar disponíveis um total de cinco vagas para o curso de licenciatura em Língua Chinesa para Estrangeiros e 15 vagas para a licenciatura em Gestão do Jogo e Diversões. Vão ser atri-

buídas, além disso, vagas para o curso de formação de profissionais de casino.

O protocolo prevê ainda a concessão de bolsas de estudo, que se caracterizam pela isenção das propinas e de outras taxas escolares, além de alojamento gratuito nas residências do estabelecimento de ensino. O acordo vai contemplar ainda o desenvolvimento da cooperação na divulgação cultural, nomeadamente no domínio da literatura e das artes.

# Portugal defende consolidação de CPLP como comunidade económica

A Comunidade de Países de Língua Portuguesa (CPLP) deve dar um novo passo e consolidar-se como uma comunidade económica, defendeu o secretário de Estado português da Indústria, João Vasconcelos. O secretário de Estado falava depois de participar em Díli, capital de Timor-Leste, na 2.ª reunião dos ministros do Comércio da CPLP e durante uma visita à zona de exposições do 1.º Fórum Económico Global lusófono, que abriu na ocasião. Os dois eventos são sinais dessa vontade comum de avançar para uma agenda económica e tentar resolver questões que "são muito importantes para qualquer

empresário lusófono", disse Vasconcelos recordando que, em Díli, os ministros analisaram aspectos como taxas aduaneiras, vistos para empresários, quadros superiores e estudantes e a criação de um centro de arbitragem para conflitos económicos e comerciais. Em relação ao financiamento, o responsável disse que é importante "consolidar e harmonizar os critérios de crédito bancário, crédito às exportações e seguros", entre outros, mas também discutir "novas formas de financiamento das empresas" como as que estão a ser aplicadas em Portugal, como o capital de risco, para ver se podem ser expandidas a outros países membros.





A PRIMEIRA plataforma online luso-chinesa de informação, divulgação turística e promoção de oportunidades de negócios, initulada Portal Martim Moniz, entrou no ar em Setembro do ano passado com o objectivo de atrair a comunidade chinesa a investir em Portugal. Todos os conteúdos são apresentados em chinês e em português e vão da cultura ao comércio, da educação ao turismo e dos investimentos à gastronomia. O crescente aumento do turismo e investimento directo chinês em Portugal foram factores importantes para a criação da plataforma, tendo como intuito facilitar a interculturalidade e impulsionar o aumento do interesse da comunidade chinesa em Portugal.

Para Den Chuang, director executivo do Portal Martim Moniz, este projecto visa "criar uma ponte entre dois povos de modo a preservar e fortalecer laços que vêm de há mais de 500 anos". Uma equipa de cerca de 20 pessoas, mas que tem estado sempre a aumentar, conta, assim, com membros portugueses e chineses pois só dessa forma se consegue entender melhor as duas comunidades. "São países diferentes, são valores diferentes, educações diferentes, culturas diferentes. Era impensável o Portal Martim Moniz existir no mercado se não houvesse esta preocupação de termos sempre pessoas portuguesas e pessoas chinesas. O sucesso parte daí, é a nossa mais-valia", aponta João Ferro, director de marketing da plataforma.

Em entrevista à MACAU, Den Chuang e João Ferro falam das estratégias do Portal para servir como essa ponte de ligação.

#### Como é que surgiu esta plataforma?

Den Chuang – Há pouco mais de um ano e meio começamos a concepção da estrutura, e em Setembro lançamos oficialmente a plataforma. O portal veio colmatar uma necessidade que o mercado tem. Temos uma comunidade chinesa crescente em Portugal, mas a interacção entre portugueses e chineses, quer

Para Den Chuang, director executivo do Portal, este projecto visa "criar uma ponte entre dois povos de modo a preservar e fortalecer laços que existem há mais de 500 anos"

seja no comércio, no turismo, em várias áreas de mercado de cultura, ainda não se desenvolveu. Por isso, queremos ser esta ponte. O portal é uma ferramenta para 'vender' Portugal a chineses e, de alguma forma, os chineses em Portugal, ou os chineses que vêm de fora para Portugal, conseguem saber como é que os portugueses são, o que é que têm de ter atenção em termos, por exemplo, de relacionamento e ambiente de negócios.

#### O que é que se pode encontrar no portal? Só o que interessa aos chineses ou também o que interessa aos portugueses?

Den Chuang – Há duas partes no portal, uma em cada língua. Para os chineses, eles podem encontrar informação sobre o país, como dez sítios para se visitar em Portugal, de forma a ajuda-los a planear a sua viagem. Também temos listas, por exemplo, dos melhores sítios para comer ou o que é que significam os feriados portugueses. O que queremos é dar informação útil aos chineses que vêm para Portugal. Mas os portugueses que também têm curiosidade pelos chineses, que também os há, para eles também temos esse tipo de informação, mas focada na China. As notícias e os conteúdos são introduzidas em português e depois traduzidas para chinês.

João Ferro – Tem não só a ver com informação que se passa cá e queremos transmitir para os chineses que estão na China, mas também informações que achamos



que podem ser úteis para a comunidade chinesa que está cá. Também trabalhamos com a rede social chinesa We-Chat, que assume uma grande importância dentro da República Popular da China e também em Portugal. E é aí que nos entramos. Se um chinês quer informações de Portugal encontra no portal: qual o melhor hotel, de que forma consegue tirar o cartão de cidadão...

Den Chuang – Somos uma entidade certificada pela Entidade Reguladora para a Comunicação (ERC). Somos uma agência de comunicação social, só que o nosso foco primário não é ser uma plataforma de média, embora tenhamos essa vertente – temos jornalista com carteira profissional, publicamos notícias. O nosso foco principal passa por tudo o que é Portugal-China em termos de comunicação, ligação cultural. O portal Martim Moniz também serve para os portugueses que vão à China perceberem melhor os chineses.

#### Aproximar os dois países é a vossa prioridade?

João Ferro – O portal tenta reunir informação da comunidade portuguesa e chinesa. Apesar de termos uma equipa de jornalistas tanto portugueses como chineses, não queremos ser mais um portal com informação do dia-a-dia. Isso já existe na China, já existe em Portugal e temos outros parceiros que já o fazem. Queremos ir além. Aquilo que não é a preocupação dos outros, nós encaramos de outra forma. É um local que se preocupa em dar outro tipo de informações, mas que também tem reportagens, tem informações sobre lugares.

Den Chuang – Também queremos produzir parcerias com outros órgãos de comunicação social chinesa. Se, por exemplo, há um jantar da embaixada, não vale a pena irmos todos. Vai um e partilha a informação com todos. A comunidade chinesa em Portugal é muito pequena e os meios de comunicação no mercado, como o *Diário de Todos*, o *Rua da Palma* e agora o nosso portal, todos têm uma oferta que pode ser partilhada. Em termos de procura de mercado, temos percursos diferentes e se trabalharmos juntos podemos servir melhor a comunidade chinesa.

#### Portal Martim Moniz porquê?

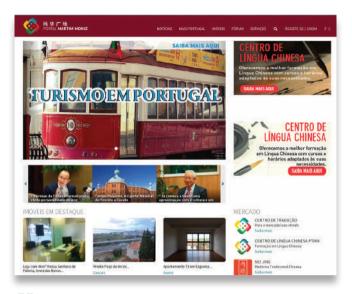
Den Chuang – Se Lisboa tivesse uma *Chinatown* seria no Martim Moniz. Se um português quiser ver um chinês, como um chinês vive, a cada dez passos no Martim Moniz encontrará um de certeza.

#### Onde é que foram buscar a vossa equipa?

Den Chuang – A selecção foi feita conforme a necessidade. Inicialmente precisávamos de pessoas para informática, para traduções, pessoal bilingue que atendesse chamadas tanto dos portugueses como dos chineses. À medida que surjam as necessidades, vamos ao mercado seleccionar parceiros de negócio e mais pessoal. Neste momento somos 20.

#### Quantos chineses e quantos portugueses?

João Ferro – Tentamos repartir 50/50, mas neste momento trabalham mais chineses. Mas há uma explicação: a



O PORTAL TENTA REUNIR INFORMAÇÃO DA COMUNIDADE PORTUGUESA E CHINESA. TEMOS UMA EQUIPA DE JORNALISTAS TANTO PORTUGUESES COMO CHINESES"

**JOÃO FERRO** 

equipa que está sempre a aumentar, e neste momento temos muitos tradutores chineses. Há uma grande necessidade de tradutores que não é fácil de colmatar. Temos a preocupação de dar formação e essa também é uma forma de introduzir os chineses no mercado de trabalho nacional.

#### Também há o centro de língua chinesa do próprio portal. Como é que tem corrido?

Den Chuang – Depois de conseguirmos a certificação oficial, abrimos cursos tanto de língua como de cultura chinesa em Fevereiro. Também oferecemos cursos de língua portuguesa como segunda língua.

### Que *feedback* é que têm recebido tanto de chineses como de portugueses?

João Ferro – É muito bom, é óptimo porque temos praticamente três meses de existência no mercado e temos tido um crescimento degrau a degrau. Arrancámos inicialmente logo no domínio chinês porque não é fácil. Neste momento temos uma média de 40 mil visitas − 30 por cento de chineses e o restante de portugueses. Esses 30 por cento a que me refiro são de usuários na China. Os outros 70 por cento são acessos a partir de Portugal, tanto de chineses como de portugueses. ■



# Arquitectura de uma parceria

- T NUNO GOMES PEREIRA
- F 615 CONCEPTS/SARAIVA E ASSOCIADOS

Com apenas seis anos, a empresa de *design* de interiores e construção 615 Concepts teve uma rápida ascensão no mercado de Macau, distinguindo-se com dezenas de projectos. Mas em 2015, ao conquistar como parceiro um dos maiores ateliês de arquitectura do mundo, acelerou para outros voos

NUMA REGIÃO com características únicas como Macau, os contratos estabelecidos entre empresas locais e portuguesas não são surpreendentes - trata-se quase de uma tradição, que se mantém bem viva. O acordo estabelecido recentemente entre a 615 Concepts e a Saraiva + Associados (S+A), porém, destaca-se por várias razões. Antes de mais, porque a empresa local de design de interiores e construção foi fundada por três ambiciosos jovens de Macau, com visão para estabelecer a parceria que catapultou a 615 Concepts para um crescimento instantâneo de enorme potencial. Em segundo lugar, porque a S+A, tendo sede em Portugal, é na realidade uma companhia internacional, presente em dez países de quatro continentes, estando no top-100 dos ateliês de arquitectura mundiais.

"Associarmo-nos à S+A é uma grande oportunidade de aumentarmos a nossa reputação", afirma Hermes Lai, um dos sócios da 615 Concepts. "Conseguimos também aumentar a qualidade da nossa resposta ao mercado de Macau, atingindo um nível de calibre internacional. A visão da ASSOCIARMO-NOS À S+A É UMA GRANDE OPORTUNIDADE DE AUMENTARMOS A NOSSA REPUTAÇÃO. CONSEGUIMOS TAMBÉM AUMENTAR A QUALIDADE DA NOSSA RESPOSTA AO MERCADO DE MACAU"

#### **HERMES LAI, FUNDADOR DA 615 CONCEPTS**

S+A inspira-nos ainda com conceitos inovadores, que vamos adoptar nos nossos projectos, nomeadamente nas áreas de sustentabilidade e planeamento urbano. Esperamos saber aproveitar as oportunidades que aí vêm e atingirmos um nível superior."

A S+A descreve a parceria como nascida de uma admiração profissional mútua. Fundamental, além disso, foi a complementaridade nos serviços aos clientes. Luís Barros, sócio da S+A, veio a Macau (um regresso, já cá tinha trabalhado entre 1997 e 2000) assinar o contrato de parceria. "O continente asiático é para a S+A um mercado estratégico, e nesse sentido o ateliê tem procurado expandir a actuação nesta zona. Iniciada

em 2011 a actividade na China, com a abertura do escritório em Pequim, rapidamente percebemos que a dimensão deste mercado nos obrigaria a abrir delegações em maior proximidade com os nossos clientes, sempre de acordo com a política de crescimento sustentado e orgânico que caracteriza a S+A. Assim se passou em 2014, com a abertura de escritório em Xangai."

Macau foi um passo lógico na expansão de actividade neste lado do planeta. "Com novas oportunidades a surgirem no Sul da China, e cumprindo a sua estratégia, a S+A estabeleceu uma parceria com a 615 Concepts. A colaboração permite apresentar soluções inovadoras cujo



conteúdo integra um conhecimento local profundo, manter maior proximidade junto dos clientes e acompanhamento das obras, dar a conhecer a qualidade dos nossos serviços e obter novos projectos na zona do Delta do Rio das Pérolas. No fundo, a parceria possibilita uma resposta integrada, potencia o *know-how* da S+A com o conhecimento adquirido pelo nosso parceiro, e reforça a qualidade das propostas, consolidando a nossa posição nesta zona geográfica."

#### Preocupação ambiental

Jovita Lo do Nascimento é uma arquitecta da S+A sediada em Xangai, mas com responsabilidades que a levam a viajar constantemente pela China. Veio na "comitiva" da sua empresa para a assinatura do contrato de parceria com felicidade redobrada, pois além de adorar Macau, conhece muito bem a cidade – nasceu cá. Tem por isso uma visão privilegiada sobre a cidade, a sua evolução e os desafios que enfrenta no presente e no futuro, "Macau é um local único no mundo, não pode ser analisado numa perspectiva comparativa. O essencial é o bem-estar de quem o habita e de quem o visita."

Pensar em soluções para a RAEM deve ainda ter em conta a história e a forma como esta se relaciona com os aspectos contemporâneos. "Assim como as mais-valias que isso traz ao território, que durante séculos testemunhou o intercâmbio de culturas na origem de uma identidade única. A acção das diversas instituições, nomeadamente do Instituto Cultural, na defesa activa e dinamização do património é fundamental e catalisadora. O Centro Histórico de Macau foi classificado como Património Cultural em 2005, tornando--se no 31.º local designado como Património Mundial da China - temos de garantir a protecção desta pérola cultural."

O discurso de Jovita Lo do Nascimento, feito com a legitimidade de quem viveu em Macau e nunca esteve muito tempo longe, cruza-se



Da esquerda para a direita na imagem: Nuno Baião, Luís Barros e Jovita Lo do Nascimento, da S+A, vieram a Macau assinar a parceria com os sócios da 615 Concept, Hermes Lai, Vincent Sou e Raymond Kong

nesta altura com a sua visão de uma arquitectura actual – a mesma subjacente à S+A e à 615 Concepts, aliás – para sublinhar a preocupação ambiental. "A arquitectura sustentável é uma maneira de conceber projectos de forma coesa com a RAEM. Ou seja, procurando optimizar a estrutura organizacional de A a Z até ao momento da edificação. Só assim se minimiza o impacto ambiental e maximiza o bem-estar da população. Um objectivo realizado a partir da melhor uti-

lização de recursos naturais e sistemas construtivos."

#### Três é o número da sorte

Hermes Lai chefia os projectos de *design* de interiores, Raymond Kong é o director de arte e Vincent Sou o homem da gestão e das finanças. Os três amigos constituem o corpo de sócios fundadores da 615 Concepts, a empresa de *design* de interiores e construção que decidiram abrir em 2009. "Achámos que tínhamos algo









#### **CRONOLOGIA 615 CONCEPTS**

2009 - Criação da empresa

**2012** – Aumento do número de trabalhadores

**2013** – Projecto distinguido nos Prémios de Design de Interiores da China (CIID)

2014 – Dois projectos distinguidos nos Prémios de Design de Interiores da Ásia-Pacífico (APDC); vários projectos premiados por outras organizações relevantes de design de interiores

**2015** – Parceria com o ateliê internacional de arquitectura Saraiva+Associados

a acrescentar no mercado de Macau nesta área", explica Lai. O seu espectro de acção é essencialmente o mercado local de residências particulares e espaços comerciais, mas pretendem ir mais longe, em particular depois de assinado o acordo de parceria com a S+A. "Estamos esperançados em fazer parte de novos projectos de arquitectura, com forte componente de respeito pelo ambiente."

Lai tirou o curso de Design de Interiores em Londres, começando a trabalhar em 2008. "Participei em inúmeros projectos, de lojas, hotéis e casas de luxo a escritórios e edificios públicos. Antes de avançar para o meu próprio negócio, estava como gestor de projecto, no terreno, do Club Cubic, no City of Dreams. Desde que a 615 Concepts abriu já conto com inúmeros projectos, cuja execução é sempre feita com a máxima exigência qualitativa."

Sobre os sócios, diz que são exemplares nas funções que desempenham. "O nosso director de arte, Raymond Kong, também tirou o curso em Inglaterra, na Faculdade de Arte, Design e Arquitectura da Universidade de Kingston, em Londres. Trabalhou como *freelancer* em *design* gráfico e de interiores, mas também em fotografia, produção de vídeo, organização de eventos e *styling* de moda. Bastante sensível, está sempre aten-

to ao que se faz de novo na cultura e na moda. É o nosso artista conceptual, sempre focado em tornar cada projecto numa peça de arte entusiasmante." O contraponto é Vincent Sou, que ocupa as funções administrativas. "Dirige a empresa de maneira a combinar da melhor forma o lado artístico com o lado prático, garantindo que o negócio corre sobre rodas. É uma pessoa sábia e com grande capacidade gestora." Os três juntos são uma combinação vencedora? "Estamos confiantes num futuro brilhante."

Obstáculos, como é comum em Macau, só a falta de mão-de-obra qualificada. "É particularmente difícil encontrar bons quadros disponíveis na área de design de interiores e construção. Somos obrigados a procurar no Interior da China ou noutros locais. Isso às vezes pode gerar problemas de comunicação, fruto das diferenças culturais." Nada de muito desanimador, contudo. O momento é de optimismo, "Encontramo-nos numa fase de franco crescimento, estamos muito contentes. A parceria com a S+A, pelo que representa e pelas perspectivas que abre, veio motivar-nos ainda mais. Aguardamos ansiosos pelos novos desafios."

#### Gigante lusitano

O nome do ateliê Saraiva + Associados vem do seu fundador Miguel Sa-



raiva. Um arquitecto cuja aventura empresarial se transformou numa companhia de dimensão planetária. "A S+A nasceu há 19 anos como um pequeno ateliê. Inicialmente éramos dois sócios e trabalhávamos em projectos de menor dimensão. Ainda assim, rapidamente surgiram projectos com maior relevância que marcaram

o nosso posicionamento no mercado nacional. O crescimento do ateliê tornou-se uma realidade e a nossa posição foi sendo reconhecida. A abordagem passa por elevados padrões de qualidade técnica, práticas sustentáveis e soluções integradas, um método que não passou despercebido aos nossos clientes."

#### **PERTO DE 100 PROJECTOS**

Desde a criação da 615 Concepts, em 2009, Hermes Lai, Raymond Kong e Vincent Sou já concluíram perto de 100 projectos. A maioria foi realizada em Macau, mas também em Hong Kong e Interior da China. Com 12 empregados nos quadros, a 615 Concepts recorre a colaboradores externos especializados sempre que algum projecto o exige. Os principais clientes vêm de espaços comerciais e residenciais. Quanto a facturação e lucros, os sócios não querem revelar números.

A saída para fora de portas aconteceu em força depois da saída do outro sócio-fundador. "A internacionalização estruturada da S+A teve início em 2006, e hoje estamos com estruturas próprias em 11 países. O caminho tem sido percorrido com passos cautelosos e o momento actual é de consolidação da actividade nos novos mercados."

Dentro das áreas de Arquitectura e Urbanismo, a S+A dedica-se a projectos de edifícios públicos, saúde, escritórios, comércio, habitação, hotéis e *resorts*, planeamento urbano, *design* de interiores e sustentabilidade. Apesar de já ter uma dimensão considerável, a expansão mantém-se como objectivo. "Queremos que seja equilibrada e consistente, com

base numa consolidação nos mercados onde já estamos, sempre com a distinção da qualidade do desenho arquitectónico e um olhar atento a novas oportunidades. Estamos em condições de lidar com as mudanças da economia mundial, nomeadamente através de uma resposta contextualizada que pondera a especificidade cultural de cada região."

Com ateliês instalados em mercados estratégicos da Ásia, da Améri-

#### **ABRAÇO AO MUNDO**

A S+A foi fundada em 1996 por Miguel Saraiva, que se mantém à frente do ateliê como proprietário, CEO e arquitecto líder de projecto. A empresa conta com 115 colaboradores e clientes em todo o mundo, tanto no sector público como no privado. Facturou 15 milhões de euros em 2014, com o mercado internacional a representar 85 por cento do volume de negócios. O investimento é feito principalmente na abertura de escritórios em novos mercados, estando presente em 11 países. Tem também desenvolvido trabalhos para Angola, Azerbaijão, Cabo Verde, Costa do Marfim, Gabão, Gana, Guiné Conacri, Marrocos, Moçambique, Nigéria, Rússia, Senegal, Turquia e Turquemenistão.









ca Latina e de África, a S+A aposta no desenvolvimento do *know-how* local, como aconteceu em Macau. "É com base neste conhecimento que aconselhamos os nossos clientes, proporcionando-lhes as vantagens de uma abordagem global com foco local. As equipas da S+A, trabalhando em rede, estão atentas à mutação das tendências e incorporam esse conhecimento nos projectos que desenvolvem, criando uma real mais-valia."

#### CRONOLOGIA S+A

**1996** – Criação da empresa

**2004** – Início da execução de trabalhos para fora de Portugal

**2010** – Abertura de escritórios na Argélia, na Guiné Equatorial e no Brasil

**2011** – Abertura de escritório na China (Pequim)

**2012** – Abertura de escritórios na Colômbia e no Cazaquistão

2013 – Entrada no ranking mundial World Architects 100 (WA100) – a S+A é o único ateliê português nesta lista, sendo reconhecido como 4º maior em África e 7.º na América do Sul e Central; abertura de escritórios nos Emirados Árabes Unidos e em Singapura

2014 – Criação da S+A Interior Design by Nini Andrade Silva; integração da vertente de sustentabilidade criando a S+A Green Lab, com Isabel Santos; abertura de escritórios na Malásia e na China (Xangai)

2015 – Criação da S+A Design Henrique Cayatte; abertura de escritório no México; parceria com a 615 Concepts, alargando a esfera de influência na China até Macau





# Online vai-se longe

T CATARINA DOMINGUES **F** GONÇALO LOBO PINHEIRO

São pequenos negócios, têm recursos limitados e estão a apostar no mundo virtual. A Macau Love Nest, Mine Yeah e Lazy Bee são empresas locais de comércio electrónico que encontraram na Internet uma forma de contornar os elevados custos de se manter um negócio com uma loja física

#### **MACAU LOVE NEST**

A Macau Love Nest está a dar os primeiros passos. Nasceu em Novembro do ano passado e surgiu por necessidade: em Macau é difícil encontrar artigos de decoração para a casa diferenciados, de boa qualidade e a bons precos. "Nas pesquisas que começámos a fazer encontrámos uma série de fornecedores localizados aqui próximos e muitos deles produziam e forneciam [artigos] para casas de relevo em Portugal", começa por explicar Rita Andorinho, que se juntou nesta aventura ao gestor Pascoal Iunior. "Achámos que com a nossa localização faria todo o sentido comprarmos aqui", revela.

Neste contacto com fornecedores do Sudeste Asiático, os dois sócios acabaram por tropeçar num mundo novo de artigos de decoração para a casa: candeeiros, almofadas ou colchas de Inverno são alguns dos produtos que disponibilizam agora na plataforma virtual. "A grande diferença do conceito da Macau Love Nest é que os produtos que nós lançamos, testamos", diz Rita Andorinho, ao explicar que o controlo de qualidade de todos os produtos é feito pelos dois sócios.

Por enquanto, os responsáveis estão presentes em todo o processo de compra – desde a recepção da encomenda até à entrega ao cliente final. Mas querem ir mais longe. "A ideia é expandir, mas por agora queremos continuar a verificar todos os produtos, a fazer os embrulhos e as entregas", sublinha.

Só nos primeiros três meses de negócio, a empresa vendeu cerca de 1500 produtos a mais de cem clientes. Na página do Facebook, onde já se juntaram perto de 6000 pessoas ao grupo, a Macau Love Nest também dá dicas de vestuário e decoração e partilha outras informações como técnicas de restauro e de reciclagem. "Gostávamos de poder contribuir para a sociedade de Macau, mostrando que há muitas coisas que uma pessoa pode fazer em casa com poucos elementos e instrumentos e





com uma facilidade enorme", refere Rita Andorinho.

#### **MINE YEAH**

Num edifício industrial da Rua Um do Bairro da Concórdia, no Fai Chi Kei, está situada a Mine Yeah, outra empresa de comércio electrónico de Macau que está a apostar no mundo virtual. Um armazém, uma página de Internet e dez funcionários é o que basta para esta empresa funcionar. De portas abertas há pouco mais de um ano, a Mine Yeah foi buscar o nome à palavra cantonense "mai ye", que em português significa "comprar coisas".

Miu Keng Seng, um dos cérebros deste projecto, contava já com experiência na área do comércio tradicional. A aposta no mundo virtual é recente. "Costumava participar em feiras e exposições, mas os custos eram muito elevados", diz o empresário de 25 anos. "Entretanto, apercebi-me que Macau não tinha plataformas de comércio online para a venda de produtos."

Neste mercado online "com um estilo mais ocidental" e que está direccionado para um público "jovem, maduro, com cartão de crédito e que utiliza a Internet" é possível comprar artigos de 80 empresas e pessoas singulares. Comida, artigos de beleza ou produtos para casa chegam a Macau de vários países, como o Japão, Coreia e até Portugal.

Com o objectivo de apostar no comércio regional, Miu Keng Seng espera nos próximos dez anos ter uma plataforma semelhante em Taiwan e Hong Kong, os mercados prioritários da empresa. "Neste momento esta é a plataforma de comércio online mais visitada em Macau", refere Miu, revelando que em períodos de grandes promoções, o website da empresa já chegou a ter 80 mil visitantes e a fechar perto de 700 vendas num dia.

#### LAZY BEE

Entre as dez e as três da tarde, Albee Chong anda de um lado para o outro pela cidade a fazer entregas. Carrega





#### MACAU AINDA COMPRA POUCO NA INTERNET

O mundo virtual resolve um problema real, realçam as sócias da Macau Love Nest. "A única hipótese de trazermos um custo baixo aos produtos é não termos uma loja física", admite Rita Andorinho, explicando que, apesar de ser "difícil as pessoas não verem o produto", o preço de uma renda "aumentaria o custo dos artigos em 30 ou 50 por cento".

"Sinto que muitas lojas não conseguem vender produtos suficientes para pagar a renda e o pequeno empresário que tem um negócio há 20 ou 30 anos está a ver-se forçado a fechar as portas. O facto de não haver custos elevados na nossa empresa é o que nos faz poder entrar neste negócio", conclui. Também Miu Keng Seng, responsável pela Mine Yeah, afirma que, com a entrada no mundo virtual, "conseguiu reduzir os custos laborais e os custos das rendas". O empresário lamenta, porém, que o comércio online em Macau ainda se encontre numa fase inicial. "Em comparação com Taiwan e Hong Kong, aqui os residentes não têm por hábito fazer compras na Internet."

De acordo com os últimos dados oficiais, existem em Macau cerca de 420.500 utilizadores de Internet. A população local utiliza o mundo virtual sobretudo para comunicação (365.600), entretenimento (317.800) e pesquisa de informação (281.400). Apenas 58.200 utilizadores fizeram compras através da Internet em 2014, segundo o Inquérito à Utilização da Tecnologia Informática dos Agregados Familiares divulgado pela Direcção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC).

uma mochila grande e pesada para o corpo pequeno. Lá dentro, encontra-se um pouco de tudo: roupa para mulher, produtos de cosmética, até postais para os mais novos pintarem. Originalmente da Província de Guangdong, Albee é a fundadora e a única funcionária do Lazy Bee, o mais pequeno destes três negócios que fomos conhecer. A loja, que está aberta no Facebook e no We-Chat (outra rede social), ganhou vida quando esta ex-jornalista engravidou e decidiu deixar de trabalhar. "Pensei que seria uma forma fácil de fazer dinheiro", explica, ao retirar da mochila umas *leggings* compradas a uma empresa coreana. "Fazem com que as pernas pareçam mais magras", diz Albee, sublinhando que "os produtos coreanos têm muita saída em Macau".

A pequena empresária, que compra os artigos a distribuidores e revende na Internet, conta já com "algumas centenas" de clientes. Por mês, diz, chega a facturar dez mil patacas. "Não vejo este negócio como uma carreira, mas como algo temporário", sublinha.

Albee acredita que negócios familiares semelhantes têm-se multiplicado na região nos últimos anos devido aos preços altos do arrendamento de espaços comerciais. A actividade da Lazy Bee não está registada, mas segundo a empresária este não é um problema. "Desde que a qualidade seja boa, não há com que nos preocuparmos."





#### 中國-葡語國家經貿合作及人才信息網

Portal para a Cooperação na Área Económica, Comercial e de Recursos Humanos entre a China e os Países de Língua Portuguesa



### 一個經貿人才信息共享平台・共創中國及葡語系國家市場商機

Uma Plataforma de Partilha de Informação Económica, Comercial e Recursos Humanos, juntando Esforços na Criação de Oportunidades de Negócios nos Mercados da China e dos Países de Língua Portuguesa.

#### 中葡經貿合作 會展中心

Centro de Convenções e Exposições para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa

#### 葡語國家食品集散中心 網上貿易平台

Plataforma de Comércio Electrónico Online para o Centro de Distribuição de Produtos Alimentares dos Países de Língua Portuguesa

#### 中葡中小企業商貿服務中心

Centro de Serviços Comerciais para as Pequenas e Médias Empresas da China e dos Países de Língua Portuguesa

主辦單位 Entidades Organizadoras

中華人民共和國商務部

Ministério do Comércio da República Popular da China

澳門特別行政區政府經濟財政司 Secretaria para a Economia e Finanças da RAEM 承辦單位 Entidade Coordenadora







# Reinventar uma tradição

T CATARINA DOMINGUES F GONÇALO LOBO PINHEIRO

Foi um dos principais portos de saída do chá chinês para o Ocidente. Hoje é um simples consumidor. Foi casa de grandes salões de chá de quatro pisos, que deram lugar a comuns restaurantes. Macau nunca abandonou a tradição do chá, mas esta já não é o que era. Há quem a queira reinventar

# Divididos entre bebidas

Em casa ou no *yam cha*. São muitos os que mantêm a tradição de beber chá entre quatro paredes. Mas uma oferta cada vez mais diversificada tem retirado ao chá o estatuto de bebida do dia-a-dia. O café começa a ganhar terreno

**O** ALBERTO não precisava de fazer anos, nem este precisava de ser o sétimo dia do Ano Novo Chinês. A família Gageiro encontra-se quase todos os fins-de-semana no *yam cha* – literalmente significa "beber chá" e é uma refeição tradicional do sul da China, que mistura pratos diferentes, acompanhados de chá. Este domingo é no Jardim das Borboletas, um novo restaurante na Taipa.

São seis irmãos; trouxeram os filhos, os netos. Numa das extremidades da mesa, está já sentada Lúcia Ng Gageiro. O cabelo curto, volumoso e branco-neve deixa logo adivinhar que se trata da matriarca da família. Lúcia nasceu no Interior da China, chegou menina a Macau, casou-se com um português. Completa aqui as quatro gerações desta família chinesa e portuguesa, que se senta à volta de duas grandes mesas circulares. Levanta-se para cumprimentar com dois beijos.

São perto de 30 pessoas, falam cantonês entre si – nesta mesa, o português vai deixando de resistir à passagem do tempo e chega às gerações mais novas como uma tradição difícil de manter. Um pouco como o hábito do chá, que compete hoje com o café, com os sumos e os refrigerantes de lata.

A pequena Alicia Lei, uma das netas, vai dizer-me que gosta de beber chá de limão, fresco e de pacote. "Gostas de chá quente?", pergunto. "Yes", responde.



Na mesa, apontam para o pai. "Ele é um entendido no assunto", dizem. Anderson Lei bebe *puer*, um chá que se envelhece como o vinho, e que tem origem na Província de Yunnan. Dizem especialistas que o *puer* é a única peça antiga que se pode beber. «Suave e ao mesmo tempo forte», nota Anderson, sublinhando que gosta de qualquer tipo – chinês ou japonês, tanto faz. Mas tem uma queda para o chá preto. E para o café, que prepara com maior frequência no trabalho. "Tenho uma máquina, é só pôr uma cápsula e já está."

Mas ao longo deste almoço só se vai beber chá. Pequenas bases de velas mantêm os bules aquecidos. A acompanhar o *cheong fun* de porco assado, os *dumplings* de camarão ou as patas de galinha estão os chás do costume – *puer* (tipo escuro) ou *tie guanyin* (tipo *oolong*).

Lúcia simula um brinde para a fotografia, levanta por um momento a xícara branca com a mão direita. "Ela não gosta de beber chá, mas nós insistimos porque faz bem à saúde", diz Albertina, uma das filhas. "Aproveitamos o *yam cha* para estar com a família, porque durante a semana temos pouco tempo para nos vermos". Durante esta curta conversa, Albertina vai dizer que prefere o chá verde. "É mais leve", explica. "Costuma comprar?", pergunto. "Para levar às minhas amigas em Portugal, que gostam do sabor a jasmim". Albertina nega que o costume se esteja a perder em Macau. E a prova é que "abrem cada vez mais restaurantes como este".

Luís Gageiro, sentado ao lado da irmã, passa-me uma chávena. "Hoje é um dia ainda mais especial, porque é o sétimo dia do Ano Novo Lunar, sinónimo do aniversário de toda a gente." A escolha de Luís Gageiro vai para o *tie guanyin*. "Um pouco amargo, mas com um sabor agradável", nota.

Diana Madeira tem 30 anos e está sentada na outra ponta da mesa ao lado do namorado, Chen Io Weng, de 29 anos. Diana é neta de Lúcia e domina o português; o namorado fala inglês. Voltamo-nos a dividir entre idiomas. E entre o chá e o café. "Sinto que antigamente se bebia muito mais chá e que esta é uma tradição que se está a perder", diz Diana, admitindo que prefere beber café. Chen Io Weng refere que a infusão chinesa se tornou numa bebida de convívio. "Bebo ao pequeno-almoço ou ao almoço quando tenho companhia."

Entre o grupo de familiares encontra-se ainda Juliana Almeida. A filha, ainda pequena, permanece em silêncio ao colo do pai. Juliana bebe chá desde sempre e no trabalho não é excepção. Em casa, tem um tabuleiro para praticar a cerimónia de chá. "É só uma brincadeira, o meu marido aprendeu com o pai e vê no YouTube como se faz", explica.

"Se reparar, as gerações mais velhas bebem o mais escuro, que é mais forte, e os mais novos têm preferência por sabores mais simples e leves", explica em chinês o marido, Wong Hoi Ian. É Juliana que faz a tradução. ■



#### DOSSIÊ ™



# CLASSIFICAÇÃO GERAL DO CHÁ



#### **VERDE**

Não fermentado, feito a partir da planta Camellia sinensis. O que o diferencia dos outros chás extraídos da mesma planta é o rápido processamento a vapor que evita a fermentação e a oxidação das folhas e mantém intactas algumas das propriedades farmacológicas.



#### BRANCO

Semi-fermentado e extraído da planta *Camellia sinensis*. Típico da Província de Fujian, é produzido a partir dos brotos ainda jovens.



#### **AMARELO**

Semi-fermentado e muito popular durante a Dinastia Tang. Vem também da planta *Camellia sintesis* e tem um processo de fermentação e secagem mais lento, o que confere a cor amarelada às folhas.



#### **OOLONG**

Parcialmente fermentado e feito das mesmas folhas e dos brotos da *Camellia sinensis*. As folhas secam ao sol e o tempo de exposição ao calor é menor, apenas o suficiente para oxidar as margens das folhas, que depois são sujeitas a movimentos de rotação.



#### **PRETO**

Fermentado e produzido a partir da *Camellia sinensis*, caracteriza-se pelas folhas e líquido vermelhos. A diferença entre os vários tipos deste grupo é o fabrico: o método ortodoxo preserva as folhas inteiras, o método CTC (sigla inglesa para Esmagar

CTC (sigla inglesa para Esmagar, Rasgar, Enrolar) tritura as folhas.



#### **ESCURO**

Pós-fermentado e com origem na planta Camellia sinensis. As folhas passam por um segundo processo de fermentação, ficando expostas à microflora.

O envelhecimento é um elemento importante, podendo o chá passar por um período de maturação de anos. O exemplar mais conhecido é o *puer*.

CURIOSIDADES

O CHÁ COMO BEBIDA terá sido introduzido nos hábitos domésticos dos chineses em 2738 a.C. pelo lendário Shen Nong. De acordo com relatos populares, foi por casualidade que folhas de plantas medicinais caíram num copo com água a ferver. Shen Nong observou então que o contacto das folhas com a água a ferver produzia uma infusão. Decidiu provar e rendeu-se ao sabor aromático da bebida.





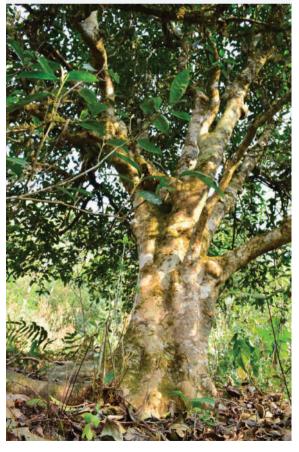
A **PALAVRA PORTUGUESA "CHÁ"** deriva da palavra cantonesa "tcha" e integrou o léxico comum da língua portuguesa a partir de Macau. Já a palavra inglesa "tea" deriva de "te" do dialecto de Amoy (Xiamen) de Fujian, pelo contacto directo dos holandeses com Taiwan e a Europa no início do século XVII.



O **CHÁ MAIS ANTIGO DA EUROPA** produz-se em São Miguel, nos Açores. A cultura do chá apareceu em finais do século XIX para fazer face à crise da laranja, por iniciativa da então Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (ver reportagem nesta edição).

#### A ÁRVORE DE CHÁ MAIS ANTIGA DO MUNDO

encontra-se na comunidade de Qianjiazhai, na Província chinesa de Yunnan. Estima-se que tenha cerca de 2700 anos, sendo a mais velha árvore selvagem deste género a crescer na natureza. Geralmente, uma árvore de chá com mais de 100 anos pode ser considerada antiga. Há quem diga ainda que só a partir dos 360 anos.



# Uma nova filosofia

Justin Ng, especialista em chá, propõe um conceito moderno e ecológico para preservar esta tradição em Macau. A Tealosophy nasceu há guase dois anos

FOI COM o objectivo de recuperar o ambiente das antigas casas de chá em Macau que Justin Ng abriu na Rua da Barca, em 2014, a Tealosophy Tea House. É um conceito inovador, mas que retém o lado espiritual da tradição. "Aqui, o chá representa uma filosofia: a tranquilidade", diz Justin à MACAU. Este é mais do que um simples estabelecimento comercial: é um centro de diálogo, de meditação, de aprendizagem, e que oferece também demonstrações das cerimónias chinesa e japonesa do chá. Está aberto das três da tarde à meia-noite e meia.

36

"É à noite que penso sobre a vida e, para isso, não tenho necessariamente de beber álcool."

O interesse de Justin pelo chá nasceu por volta dos 18 anos, quando começou a ler mais sobre a bebida e a frequentar cursos promovidos pela Associação da Arte do Chá Chinês de Macau e pelo governo local. O chá como bebida não era o único interesse, mas acrescia uma necessidade de desenvolvimento pessoal e espiritual. "Foi assim que fiquei a saber mais sobre o Budismo, o Zen e o Taoismo".

E foi por um mero acaso que uns anos mais tarde veio a conhecer uma mestre japonesa, com quem aprendeu a arte de servir esta bebida ao estilo do Japão.

As cerimónias chinesa e japonesa são distintas, refere o especialista, admitindo que o percurso histórico influenciou o caminho que ambas acabaram por seguir. "Com as guerras, a China sofreu grandes mudanças e a cerimónia tornou-se mais flexível, variando também de região para região". No Japão, explica Justin, manteve-se a forma tradicional de prova de chá, que chegou ao país através de monges chineses. "Está por isso ligada a um lado mais espiritual."

O conceito misto da Tealosophy tem sido bem recebido pelo público e, por isso, ali perto, na zona dos Três Candeeiros, Justin Ng abriu recentemente um segundo espaço – o Tealosophy Tea Bar. Cá fora, à entrada, o nome do estabelecimento está ainda coberto por um plástico; lá dentro, Justin começa o dia atrás do balcão. Um casal de adolescentes entra e pede um chá de jasmim para levar. "Frio, por favor."

A Macau faltavam os "canais certos" para aproximar o público ao mundo das infusões, diz quando os dois clientes abandonam o bar. "Mas vejo agora um maior interesse das pessoas, que se vão apercebendo que o acto de be-







#### AS ANTIGAS CASAS DE CHÁ

As primeiras casas de chá em Macau funcionavam em pequenas tendas estabelecidas em áreas movimentadas da cidade, como a Rua de Cinco de Outubro ou a Rua dos Ervanários. Foi apenas no século XIX que estes pequenos negócios familiares ganharam dimensão, convertendose nas tradicionais casas de chá. A criação destes locais veio acompanhar uma mudança na forma como a bebida era vista pela sociedade de Macau – já não se destinava apenas a matar a sede, mas era um pretexto para o convívio.

A Kan Sin foi a primeira casa a abrir as portas em 1863 em Macau, seguindo-se a Hang Fa, em 1890, e a Tak Sum, em 1913. Em 1953 foi inaugurada a Kun Nam no número 26 da Rua de Cinco de Outubro. Era um edifício de quatro andares: os dois primeiros pisos estavam equipados com

grandes mesas redondas; no terceiro andar, os lugares eram menos confortáveis, mas mais baratos; e no topo estava o dormitório dos funcionários. Após 43 anos de atendimento ao público, a Kun Nam fechou as portas. Mais tarde, foram contratados 30 dos trabalhadores desta antiga casa para trabalhar no estabelecimento de comidas Kun Nam Hin, na Avenida Almeida Lacerda.

Hoje apenas o espaço Long Wa, aberto desde 1962 no primeiro andar de um edifício na Rua Norte do Mercado Vermelho, mantém-se no activo.

Tsang Chi Fai, presidente da Associação da Arte do Chá de Macau, frequentava estes locais. Fala agora de uma nova mudança de hábitos: "Macau era uma aldeia, as pessoas juntavam-se para conversar, mas agora o ritmo de vida não o permite fazer", diz.

ber chá não é apenas aquilo que se vê nos restaurantes chineses."

Justin começa a preparar uma tisana de ameixa vermelha. "Aquece o corpo e adequa-se a este tempo frio." Durante o processo, adiciona água por duas vezes – o primeiro contacto com as folhas é com água a 95 graus Celsius, mas da segunda vez a temperatura é mais baixa para que os clientes consigam pegar no copo de papel.

Tudo aqui é pensado ao milímetro – os copos, fechados com uma pequena tampa, não se enchem até ao topo para permitir que quem esteja de mota ou de carro não entorne o líquido. "O meu objectivo a longo prazo é ser o Starbucks do chá", conta. E, para isso, o negócio conta com outras inovações: dentro do copo é colocado

um coador onde permanecem as folhas. Por dez coadores devolvidos, o cliente tem direito a uma nova bebida. Justin sugere, além disso, a reutilização das folhas de chá secas – dentro do armário dos sapatos ou do frigorífico para absorver o mau cheiro ou num vaso para servir de fertilizante às plantas. "É um modelo de negócio sustentável", nota.

Nesta aventura, existe ainda um calígrafo. É amigo de Justin e tem ajudado a personalizar os menus ou os copos com pequenos poemas. São sobretudo palavras de amor, ajustados, tal como o chá, às várias estações do ano. Hoje faz frio. Os clientes levam um pouco do Inverno também. "Não estamos aqui apenas para vender chá. Este é um conceito."





**QUANDO COMEÇOU** a trabalhar na Bao Shan, uma loja que vende chá em Shenzhen, Fiona Wan partiu do zero. Em Yi Huang, na Província de Jiangxi, onde nasceu, nunca se plantou chá, e a família não tinha o hábito de comprar nem de consumir esta bebida tradicional chinesa.

Fiona estudou para ser professora de artes, mas por falta de oportunidades de emprego na terra natal, decidiu tentar a sorte mais a sul. A loja Bao Shan pertencia a uma família de Fujian; vinham todos da montanha, era gente das plantações; o dono era um homem "velho e gentil" que negociava folhas aromáticas daquela província. Fiona decidiu ficar e aprender. "Olhava para o chá como uma simples bebida, comecei a olhar como uma arte", recorda.

Entre 2003 e 2006, a jovem chinesa obteve em Shenzhen e em Pequim quatro dos cinco certificados de especialista na área. Enquanto estudou, continuou sempre a trabalhar em casas e lojas especializadas, a dar formação. "Poucos chegam ao último nível, tem de se ter muita experiência, aperfeiçoar a técnica e, por isso, preciso ainda de alguns anos para fazer os exames."

Chegou a Macau em 2011 para trabalhar como sommelier de chá no restaurante Golden Flower, no hotel-casino Wynn. Há um ano integrou a equipa do Jade Dragon, no empreendimento City of Dreams. Com duas estrelas Michelin. este estabelecimento de comida cantonesa aposta num conceito virado para a saúde e para o bem-estar. Numa das salas privadas, onde nos encontramos, as paredes lembram uma antiga farmácia chinesa, com gavetas semi-abertas, que se fossem reais, conservariam ervas medicinais. Ao fundo, ouve-se A lua representa o meu coração, música de Teresa Tang.

Sopas à base de plantas ou receitas com alimentos orgânicos são algumas das ofertas do restaurante. O chá aparece quase sempre a acompanhar. Cerca de 80 por cento dos clientes consomem a bebida.

Fiona empurra até à sala um carrinho de rodas. Traz vestido um fato preto, com pequenos detalhes a seda verde; tem dois brincos de jade e o ca-

### O chá como arte

O restaurante Jade Dragon apostou na contratação de uma *sommelier* de chá para atrair mais clientes. Para Fiona Wan, especialista da casa, esta é uma aposta na saúde e na arte



belo está preso com um gancho chinês, também de jade. No topo do carrinho estão preparados todos os utensílios necessários à cerimónia de chá. Fará uma demonstração mais tarde.

Fiona conhece poucos sommeliers de chá em Macau – os que conhece são mulheres. "Sommeliers que pratiquem a cerimónia são geralmente mulheres, talvez pela elegância do ritual", diz. Cursos ligados à área também existem na RAEM, embora não sejam atribuídos localmente certificados de especialista.

Além de realizar esta cerimónia, Fiona é responsável pela prova e controlo de qualidade do chá e pela formação da equipa que coordena. A sugestão de uma infusão que se adapte aos pratos escolhidos pelos clientes é também uma das funções da *sommelier*. "Neste restaurante, serve-se muito marisco, que combina bem com chá verde, mais leve, não fermentado, como é o caso do *longjing*", dá como exemplo. Admite, porém, que no topo das escolhas do restaurante estão o *puer* (escuro) e o *tie guanyin* (*oolong*) – mais adequados aos dias frios.

As propriedades medicinais destas

ervas são de acordo com a especialista uma das razões pelas quais se deveria apostar mais na cultura do chá. "Precisamos de passar a mensagem aos mais jovens de que esta é uma bebida saudável e que os benefícios são muitos", diz Fiona, enumerando alguns: o reforço do sistema imunológico, diminuição da pressão arterial, uma pele mais saudável. "Pode escolher não acreditar, mas consegue perceber-se a diferença entre uma pessoa que tenha bebido chá ao longo de 50 anos e outra que não o tenha feito", diz.

A especialista acredita que se deve investir na diversificação do negócio, aproximando-o das faixas etárias mais jovens. O café, nota, é uma boa referência. "Para atrair este grupo, foram criadas novas variedades de café, que chegam à mesa com imagens desenhadas no topo, por exemplo." Fiona acredita que é preciso recuperar a tradição do chá. Ou criá-la. Tal como se fez na pequena vila onde nasceu. Alguém trouxe de outra cidade uma árvore de chá. Hoje, a plantação ocupa uma vasta montanha. A cidade de Yi Huang já tem chá. E é verde – o an ji bai. ■

# CERIMÓNIA

TIE GUANYIN (OOLONG) COM FLOR DE OSMANTHUS









Cerimónia do sul da Província de Fujian com 18 passos e que tem como base a história mitológica de uma carpa que se transforma em dragão. Conta a lenda que a carpa no seu período de desova tinha que transpor diversos obstáculos, saltando vales, cascatas e percorrendo quase toda a China, até chegar à montanha Jishinhan onde se situa a nascente do Rio Amarelo. Ao vencer a cascata Longman, a carpa transforma-se em Dragão. Esta história representa conquista, fama e fortuna.

#### **Utensílios**

- Copo de chá de três pecas: a tampa representa o céu, o pires representa a terra, a chávena representa o homem;
- Coador para filtrar as folhas;
- Um pequeno jarro;
- Copo aromático (quanto mais pequeno e profundo, mais facilmente se sente a fragrância durante a prova);
- Pequena xícara para a prova do chá:
- Colher medidora, que serve para colocar as folhas dentro do copo onde se faz o chá;
- Pinca para manusear os objectos que estão no tabuleiro.



**PAVÃO DE** PENAS ABERTAS Apresentação dos utensílios utilizados durante a cerimónia



**BANHAR** A GARÇA BRANCA Lavar todo o conjunto de chá com água a ferver



O DRAGÃO ENTRA NO PALÁCIO Colocar folhas do chá tie quanyin no copo onde vai ser feita a infusão



DAS MONTANHAS **ALTAS** Verter água guente

RIACHO PROVENIENTE

a uma certa distância para agitar as folhas



A BRISA DA **PRIMAVERA ACARICIA A FACE** 

Retirar suavemente com a tampa a espuma da superfície do copo



**ALMA PURA** A primeira infusão não é para beber, mas serve para lavar e aquecer novamente o servico



CHEGADA DA FÉNIX Acrescentar flor de osmanthus ао соро



DE AMOR Voltar a colocar água quente no copo, onde estão as folhas e a flor de osmanthus

**CHUVA** 



PROTEGEM O PALÁCIO Segurar a borda do copo de chá com o polegar e o indicador, colocar o dedo médio na base

TRÊS DRAGÕES



SOBREVOA O OCEANO Passar a infusão para o jarro

DRAGÃO



DRAGÃO **AUSPICIOSO** À CHUVA

Servir o chá nos copos aromáticos



A FÉNIX INCLINA A CABECA Completar a infusão



**ASCENSÃO** DA CARPA Cobrir os copos aromáticos com as pequenas xícaras para a prova do chá



CARPA TRANSFORMA-SE **EM DRAGÃO** 

Virar os dois recipientes, mantendo o copo aromático por cima e a xícara para a prova por baixo



SERVIR Passar o copo aromático

e a xícara a quem vai beber. Fazer com as duas mãos



SENTIR A **FRAGRÂNCIA** 

Retirar suavemente o copo aromático do topo da xícara. Sentir o aroma do copo



APRECIAR A COR Observar a cor que resultou da infusão



**PROVAR** 

Saborear o chá através de três goles. O primeiro é para avaliar o sabor, o segundo a consistência e da terceira vez bebe-se até ao fim



## Entre as lojas tradicionais e os supermercados

Dois homens do chá, duas gerações e dois modelos de negócio. Andrew Chan distribui para supermercados, Tsang Chi Fai tem três lojas no centro de Macau

**NUMA DAS** prateleiras do supermercado do New Yaohan já só restam quatro dos 12 tipos de chá da empresa Ying Kee (Hong Kong) Tea House. A Man Tong Trading, distribuidora desta marca em Macau, encomendou perto de 600 latas de chá, com preços que variam entre as 70 e as 150 patacas, para vender durante o período do Ano Novo Chinês. "[As latas] foram praticamente todas vendidas", diz Andrew Chan,

director executivo da empresa. Os pacotes redondos e prensados de 150 gramas do envelhecido puer custam 575 patacas. "Venderam-se apenas 17."

Andrew Chan imprimiu uma série de papéis com informação sobre o negócio em inglês: A Ying Kee, que importa chá do interior da China e de Taiwan, abriu as portas em 1881 em Cantão, na Província de Guangdong; chegou 70 anos depois a Hong Kong, onde já estabeleceu 13 lojas; em Macau está representada há meia década em dois supermercados da RAEM.

Ao longo de um mês, os produtos da empresa estiveram em promoção no sétimo andar deste supermercado. Macau é o principal consumidor; segue-se o Interior da China.

"Existe ainda muita desconfiança dos chineses em relação à qualidade dos produtos no país e, por isso, preferem comprar aqui", diz Andrew Chan.

No caso de Tsang Chi Fai, responsável pela distribuidora Va Luen, é mesmo do continente chinês que chega a maioria dos interessados. E aqui a confiança volta a falar mais alto: "Para o chá chegar a Macau, tem de passar por exames de qualidade e inspecções apertadas", diz. Realça, porém, que na China ainda prevalece a ideia de que a qualidade está directamente ligada ao preço. Por isso, Tsang admite que o negócio "não é muito lucrativo porque o chá é mais barato em Macau".

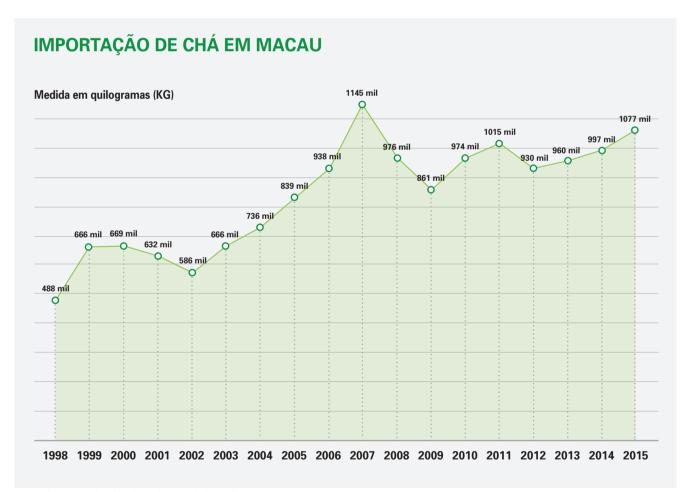
Na Rua de Cinco de Outubro, onde se concentraram no passado importantes salões de chá, este empresário abriu três lojas. Já lá vão 50 anos. À porta do número 106, onde acabamos por entrar, está um letreiro com o logótipo do Grupo COFCO, a gigante estatal alimentar chinesa. Foi a relação deste homem com Pequim que abriu caminho para o negócio do chá. Já depois da fundação da República Popular, em 1949, o governo chinês iniciou a reorganização do

mercado do chá, criando uma rede de distribuição. "Na altura, eu era membro do Associação Comercial de Macau, já fornecia localmente vários produtos agrícolas e tinha experiência na área da importação, por isso fui convidado para ser o distribuidor local."

Tsang era um jovem de 30 anos quando começou a erguer este pequeno império em Macau - três espaços comerciais e quatro armazéns. "Se tivesse de pagar uma renda, já teria fechado a empresa", diz enquanto enche uma taça com chá.

O *puer* é o chá que mais vende nestas três lojas. O mais caro data de 1954 e custa 700 mil patacas. Tsang abre um dossiê, que deixa na mesa, e retira um papel. "Tenho aqui o certificado de qualidade dos meus produtos", diz com orgulho.

Bules em cerâmica, sacos, caixas e bolos de chá estão alinhados nas prateleiras; à entrada, foi colocado um vaso com tangerinas do Ano Novo Chinês - são as laranjas da sorte. Da porta são necessários poucos metros para chegar aos números 108 e 113 da mesma rua, onde funcionam as outras duas lojas.



Fonte: Direcção dos Serviços de Estatística e Censos



#### **OS PORTUGUESES NA ROTA DO CHÁ**

O negócio do chá aproximou chineses e portugueses a partir de meados do século XVII. Macau era nessa altura o grande porto do comércio do chá proveniente das províncias de Guangdong, Fujian e Yunnan.

Antes disso, os navios portugueses que partiam da pequena cidade em direcção ao Sudeste Asiático não costumavam transportar chá. De realçar ainda que, em Portugal, a bebida não fazia parte dos hábitos da população. Só a partir de 1669 é que o comércio das folhas chinesas ganha fôlego.

Os portugueses, que funcionavam como intermediários, forneciam a Companhia Holandesa das Índias Orientais (VOC) e os ingleses através de outras regiões do Sudeste Asiático.

O último quartel do século XVII fica associado a um crescimento exponencial do consumo de chá na Europa e na Inglaterra em particular.

As primeiras décadas do século que se seguiu são favoráveis aos mercadores portugueses de Macau, que se aproveitaram da proibição temporária Qing à navegação, que impedia o comércio para fora da China. Macau tinha acesso livre aos mercados chineses e foi durante uma década o único fornecedor importante da VOC. Ao longo da segunda metade do século XVIII a VOC entra em concorrência aberta com a Companhia Inglesa das Índias Orientais, com vantagem para a segunda e prejuízos para os fornecedores portugueses e chineses de Macau. Os portugueses não conseguiram contrariar esta tendência, e após 1756 e o encerramento da VOC na Batávia (actual Jacarta), o negócio de chá mudou definitivamente de mãos. Macau continuou a exportar pequenas quantidades para países como o Vietname, mas a posição dos portugueses neste sector nunca mais alcançou os níveis observados no início do século XVIII.

Também presidente da Associação da Arte do Chá, o especialista acredita que em Macau existe uma crescente consciencialização dos jovens para com os benefícios da bebida - e aqui mostra um novo papel, onde estão descritas algumas das propriedades medicinais das ervas.

Pelas mãos deste homem já passaram mais de mil alunos nos cursos de formação organizados pelo governo. "São os mais novos que sabem escolher o chá, mais do que as gerações anteriores", refere, enquanto volta a encher a chávena.

E de regresso ao supermercado do New Yaohan, Andrew Chan mostra-se pessimista: "Os jovens não bebem chá", lamenta.

A dificuldade em chegar a um grupo de pessoas mais vasto fez com que em Hong Kong o modelo de negócio da Ying Kee começasse a ser repensado. Na loja que abriu no aeroporto preparam-se agora sobremesas e pratos de *dim sum* para acompanhar a xícara de chá.

Com o objectivo de atrair a população mais jovem, a Man Tong Trading também começou a distribuir em Macau chás de fruta e flores de uma outra empresa da região vizinha, a Florte. Lavanda, hortelã-pimenta, misturas de gengibre e romã são alguns dos aromas que chegam de países como a Alemanha ou o Irão. "Quero aumentar o meu lucro e a verdade é que este género vende três vezes mais em Macau do que os chás tradicionais que ponho no mercado." A aposta em produtos estrangeiros e em embalagens mais modernas está direccionada também para os compradores chineses. "Especialmente no Interior da China, as pessoas interessam-se por estes produtos, que não são facilmente acessíveis no país."





SE A indústria do chá não tem hoje o impacto na Ilha de São Miguel que já teve na primeira metade do século passado, ainda subsistem duas fábricas, uma delas a trabalhar ininterruptamente desde 1883. Além de ser o chá mais antigo produzido na Europa, é hoje ponto de peregrinação de turistas, curiosos em espreitar as en-

costas por onde se espalham as plantações e aprender mais sobre o processo da colheita até à chávena. Essa marca identitária dos Açores deve-se a dois chineses de Macau, contratados no século XIX com a missão de ensinarem a técnica de preparação das folhas e fabrico do chá em São Miguel. O chá surgia na altura como saída à crise da laranja – até então o principal produto da região – e a sua concretização foi impulsionada pela Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM). O saber ancestral passou de geração em geração e criaram-se novas fábricas de chá na ilha. A única, porém, que haveria de sobreviver é a do Chá Gorreana, colocando no mercado o chá verde Hysson e as marcas de chá preto Orange Pekoe, Pekoe e Broken Leaf.

Todos os especialistas concordam que Lau-a-Pan e Lau-a-Teng tiveram um papel decisivo no aparecimento e desenvolvimento desta indústria na ilha. "O chá chega à Europa por via marítima ainda no século XVI, trazido por comerciantes portugueses vindos de Macau", aponta o investigador Mário Moura, enquanto que outro especialista no tema, Pedro Pascoal de Melo, refere que "sabe-se da existência da planta do chá - Camellia sinensis – nos Açores desde pelo menos finais do século XVIII, nomeadamente na ilha Terceira, mas desconhece-se no entanto como lá terá chegado ou quem a terá levado".

A historiadora Margarida Machado aponta que "a manipulação da planta não era conhecida", mas que há registos da sua existência a partir de 1820. Com o declínio das exportações de laranja, os agricultores tinham de se virar para outra produção lucrativa e foi então que a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense iniciou contactos para contratar peritos do chá. "Todos os autores da época são unânimes em dar a paternidade da indústria do chá à SPAM, pois foi ela que, com os seus artigos no Cultivador, com as experiências feitas nos terrenos dos seus sócios e com os esforços para a vinda de dois chineses para ensinarem a manipulação do chá, introduziu verdadeiramente esta indústria na ilha de S. Miguel", diz Margarida Machado, que se especializou nesta temática.

A partir de meados de 1874 são encetados contactos com o Governador de Macau, com os cônsules portugueses em Hong Kong, Japão e Calcutá



Uma das raras fotos de Lau-a-Pan e Lau-a-Teng



(Índia) e com várias representações no Brasil. "O excessivo secretismo demonstrado por alguns dos intervenientes ou o desproporcionado preço estabelecido por outros marcaram as acções desenvolvidas", aponta Pedro Pascoal de Melo. "Apesar de tudo aprovado, as negociações com Macau levaram tempo e tiveram alguns reveses, pois as indústrias chinesas encontravam-se agrupadas em grémios, com regras muito rígidas, sendo extremamente ciosas das suas técnicas e tudo fazendo para que elas não saíssem do seu país", lembra Margarida Machado.

Só em 1877 a SPAM consegue contratar os dois técnicos a Macau, por intermédio do então director das Obras Públicas, o major de engenharia Augusto Supico, que estava "desejoso de prestar serviços à terra a que o prendem tantos laços de amizade", lê-se numa notícia publicada a 9 de Janeiro de 1878 no jornal local *A Persua-são*. Supico era ele próprio membro da SPAM.

Longo processo, longa viagem

Lau-a-Pan era o mestre e Lau-a-Teng seu ajudante e tradutor. "Trabalhavam provavelmente numa das 14 ou 15 fábricas de chá de Macau", confirma Mário Moura à Macau. A 13 de Novembro de 1877, os dois técnicos assinaram um contrato bilingue (chinês e português) em Macau na presença do próprio governador, Carlos Eugénio Correia da Silva. Embarcaram de imediato no barco à vela "África", da Marinha Portuguesa, e seguiram viagem durante três meses até Lisboa.

O contrato era de um ano, renovável por mais três, e garantia aos dois técnicos um salário que seria pago em Macau e outro na ilha, em partes iguais. Lau-a-Pan, o mestre, recebia 25 dólares mensais, para além de casa, mesa (duas libras de arroz ou o equivalente em pão, uma libra de peixe fresco ou salgado ou meia libra de vaca e uma libra de hortaliça) e as passagens de ida e volta no barco. Em contrapartida comprometiam-se a "ensinar todos os segredos da cultura e preparação do chá sem reserva alguma", como escreve Pedro Pascoal Melo na obra *Breve* 

O CHÁ NOS AÇORES DEVE-SE A DOIS CHINESES DE MACAU, CONTRATADOS NO SÉCULO XIX PARA ENSINAREM A TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DAS FOLHAS E FABRICO DO CHÁ NA ILHA DE SÃO MIGUEL





Margarida Machado

História da Cultura do Chá na Ilha de São Miguel. Um documento da época diz que a contratação era "um pouco cara mas não foi possível obtê-los por menos". Já Mário Moura encontrou num jornal de Lisboa opinião diferente sobre o tema: "O preço do contrato é relativamente baratíssimo".

Chegados então a Ponta Delgada, a 5 de Março de 1878, começaram a trabalhar quase de imediato. Visitaram locais onde já havia plantações de chá, comecaram a fazer demonstrações sobre a apanha e transformação e fizeram sementeiras com aquilo que trouxeram de Macau. Mas a presença destes dois chineses foi tudo menos pacífica.

Desde logo o facto de vestirem "à chinês" e usarem uma longa trança causou burburinho na sociedade local. Até postais com a sua imagem foram postos à venda, conforme apurou Mário Moura. "Eram vistos de modo ambíguo e estereotipado. Ao mesmo tempo que se lhes reconheciam conhecimentos técnicos valiosos, divulgava-se a sua imagem em postais à venda e descrevia-se um exótico de vestir e usar o cabelo, também eram tidos como supersticiosos, dúplices e preguiçosos". De qualquer maneira, o ajudante do mestre converteu-se ao catolicismo e passou a usar o nome António. Ambos usavam tanto trajes portugueses e chineses, mas nunca abdicaram do "rabicho": "O mestre tem-no de metro e meio e o coadjutor de 90 centímetros. Cortá-lo seria uma renúncia feita à pátria, e a perda da vida, quando nela dessem entrada", escreveu Rafael de Almeida, o encarregado nomeado pela SPAM, que com eles conviveu

NOS TEMPOS ÁUREOS DA INDÚSTRIA - INÍCIO DO SÉCULO XX — CHEGOU A HAVER SEIS FÁBRICAS DE CHÁ NA COSTA norte da ilha de São Miguel



A PARTIR DOS ANOS DE 1960, AS FÁBRICAS FORAM FECHANDO E AS PLANTAÇÕES FORAM SENDO SUBSTITUÍDAS POR PASTOS PARA AS VACAS. JÁ NOS ANOS DE 1980, SÓ UMA, A GORREANA, NA RIBEIRA GRANDE, CONTINUOU A FUNCIONAR

durante meses, no jornal *A Persuasão* de 11 de Janeiro de 1879.

#### Herança duradoura

Se é certo que na Primavera de 1879 produziram cerca de 52 quilos de chá quatro tipos diferentes, dividem-se os especialistas quando se analisam os resultados imediatos do trabalho durante ano e meio da dupla. Enquanto Pedro Pascoal de Melo cita os registos da SPAM, que dizem que as análises feitas por especialistas mostraram "excelente qualidade" e Margarida Machado conta que "os resultados foram altamente positivos e o optimismo era geral, fazendo com que as áreas cultivadas desta planta se expandissem por grande parte da ilha", Mário Moura lembra que "menos de três meses após o início do contrato os responsáveis da SPAM andavam desencantados com o desempenho dos dois chineses".

Foi nomeada, entre os membros da SPAM, uma comissão para acompanhar o trabalho dos dois chineses. Mas se há quem entenda que a intenção era vigiar o trabalho, a historiadora Margarida Machado entende que a comissão se deveu "ao interesse que a Sociedade punha nas suas experiências". Descontentamento apenas relativamente ao chá verde, cuja manipulação o mestre quase desconhecia.

Entre os elementos da Sociedade houve quem defendesse a renovação do contrato, por ser cedo para se avaliar os resultados, e quem quisesse o regresso dos dois homens a Macau. Mesmo com a SPAM a atravessar sérias dificuldades financeiras, acabou por renovar o contrato. Os técnicos cumpriram apenas alguns meses do segundo contrato e regressaram a Macau a 18 de Julho de 1879. Mas a herança ficou, tanto nas duas fábricas que ainda hoje produzem chá – Gorreana e a Porto Formoso – como no orgulho de que os Açores têm em dizer que produzem o único chá da Europa.

O investigador Mário Moura, que está a preparar o doutoramento sobre o tema do chá nos Açores, refere à MACAU que "visto com o considerável recuo que o tempo geralmente oferece, ainda que tenham inicialmente desiludido, a sua vinda contribuiu, não haja dúvidas, para um virar de página na história da introdução do chá na Ilha de São Miguel".

#### O declínio e a sobrevivência

Nos tempos áureos da indústria - início do século XX - chegou a haver seis fábricas de chá na costa norte da ilha de São Miguel. A partir dos anos de 1960, as fábricas foram fechando e as plantações foram sendo substituídas por pastos para as vacas. Já nos anos de 1980, só uma, a Gorreana, na Ribeira Grande, continuou a funcionar. Está na mesma família há cinco gerações (existe desde 1883) e foi salva pelas demonstrações científicas que o chá é benéfico para a saúde. Esteve para fechar, em 1975, mas, desde então, não parou de crescer em produção, área de cultivo e clientes, até mesmo na exportação.

A fábrica, que emprega 40 pessoas, produz chá preto e verde e dos seus 42 hectares de plantação, saem anualmente 40 toneladas de produto. Do seu volume de negócios, que ronda os 500 mil euros, cerca de 20 por cento advém da exportação, essencialmente para a Alemanha e França. As plantações são por si só uma atracção turística obrigatória da ilha. Aqui os visitantes podem percorrer as diversas secções de transformação das folhas e saboreá-lo numa sala com vista panorâmica.

#### **MAIS DOIS**

Doze anos depois da despedida da primeira dupla de chineses, um dos fundadores e sócio dirigente da SPAM, produtor e dono de uma das fábricas, José do Canto, contratou em Macau mais dois técnicos para o ajudarem na produção de chá, nomeadamente na laboração de uma nova fábrica. Chum Sem e Lum Sum chegaram, diz Mário Moura, devido "aos bons ofícios do então Governador de Macau", em Dezembro de 1891. Sobre eles pouco ou nada de sabe, mas Margarida Machado defende que "terão deixado descendência na ilha". Mário Moura aponta que "os segundos chineses, ao contrário dos primeiros, vestiam já completamente à europeia".



José do Canto

A outra fábrica em funcionamento é a Chá Porto Formoso, também no concelho da Ribeira Grande, que voltou a abrir em 2001. A produção é pequena, com cinco hectares de plantação e produção entre 12 e 14 toneladas de três variedades de chá preto por ano, vendendo cerca de 60 por cento da produção na própria loja do espaço da fábrica, que é visitada por mais de 20 mil turistas todos os anos. O restante é vendido nos Açores e uma pequena parte nas chamadas lojas *gourmet* do resto do país.

50





#### **CHÁ EM MACAU?**

"Apesar de Macau não cultivar chá, produzia chá. Como?" O espanto é do investigador Mário Moura, que foi encontrar a resposta numa intervenção do deputado Horta e Costa feita no Parlamento português em Maio de 1889, e dirigida ao ministro da Marinha: "O chá, vindo do interior quase em bruto, ou preparado e passado por tantas operações sucessivas, de modo a sofrer uma alteração tão completa, que quase deverá ser esquecida a sua classificação primária, para ser considerado apenas como um produto da indústria daquela colónia". Da intervenção daquele que viria a ser, depois, duas vezes governador de Macau fica a saber-se que havia naquela altura 15 fábricas de transformação de chá em Macau, "onde trabalhavam 120 operários fixos e 853 avulsos, dos quais 348 eram homens e 505 mulheres, e isto ainda além de 300 outros, empregados em carretos e transportes. E todo este chá ali preparado vai para Hong Kong, e dali para Inglaterra".











É A Deusa Kun Iam, erguida sobre pétalas de flor de lótus, quem nos dá as boas-vindas. De olhar atento, a reprodução com 2,70 metros em bronze polido da estátua da Deusa da Misericórdia, que a arquitecta Cristina Rocha Leiria desenhou para o Centro Ecuménico Kun Iam em Macau, segue-nos os passos. Entramos no número 142, uma mansão rosa baço igual a tantas outras que se espraiam, indiferentes ao bulício dos carros apressados, na Avenida Almirante Gago Coutinho, e estamos em Macau.

O biombo negro, debruado a dourado, colocado à entrada da acolhedora sala de estar, iluminada por um vitral florido, que deixa entrar apenas a quantidade certa de luz, é o primeiro dos elementos decorativos que nos transportam de Lisboa para Macau – "Todos estes móveis, bibelots, são macaenses e foram doados por sócios, já não se encontram em lado nenhum", vai contar mais tarde a presidente Maria de Lourdes Vaz Albino, quando entrarmos na sala de recepções oficiais, povoada de recordações e pormenores inconfundíveis, como o candeeiro povoado de pássaros.

Constituída a 11 de Junho de 1966 por 19 fundadores, como uma sociedade com "fins sociais, culturais, recreativos e desportivos" de promoção de Macau em Portugal, a Casa de Macau em Lisboa cumpre plenamente as suas funções. "A associação foi criada com o objectivo de promover os laços de amizade, solidariedade entre os macaenses de matriz cultu-

CONSTITUÍDA A 11 DE JUNHO DE 1966 POR 19 FUNDADORES, COMO UMA SOCIEDADE COM "FINS SOCIAIS, CULTURAIS, RECREATIVOS E DESPORTIVOS" DE PROMOÇÃO DE MACAU EM PORTUGAL, A CASA DE MACAU EM LISBOA CUMPRE PLENAMENTE AS SUAS FUNÇÕES





ral portuguesa e também entre esses macaenses e os que se encontravam em Macau ou estavam espalhados pelo mundo", recorda a presidente, antes de ser interrompida pelo seu vice-presidente.

É João Botas que, ainda antes de lhe perguntarmos, esclarece a dúvida que levávamos na algibeira. "Ao longo dos tempos foi criada a ideia de que a Casa de Macau era só para os macaenses, mas nunca foi. Foi sempre aberta, como eu costumo dizer, a quem tivesse Macau no coração, Macau na alma. E isso está previsto desde os primeiros estatutos, datados de 1965. Essa percepção de que era só para macaenses, no sentido puro do termo, não é verdade, antes pelo contrário".

Esclarecimento feito, é hora de mergulhar nos 50 anos de história da associação, desde os seus primórdios, aos momentos que a definiram como uma verdadeira sobrevivente no ocaso de entidades semelhantes de outros países com ligações viscerais a Portugal. "Em 1965, o Estado Novo, através da PIDE, tinha acabado de encerrar a Casa dos Estudantes do Império e logo a seguir acaba por permitir a abertura de uma associação que tem algumas similitudes. Temos de pensar que, na altura, a Casa foi fundada com o sentido de apoiar os macaenses que vinham estudar para Portugal", recorda João Botas, que tem passado as últimas semanas submerso nos arquivos da 'sua' Casa para a construção do livro que assinalará o 50.º aniversário.

O segredo para cinco décadas de existência passará pela capacidade de adaptação e regeneração da Casa de Macau, que soube encarar de frente os seus 'contratempos'. O primeiro, a ausência de sede, um projecto materializado em 1969 no Príncipe Real, que permite que os anos subsequentes sejam de concretização de ideias: exposições, palestras e dois eventos de grande projecção, a pioneira romagem a Macau ("Foi a primeira vez que um grupo de portugueses e macaenses, associados da Casa de Macau, se organizou e foi em excursão a Macau"), e a Quinzena de Macau em Lisboa, cuja primeira edição remonta a 1971.

O segundo, o 25 de Ábril. "A Casa de Macau, à semelhança de outras associações, foi ocupada por grupos revolucionários de forma inadvertida. Destruíram o espólio, quer mobiliário, quer biblioteca e arquivo", conta o vice-presidente. 'Refém' de tempos conturbados, a associação contou com o apoio do governador de Macau, José Garcia Leandro, para re-

cuperar a sua independência, reabrindo ao público em 1979.

As duas décadas seguintes pouco trazem que contar. "Havia, talvez, mais participação. As pessoas encontravam-se mais aqui, para conversar, para tomar chá, para jogar", intui Maria Albino, que se tornou sócia da entidade em 2001. Exímio conhecedor dos registos, João Botas lembra que eram outros tempos. "As pessoas viviam mais na rua, conviviam mais. Havia um número considerável de sócios e amigos da Casa de Macau que saíam de casa para vir para aqui, não passavam tanto tempo em frente à televisão."

Mas se há um antes e um depois na história da instituição ele estará em 1999, ano da transferência de administração para a China. "É o grande momento em que a instituição é posta a prova, é a prova de fogo", assume João Botas. Ao teste, a Casa de Macau respondeu presente. "Há um número significativo de pessoas que vem de Macau, uns por receio,

outros porque aproveitam para mudar de vida, outros porque querem regressar a Portugal. Nesta conjugação, há uma entrada de sócios." O 'boom' de novos associados coincide com a migração da sede do Príncipe Real para a Gago Coutinho. "Esta mudança para aqui, também provoca algum elã – é tudo novo. Houve um balão de oxigénio."

Olhando para trás, não há dúvidas que a prova de fogo foi bem superada. "Já passaram 17 anos e estamos aqui com vigor e para durar", pontua o também jornalista. E os cerca de 500 sócios, espalhados por todos os cantos do mundo, estão aí para comprová-lo.

#### Ponte formal e informal com Macau

Chegados aqui, impõe-se perguntar: que papel desempenha hoje a Casa de Macau nas relações entre o solo lusitano e a cidade que lhe dá o nome? "A ponte entre Portugal e Ma-



A ASSOCIAÇÃO FOI CRIADA COM O OBJECTIVO DE PROMOVER OS LAÇOS DE AMIZADE, SOLIDARIEDADE ENTRE OS MACAENSES DE MATRIZ CULTURAL PORTUGUESA E TAMBÉM ENTRE ESSES MACAENSES E OS QUE SE ENCONTRAVAM EM MACAU OU ESTAVAM ESPALHADOS PELO MUNDO"

**MARIA DE LOURDES VAZ ALBINO, PRESIDENTE** 

cau funciona formal e informalmente. Todas as semanas recebemos pedidos de pessoas, ou porque querem saber coisas relacionadas com Macau, ou porque querem ir trabalhar para lá", reconhece João Botas, com a presidente a completar-lhe a mensagem: "As pessoas vêem o nome Casa de Macau e não percebem bem o que é, então fazem-nos chegar todo o tipo de questões". A ligação formal, de acordo com Maria Albino, passa pelo assento no Conselho das Comunidades Macaenses, com sede em Macau. "Nesta altura são 12 Casas e a nossa é a mais antiga", destaca.

No entanto, é informalmente que as ligações mais se fazem sentir. Vasculhando a programação que a associação oferece anualmente, encontram-se vestígios da herança macaense, os mesmos que se descobrem a cada passo no casarão rosa pálido. "Temos cursos de mandarim, que têm sido bastante concorridos, cursos de fotografia. De quando em vez, vamos tendo umas palestras, de preferência alusivas a temas relacionados com Macau", enumera João Botas. Mas o epicentro da vida da Casa de Macau não podia ser outro que os chás gordos.

"É obrigatório, porque é tradicional. Temos um chá gordo na altura do aniversário da Casa, em Junho. Nessa altura, faz-se um chá gordo em maior escala. Depois temos o chá gordo da Páscoa e do Natal. E pode ainda acontecer um quarto. Incluímos na nossa programação habitual uma festa que faz parte do calendário nacional, o São Martinho. Como estamos integrados na sociedade portuguesa, absorvemos parte da cultura lusitana e esse costume de confraternizar no São Martinho, com castanhas – nessa altura não há comida macaense. Tipicamente chinês, temos o Ano Novo Chinês", acrescenta Maria Albino.

Em todas as actividades, têm assento rotativo bolseiros da Região Administrativa Especial de Macau. "Eles são bastantes. Nós acolhemos grupos de dez para cada evento. Tentamos estimulá-los a frequentar a Casa", conta a presidente. Os estudantes de Macau serão, espera a direcção, parte integrante do futuro da associação que, desde 2015, tem apostado na divulgação da Casa de Macau em todos os meios

#### 25 DE JUNHO: O DIA DE TODOS OS FESTEJOS

Os 50 anos da Casa de Macau serão, seguramente, celebrados com pompa e circunstância, mas a programação das festividades ainda está em aberto. 'Estamos a trabalhar no programa. Temos já pensado um conjunto de actividades. Já fizemos um selo, temos um logótipo para ser a imagem transversal aos 50 anos e um carimbo", elenca a presidente da associação. Os constrangimentos financeiros, "difíceis de ultrapassar", obrigaram a associação a centrar as suas festividades no dia 25 de Junho (foi sempre este o dia escolhido para assinalar o aniversário, por ser o mais próximo do dia 24. antigo Dia da Cidade de Macau). Nessa data, a Casa de Macau oferecerá uma missa de celebração, a apresentação do livro sobre a história da associação e de um pequeno filme, um momento musical, a presença de um caligrafista, poesia em patuá e o inevitável chá gordo. "A nossa percepção é que ao longo do ano iremos fazendo as coisas conforme as nossas possibilidades", concluiu João Botas.

possíveis, desde a comunicação social às redes sociais, no sentido de captar mais sócios, sobretudo jovens.

Sim, porque ao assinalar 50 anos, é nos 50 seguintes que se pensa. Tem a palavra João Botas: "Se a Casa de Macau já sobreviveu a momentos conturbados, diria que a não ser que haja uma hecatombe, não há nada que possa afectá-la. A Casa de Macau está viva. Há sempre aqui algo que faz toda a diferença. A diferença é Macau. As pessoas continuam a ter Macau no coração. Estou convicto que, continuando neste caminho, dando um passo de cada vez, à medida da nossa perna, e auscultando as pessoas, a Casa de Macau tem todas as condições de progredir. Nós demos o primeiro passo, esperamos que as pessoas respondam. O mais importante é que cada experiência corra da melhor forma. Nós queremos que as pessoas venham e se sintam em casa".

A CASA DE MACAU ESTÁ VIVA. HÁ SEMPRE AQUI ALGO QUE FAZ TODA A DIFERENÇA. A DIFERENÇA É MACAU. AS PESSOAS CONTINUAM A TER MACAU NO CORAÇÃO"

> JOÃO BOTAS, VICE-PRESIDENTE













#### FUNDAÇÃO CASA DE MACAU: UMA PARCERIA DE DUAS DÉCADAS

Não podemos falar da Casa de Macau sem mencionar a Fundação Casa de Macau, ou não andassem as duas de mãos dadas - por exemplo, a sede da primeira, na Avenida Gago Coutinho, é propriedade da segunda. Nascida a 26 de Julho de 1996, com o objectivo de assegurar e desenvolver o apoio às Comunidades Macaenses e de apoiar as actividades da Casa de Macau, a Fundação está também de parabéns. "O balanço destes 20 anos não podia ser mais positivo, com a afirmação do objectivo no plano de apoio à diáspora macaenses pelo mundo, com a presença em todas as instituições ligadas aos portugueses no Oriente e com o cumprimento total da sua missão com a Casa de Macau, que inclui a comparticipação substancial do seu orcamento anual", destaca o director coordenador da Fundação. Mário Matos dos Santos não esconde o orgulho sentido pelo trabalho desenvolvido ao longo de duas décadas, no apoio

a "todas as manifestações que tenham o nome de Macau, dos macaenses, dos portugueses".

"Somos uma Fundação reconhecida como membro vivo e activo da nossa sociedade civil", sublinha, enumerando as actividades – conferências, uma tertúlia mensal, uma biblioteca invejável, protocolos e parcerias infindáveis – que tornaram a Fundação Casa de Macau, com sede no coração do Príncipe Real, um centro nevrálgico para a comunidade. "Começámos do zero e estou orgulhoso pelo que conseguimos e por apoiar uma instituição, a Casa de Macau, com 50 anos, o que é algo fabuloso." Por isso, Mário Matos dos Santos encara o futuro com "muita esperança" nas ligações da Fundação Casa de Macau no Oriente e em Macau. "São ligações que não se esgotam com tratados e se que humanizam entre povos [portugueses/macaenses e chineses] que sempre se entenderam na perfeição."



## A gastronomia como âncora

**SOBEM-SE AS** escadas, vira-se à esquerda, depois à direita. A casa está silenciosa, mas a mesa posta mostra que espera convidados. Dispostas sobre a mesa, as chávenas anunciam que quem ali se encontrar, na sala onde o verde é o tom dominante – das toalhas, às pesadas cortinas floridas que es-

condem a luz e apenas deixam vislumbrar as flores que enfeitam o aparador ao fundo –, irá beber chá. "Temos grupos de associados que se reúnem copiosamente aqui às terças-feiras para o chá e para jogar Mahjong", diz a presidente da Casa de Macau em Lisboa, Maria de Lourdes Vaz Albino.

A responsável fala com entusiasmo desses encontros, o mesmo entusiasmo que lhe encontramos quando aponta para a gastronomia como a cola que poderá ligar todos os visitantes da Casa, tenham ou não Macau no coração. "A gastronomia é uma vertente da cultura macaen-

PRINCIPAIS
ACONTECIMENTOS
DOS 50 ANOS
DE VIDA

#### 1966

Fundação da Casa de Macau em Portugal a 11 de Junho

#### 1968

Arrendamento da futura sede

#### 1969

Inauguração da sede na Praça do Príncipe Real, em Lisboa

#### 1974

Invasão da sede por ocasião da Revolução de Abril e selagem das instalações

#### 1979

por Reabertura ução da sede no em Príncipe Real

se muito importante e que é muito atractiva para as pessoas". É pelo estômago que nascem muitos amores e a direcção da associação cinquentenária sabe-o bem. Há muito que os órgãos sociais perceberam que almoços tipicamente regionais seriam o caminho. "Estes almoços são um projecto de várias direcções, mas depois houve sempre limitações e não há continuidade", lamentou.

Mudar essa descontinuidade é a missão desta direcção. "A gastronomia continua a ser o grande elo de ligação, a grande âncora que faz com que as pessoas venham. Ao longo do tempo, houve sempre vontade de proporcionar comida macaense. Desde o ano passado, à quarta-feira, servimos almoços. Foi um dos projectos que considerámos fundamentais para atrair mais pessoas", assume João Botas. A solução passará, de acordo com o vice-presidente da Casa de Macau, pelo estabelecimento de parcerias ou protocolos com o Turismo de Macau e a Confraria da Gastronomia Macaense.

"Para mim, esta Casa de Macau e todas as outras, devem ser uma grande montra de Macau no mundo. Mas podem, e devem, ter um papel mais activo. Fruto das suas características, com o recurso a protocolos, devem conseguir oferecer essa 'alma' gastronómica às pessoas. Somos o único espaço aberto ao público que proporciona comida macaense. Queríamos ter refeições em permanência, mas não temos capacidade financeira para fazê-lo sozinhos. Precisamos de um pouco mais de apoio."

Nos últimos tempos, a associação deu formação a um cozinheiA ASSOCIAÇÃO JÁ
DEU FORMAÇÃO DE
GASTRONOMIA MACAENSE
A UM COZINHEIRO, QUE
OFERECE ALMOÇOS TODAS
AS QUARTAS-FEIRAS.
COM A INICIATIVA A TER
SUCESSO, A NOVA META
DA CASA DE MACAU PASSA
ENTÃO POR ARRANJAR UMA
FORMA DE CONSEGUIR
SERVIR ALMOÇOS TODOS
OS DIAS DA SEMANA

ro. "Não nos podermos dar ao luxo de guerer ir mais longe, porque não conseguimos", reconhece João Botas, para quem já ficou provado que há comentários positivos por parte de associados e não sócios. A nova meta da Casa de Macau passa então por arranjar uma forma de conseguir que o cozinheiro sirva almocos todos os dias da semana. "É só encontrar a melhor solução para que seja uma coisa que perdure no futuro." O primeiro passo já foi dado - "a Delegação do Turismo de Macau tem-nos oferecido uns souvenirs para que cada pessoa que venha cá almoçar leve uma recordação de Macau" -, agora falta tornar o projecto gastronómico "o mais sólido e permanente possível".



#### 1988

Declaração do estatuto de Pessoa Colectiva de Utilidade Pública

#### 1999

Inauguração da sede-social na Av. Almirante Gago Coutinho, em Lisboa; Condecoração como Membro Honorário da Ordem do Mérito

#### 2002

Inauguração da estátua da Deusa Kun lam no jardim da Casa de Macau

#### 2003

Criação de uma página da Casa de Macau na Internet

#### 2016

Celebrações do 50.º Aniversário da fundação da Casa de Macau



## Filha da escrita e da oralidade

Com raízes em África, Inocência Mata adoptou o mundo com a missão de divulgar a literatura de língua portuguesa. Está em Macau desde 2014, onde se debate com uma visão "muito utilitária" do ensino do português

T CATARINA DOMINGUES F GONÇALO LOBO PINHEIRO

INOCÊNCIA MATA chega à entrevista à hora marcada num dia cinzento e de chuva. Ao meio-dia, o novo campus da Universidade de Macau, na Ilha da Montanha, mais parece uma cidade fantasma; apenas duas ou três pessoas caminham pela larga avenida da Faculdade de Letras. Inocência Mata traz às costas uma mochila, com um padrão africano de tons verdes e azuis. Em Angola, chama-se pano do Congo, explica. Não é capulana, corrige-me, enquanto pousa a mochila em cima da secretária. A voz, pausada, reanima o silêncio desta pequena sala, de paredes brancas. "Sabe, gosto de viver aqui [no campus]", vai dizer no final da entrevista, quase como se fosse dificil de acreditar.

Ao longo deste encontro de pouco menos de uma hora, recuamos alguns anos. Não muitos – do trajecto pessoal, Inocência Mata não vai adiantar muito. "Não gosto de falar de mim", vai dizer. Mas faz as apresentações. É filha de São Tomé e Príncipe e de Angola. Dos sete irmãos, foi a única a nascer na ilha do Príncipe – todos os outros nasceram em São Tomé, a maior ilha do arquipélago. Na genealogia desta professora destaca-se um avô angolano de origem cigana, um avô da ilha do Príncipe com raízes no nordeste brasileiro, uma avó são-tomense e outra da ilha do Príncipe. Inocência Mata é resultado destas raízes plurais, deste fluxo migratório.

Os avós maternos – particularmente a avó da ilha do Príncipe, "de quem herdei o nome Inocência mas não certamente a sageza", como destaca em entrevistas que deu – foram determinantes no percurso da professora. "A minha formação foi entre a escrita e a oralidade", nota. E aqui, Inocência Mata regressa a esses instantes passados, a uma casa de família cheia de livros. De visita, a avó, sem saber nem ler nem escrever, era quem tinha por hábito contar histórias.

Foi durante esses tempos que Inocência, ainda pequena, começou a pegar nos livros proibidos. Leu as *Cartas de Prisão* de George Jackson, prisioneiro político norte-americano, chorou com *A Cabana do Pai Tomás*, obra de Harriet Beecher Stowe, abolicionista e símbolo da libertação dos escravos. "O meu pai sempre achou que eu ia

para Direito porque eu contestava tudo. Mas não, nunca tive dúvidas que queria era mesmo humanidades, letras. Foi a ordem natural das coisas."

#### Teorias pós-coloniais

Os laços familiares definiram desde cedo o percurso desta professora. Do pai, Inocência Mata conta numa entrevista à revista *Crioula* da Universidade de São Paulo: "Era um nacionalista, o que fez com que realmente desde pequena eu tivesse olhado o mundo de forma um pouco menos ingénua, do que, possivelmente, os meus colegas".

Inocência Mata terminou o secundário em Angola, mas a formação intelectual tomou uma direcção definitiva em Portugal, onde começou em 1985 a licenciatura em Línguas Modernas/ Estudos Portugueses e Ingleses pela Faculdade de Letras de Lisboa. "Tive óptimos professores, em todos os aspectos, do ponto de vista humano, científico e pedagógico."

Foi ao longo da carreira académica que conheceu o romancista, ensaísta e estudioso das culturas e literaturas afri-



"O meu pai sempre achou que eu ia para Direito porque eu contestava tudo. Mas não, nunca tive dúvidas que queria era mesmo humanidades, letras. Foi a ordem natural das coisas"



#### AFILIAÇÕES E PUBLICAÇÕES

Inocência Mata é doutora em Letras pela Universidade de Lisboa e possui um pós-doutoramento em Estudos Pós-coloniais (Postcolonial Studies, Identity, Ethnicity, and Globalization) pela Universidade de Califórnia, Berkeley. É professora da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa na área de Literaturas, Artes e Culturas. Actualmente é docente no Departamento de Estudos Portugueses da Universidade de Macau e directora do Programa de Estudos Pós-Graduados em Português Língua Estrangeira/Língua Segunda. É ainda membro do Centro de Estudos Comparatistas da Universidade de Lisboa, da Association por L'Étude des Literatures Africaines (sediada em Franca), da Associação Internacional de Estudos Africanos (AFROLIC) e da Associação Internacional de Ciências Sociais e Humanas em Língua Portuguesa (AILP-CSH), Membro fundador da União Nacional de Escritores e Artistas de São Tomé e Príncipe (UNEAS) e sócia honorária da Associação de Escritores Angolanos. Membro Correspondente da Academia das Ciências de Lisboa – Classe de Letras É autora de diversos livros sobre literaturas africanas e sobre teoria pós-colonial, entre os quais: A Rainha Nzinga Mbandi: História, Memória e Mito (2012), Laços de Memória & Outros Ensaios sobre Literatura Angolana (2006). Literatura Angolana: Silêncios e Falas de uma Voz Inquieta (2001) e Diálogo com as Ilhas: sobre Cultura e Literatura de São Tomé e Príncipe (1998).

canas de expressão portuguesa Manuel Ferreira – o professor, que viveu em Angola, Índia e Cabo Verde, introduziu em Portugal o ensino das literaturas africanas de expressão portuguesa ao nível universitário e é autor de uma obra literária marcada pela denuncia à repressão do colonialismo.

Foi com Manuel Ferreira que Inocência Mata se iniciou no mundo dos ensaios. O primeiro de muitos que viria a escrever versa sobre a obra do escritor angolano Luandino Vieira. Mas é só mais tarde, quando faz o doutoramento em Letras, em finais dos anos 90, que aborda pela primeira vez a questão pós-colonial, área de estudo que acaba por aprofundar num pós-doutoramento realizado na Universidade da Califórnia, Berkeley (EUA). "Era algo bastante novo, lembro-me que quando pedi uma bolsa na Fundação Calouste Gulbenkian para passar um ano no Brasil, não havia sequer essa área, de maneira que pode dizer-se que o meu pedido fez jurisprudência nesse sentido". relembra. E sorri.

Inocência Mata começa a pôr em causa as premissas das teorias pós-coloniais. "Quando dizemos pós-coloniais e libertação, até parece que depois da independência todo o mundo ficou livre, e não ficou. As teorias pós-coloniais dão-nos a possibilidade de discutir. Uma coisa é a independência, outra é a liberdade."

E que obras se podem rever neste tipo de literatura, pergunto? Mayombe de Pepetela é um exemplo, responde. "A personagem começa antes da independência a contestar as relações ditatoriais dentro do movimento. Vemos isso em quase toda a sua obra. Não é maniqueísta, no sentido que os nacionalistas são os bons e os colonialistas são os maus. [A obra] diz assim, dentro do nacionalismo, existem relações de poder bastante coloniais."

#### Conceito da lusofonia "não é adequado"

No ano em que Inocência Mata lançou dois trabalhos que considera "marcantes" – a autoria do prefácio da colecção dos livros publicados pela Casa de Estudantes do Império, encerrada por intervenção da PIDE há 50 anos, e do prefácio da segunda tradução em Portugal da obra do filósofo e revolucionário Frantz Fanon, *Os Condenados da Terra* – a académica foi distinguida com o prémio Femina 2015.

Criado em 2010 com o objectivo de agraciar mulheres portuguesas, o Femina alargou no ano passado o âmbito de premiação a luso-descendentes e mulheres de outros países de língua portuguesa que se tenham distinguido no mundo ao nível profissional, cultural e humanitário "pelo conhecimento e pelo seu relacionamento com outras culturas". "Fiquei contente, foi uma surpresa, confesso."

Com uma carreira dedicada à divulgação das obras literárias africanas em português, ao estudo da relação entre as várias literaturas africanas e à investigação da presença de África na literatura portuguesa no pós-25 de Abril, a professora são-tomense foi premiada "por mérito nas Letras: Literatura – Investigação e ensino de literaturas lusófonas".

Ao longo da entrevista, esta será a primeira (e única)

INOCÊNCIA MATA DIZ AINDA QUE, ALÉM DAS COMPETÊNCIAS LINGUÍSTICAS, É NECESSÁRIO QUE OS ALUNOS APROFUNDEM OS CONHECIMENTOS DO PERFIL CULTURAL E HISTÓRICO DOS PAÍSES ONDE SE FALA PORTUGUÊS

vez que é feita referência aos termos "lusófono" ou "literatura lusófona", conceitos que Inocência Mata rejeita por considerar redutores. "Não é adequado para referir a produção cultural dos oito países que têm o português como língua oficial. Não dá conta das inúmeras cumplicidades linguísticas e etnolinguísticas dos países de língua portuguesa", justifica.

Da literatura em língua portuguesa, resta hoje pouco em comum nestas nações, refere. "Eu diria que só a língua, o que, aliás, não é coisa pouca", ressalva.

De acordo com a académica, foi a partir do processo de independência das antigas colónias portuguesas em África que estas literaturas começaram a seguir direcções opostas, acabando por se aproximar dos países fronteiriços. "Hoje a literatura moçambicana dialoga muito mais com a literatura do Zimbabué ou da África do Sul, e a literatura angolana dialoga muito mais com a literatura da Zâmbia e dos Congos".

Inocência Mata alerta também para o lugar que a língua portuguesa ocupa actualmente em África. E, aqui, vale a





"Hoje a literatura moçambicana dialoga muito mais com a literatura do Zimbabué ou da África do Sul"

pena recordar uma conferência em Macau, em que a sãotomense citou a estudiosa Fernanda Cavacas quando disse que o português assume em Angola o papel de "língua afectiva", em Cabo Verde de "língua solene", na Guiné-Bissau de "língua de passaporte", em Moçambique de "língua política" e em São Tomé e Príncipe de "língua irmã".

#### Visão utilitária do ensino da língua em Macau

Inocência Mata percorre mundo com as literaturas em português e os estudos pós-coloniais na bagagem. Estados Unidos, Alemanha, Índia, Angola ou Senegal são apenas alguns dos países por onde a académica passou para dar aulas, cursos ou seminários. No Brasil, foi professora convidada durante um semestre em várias universidades do país – em Niterói, no Recife e em Salvador. A Universidade de Letras de Lisboa, onde lecciona desde que terminou os estudos, é o que chama de "casa". "A universidade portuguesa é muito endogâmica", vinca. E explica: "Não existe essa mobilidade em Portugal; no Brasil, uma pessoa sai de uma universidade e vai para outra; nos Estados Unidos é muito difícil permanecer na universidade onde se fez os estudos".

Macau, onde está desde 2014, foi uma excepção na vida desta professora. Chegou à RAEM convidada por Fernanda Gil, professora catedrática da Universidade de Letras de Lisboa e directora do departamento de Estudos Portugueses da Universidade de Macau. A académica são-tomense, que integra o corpo docente do departamento de português por um período de três anos, olha para esta etapa de vida como um "desafio".

Na cidade, veio encontrar alunos com competências e motivações completamente diferentes daquelas a que estava habituada. Fala da ausência de debate dentro da sala de aulas e também de uma visão "muito utilitária" da aprendizagem do idioma em Macau. "Aprende-se para fazer comércio", diz, referindo-se às portas que o ensino da segunda língua oficial de Macau abre na hora de procurar um emprego.

"Não há na história da Humanidade aproximação dos povos por via do comércio pura e simples, porque os povos aproximam-se por outras questões – as questões culturais, o conhecimento da cultura, das vozes, da produção cultural, da literatura, da música, das artes".

Inocência Mata diz ainda que, além das competências linguísticas, é necessário que os alunos aprofundem os conhecimentos do perfil cultural e histórico dos países onde se fala português. Uma espécie de missionário. É assim que Inocência Mata olha para um professor – "tal como o médico, são missões".



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

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



#### VILA DA TAIPA 3 (氹仔舊城區)

## Carmo exótico

T PATRÍCIA LEMOS

F GONCALO LOBO PINHEIRO

**DEPOIS DE** séculos viradas para o mar, as gentes da Taipa não resistiram ao apelo de um negócio explosivo em terra, no despontar do século XX – os panchões. Esta indústria não dependia das marés e ainda compensava bem quem arriscasse a vida no meio da pólvora. Famílias inteiras responderam à chamada, incluindo as crianças. O negócio prosperou e, em meados do século XX, existiam cinco fábricas na ilha, com cerca de 2000 operários, mais de um terço da população local.

O reinado dos panchões só terminou na segunda metade do século XX, e deixou marcas na vila. A memória mais vincada desse tempo habita as ruínas da antiga fábrica lec Long. Degradada há várias décadas, é o sonho de muitos arquitectos, o desejo dos saudosis-

tas e nem aos turistas passa despercebida, sobretudo aos que calcorreiam a Rua Direita Carlos Eugénio à procura da Calçada do Carmo. O olhar curioso cai sempre sobre o longo e enigmático muro da fábrica, perfeitamente encaixado nos braços entrelaçados das árvores; como que desperta os sentidos para o cenário exótico e único que é promessa garantida a no cimo da calçada.

O Edifício do Carmo faz as apresentações da arquitectura portuguesa ainda no sopé da escadaria. Ali está plantada a semente da Escola Dom João Paulino que, em 1924, acolheu crianças de várias escolas da ilha da Taipa. Esta velha obra das missionárias ainda hoje dá frutos na Avenida Carlos da Maia, há quase 60 anos.

Já no alto da Calçada do Carmo revela-se o encontro que é cartão-de-visita de Macau. O casamento perfeito entre o Ocidente e o Oriente, não fosse aquele o palco favorito dos noivos de

Macau. Mas é sobretudo quando a noite cai que a magia acontece. As luzes acentuam o retorcido das árvores asiáticas dos jardins que cercam o Largo do Carmo, honrando as fachadas iluminadas de três edifícios portugueses, todos eles pioneiros: o estandarte católico da Igreja da Nossa Senhora do Carmo, a primeira Escola Primária Municipal da ilha e a antiga Maternidade.

A imagem postaleira, que é a cereja no topo do bolo da vila da Taipa, culmina nos solares convertidos no final dos anos 90 em Casas-museu e no mangal que é hoje a Avenida da Praia. Ali foram rodadas cenas do filme Amor e Dedinhos de Pé, de 1992. recriando a marginal da Praia Grande do início do século XX. Apesar das casas existirem há quase 100 anos, continuam a ser alvo da admiração de todos. Nem mesmo o grande e moderno resort Venetian, colado no horizonte da avenida, consegue perturbar esse imaginário de embevecido romantismo. E é provável que a moldura da modernidade, que inevitavelmente se cultivará em redor da vila da Taipa, não abale nunca o coração da zona do Carmo que é, afinal, um dos ex-libris da cultura de Macau.















## VILA DA TAIPA 3

## 氹仔舊城區

RODRIGO DE MATOS

#### Escola Dom João Paulino

Na origem desta escola estão várias outras, tanto de rapazes como de raparigas. A sua história remonta ao início do século XX e está ligada ao trabalho das missionárias na Taipa. Abriu as portas em 1924 no Edifício do Carmo, ocupando, anos mais tarde, uma outra casa na Rua Direita Carlos Eugénio. Em 1967, a escola mudou-se da Calçada do Carmo para a Avenida de Carlos da Maia, tendo a administração do ensino pré-primário, primário e secundário ficado a cargo das Franciscanas Missionárias de Maria.

#### Casa dos Pinheiros

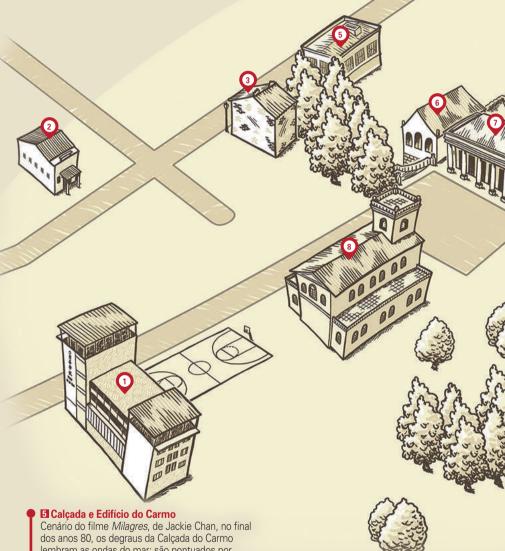
Mandado construir em 1956 pela Federação das Associações dos Operários de Macau, este edifício albergou a clínica comunitária dos operários da vila e fica em frente à sede da Associação de Auxílio Mútuo dos Operários da Taipa. Desde 1994 que funciona como centro de convívio da terceira idade.

#### ☑ Templo I Leng

Uma das maiores relíquias deste discreto templo é a sua porta de madeira corrediça tradicional, imagem de marca das mansões residenciais chinesas. Ali moram as divindades da medicina da China Antiga, porque, para além de ser Deus da Medicina, I Leng pode significar título honorífico. Não são muitos os visitantes deste templo, construído em 1900, talvez por ser pouco convencional. Afinal, até já foi a sede da Sociedade de Beneficência Ka Sin Tong, que prestava cuidados de saúde gratuitos aos mais necessitados. O templo foi restaurado em 1987 e renovado em 2002.

#### 4 Fábrica de Panchões lec Long

Desactivada desde os anos 1970, esta unidade fabril e as suas oficinas são hoje consideradas os maiores e mais bem preservados marcos da indústria de panchões no Delta Rio das Pérolas. A fábrica obteve licença para operar em 1925 e tomou o lugar de sete edifícios em ruína, sendo ampliada em 1948. Este espaço, que pode vir a ser um parque temático, inclui casas de pólvora, um reservatório, um canal de drenagem, árvores centenárias e pequenos tanques.



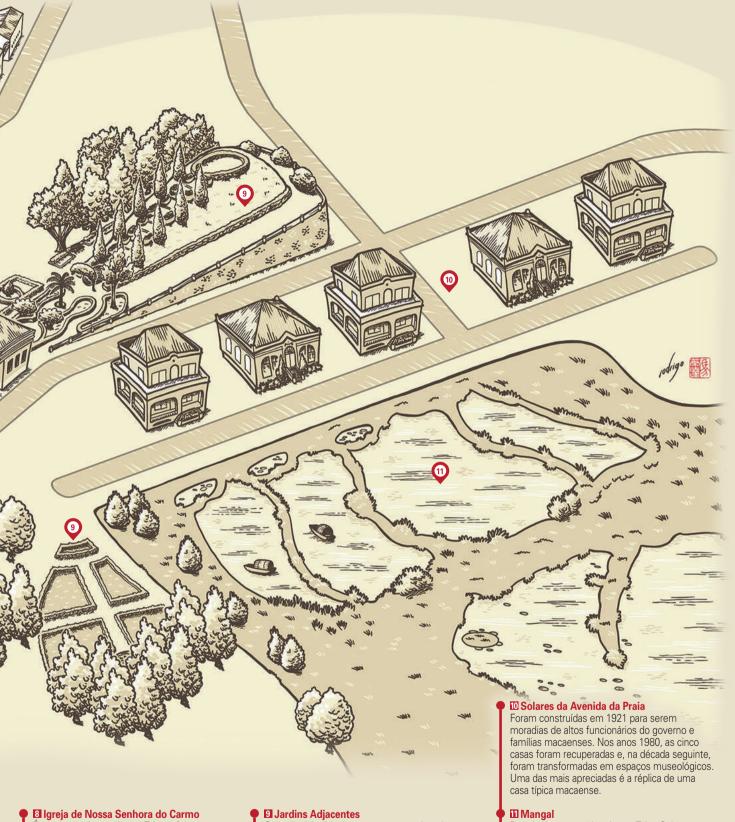
Cenário do filme *Milagres*, de Jackie Chan, no final dos anos 80, os degraus da Calçada do Carmo lembram as ondas do mar; são pontuados por frondosas árvores de pagode, que sobressaem na moldura colorida do Edifício do Carmo. Morada da Escola Dom João Paulino, em 1924, e mais tarde, em 1973, do Asilo de Nossa Senhora do Carmo, este imóvel foi renovado no virar do século, e é hoje a morada do Centro Cultural e Recreativo do Carmo, do IACM

#### 6 Maternidade da Junta Local

Construído para integrar a Escola Municipal da Taipa no início do século XX, este edificio seria convertido, em 1956, numa maternidade destinada a mulheres em situação precária. Muitos anos depois, foi transformado num lar de terceira idade, gerido pela Cáritas. Está desocupado há pelo menos 15 anos e é, actualmente, propriedade do IACM.

#### Escola Municipal da Taipa

Inaugurou como Éscola Municipal da Taipa no início do século XX. Em 1993, foi reconstruído para estrear a primeira biblioteca da ilha, servindo ainda de residência a um alto funcionário público local. Ao fim de 11 anos, a biblioteca fechou as portas e, em 2005, abriria, no segundo andar, a Conservatória do Registo Civil da Taipa.



É a única igreja católica na Taipa e foi construída, em 1885, para servir a pequena comunidade católica residente de apenas 35 cristãos. Esteve em projecto durante dez anos e é provável que nesse período de tempo tenha sido elevado o cruzeiro do adro, para testar o terreno. Reparada em 1893, a imponente igreja dominou a paisagem da ilha por muitas décadas, sendo vista dos hotéis de Macau na primeira metade do século XX.

O Jardim Municipal começa nas traseiras da antiga Biblioteca da Taipa e prima pela fonte em formato de cruz e pelas trepadeiras coloridas. Foi profundamente remodelado em 1955, data de conclusão do vizinho jardim da Dra Laurinda Marques Esparteiro, conhecido pelo miradouro e pelos socalcos e canteiros em forma de onda. Estes jardins integram uma das Oito Panorâmicas de Macau, que inclui os edifícios do Largo do Carmo e as Casas-Museu.

Depois de construído o Istmo Taipa-Coloane, em 1968, a popular Praia de Nossa Senhora da Esperança transformou-se numa zona pantanosa. As marés encheram as águas de rebentos, formando-se aqui um mangal que, ultimamente, tem perdido a visita regular das garças. Baptizada de Baía Costa, a praia também foi conhecida como Aeroporto, por ter alojado, nos anos 20, um hangar para hidroaviões que faziam a carreira Macau-Hong Kong.







T FERNANDO SALES LOPES\*
F GONÇALO LOBO PINHEIRO

O FESTIVAL do Dragão Embriagado, ou de Tchoi Long, tem lugar no 8.º dia da 4.ª Lua (coincidindo este ano com o dia 14 de Maio). Hoje apenas celebrado em Macau, o evento com origem em Sek Kei, no antigo distrito de Xiangshan, Província de Guangdong, foi trazido pelos seus naturais que, migrando para Macau, com eles transportaram a tradição. O Dragão Embriagado está inscrito desde 2011 como Património Cultural Imaterial Nacional

<sup>\*</sup>Historiador, Mestre em Relações Interculturais

#### **T**radições

COINCIDINDO NO tempo com as comemorações do nascimento de Buda, e a festa de Tam Kung que se realiza em Coloane, os festejos do Dragão Embriagado são organizados pela Associação dos Comerciantes de Peixe Fresco de Macau, que viu a sua proposta de candidatura da Dança do Dragão Embriagado a património intangível ser aceite por Macau, tendo em seguida sido integrada na lista do Património Cultural Imaterial Nacional.

O *Tchoi Long* é tempo de descanso para todos os vendedores de peixe fresco, estando as bancadas nos mercados locais lavadas e vazias até ao quarto dia a seguir ao festival, altura em que o peixe fresco volta aos mercados. Todos os vendedores comemoram este dia em honra de um ano próspero para o seu negócio, o que passa também pela ausência de tempestades no mar, ou epidemias que prejudiquem todos os que estão envolvidos com a actividade piscatória: vendedores, pescadores, carregadores, revendedores, armazenistas, e por que não os fregueses? É que sem haver quem compre, não há quem consiga vender...

O Festival caracteriza-se por três grandes linhas de força: a corporativa, porque organizado por um sector profissional tornando-se num dos fundamentos da coesão do grupo; a lúdica, pela dança e o envolvente e vibrante espectáculo que o rodeia e é partilhado por todos; e a so-

lidária, pela partilha do já célebre "arroz da longevidade", também conhecido pelo "arroz abençoado", distribuído à população de Macau.

#### O mítico dragão

A importância do dragão (龍, 龙) na história e na cultura da China é enorme. Presente no mito da criação de Pan Ku, é referenciado como um dos quatro animais míticos que o ajudaram na criação do mundo. Força, virtude e honestidade é o que ele representa para o Confucionismo. Símbolo do poder imperial desde a Dinastia Han, os próprios imperadores eram tidos como uma incarnação do dragão.

Atesta ainda a sua importância o facto de ser o único animal não real que integra o zodíaco chinês. Na China, o mítico dragão concentra em si inúmeras facetas, contudo transporta sempre a ideia de bom augúrio. O Dragão é inseparável da água e representa a fertilidade. Na Primavera, traz dos céus as chuvas, proporcionando boas colheitas; no Outono mergulha nas águas, recolhendo-as para que as terras possam receber a semente.

Com a água, ou da água, vivem aqueles que em Macau o veneram com mais intensidade, os pescadores e os comerciantes de pescado. Os primeiros celebram-no no seu próprio



Apesar de algumas tentativas de reanimação, a tradição da Dança do Dragão Embriagado perdeu-se na terra de origem, só persistindo em Macau. Vedada às mulheres, só aos jovens rapazes pertencentes ao clã é passado o testemunho e o conhecimento da arte da danca

meio, a água, na festividade do Barco-Dragão. Os comerciantes fazem-no em terra na celebração do Dragão Embriagado.

### Dança do Dragão Embriagado

Apesar de algumas tentativas de reanimação, a tradição da dança do Dragão Embriagado perdeu-se na terra de origem, só persistindo em Macau. Vedada às mulheres, são os jovens rapazes pertencentes ao clã a quem é passado o testemunho e o conhecimento da arte da dança traduzida em passos e gestos rituais.

A aprendizagem dos jovens para a Dança do Dragão tem uma forte componente iniciática, envolvendo um claro secretismo, sendo conduzida pelos dançarinos mais velhos. Até os ensaios para o Festival se realizam à porta fechada, e parece não ser fácil o treino intensivo a que os aprendizes têm que se submeter para serem aceites no grupo.

### Arroz da longevidade: a mão feminina

A comida para centenas, senão milhares de pessoas, começa a ser preparada com dois dias de antecedência, quando dezenas de baldes repletos de produtos começam a chegar à improvisada cozinha montada no local para o efeito. Às primeiras horas da madrugada do dia do Festival, inicia-se a preparação do "arroz da longevidade".

Ao ritmo das pancadas de cutelo, cortam-se em finas tiras variadíssimos vegetais e diversos tipos de algas, com destaque para as brancas e para as castanhas-escuras, com uma forma peculiar que deu origem à designação local de "orelhas de rato". Segue-se a confecção comandada por mãos hábeis em volta de gigantescos *woks*. É na preparação desta ementa que entra a intervenção feminina, arredada que está da dança por ser exclusiva dos homens. A mulher deve estar afastada do dragão, tradição que aqui se mantém, contrariamente ao que acontece na festividade do barco-dragão, onde as equipas femininas são hoje uma presença constante.

Embora muitas jovens acompanhem o desfile demonstrando as sua aptidões em artes marciais, tal pertence ao lúdico do desfile não estando directamente ligada a qualquer função inerente ao Dragão Embriagado.

As diferenças com o passado, assim como o tipo de arroz que se serve em São Domingos ou no Mercado Vermelho são de registar. As nossas "cozinheiras informantes" são unânimes quanto ao facto de hoje imperar uma maior variedade quando, antigamente, apenas um ou dois tipos de comida era ofertada, resumindo-se então ao prato vegetariano e de uma só qualidade, tal como ainda hoje acontece no arroz distribuído no Mercado Vermelho. A diferença é explicada pelo facto de em São Domingos, a organização "receber muitas ofertas de carne assada" circunstância que leva à confecção de uma variedade maior de pratos mistos.

Procuram o "arroz abençoado" pobres e ricos, velhos e novos. A saúde não faltará a quem o comer. As crianças comendo-o crescerão saudáveis e rapidamente. Por isso, recolhido nas longas filas de distribuição, o arroz é levado para a casa de cada um, e dividido pela família.

## Um dragão feito de cabeças e caudas

Ainda a danca não começou, e já os dançarinos que integram a Danca do Dragão Embriagado estão ébrios, ou quase. Pelas ruas de Macau, mais propriamente por um largo périplo que se inicia frente ao Templo de Kuan Tai, seguindo pela Rua do Tarrafeiro, Templo de Hong Kung, Rua das Estalagens e Iao Hon, até A-Má, grupos de dançarinos executam uma danca aparentemente desordenada e descompassada, transportando pesadas cabeças e caudas de dragão, bebendo enormes quantidades de álcool. Tudo isto é acompanhado, claro, pelo som dos tambores e dos gongos que os seguem. É um dragão sem corpo. O corpo imagina-se entre inúmeras cabecas e caudas que vagueiam pelos ares. Claro que há uma lenda, com variadas versões como é normal, para esta ausência do corpo do mítico animal, que se crê ter também origem bem perto de Macau em Sek Kei.

#### De Kuan Tai a A-Má

No dia assinalado, no largo em frente ao templo de Kuan Tai nas traseiras do mercado de São Domingos, inicia-se a festividade do Dragão Embriagado. Ali mesmo um monge taoista celebra um ofício abençoando as cabeças e as caudas dos dragões. Aos dançarinos a fita vermelha, que então é atada à cabeça e braços, dar-lhes-á força e perseverança para a sua tarefa.

Queimam-se oferendas e "dinheiro do além" para satisfazer deuses e acalmar espíritos. Os leitões assados são purificados pelos dragões abençoados.

Ao lado, no Largo do Senado, têm lugar outros rituais taoistas. Os leões, companheiros dos dragões no longo passeio que se aproxima, são, então, vivificados. No seu corpo inerte, nasce uma alma.

## Tradições

#### A LENDA DO DRAGÃO EMBRIAGADO

Existem diversas versões da lenda que terá dado origem à Dança do Dragão Embriagado. Uns falam de um bêbado que matou uma enorme serpente e que, depois, a terá lançado ao rio. O rio ficou vermelho de sangue e quem dessa áqua bebesse, de tudo ficaria curado. Ligeiramente diferente é a versão que impera entre os vendedores de peixe de Macau, e que aqui recontamos. Em tempos que a memória não alcança grassava devastadora epidemia pela cidade e termo de Zhongshan, provocando a morte a muitos habitantes. O recurso aos entendidos de então e seus remédios mostraram-se ineficazes. Acontece que nesse tempo um cortador de lenha, ao passar junto de um rio, deparou-se com uma enorme cobra e, para se defender, acabou por matá-la com diversas machadadas reduzindo-a a pedaços. Os passantes paravam para observar o sucedido. Ao mesmo tempo que se iam juntando ao lenhador, para comemorar o feito, iam partilhando entre todos o vinho que alguns transportavam consigo. Aconteceu que, à medida que os efeitos do álcool iam toldando as cabeças, alguns deles pegando nos pedacos do réptil, terão iniciado uma estranha dança. É então que os pedaços separados do animal levitam até aos céus transformando-se num dragão. Perante o estranho fenómeno interrogaram-se se não estariam a receber uma mensagem divina. Olhando em redor, outra maravilha acontecia perante os seus olhos. As plantas que tinham ficado salpicadas com o sangue da serpente estavam agora diferentes, com um viço nunca anteriormente visto. Seriam estas plantas um medicamento para a cura da peste? Os doentes correram para elas, ingeriram-nas e ficaram de imediato saudáveis. Toda a população acorreu ao local escapando a um fim esperado. Zhongshan via-se assim livre da epidemia. Perante a cura milagrosa, e como agradecimento, trataram de reconstruir um dragão com alguns pedaços de madeira. Tudo terá acontecido no oitavo dia da quarta lua, o dia do Banho do Buda. E assim terá sido o início das comemorações do dragão embriagado, com um cortejo onde os pedaços do dragão talhados em

Outras lendas variam em pormenores, mas o essencial é o poder curativo daquelas águas ensanguentadas. De referir que frequentemente se atribui à serpente muitos dos poderes do dragão, contudo não devemos esquecer que ele próprio se crê ter nascido de uma serpente da qual herdou um dos componentes do seu corpo, o pescoço. O dragão é um ser mítico composto por enxertos de pedaços de animais reais que para ele transferem alguns poderes. Para além da serpente, podemos acrescentar o camelo, visível pela sua cabeça, as patas de tigre, as garras de águia, os bigodes da carpa, os olhos do coelho e os chifres do veado.

madeira se movimentavam pelos ares como que voando

acompanhando a ébria dança, e tal como a lenda o conta.





Frente ao templo realiza-se a primeira dança do Dragão Embriagado, seguindo-se a exibição dos dotes dos praticantes de artes marciais. Inicia-se então o desfile dos agitados dançarinos e músicos até ao Porto Interior. Deslocando-se em camionetas de caixa aberta, os dançarinos e companheiros da dança do leão fazem-se anunciar pelo ruído constante, com panchões e o ritmo incessante dos tamborileiros. Saltam do transporte em cada paragem e a dança continua. Agitam-se pelos ares as cabeças e as caudas dos dragões debaixo de uma chuva de álcool. Dança também o leão, comendo a alface e ficando com o lai-si.

A primeira paragem, embora breve, é no Largo de São Domingos. Aí, os leões agitados "batem-cabeça" frente ao portal da igreja o desfile segue o seu caminho e próximas paragens que, para além de templos, também incluem estabelecimentos comerciais ligados à actividade da venda de pescado.

E vai sendo assim ao longo do percurso, sempre que o desfile passa à porta dos estabelecimentos que se dedicam ao comércio de peixe. Renovam-se os votos de prosperidade para o negócio. Come-se o arroz da longevidade. No ar flutuam cabeças e caudas de dragão. Com paragens rituais, a dança continua a percorrer a ruas de Macau. Os dragões, com um ritmo cada vez mais agitado, reflectem os efeitos do álcool. O arroz da longevidade é agora distribuído no Mercado Vermelho.







O "ARROZ ABENÇOADO", PREPARADO PELAS MULHERES, É APETECIDO POR POBRES E RICOS, VELHOS E NOVOS. À SAÚDE NÃO FALTARÁ A QUEM O COMER. ÀS CRIANÇAS COMENDO-O CRESCERÃO SAUDÁVEIS E RAPIDAMENTE. POR ISSO, RECOLHIDO NAS LONGAS FILAS DE DISTRIBUIÇÃO, O ARROZ É LEVADO PARA A CASA DE CADA UM E DIVIDIDO PELA FAMÍLIA

A romaria prolonga-se durante quase todo o dia. Depois do Porto Interior, abençoados os seus 'lanes' de peixe – como aqui se chamam as lojas de venda de pescado –, é a vez de se percorrerem todos os mercados de Macau, onde as cerimónias se repetem, voltando depois ao templo de onde partiu

O desfile termina no templo de A-Má, deusa protectora das gentes do mar. A ela e a todas as outras divindades se pediu protecção para mais um ano.

## A festa em Macau ao longo dos tempos

Em Macau, o Festival do Dragão Embriagado nem sempre foi como o conhecemos hoje. As alterações económicas e sociais levaram a lentas adaptações. Os mais velhos ainda se recordam da escassez de meios nos tempos em que tudo o que envolvia o festival estava dependente dos recursos da Associação e dos seus sócios e amigos contribuintes, num tempo em que ainda não havia subsídios. Estes só começaram a surgir

há cerca de 20 anos e têm vindo a crescer e a suportar a organização da festa até hoje.

A inclusão do Dragão Embriagado na lista do Património Imaterial da China veio dar ainda maior fôlego ao evento que se vem tornando numa cada vez maior atracção turística e aumenta a curiosidade e a adesão a esta tradição, por parte de residentes e estrangeiros.

Longe vão os tempos em que as actividades festivas se realizavam à noite, sendo o dia, com maior ou menor participação, dedicado ao desfile de crianças pelas ruas da cidade. Os mais pequenos, maquilhados a rigor e vestindo trajes tradicionais, carregavam bouquets de flores aos ombros e passeavam coloridas representações da fauna marítima construídas em seda ou papel. Este desfile terá deixado de se realizar a partir dos anos 60 do século passado. Actualmente, os festejos envolvem cerca de 600 pessoas, entre membros e dirigentes da Associação, seus familiares e amigos.



A SÉRIE Os Resistentes: Retratos de Macau nasce da necessidade que Macau tem de descobrir ou procurar constantemente uma identidade. Da minha parte, nasceu a partir de conversas com pessoas que estão cá há mais tempo e de experiências que fui ouvindo e que foram plantando ideias na minha memória. Creio que foi a necessidade de eternizar profissões que estão a desaparecer. A concepção do projecto começa por esse problema.

Para dar início a esta série saí à rua para falar com pessoas e perceber quais são os negócios mais antigos. Um dos critérios base era encontrar lojas com mais de 50 anos, para também poder dar alguma longevidade ao projecto.

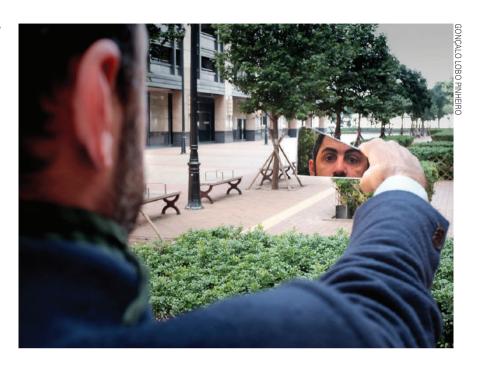
Quis fazer um trabalho onde pudesse preservar imagens, histórias, pessoas e profissões. Quis eternizar estes momentos. O que é que nos liga a Macau? São apenas os casinos? Não. Esta começou por ser uma vila piscatória.

Fui entrevistar, por exemplo, uma loja que vendia equipamento de pesca, e que hoje em dia vende sobretudo materiais para obras. Tiveram de trocar o ramo de actividade. Aí descobres um pouco mais sobre a tua própria identidade, porque esta é a identidade da cidade onde vives.

O sapateiro, por exemplo, teve em tempos um acordo com a Polícia, para quem fazia os sapatos. Aqui há também uma história de amor paralela. Foi através da profissão que se conheceram – ela era costureira. E esta junção é muito feliz porque acaba por proporcionar a abertura da loja. Descobrem-se histórias incríveis, mais do que aquilo que costumamos ler ou aquilo que julgamos ser esta cidade. Penso que muitas pessoas em Macau não sabem da sua existência, não saem da redoma onde vivem.

Estivemos na primeira farmácia chinesa de Macau, que tem o alvará número um. Localiza-se ali perto da Avenida Almeida Ribeiro, onde existe também uma banca de chá. A farmácia tem mais de cem anos.

Existem momentos de silêncio, é quase uma reflexão, emocional, com



uma estrutura de montagem e um conceito de imagem transversal a todos os episódios. No início, começa sempre com o entrevistado a olhar para um espelho, vêem-se os olhos e a imagem do fundo da rua. É um confronto entre as profissões antigas, estes senhores com muita experiência e a população. Por isso, no final de cada episódio, também permanecem durante algum tempo a olhar para a câmara e para todas as pessoas que os estão a ver durante aquele período de tempo. É quase desconfortável, quando alguém está a olhar para ti muito tempo e não diz nada. Sentes-te desconfortável. É esse desconforto que eu quero criar ou, por outro lado, espero que se torne um conforto aos olhos daqueles que os ajudam, que talvez passem por ali e digam um bom dia.

Foi uma abordagem muito complicada. Imagina que estás a olhar para estas pessoas de 80 anos e a dizer para se posicionarem à frente da loja a olhar para a câmara. Foi um desafio. Num ou dois episódios falhei planos específicos desta estrutura. O barbeiro, por exemplo, já ouve mal, tem dificuldades em falar, e não colaborou

tanto. Há episódios com menos conversa, mais musicais.

Estas pessoas falam dos filhos, das novas gerações e dizem: "Se eu puser aqui o meu filho, vou metê-lo num buraco e, por isso, mais vale a pena fechar a porta". É uma luta diária.

Também foi muito complicado filmar na sampana, tivemos de pedir autorizações ao porto. Para serem entrevistados, os sampaneiros pediram--nos dinheiro. Não existe o mesmo entendimento em relação a estes projectos culturais. Queriam ser pagos pelas entrevistas, porque no momento em que estamos a filmar, o negócio está praticamente parado. Tive de me preparar para isso, dei mais de mil patacas ao sampaneiro. Recebi um subsídio de 160 mil patacas do Instituto Cultural e da Fundação Macau. Também tive apoio da Casa de Portugal em Macau ao nível de recursos humanos e de equipamento. Penso em continuar este projecto, tenho uma extensa lista de outras profissões, e espero que este projecto ajude Macau a criar um arquivo visual.

<sup>\*</sup>A MACAU começa a partir desta edição a apresentar a série documental completa *Os Resistentes:* Retratos de Macau.

## Retratos

#### Locanda Films

O meu nome é Deng Tiencheng, tenho 86 anos e sou sapateiro. Comecei com a sapataria Wong Lam Kei em 1946, na Rua do Gamboa. Estou neste ramo há 70 anos.

Estudei o ofício de sapateiro na Escola Memorial Bao Si Gu de Macau. Desde que acabei os meus estudos, faço sapatos. Esta é a minha profissão. Comecei quando tinha 20 anos. Tinha um patrão, o dono da sapataria, que me deixou gerir o negócio depois de eu ter-lhe feito alguns modelos. Foi assim que comecei.

Muitos agentes da polícia ajudaram-me. Naqueles tempos, os sapatos que os polícias usavam eram muito simples, basicamente todos do mesmo modelo, o que tornava o meu trabalho bastante mais fácil. Havia muitas encomendas e eu tinha então muito trabalho. Consegui criar os meus filhos só com o rendimento que tinha como sapateiro.

Punha de lado sempre uma boa parte do dinheiro que ganhava com cada sapato que fazia. Com esta poupança, consegui pagar as propinas da escola do meu filho mais velho; depois, quando via que sobrava algum, eu mandava outro filho para a escola. E assim foi até ao meu quarto filho. Nunca desperdicei dinheiro. Era tudo contado para a educação deles. Até que finalmente cumpri com a minha missão de educa-los.

Estou casado há mais de 60 anos com a mesma mulher.... Tivemos direito a uma grande festa para celebrar as Bodas de Ouro há cinco anos. Os meus filhos já estão casados há mais de 20 anos. Quando penso nisso é que me dou conta que ando a fazer sapatos há décadas.

A minha mulher e eu sempre vivemos felizes e eu acho que esse é o segredo para se viver bem. Ter uma família feliz é muito importante.

Hoje já ninguém faz sapatos por encomenda. E já ninguém manda arranjar os pares quando ficam velhos. Por isso, ninguém quer aprender o ofício de sapateiro. Se os jovens têm dinheiro e condições para estudar, preferem ir tirar um curso mais moderno. Ninguém quer perder tempo a aprender como é que se faz um par de sapatos, um a um, artesanalmente. Mesmo que alguém quisesse, não há grande futuro neste ramo. As pessoas já não ligam a terem um modelo único, feito à mão. As máquinas fazem tudo hoje em dia.

E por que é que eu ainda hoje faço sapatos? A resposta é simples: eu gosto muito disto. Mesmo que ninguém os compre, para mim é um prazer fazê-los. Ainda tenho saúde e estou capaz, por isso gosto de estar no activo. As pessoas passam por aqui, param e olham a montra. Se não gostam do meu trabalho, compram nas grandes sapatarias aqueles modelos industriais. A vida é assim mesmo. As coisas mudam.

\*Este retrato é um dos episódios da série documental Os Resistentes: Retratos de Macau, da autoria do realizador António Caetano Faria









## **DENGTIENCHENG** O SAPATEIRO















JOSIE HO apaixonou-se pela música quando os pais lhe apareceram em casa com um aparelho de karaoke. Não tem memória disso. Mas contou-lhe a família – e as imagens da época – que "cantava dia e noite". Sem parar. E nunca mais parou.

A paixão começou em casa, alimentada a cassetes e CDs, mas Josie Ho, hoje com 27 anos, garante que não tem "qualquer gene musical" herdado da família. Assim como não tem qualquer base teórica sobre música.

Já compôs uma melodia – *I am who I am* –, mas não toca qualquer instrumento. Há cerca de três anos teve umas aulas de piano, para preparar uma actuação específica em que cantava e tocava ao mesmo tempo – algo que admira bastante em quem o faz. "Estava muito interessada em tocar piano, mas era muito difícil para mim continuar a aprender, por isso desisti", conta, entre risos de algum embaraço.

Nascida em Macau, Josie Ho começou por cantar em coros no liceu, tendo desde então participado em diversos concursos musicais e sido muitas vezes premiada. Antes de entrar para a faculdade, chegou a ter uma proposta para assinar um contracto como cantora, mas recusou, porque queria ir estudar para o estrangeiro.

Antes de partir, gravou um CD onde cantava músicas de outros artistas e distribuiu o álbum pelos amigos. "Hoje, quando oiço essas músicas, soam-me tão mal", confessa.

Foi nos Estados Unidos, onde se licenciou em jornalismo, que começou a pensar na música como algo mais do que um passatempo. Conheceu alguns



Josie Ho com os colegas de profissão AJ (à direita) e Hyper Lo (à esquerda)

artistas que a ajudaram a gravar um novo CD de *covers*. "Uma versão melhorada, mas que hoje também me soa horrivelmente", ri-se.

De regresso a Macau, o Facebook ajudou-a a voltar a contactar velhos amigos ligados à música. "E as coisas simplesmente foram acontecendo." Foi o "vem cá", o "canta para nós" – às vezes gratuitamente, às vezes sendo paga, "mas muito pouco". "Eu não me importava. Eu basicamente só queria cantar."

Mark Lam foi uma das pessoas que a inspirou a levar a música mais a sério. Proprietário de uma sala de música ao vivo em Macau, mostrou-se interessado na voz de Josie Ho, compôs uma música para ela, convidou-a para cantar no seu espaço. "E foi assim que mais algumas pessoas me ficaram a conhecer." Hoje é mais conhecida em parte graças a dois amigos com quem cruzaria caminho.

#### Trio maravilha

Josie Ho conheceu AJ na operadora de jogo onde ambos trabalham. Mas nenhum sabia que o outro tinha queda para a música até 2013, quando AJ viu uma actuação de Josie Ho nos TDM Music Awards – transmitidos pela Teledifusão de Macau –, onde interpretou a canção original *Panacea* – letra e música de Siu Fan Cheng –, distinguida como uma das favoritas. AJ gostou do que viu e ouviu – e desafiou-a para novos projectos.

"A música aproximou-nos", conta a artista. Começaram a trocar mensagens todos os dias a discutir o que poderiam fazer juntos na esfera musical. "Mas éramos duas pessoas sem qualquer equipamento, sem estúdio, enfim, sem grandes recursos."

Até que AJ lhe apresentou o amigo Hyper Lo, um músico – cantor, compositor – já famoso em Macau. Reuni-

JOSIE HO ACREDITA QUE NASCEU COM UMA VOZ BOA PARA CANTAR E TEM "DE FAZER USO DISSO". "NÃO QUERO DESPERDIÇÁ-LA." È ASSIM SE DESDOBRA ENTRE A MÚSICA, O TRABALHO A TEMPO INTEIRO COMO RELAÇÕES PÚBLICAS, UM MESTRADO À DISTÂNCIA E UM COMPANHEIRO PARA A VIDA QUE, GARANTE, MUITO A APOIA

JOSIE HO NÃO ESCONDE O GOSTO ESPECIAL QUE TEM POR "MÚSICAS ROMÂNTICAS" OU MESMO "TRISTES" — UM POUCO INSPIRADA NO CANTOPOP, QUE OUVE COM FREQUÊNCIA

ram-se. "E sentimos que houve química [entre os três]."

O primeiro projecto do trio foi o lançamento da música original *Lucky Song*, inspirada no Ano Novo Chinês – com letra de Hyper Lo e música de AJ –, e que contou com a colaboração de outros cantores. "Foi assim que tudo começou."

Os três artistas têm aparecido muitas vezes em grupo. "Mas não somos um grupo", esclarece Josie Ho.

Hoje, gerem em conjunto a empresa SP Entertainment. "O Hyper é o director e o dono, o AJ está encarregue da área do marketing e da gestão de eventos, e eu faço a parte das relações públicas." O negócio é gerido, sobretudo, através da troca de e-mails ou de mensagens de WhatsApp.

Para já, a empresa promove apenas o trabalho dos três músicos, mas também convida habitualmente outros cantores sem contrato para participarem em determinados projectos, consoante os pedidos dos clientes. A companhia gere eventos, serve de agente, produz microfilmes, em parceria com terceiros. E planeia crescer.

Em 2014, os três amigos lançaram a música *Get ready*, para apoiar o boxer de Macau KK Ng, patrocinado pela Sands China, empresa onde Josie Ho e AJ trabalham. "A música tornouse muito popular. Muita gente a adorou." E isso inspirou-os. "Queremos fazer mais músicas destas: são positivas, energéticas, têm um bom significado, são muito animadas, e são muito bem-recebidas pela geração mais nova."

Get ready, explica, fala da coragem que um boxer tem de ter, das dificul-





dades que tem de ultrapassar constantemente. É uma "metáfora para a vida", que encoraja os jovens a não desistirem facilmente dos seus objectivos. "Quando deparamos com obstáculos, temos de encontrar uma forma de nos desenvencilharmos, temos de manter a paixão pelo que fazemos, em vez de ganharmos medo e de nos deixarmos derrubar facilmente", resume.

Josie Ho acredita que "viver em Macau é algo abençoado", devido ao apoio que o Governo dá aos residentes, em especial na área da cultura, sublinha. Mas esta bênção, avisa, também faz com que as pessoas estejam demasiado habituadas a ser ajudadas. "Muitas vezes não sabem dar valor às oportunidades que lhes aparecem pela frente."

## O primeiro álbum

Josie Ho lançou o seu primeiro EP em 2015. *Ho Chi Cheng* – o nome chinês da cantora – reúne um conjunto de sete canções que procuram transmitir diferentes aspectos do mundo interior da artista, como a própria descreve.

Josie Ho não esconde o gosto especial que tem por "músicas românticas" ou mesmo "tristes" – um pouco inspirada no *cantopop*, que ouve com frequência. "As pessoas gostam de músicas comerciais: melodias fáceis de decorar e que sejam sobre amor. Mas eu não quero limitar-me a cantar apenas um tipo de música."

Daí que o seu primeiro EP inclua diferentes estilos musicais. "Quero que as pessoas conheçam a minha versatilidade e me digam o que gostam mais", explica. Uma cantora que a inspira é Joey Yung, de Hong Kong, famosa também por ser muito versátil.

"[Cantar] é uma forma de expressar os meus sentimentos, sobretudo quando estou em baixo", conta a artista, que prefere cantar em cantonês. Por outro lado, adora estar em palco, onde desde criança se sente à vontade. "Tem tudo a ver com a interacção entre mim e o público. Gosto de ver como as pessoas reagem."

Ser cantor é algo que ainda não é

"Quero que as pessoas conheçam a minha versatilidade e me digam o que gostam mais"

muito bem visto por algumas pessoas em Macau, diz. Porque consideram que o salário não é estável, porque acham que não é uma carreira muito profissional. Mas há também cada vez mais pessoas a apreciar música Made in Macau, ao contrário do que acontecia há alguns anos, explica. Sobretudo jovens: "Seguem as nossas actividades, as nossas notícias, as nossas cancões. Quando actuamos fora, cantam connosco, pedem autógrafos e fotos. Sentimos que optam por ouvir música com base na qualidade da mesma e não na popularidade dos cantores." Algo que entende aplicar-se ao sector da música em geral em Macau.

O que falta, por vezes, na RAEM, diz,

é alguma iniciativa por parte dos artistas em promover o seu próprio trabalho. Mas o certo é que o que se faz em Macau começa a despertar curiosidade em Hong Kong. "Podemos ver um futuro [para o sector musical de Macau]. Se eu pudesse viver de uma carreira como cantora a tempo inteiro, adoraria", admite. Esse não é, para já, o objectivo, mas assegura que também não vai abrir mão de continuar a cantar.

Josie Ho acredita que nasceu com uma voz boa para cantar e tem "de fazer uso disso. Não quero desperdiçá-la." E assim se desdobra entre a música, o trabalho no departamento de relações públicas da Sands China, um mestrado à distância e um companheiro para a vida que, garante, muito a apoia.

Josie Ho olha à sua volta e vê muitas pessoas com uma vida "estável", trabalho-casa, "a passar o tempo a fazer coisas muitas chatas". "Querem ganhar a vida, mas não estão a vivê-la de uma forma produtiva." Ela não consegue ser assim. "Morreria."



## Cartaz









## **FESTIVAL DE ARTES DE MACAU**

## OBRAS DE SHAKESPEARE E TANG XIANZU EM DESTAQUE

Os 400 anos da morte de William Shakespeare e Tang Xianzu marcam este ano a 27.ª edição do Festival de Artes de Macau. De Portugal chega *Coppia*, um concerto que junta dança e música num campo de ténis

#### T CATARINA DOMINGUES

A 27.ª edição do Festival de Artes de Macau (FAM), que se realiza entre 30 de Abril e 29 de Maio, traz à RAEM 27 espectáculos e mais de cem eventos. Este ano, o orçamento global sofreu um corte de sete por cento, fixandose em 27 milhões de patacas. "Não vai afectar a qualidade", garantiu o presidente do Instituto Cultural, Ung

Vai Meng. O corte no orçamento, reflexo do momento económico de Macau, tem efeitos no número de espectáculos em cartaz – menos três do que no ano passado – e numa maior aposta na promoção online. "Este ano há uma maior poupança ao nível da impressão das publicações, como os panfletos", acrescentou Ieong Chi Kin, chefe do Departamento de Desenvolvimento das Artes do

Espectáculo do Instituto Cultural. No ano em que se celebra o 400.º aniversário da morte de dois grandes nomes das literaturas inglesa e chinesa – William Shakespeare e Tang Zianzu, respectivamente – Macau presta homenagem aos dois mestres. Cabe ao grupo norte-americano Shakespeare Theatre Company a abertura deste festival com a comédia romântica Sonho de Uma Noite de Verão. No dia de encerramento, é outra obra shakespeariana que volta a subir ao palco: a tragédia *Macbeth*, adaptada pela companhia sul-africana Third World Bunfight.

Ao longo deste mês vão estar também em cena dois trabalhos do dramaturgo chinês Tang Xianzu: excertos de *O Pavilhão das Peónias* do grupo de Ópera Yue Zhejiang Xiaobaihua, e a tragédia romântica *Lenda do Gancho de Cabelo Púrpura*, interpretada por vários artistas locais, incluindo o actor de ópera cantonesa Chu Chan Wa.

## ESPECTÁCULOS

## AINDA NA AGENDA DO FAM

Num registo mais contemporâneo, destaque para três grandes homens do palco: o intérprete e dramaturgo norte-americano Robert Wilson apresenta o monólogo A Última *Gravação de Krapp*, de Samuel Becket; o coreógrafo francês Jérôme Bel aborda o tema da exclusão numa parceria com o Teatro Hora, da Suíca, que reúne actores com deficiências cognitivas no projecto Disabled Theatre, e o coreógrafo japonês Saburo Teshigawara traz a Macau Obsessão, um espectáculo de dança inspirado na curta-metragem *Un* Chien Andalou do realizador Luis Buñuel.

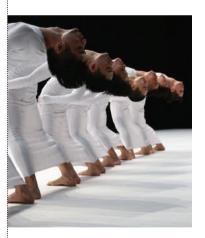
De Portugal, chega *Coppia* com Manuela Azevedo, vocalista dos Clã. Em parceria com Hélder Gonçalves e Victor Hugo Pontes, este é um jogo entre a dança e a música num campo de ténis. Aqui joga-se com temas de David Byrne, Sérgio Godinho, Gilberto Gil, Sonny & Cher e Clã.

Mas há outros nomes portugueses em destaque nesta edição do FAM. Viagem à Última Fronteira é um projecto do artista e professor Álvaro Barbosa em conjunto com o desenhador de instrumentos musicais Victor Gama. Registos em vídeo e áudio recolhidos pelos dois numa expedição à Antárctica acompanham peças tocadas por músicos locais e pelo grupo Hong Kong New Music Ensemble, que incluem ainda composições electrónicas originais de Gama tocadas em instrumentos musicais que o próprio desenhou. Da Casa de Portugal em Macau, o espectáculo Em Cantos conta ao público seis mini histórias mimadas ao som de composições musicais interpretadas ao vivo. Elisa Vilaça, directora artística e actriz, e um grupo de músicos sentam-se com pais e filhos sobre uma manta de retalhos para momentos de interacção.

FESTIVAL DE ARTES DE MACAU DE 30 DE ABRIL A 29 DE MAIO PROGRAMA COMPLETO EM WWW.ICM.GOV.MO/FAM/27/PT/











### Unga chá di sonho, Macau

O sonho é o tema central da peça apresentada este ano pelo grupo de teatro em patuá Dóçi Papiaçam di Macau. "A nossa proposta é um sonho sobre um tempo que já não existe em Macau, é brincar com a nostalgia", diz o encenador Miguel de Senna Fernandes.
7 e 8 DE MAIO

CENTRO CULTURAL DE MACAU

Bilhetes a MOP 250, 180, 120

## Micro-Shakespeare, Espanha

Em *Micro-Shakespeare*, o Teatro Laitrum embarca num desafio: condensar cada uma das obras de William Shakespeare em cinco peças de oito minutos. Neste espectáculo interactivo, o espectador que está atrás de uma caixa de teatro – ao todo estão disponíveis cinco – vai receber instruções através de um auricular para movimentar objectos. São os movimentos do "actor" que dão vida à história.

De 12 a 15 DE MAIO PRAÇA JORGE ÁLVARES

Entrada livre



## 6&7, China

Em 6, os seis bailarinos dirigidos pelo coreógrafo Tao Ye movem-se em uníssono numa paisagem de luz criada pela desenhadora sueca Ellen Ruge e acompanhados pela música do compositor de rock chinês Xiao He. Já em 7, os sete bailarinos testam os limites do corpo ao som dos efeitos acústicos criados pelas suas próprias vozes.

15 DE MAIO CENTRO CULTURAL DE MACAU Bilhetes a MOP 300, 250, 180, 120

#### Deslizar, Canadá

Le Patin Libre é a primeira e única companhia de patinagem contemporânea do mundo. *Deslizar* foi especialmente criado para esta que é a primeira digressão do grupo de cinco bailarinos pela Ásia. Com direcção técnica de Alexandre Hamel e composição musical de Jasmin Bolvin, esta é uma combinação de patinagem artística com dança de rua. 7 e 8 DE MAIO

RINGUE DE PATINAGEM FUTURE BRIGHT **Entrada livre** 

## Cartaz

MEMÓRIAS DE QUEM ZELOU PELA SEGURANÇA DA POPULAÇÃO

Abertura do espaço museológico Posto do Guarda-Nocturno do Patane traça história da actividade dos guardas-nocturnos em

Macau e revela como estes profissionais mantiveram uma relação próxima com

a comunidade

Gongos, chocalhos de madeira ou apitos. Estes eram alguns dos instrumentos utilizados pelos antigos guardas-nocturnos de Macau para alertar a população para o perigo de incêndios ou roubos. Os objectos estão agora em exposição no antigo Posto do Guarda-Nocturno do Patane - o único espaço do género ainda existente em Macau e que serve de testemunho desta antiga prática na cidade. Além do aviso sobre incêndios e roubos, na China antiga os guardas-nocturnos anunciavam também as horas. Estes serviços comunitários foram desaparecendo

gradualmente. Numa tentativa de preservar a memória das antigas profissões de Macau e mostrar ao público a contribuição que os guardas-nocturnos tiveram em Macau, o Instituto Cultural (IC) e a Associação de Piedade e de Beneficência Patane Tou Tei Mio juntaram-se para revitalizar o antigo espaço, localizado na Rua da Palmeira.

"O IC procedeu gradualmente ao seu mapeamento, recuperação estrutural e renovação da fachada, com base no princípio de 'devolver o antigo à sua forma antiga', restabelecendo, assim, a própria arquitectura do Posto e reproduzindo características únicas, como uma pedra de retenção no interior do Posto, murais de





## EXPOSIÇÕES

Para ver

parede e outros elementos únicos", aponta o IC.

O instituto explica ainda que encomendou um estudo académico sobre a história das casas dos guardas-nocturnos e sobre o

sistema de patrulha nocturno de Macau para fazer o planeamento temático e espacial do Posto do Guarda-Nocturno do Patane.

Após o restauro, foram criadas duas salas de exposições temáticas. Na área "Os Postos dos Guardas-Nocturnos em Macau", são apresentadas imagens e documentos que narram a história deste local e dão a conhecer a regulamentação da profissão, mostrando o aspecto interior do posto e algumas das actividades da profissão. Explica-se, por exemplo, como é que os guardas-nocturnos anunciavam as horas.

A sala inclui ainda ferramentas e objectos doados e que estão relacionados com esta profissão. Além de gongos, chocalhos de madeira e apitos, estão também em exposição recibos de servico. Já na sala "Imagens de Guardas-Nocturnos" estão à disposição imagens e entrevistas feitas a estes profissionais. É um projecto da autoria de artistas de Macau sobre o trabalho destes guardas-nocturnos, que zelavam pela segurança pública. "O estabelecimento do Posto do Guarda-Nocturno do Patane não só dá a conhecer a relação próxima entre os guardas-nocturnos e a comunidade como também permite aos cidadãos compreender o desenvolvimento da cidade e promover valores tradicionais de entreajuda e de prestação de serviços em prol da comunidade", refere o IC.

POSTO DO GUARDA-NOCTURNO DO PATANE RUA DA PALMEIRA, N.º 52-54 ENCERRADO ÀS SEGUNDAS Entrada livre







### Caixa de Música

"Caixa de Música" é a primeira peça da série de exposições "Uma Escultura", um projecto do Museu de Arte de Macau que visa promover o desenvolvimento da escultura contemporânea. A peça é o mais recente trabalho de grande dimensão do escultor local Sou Pui Kun, que recria uma caixa de música através de materiais antigos. ATÉ 19 DE JUNHO DE 2016 MUSEU DAS OFERTAS SOBRE A TRANSFERÊNCIA DE SOBERANIA - MUSEU DE ARTE DE MACAU Entrada gratuita

#### O Encanto das Flores

Nesta exposição, arranjos florais dispostos em seis recipientes diferentes permitem entender o valor cultural da floricultura convencional chinesa. Os seis tipos de recipientes, nomeadamente o prato, a jarra, a cisterna, a taça, o tubo e o cesto, são usados nos arranjos florais tradicionais chineses como ferramentas e desempenham um papel importante na composição geral dos arranjos.

ATÉ 31 DE JULHO DE 2016

ATE 31 DE JULHO DE 2016 ACADEMIA JAO TSUNG-I

Entrada gratuita

### 2.ª Trienal de Gravura de Macau

Com o objectivo de chegar a um maior número de pessoas, a organização da segunda edição da Trienal de Gravura de Macau estendeu alguns dos eventos por mais dois meses – a mostra no Museu de Arte de Macau e a exposição "Novo Panorama da Gravura na China", na Galeria do Tap Seac. O evento tem como objectivo dar a conhecer o panorama das mais recentes expressões e inovações na gravura contemporânea de Macau e de todo o mundo.

ATÉ 10 DE ABRIL DE 2016

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

Entrada gratuita

### Macau e o Chá

Como antigo porto de exportação do chá para o mundo, Macau guarda relíquias culturais relacionadas com esta bebida chinesa, sob a forma de poemas, dísticos ou desenhos. Estas peças e outras memórias relacionadas com o chá podem ser vistas na Casa Cultural de Chá de Macau. O espaço, que abriu as portas há dez anos, ocupa uma área de 1076 metros quadrados e é o primeiro museu em Macau subordinado ao tema.

CASA CULTURAL DE CHÁ DE MACAU JARDIM DE LOU LIM IOC, AV. DO CONSELHEIRO FERREIRA DE ALMEIDA

Entrada gratuita

## Cartaz



## MACAU NO NOVO SÉCULO

Macau Século XXI é uma reflexão sobre os primeiros 15 anos da jovem RAEM. A obra bilingue, com edição da Liga da Multissecular Amizade Portugal-China, reúne textos que abordam diversos temas – desde a economia, passando pela organização política e social ao desporto. O livro deverá chegar às livrarias de Macau ainda este ano

#### T CATARINA DOMINGUES

A ideia nasceu em 2013 durante a visita a Macau de uma delegação da Liga da Multissecular Amizade Portugal-China. O general Amadeu Garcia dos Santos, então presidente da instituição, propôs ao empresário Ng Fok a publicação de uma obra sobre os primeiros 15 anos da RAEM. Três anos depois, a proposta ganhou forma. *Macau Século XXI*, lançado em Janeiro deste ano em Lisboa, aborda "não apenas o enorme surto de



## LIVROS

## PARAIFR

desenvolvimento do pós-transferência, mas também a herança deixada por Portugal no território e as perspectivas de uma maior cooperação entre Portugal e a China, com base em Macau", escreve Garcia dos Santos na introdução ao livro.

Trata-se de uma obra bilingue (português e chinês) que olha Macau "através de múltiplas visões", nota Aniceto Afonso, responsável pela coordenação da edição. Em entrevista à MACAU, o mestre em História Contemporânea de Portugal revela que todos os colaboradores convidados para integrar o projecto são profundos conhecedores da realidade local.

"Têm visões diferentes, embora todos eles concordem com determinadas linhas, como o facto do grande desenvolvimento [económico de Macau] basear-se no sector do jogo e a fragilidade desse desenvolvimento derivar dessa actividade", nota o coordenador, referindo que a questão económica é "longamente tratada" no volume por José Isaac Duarte, que assina o texto "Economia da RAEM, aos 15 anos".

Ao longo de 400 páginas *Macau Século XXI* propõe uma reflexão sobre muitos outros temas como a "Organização Política e Social", um texto de João Guedes, "Desporto na RAEM: Esforço, Glória e Desilusões", de Marco Carvalho; "Arquitectura: o Legado e o Inesperado", de Rui Leão e Jorge Figueira; "Sistema Político e Administrativo", de Sofia Jesus; "Arte, Cultura e Património", de Cecília Jorge; e "Comunicação na RAEM: um Desafio Permanente", de Rogério Beltrão Coelho. História, desporto, património, educação e saúde são algumas das outras temáticas integradas nesta edição traduzida para o chinês por Monica Chan.

A publicação, ilustrada com fotografias de António Mil-Homens, Joaquim de Sousa, Eduardo Magalhães, Gonçalo Garcia dos Santos e José Romano, inclui ainda textos sobre a "Alma de Macau" – são «impressões sobre a razão de Macau ser diferente das outras regiões e de como a sua história, cultura e maneira de estar deram origem a uma região administrativa especial da China», refere Aniceto Afonso.

O responsável diz que a obra deverá ser lançada na RAEM até Maio e espera que a tradução para o chinês permita a *Macau Século XXI* transpor fronteiras e chegar ao Interior da China. Na nota introdutória que escreve no livro, Aniceto Afonso assegura que através desta reflexão sobre o passado e o futuro de Macau "o leitor encontrará interrogações suficientes para uma saudável inquietação, mas também encontrará respostas e perspectivas que o tranquilizam e o vão despertar".

MACAU SÉCULO XXI VÁRIOS AUTORES COORDENAÇÃO DE ANICETO AFONSO LIGA DA MULTISSECULAR AMIZADE PORTUGAL-CHINA, 2015



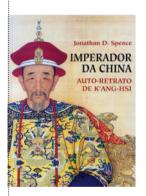
### O Delta Literário de Macau José Carlos Seabra Pereira Instituto Politécnico de Macau, 2015

Livro sobre a literatura portuguesa em Macau e a presença de Macau na literatura portuguesa. Neste âmbito estão incluídos nomes de portugueses que se afirmaram na escrita em Macau, bem como autores com ligação ao território, mas que se afirmaram lá fora.



#### Glossário Português--Chinês de Provérbios e Expressões Li Fei e Jorge Bruxo Instituto Politécnico de Macau, 2015

De fácil consulta, este glossário interpreta palavras, provérbios e expressões idiomáticas. O objectivo é facilitar e ajudar os falantes nativos de língua chinesa a entenderem melhor as palavras e expressões idiomáticas da língua portuguesa.



### Imperador da China, Auto-Retrato de K'Ang-Hsi Jonathan D. Spence Livros do Meio, 2015

Esta é uma viagem ao mundo de K'ang-Hsi (ou Kangxi), imperador da China entre 1661 a 1722, através de cartas e textos que escreveu. Publicado originalmente em inglês, em 1974, o livro chega agora aos leitores de Macau. A tradução é de Rui Cascais Parada.



## Quarto Crescente Praia Grande Edições, 2016

Quarto volume da colecção Contos e Outros Escritos do Festival Literário de Macau – Rota das Letras, que traz a Macau escritores, editores, jornalistas, tradutores, músicos, cineastas a artistas plásticos do universo de língua portuguesa, China e outros países. A obra reúne textos em três línguas dos autores convidados da edição do festival de 2015 e dos vencedores do concurso anual de contos.

## Memórias



## BARBEARIA SHANGHAI década de 1980



#### F ARQUIVO HISTÓRICO DE MACAU

NÃO RESISTIU à nova Macau. O número 2 da Rua de S. Domingos mantém hoje apenas algumas das características da fisionomia original. Exemplar da arquitectura de raiz europeia, o edifício foi construído no início do século XX com as habituais adaptações regionais da época, como as portadas de madeira com persianas que permitiam a circulação do ar. A fotografia data de 1984. No piso térreo, hoje ocupado por uma multinacional que vende cristais, funcionava a Barbearia Shanghai. Nas colunas do edifício estava inscrito em chinês e português o nome do estabelecimento comercial, como era tradição.

Debaixo das arcadas deste edifício de dois pisos, que faz es-

quina com o Largo de S. Domingos, funcionavam na altura vários pequenos negócios, que vendiam roupas, pentes ou pósteres.

O centro de Macau ainda não tinha sido fechado ao trânsito, como se pode observar pela presença de carros ou de um triciclo estacionado à espera de um cliente – apenas no início dos anos 1990 foi pedonalizada toda esta área do centro da cidade e revestida a calçada portuguesa.

Mais tarde, com a transferência de administração e a chegada a Macau de grandes marcas, também o interior dos prédios da Rua de S. Domingos acabou por sofrer alterações. Os andares de cima, habitados por famílias há décadas, deram lugar a armazéns e deixaram de ter as janelas abertas. O edifício da Barbearia Shanghai não foi excepção.



# MACAU 2015 LIVRO DO ANO

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

### Página electrónica:

http://yearbook.gcs.gov.mo

Aplicações:

iOS

Android





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

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

O MACAU 2015 - LIVRO DO ANO pode ser adquirido ao preço de capa de 120 patacas por exemplar, acompanhado da oferta de um CD-ROM com a versão PDF do livro, nas maiores livrarias de Macau e no Centro de Informações ao Público, na Loja de Filatelia (Estação Central dos Correios), ou nas estações dos Serviços de Correios da Rua do Campo, do Terminal Marítimo do Porto Exterior, do Aeroporto e dos Jardins da Nova Taipa, bem como nas livrarias da The Commercial Press Ltd, em Hong Kong. Tomando em consideração a popularidade da leitura em formato digital e tendo em consideração a protecção ambiental, a partir de 2016, o Macau - Livro do Ano, tanto na língua chinesa, como na portuguesa e na inglesa, deixarão de se publicar em suporte papel. Entretanto, concentrar-nos-emos no melhoramento de versão digital e aumentaremos informações, fotografias e até vídeos, satisfazendo, assim, as necessidades dos leitores.



Coleccione Selos de Macau Collect Macao's Stamps











澳門議事亭前地 LARGO DO SENADO, MACAU

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

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

