

Macau

澳門



COVID-19

IMUNIZAÇÃO GRATUITA E ABRANGENTE

COOPERAÇÃO

Embaixador brasileiro aborda relações entre China e Brasil



CURIOSIDADE

O hábito de nadar no mar durante o Inverno



Concerto de Páscoa - Stabat Mater

澳門樂團
ORQUESTRA DE MACAU
Macao Orchestra



Centro Cultural
de Macau -
Grande Auditório

01/04/2021
20:00

PROGRAMME
Pergolesi: Stabat Mater
Mozart: Concerto para Flauta
N.º 1 em Sol Maior, K. 313
Aproximadamente 1 hora e 30 minutos,
incluindo um intervalo

MOP 250/200/150

Os Bilhetes à venda na Bilheteira
Online de Macau

TICKET RESERVATION

www.macaoticket.com
(853) 2855 5555

Para mais informações sobre descontos,
é favor visitar www.icm.gov.mo/om



文化局
INSTITUTO CULTURAL

澳門樂團 MacaoOrchestra

www.icm.gov.mo/om



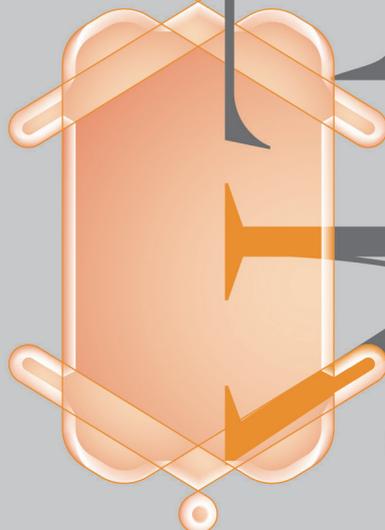
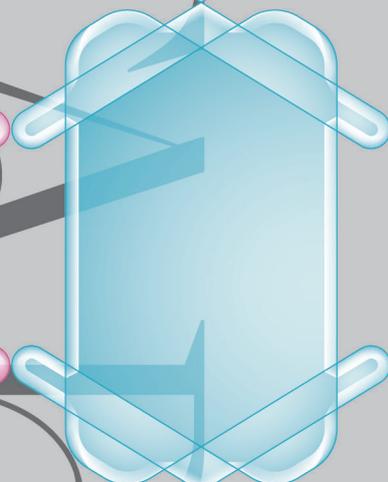
MAESTRO
Lu Jia



SOPRANO
Song Yuanming



CONTRALTO
Niu Shasha



FLAUTAS
Weng Sibe

Macau 澳門

DIRECTORA
Chan Lou

DIRECTORA EXECUTIVA
Amelia Leong

EDITOR EXECUTIVO
Alberto Au

PROPRIEDADE
Gabinete de Comunicação Social
da Região Administrativa Especial de Macau
Avenida da Praia Grande, n.º 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.
Av. Comercial de Macau, 251A-301
AIA Tower, 20.º andar
Tel: (+853) 8294 2274 Fax: (+853) 8294 2399
e-mail: contacto@revistamacau.com
www.revistamacau.com

EDITOR
Luís Ortet

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Vanessa Amaro

COORDENAÇÃO DE FOTOGRAFIA
Gonçalo Lobo Pinheiro

LAYOUT
Marta Gregório

DIRECÇÃO GRÁFICA
Ipsis Verbis Communication

COLABORADORES
Andreia Sofia Silva, Catarina Brites Soares, Dalton Siteo (Moçambique),
Marco Carvalho, Marta Curto (Portugal), Paulo Barbosa, Pedro Arede e
Sandra Lobo Pimentel

TRADUÇÃO
Deolinda de Oliveira

FOTOGRAFIA
Gonçalo Lobo Pinheiro, Paulo Cordeiro (Portugal),
Tatiana Lages, Tiago Alcântara e Salvador Sigaupe (Moçambique)

As imagens que estão publicadas nesta edição e não estão creditadas foram adquiridas em diferentes bancos de imagem, devidamente licenciados.

IMPRESSÃO
Tipografia Welfare, Macau

TIRAGEM
1500 exemplares

ISSN: 0871-004X

Escaneie o nosso QR code e siga-nos
nas redes sociais



www.revistamacau.com



www.facebook.com/RevistaMacau

APP DA REVISTA MACAU DISPONÍVEL EM:



Do Editor

Luís Ortet

Em Fevereiro, arrancou o processo de vacinação voluntária e gratuita da população local, com os titulares dos principais cargos da RAEM a darem o exemplo, contando-se entre os primeiros a oferecerem-se para receber a vacina. Até ao final de Março, cerca de 50 mil pessoas já tinham sido vacinadas, cumprindo assim o apelo do Executivo para que a população local recorra, dentro da maior brevidade possível, aos postos de vacinação.

Na continuação da nossa série de entrevistas com os representantes diplomáticos dos países de língua portuguesa em Pequim, cabe desta vez o lugar ao embaixador do Brasil, Paulo Estivallet de Mesquita, que assumiu o cargo em finais de 2018. Entre outros aspectos, o diplomata brasileiro sublinha o valor de Macau na aproximação luso-brasileira e o diálogo “franco e produtivo” entre os dois países, China e Brasil.

Diversos aspectos da vida da RAEM, nos planos cultural, humano e ambiental, são abordados nesta edição. Por exemplo, o projecto das hortas urbanas que está a ser desenvolvido pela Escola Oficial Zheng Guanying e pela Escola Internacional de Macau (TIS, na sigla inglesa), visando a defesa do ambiente. Ou ainda os jardins de plantas medicinais, localizados na ilha de Coloane, tesouros “escondidos” na zona de Seac Pai Van, que só podem ser visitados por marcação prévia e em grupos, excepto por alturas das celebrações do Ano Novo Chinês e do dia da Implantação da República Popular da China, em que as entradas são abertas a todos.

A preparação do chá de ervas é uma tradição peculiar da província de Guangdong e das duas regiões administrativas especiais de Macau e Hong Kong. Uma tradição que consta da lista do património cultural intangível da RAEM e da qual falamos num artigo dedicado a esta temática.

Macau é um território de património cultural e de memórias, como o demonstram diversos museus e monumentos, bem como lojas e lugares, que são descritos em artigo próprio.

Estes são, entre outros, alguns dos temas que desenvolvemos nas páginas que se seguem.

06

ACONTECEU

As principais notícias que marcaram a actualidade de Macau

12

GOVERNO APELA À VACINAÇÃO

A vacinação contra a Covid-19 em Macau arrancou em Fevereiro. Na região, estão a ser administradas para já as vacinas produzidas pela Sinopharm e BioNTech



20

PAULO ESTIVALLET DE MESQUITA, EMBAIXADOR DO BRASIL NA CHINA

Em entrevista, o embaixador brasileiro em Pequim diz que Brasil e China estão num dos melhores momentos da cooperação económica



26

RADAR LUSÓFONO

Os últimos acontecimentos a marcar a agenda de cooperação China-países lusófonos

30

HORTAS URBANAS

As hortas e os jardins urbanos, assim como a arborização tridimensional, começam a dar os primeiros passos com iniciativas privadas e públicas



38

OS JARDINS DA BIODIVERSIDADE

Ficam em Seac Pai Van, por detrás do Parque dos Pandas, e são um tesouro bem guardado



46

ANTIGA LEPROSARIA DE KÁ HÓ

Novo projecto social da ARTM devolve confiança a pacientes em recuperação e recém-recuperados



54

DOCES SABORES DE MACAU

Conheça as lojas de sobremesas típicas que há anos cativam os paladares de locais e turistas

60

NADAR É NO MAR

Faça chuva ou faça sol, nada os demove. Os membros do Clube de Nadadores de Inverno de Macau fazem da água (fria!) terapia



66

O SEGREDO PARA A SAÚDE

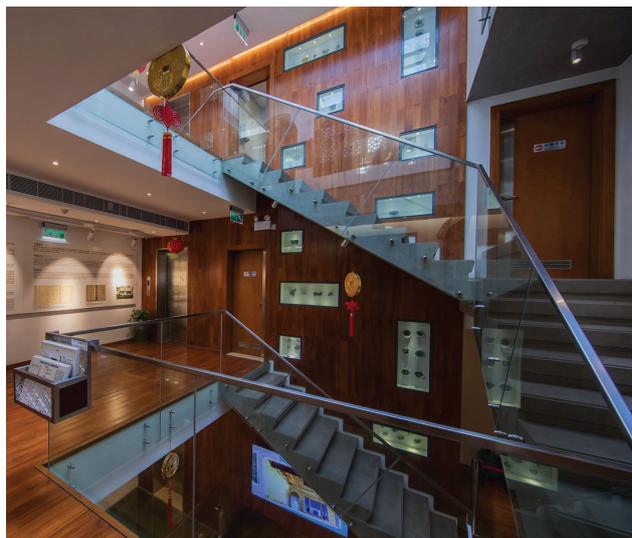
O chá de ervas, considerado como património imaterial de Macau, é dos hábitos mais tradicionais e antigos da região



72

OS CANTOS DA HISTÓRIA

Por toda a cidade há pontos indispensáveis, como casas e lojas que se tornaram património porque ajudam a construir uma narrativa histórica de lugar



80

ÁTRIO: ETERNIZAR A HISTÓRIA COM AS MÃOS

Tam Kam Chun faz barcos de madeira em miniatura para preservar a história da indústria de construção naval



86

LIVROS E EVENTOS

Os lançamentos editoriais e os principais eventos na agenda da cidade para as próximas semanas

90

MEMÓRIAS: LIGAÇÃO A VAPOR COM HONG KONG

Uma breve história da ligação entre Macau e Hong Kong num barco a vapor

Casas arco-íris dinamizam bairro antigo • Ficou concluída, em Fevereiro, a pintura de um complexo de edifícios de dois andares perto da Rua 5 de Outubro e da Rua do Guimarães, na península de Macau, no âmbito da remodelação da imagem dos bairros tradicionais por forma a dinamizar a economia comunitária e explorar oportunidades de negócio, nomeadamente o plano das lojas com características próprias. De acordo com a Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico (DSEDTE), os edifícios foram embelezados tornando-se num colorido “complexo de casas de arco-íris”, “harmonizado” com os três murais daquela zona pintados no ano passado. “A construção do ‘complexo das casas de arco-íris’ injecta novos elementos no bairro, elevando, assim, a atractividade daquela área”, considera o organismo. O trabalho foi feito em colaboração com pessoal da indústria cultural e criativa, tendo sido elaboradas três pinturas com “diferentes temas” para “revelar, com cores coloridas e um estilo vívido” as “características únicas” das culturas chinesa e ocidental em Macau.



Arranca ligação marítima entre Taipa e Zhuhai • No dia 1 de Março foi inaugurada a ligação marítima entre o Terminal Marítimo de Passageiros da Taipa e o porto “Jiuzhou Gang”, em Zhuhai, situado a seis quilómetros de distância do posto fronteiriço de Gongbei. Operada pela Agência de Transporte de Passageiros Yuet Tung, a rota incluirá 10 viagens de ida e volta por dia. Segundo a Direcção dos Serviços de Assuntos Marítimos e de Água (DSAMA), esta ligação visa disponibilizar mais opções de transporte aos cidadãos e turistas das duas regiões. O primeiro barco parte diariamente às 8h30 com destino à Taipa e às 9h10 para Jiuzhou Gang. Os últimos barcos partirão de Zhuhai às 19h00 e às 20h40 da Taipa. A viagem custa 90 patacas.



Taxa de inflação fixa-se em 0,46% em Janeiro • A taxa de inflação em Macau fixou-se em 0,46% nos 12 meses terminados em Janeiro, relativamente aos 12 meses imediatamente anteriores, indicam dados oficiais recentemente divulgados. Os aumentos mais significativos foram observados nos “índices de preços das secções da saúde (+3,84%), da educação (+3,14%) e dos produtos alimentares e bebidas não alcoólicas (+2,91%)”, de acordo com a Direcção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC). Em 2020, a taxa de inflação em Macau fixou-se em 0,81%, uma queda de 1,94 pontos percentuais em relação à registada em 2019 (2,75%).



Estrangeiros residentes em Macau com entrada permitida na China • Desde o início de Março, os estrangeiros residentes em Macau puderam voltar a requerer vistos para entrar no Interior do País. “Tendo em conta a última situação de prevenção e controlo da pandemia da Covid-19 na RAEM e as necessidades de intercâmbio cultural e desenvolvimento económico”, o Comissariado do Ministério dos Negócios Estrangeiros “começará gradualmente a aceitar os pedidos de visto” para residentes estrangeiros permanentes e não permanentes em Macau. Segundo o Comissariado, é dada prioridade aos pedidos de vistos com fins comerciais e comerciais, investigação académica, intercâmbios ou visitas de estudo. Os requerentes terão de provar que permaneceram na RAEM nos dois meses anteriores, ter passaporte válido por mais de seis meses e, consoante os casos, apresentar cartas-convite de entidades ou indivíduos na China.

Nova maratona para 10 mil participantes

• A “2021 Sands China Macau Internacional 10K”, organizada pelo Instituto do Desporto (ID) e Associação Geral de Atletismo de Macau, terá lugar no dia 11 de Abril. O evento divide-se em duas modalidades – 10K e Fun Run – sendo que as inscrições são limitadas a um total de 10 mil participantes. A competição de 10K aceita 6000 participantes, enquanto a Fun Run terá lugar para apenas 4000. A prova de Fun Run terá início às 7h00, e a de 10K às 7h30, ambas com partida na Praça do Lago Sai Van. O percurso será pela Avenida Dr. Sun Yat-sen, Centro Ecuménico Kun Lam e Ponte de Sai Van, e chegada ao Estádio do Centro Desportivo Olímpico. De acordo com o ID, os participantes terão de apresentar um relatório de teste de ácido nucleico válido com resultado negativo e seguir as normas de prevenção da Covid-19.



Macau com ligação a Pequim através de comboio “voador” • A

provincia de Guangdong planeia construir duas linhas de ultra-alta velocidade destinadas a comboios com tecnologia maglev (levitação magnética), para estabelecer ligações entre Cantão e Shenzhen com Xangai e Pequim. De acordo com o jornal Global Times, no Planeamento Especial Territorial de Guangdong (2020-2035), é manifestada a intenção de reservar espaço na provincia para a construção de uma linha maglev de alta velocidade ligando Pequim, Hong Kong e Macau, e outra com destino a Xangai. Caso o plano seja concretizado, estima-se que o tempo das viagens entre Shenzhen, Guangdong e Xangai será reduzido para metade, envolvendo apenas duas horas e meia. Já a viagem entre Shenzhen e Pequim demorará 3,6 horas. O plano de desenvolvimento estima que a população da provincia crescerá para 130 milhões até 2035, enquanto na região do Delta do Rio das Pérolas chegará a 84,4 milhões, com as cidades a concentrarem 90% do total. A China é líder global na tecnologia maglev, tendo lançado em 2019 um protótipo de comboio capaz de circular a 600 quilómetros por hora, para além de desenvolver outras de média velocidade.

Universidade Cidade de Macau com novo reitor • Jun Liu, professor doutorado na área do ensino de línguas, assumiu, a 1 de Março, o cargo de reitor da Universidade Cidade de Macau. Jun Liu era até aqui professor em Stony Brook, uma universidade estadual de Nova Iorque, onde exercia também funções de director dos Programas Académicos Internacionais. Leccionou também noutras universidades norte-americanas, como a Universidade do Arizona e da Geórgia, onde dirigiu o Instituto Confúcio.



Lei Chin Ion nomeado especialista da Academia Médica • Lei Chin Ion, actual director dos Serviços de Saúde (SSM), foi nomeado como membro do Conselho de Especialidades da Academia Médica, por despacho do Chefe do Executivo. A nomeação é válida por dois anos e produziu efeitos a partir de dia 7 de Março. Lei Chin Ion já fazia parte do Conselho em representação dos SSM. A Academia Médica de Macau é um organismo dependente dos Serviços de Saúde e é responsável pela formação profissional médica, bem como pela organização, coordenação e supervisão dos internatos médicos, dotado de autonomia científica e pedagógica. Será agora Lam Chong, director do Centro de Prevenção e Controlo da Doença, a representar os Serviços de Saúde neste órgão consultivo. Para o Conselho de Especialidades da Academia Médica de Macau entram também Lui Kin Man, Ng Hou e Kwok Yau Fong.



Gama de produtos inspirados em colecções de museus • O Instituto Cultural (IC) desenvolveu 18 produtos culturais e criativos, incluindo marcadores de livros de metal perfurado, pastas de documentos, bases de cerâmica para copos, fita-cola decorativa washi e lenços de algodão. A iniciativa visa articular o design criativo, a estética quotidiana e a cultura popular com as vastas colecções do Museu de Macau e do Museu de Arte. Os artigos, que já estão disponíveis em 15 pontos geridos pelo IC, foram divididos em cinco séries, evocando várias peças representativas dos museus, “incluindo desenhos de George Chinnery, o conceituado artista britânico que residiu em Macau”, vasos em forma de pêra esculpidos no forno imperial do reinado do imperador Hongwu da dinastia Ming, leões de cerâmica Shiban e porcelana kraak.





IFTM entre as melhores universidades do mundo

• O Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM) é a 30.^a melhor instituição de ensino superior do mundo na oferta de cursos na área de “gestão hoteleira e lazer”. É o que indica a edição de 2021 do “Ranking Mundial das Universidades por Disciplina”, elaborado pela QS – Quacquarelli Symonds. Esta edição avalia mais de 3800 cursos superiores leccionados em mais de 1440 universidades em 85 territórios em todo o mundo. Em foco está a qualidade dos cursos oferecidos em 51 disciplinas académicas. A avaliação é feita a partir de quatro critérios: a reputação na academia, o prestígio entre os empregadores, o número de citações em publicações científicas e ainda a produtividade e impacto de cada académico. O IFTM é a única instituição de ensino superior de Macau a marcar presença nesta edição do ranking, ocupando a 30.^a posição do grupo das 50 melhores instituições do mundo na área de “gestão hoteleira e lazer”. De acordo com o documento, os Estados Unidos continuam a dominar – são o país com mais instituições listadas neste ranking por disciplina. A China surge em terceiro lugar, a seguir ao Reino Unido.

• Com o objectivo de expandir as zonas verdes, o Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) planeia plantar mais de 22 mil árvores até ao final deste ano. O plano inclui 3200 exemplares que serão plantadas e replantadas em zonas urbanas, mil no âmbito da renovação florestal envolvendo uma área total de um hectare, 15 mil ligadas à restauração florestal de 15 hectares e ainda 3000 mangais junto à costa da Ponte Flor de Lótus. Além disso, o organismo vai melhorar as áreas verdes do quintal do Jardim de Luís de Camões, do Parque Central da Taipa e do Parque Municipal da Colina da Guia.



• O Produto Interno Bruto (PIB) de Macau em 2020 registou uma contração anual de 56,3 por cento, segundo dados divulgados pela Direção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC). No ano passado, o PIB atingiu 194,4 mil milhões de patacas e o PIB per capita cifrou-se em 285.314 patacas. “A economia de Macau, em que predominam as exportações de serviços, não podia ficar imune à significativa descida da procura global ao longo do ano, o que resultou numa contração de 56,3 por cento, em termos reais”, indicou a DSEC em comunicado. Na mesma nota, salienta-se que, por um lado, “em resposta à pandemia, o Governo (...) adquiriu mais equipamentos de protecção e materiais médicos, alugando hotéis para servirem de instalações de isolamento preventivo e lançando medidas de assistência financeira, fazendo assim aumentar 11,4 por cento a despesa de consumo final (...), em termos anuais”.



Linha de metro ligeiro entre Macau e Hengqin a caminho

• A linha de metro ligeiro entre Macau e Hengqin deverá estar operacional dentro de quatro anos e a construção terá início em breve, contando com um investimento de 3,5 mil milhões de patacas, segundo informações do Gabinete de Desenvolvimento de Infraestruturas (GDI). A linha de 2,2 quilómetros de Hengqin vai incluir um túnel de 900 metros, um viaduto, um túnel subaquático e duas estações, uma na ponte Flor de Lótus, no Cotai, e outra na nova fronteira de Hengqin em Zhuhai. O GDI referiu

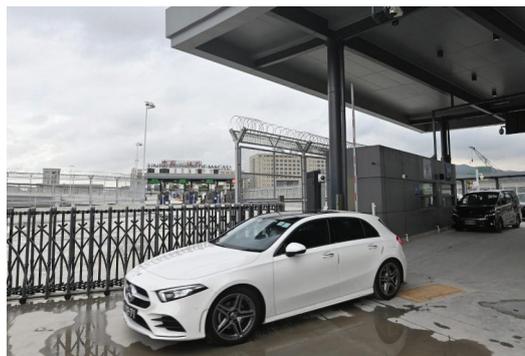


que esta linha pretende melhorar a ligação de transporte urbano e ferroviário entre Macau e as cidades do Interior do País, acelerar a interligação de infraestruturas, facilitar as passagens transfronteiriças, para que Macau possa, através da ligação de metro ligeiro, ficar no perímetro de uma hora de distância na área da Grande Baía Guangdong-Hong Kong-Macau.

Consumo de electricidade cai pela primeira vez em 30 anos

• O consumo de electricidade em Macau diminuiu 6,7 por cento em 2020, naquela que foi a primeira queda anual em três décadas. Dados da Direção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC) indicam que a descida em 2020 ficou a dever-se a uma redução do consumo de electricidade tanto nos estabelecimentos (-11,4 por cento) como nas instituições governamentais (-9,6 por cento). Já os agregados familiares gastaram mais energia eléctrica (+9,6 por cento) do que no ano anterior. A tendência geral de aumento também foi invertida no caso do consumo de água que, em termos globais, diminuiu em 2020 (-7,9 por cento), o que sucedeu pela primeira vez em 10 anos.

Quotas de circulação de veículos em Hengqin duplicam • Desde 15 de Março podem ser apresentados os pedidos para circulação de veículos motorizados de Macau em Hengqin. O número de quotas passou para 10 mil, em vez das 5000 disponibilizadas no ano passado. Segundo um comunicado do Gabinete de Comunicação Social, “os residentes de Macau com 18 anos (tanto permanentes, como não permanentes) passam igualmente a poder solicitar autorização de circulação em Hengqin”. É permitido o registo de dois condutores por cada veículo, com carta de condução emitida pelas autoridades do Interior do País. “A prioridade é dada aos requerimentos que correspondam às condições de elegibilidade originais (por exemplo, residentes de Macau que trabalham, residem ou investem em Hengqin)”, lê-se na mesma nota.



Aeroporto regista quebra de 88% de passageiros

• O aeroporto internacional de Macau anunciou, em Março, uma quebra de 88 por cento no número de passageiros em 2020, em comparação com 2019. A Companhia do Aeroporto Internacional de Macau (CAM) contabilizou 1,17 milhões de passageiros e assinalou ainda o movimento de 16.962 aviões no ano passado, uma diminuição homóloga de 78 por cento. A CAM explicou que a falta de passageiros levou a empresa a apostar no transporte de carga (33.346 toneladas) em 2020, o que se traduziu ainda assim numa diminuição de 21 por cento em relação a 2019. A empresa sublinhou que esta é uma tendência que é para manter, uma vez que a associação internacional de transporte aéreo prevê que o volume de tráfego aéreo global nos próximos cinco anos deverá crescer a uma taxa anual de 2,4 por cento.

Chefe do Executivo e comissário do Ministério dos Negócios Estrangeiros em encontro

• Os assuntos externos de Macau e o reforço da consciência dos residentes no amor à pátria e ao território dominaram o encontro do Chefe do Executivo com o novo comissário do Ministério dos Negócios Estrangeiros chinês na região. No encontro, em finais de Fevereiro, Ho Iat Seng apresentou “os resultados faseados da prevenção e do controlo da epidemia em Macau, a orientação de desenvolvimento da diversificação económica adequada no futuro e ainda a programação dos trabalhos para elaboração do segundo plano quinquenal de desenvolvimento da RAEM. Liu Xianfa, de 57 anos, chegou a Macau em Fevereiro para assumir o cargo em substituição de Shen Beili, que cessou funções em Julho passado. O responsável adiantou que o seu trabalho será “em prol da defesa da soberania, segurança e interesses nacionais de desenvolvimento, prevenindo com toda a firmeza a intervenção de forças externas” e para “implementar o poder de governação do Governo Central”. Ao mesmo tempo, indicou que

o Comissariado vai procurar apoiar “ainda mais” o intercâmbio e cooperação da RAEM com o exterior para aumentar “a capacidade de influência internacional de Macau”, que deve tomar “a iniciativa de promover a realização” de convenções e eventos internacionais “de grande relevância”.



Cineastas e actores continuam a guiar excursões

• O Instituto Cultural (IC) está a prolongar até ao final de Abril as excursões sobre filmes rodados em zonas históricas de Macau, cujos guias são directores e actores, justificando a decisão com o êxito da iniciativa. O IC convidou cineastas e actores locais para guiarem excursões nos bairros antigos de Macau a partir do cenário de filmagens efectuadas em diversos pontos da cidade. A iniciativa “Visitar o Porto Interior, Taipa e Coloane seguindo os filmes” conta com mais 18 sessões até ao final de Abril, depois da iniciativa ter arrancado no início do ano. Pelo menos 180 pessoas participaram nas excursões, aos fins-de-semana e feriados, numa actividade inicialmente prevista para terminar em Fevereiro.



Censos 2021 em Macau arrancam em Abril • Os Censos 2021 em Macau, que acontecem uma vez a cada 10 anos, vão realizar-se entre 1 de Abril e 21 de Agosto. A informação foi avançada após o Conselho Executivo ter concluído a discussão sobre o respectivo projecto de regulamento administrativo. Os Censos 2021 vão cobrir “as áreas sob a jurisdição da RAEM, abrangendo todas as unidades com fins habitacionais, comerciais ou outros, bem como todas as pessoas que residem ou permanecem em frações autónomas”. Já a recolha da informação vai acontecer em duas fases: a primeira entre 1 de Abril e 31 de Maio, e a segunda fase entre 7 e 21 de Agosto. A Direção dos Serviços de Estatística e Censos (DSEC) prevê recrutar mais de 2000 trabalhadores provisórios que irão desempenhar, especialmente, funções de recolha de dados, estando abertas as candidaturas na Internet para todos os interessados.



Revistos apoios à educação antes da fusão de fundos •

O Governo está a definir medidas transitórias para a atribuição de bolsas e apoios na área do ensino, até ser criado o novo fundo da educação, que vai resultar da fusão dos três existentes. A integração deve acontecer até 2023. Algumas das medidas entram em vigor já este ano, de acordo com a Comissão de Acompanhamento para os Assuntos de Finanças Públicas da Assembleia Legislativa, que nos últimos meses pediu um ponto de situação sobre a integração do Fundo de Ensino Superior com o Fundo de Desenvolvimento Educativo e o Fundo de Acção Social Escolar. A criação de um fundo único para a educação, indica o Governo, “é uma tarefa que necessita de algum tempo”, uma vez que implica rever a “Lei de Bases do Sistema Educativo Não Superior” e o “Regime do Ensino Superior”. Além disso, “tendo em conta que as eleições legislativas de 2021 se avizinham, o referido trabalho de integração dos fundos estará concluído até ao ano de 2023”. No entanto, a intenção do Governo é avançar com um “ajustamento adequado” da atribuição dos apoios, mesmo antes da fusão. As bolsas de mérito e de estudo devem ser coordenadas pelo Fundo de Acção Escolar: estão incluídos a Bolsa de Mérito Especial e o Projecto de Continuação de Estudos em Portugal, até aqui atribuídos pela Fundação Macau (FM). Já a FM fica responsável pelas bolsas de mérito para os alunos do exterior (como os dos países de língua portuguesa) estudarem em Macau. Quanto ao financiamento de instalações escolares, em relação às obras em curso, continua a ser feito pela FM e pelo Fundo de Desenvolvimento Educativo. As obras previstas (há sete escolas com grandes projectos por concluir) devem terminar em 2024. Depois desta data e em relação a novos projectos, o apoio financeiro é assegurado pelo novo fundo.

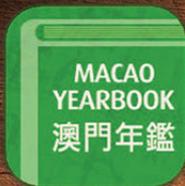
Metro quadrado abaixo das 100 mil patacas em Janeiro •

Em Janeiro, o preço médio do metro quadrado foi de 98.667 patacas, o que representa uma queda anual de cerca de dois por cento. Há um ano o valor estava fixado em 100.636 patacas. Em Janeiro foram transaccionadas 470 fracções, mais 77 do que há um ano. Em 2020, o preço médio do metro quadrado fixou-se em 102.141 patacas – menos quase 6.927 patacas do que em 2019. Segundo os Serviços de Finanças foram transaccionadas, no total, 6394 fracções em 2020.

Reserva financeira com rentabilidade de 5% em 2020

• No ano passado, a Reserva Financeira registou rendimentos dos investimentos na ordem dos 31,06 mil milhões de patacas, o que corresponde a uma rentabilidade anual de 5,3 por cento, segundo a Autoridade Monetária de Macau. Estes valores traduzem “o mais elevado recorde da história, em termos de montante”, segundo a AMCM, num ano que fica marcado pela pandemia da Covid-19. Nos últimos cinco anos, a rentabilidade anual média da Reserva Financeira situou-se em 3,1 por cento. Em comunicado, a Autoridade Monetária de Macau nota que, devido à pandemia, “os mercados financeiros globais flutuaram fortemente, com um declínio registado no primeiro trimestre, sem antecedentes”. Ainda assim, “numa situação extremamente desfavorável, a Reserva Financeira conseguiu, com sucesso, a preservação e a valorização dos seus capitais, através da afectação prudente e da cobertura de riscos, bem como da aplicação de fundos em mercados com crescimento potencial”, segundo o organismo.





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

“Macau 2020 - Livro do Ano” em formato digital já publicado

As versões em chinês, português e inglês em formato digital do “Macau 2020 - Livro do Ano” produzidas pelo Gabinete de Comunicação Social do Governo da Região Administrativa Especial de Macau, foram publicadas.

O anuário “Macau 2020 - Livro do Ano” regista de forma sistemática o desenvolvimento político-económico e sócio-cultural do território, disponibilizando, ao longo das suas páginas, dados e informação variada para todos quantos desejam estudar e compreender melhor Macau.

Desde 2002 que o “Macau - Livro do Ano” é publicado em três línguas, chinês, português e inglês. Com 252 fotografias, 581 páginas (versão chinesa), 722 páginas (versão portuguesa) e 667 páginas (versão inglesa), o “Macau 2020 - Livro do Ano” está dividido em quatro secções: prioridades da acção governativa da RAEM; cronologia dos acontecimentos mais relevantes; apresentação geral da RAEM; e apêndices com informação útil e dados estatísticos.

A apresentação geral da RAEM retrata as prioridades no âmbito

da Administração, Legislação e Justiça realizadas em 2019, das quais fazem parte quinze capítulos que cobrem as seguintes áreas: sistema político e administração; ordenamento jurídico e sistema judicial; relações externas; economia; turismo; ordem pública; educação; cultura e desporto; saúde pública e assistência social; comunicação social, telecomunicações e tecnologia da informação; solos, infra-estruturas, habitação e entidades públicas; transportes; geografia e população; religiões e hábitos; e história.

Tomando em consideração a popularidade da leitura em formato digital e a protecção ambiental, a partir de 2016, o “Macau - Livro do Ano”, tanto na língua chinesa, como na portuguesa e na inglesa, deixou de ser publicado em suporte papel. Entretanto, facultamos mais informações, fotografias bem como vídeos, para responder à procura dos leitores.

Os interessados podem consultar a página electrónica do “Macau 2020 - Livro do Ano” (<https://yearbook.gcs.gov.mo>) ou fazer o download da seguinte aplicação.

COVID-19

Governo apela à vacinação

A vacinação contra a Covid-19 em Macau arrancou em Fevereiro. Na região, estão a ser administradas para já as vacinas produzidas pela Sinopharm e BioNTech. Até ao final de Março, cerca de 50 mil pessoas já tinham sido vacinadas e outras mais de 93 mil tinham agendamento confirmado. O Chefe do Executivo, Ho Iat Seng, e restantes titulares dos principais cargos do Executivo quiseram dar o exemplo e foram dos primeiros. O Governo tem apelado aos residentes para que se vacinem

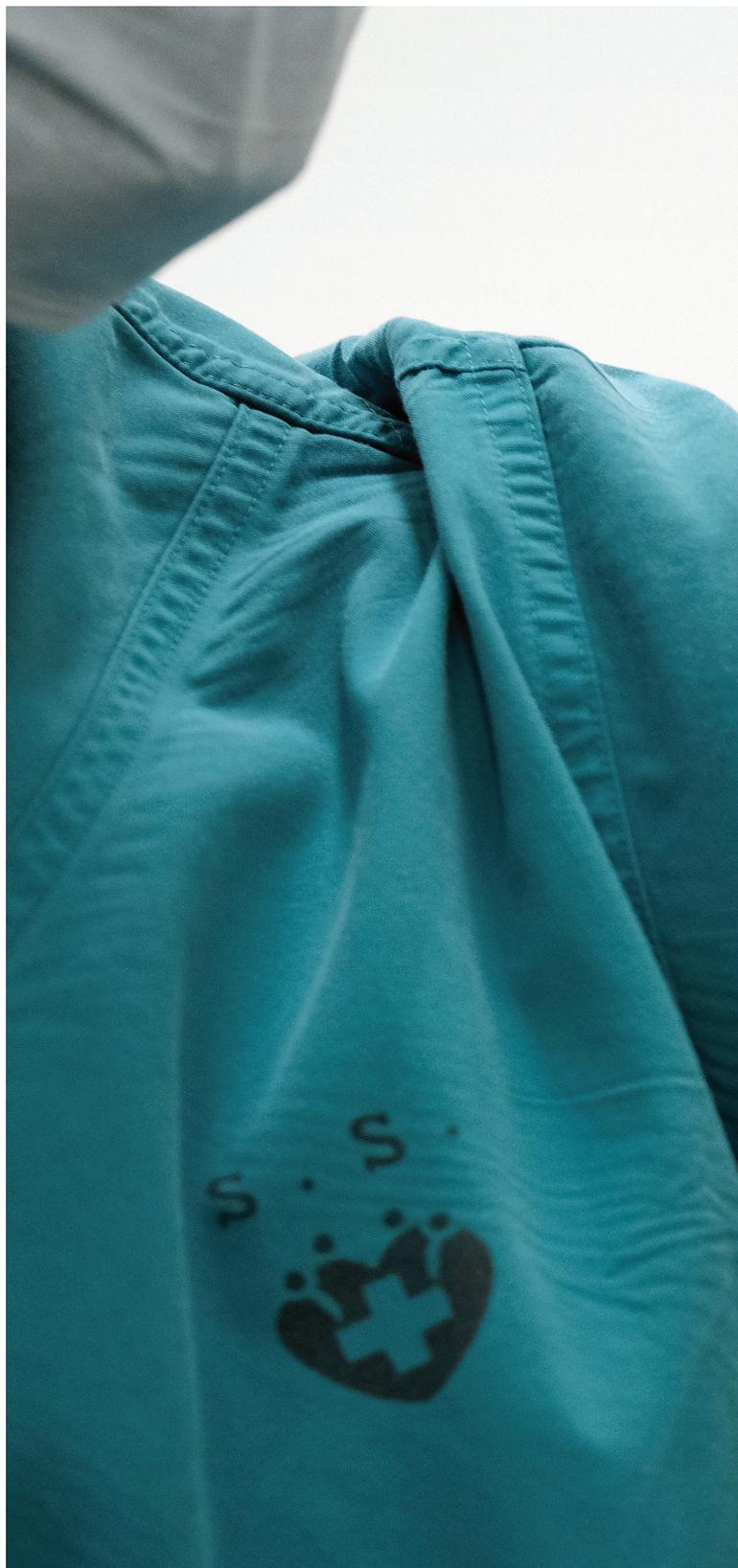
Texto | Catarina Brites Soares

“**P**roteger-se a si mesmo, proteger a família, proteger Macau.” O mote foi lançado pela secretária para os Assuntos Sociais e Cultura, Ao Ieong U, minutos antes de tomar a vacina.

O plano do Executivo de Macau é vacinar toda a população e rapidamente. Só assim serão levantadas as restrições de circulação em vigor desde o início da pandemia do novo coronavírus Sars-Cov-2. A vacinação é voluntária e cada residente pode escolher uma das três marcas adquiri-

das pelo Governo: Sinopharm, BioNTech e AstraZeneca. O Executivo encomendou perto de 1,5 milhões de vacinas, incluindo 100 mil para uso de emergência e as mais de 200 mil doses requisitadas à Organização Mundial da Saúde (OMS) no âmbito do programa COVAX.

No plano global de aquisição colectiva de vacinas liderado pela OMS e pela Aliança Global para Vacinas e Imunização, do qual Macau faz parte, a região foi contactada para receber 60 mil vacinas, que disponibilizou para territórios





© GONÇALO LOBO PINHEIRO

Os trabalhadores da linha da frente, tais como agentes policiais e pessoal médico, foram os primeiros a ser vacinados em Macau



© GONÇALO LOBO PINHEIRO



com maior necessidade. “A GAVI (Aliança Global para Vacinas e Imunização) contactou com as autoridades de Macau para fornecer cerca de 60 mil doses de vacinas, situação que coincidiu com a chegada das vacinas da Sinopharm e da Fosun/BioNtech. Para evitar desperdícios, as mesmas vacinas foram depois atribuídas pela GAVI a países ou regiões em necessidade. No futuro, o Governo da RAEM irá adquirir mais vacinas, de acordo com as situações, assegurando que cada residente pode receber duas doses”, referem os Serviços de Saúde em comunicado. Das três vacinas adquiridas, já estavam a ser administradas duas, na altura do fecho desta edição: a Sinopharm e a BioNtech.

SINOPHARM

A vacina do laboratório chinês

foi a primeira a chegar ao território, a 7 de Fevereiro, através da fronteira do Parque Industrial Transfronteiriço Zhuhai-Macau. Vinte dias depois do primeiro lote de cerca de 100 mil vacinas, chegaria o segundo, com mais 400 mil doses produzidas pela Sinopharm Group, a 28 de Fevereiro, pela mesma via.

Ambas as encomendas foram transportadas por camiões numa viagem de mais de 30 horas de Pequim a Macau. O Governo decidiu jogar pelo seguro e adquiriu mais 100 mil doses da vacina da Sinopharm, aumentando a encomenda para 500 mil doses, devido aos problemas na entrega de vacinas de outras farmacêuticas, como a produzida pela AstraZeneca.

O estoque foi guardado no armazenamento de congelamento de vacinas dos Servi-

ços de Saúde para depois ser distribuído para hospitais e centros de saúde, uma vez que a vacina inactivada da Sinopharm Group necessita de um local com baixas temperaturas para garantir a conservação.

As vacinas da Sinopharm têm uma eficácia de 79 por cento, só podem ser administradas a quem tem mais de 18 anos e até 59. Maiores de 60 anos só devem tomar a vacina caso “estejam de boa saúde” e “sob maior risco de exposição”.

BIONTECH

A 27 de Fevereiro, o Centro Hospitalar Conde de São Januário recebeu o primeiro lote da BioNtech, vindo da Alemanha via Aeroporto de Hong Kong. As mais de 100 mil doses das 400 mil encomendadas, produzidas pela

**OS RESIDENTES DE
MACAU, BEM COMO OS
TRABALHADORES NÃO
RESIDENTES E AQUELES COM
VISTO DE ESTUDANTE, PODEM
RECEBER AS DUAS DOSES DA
VACINA GRATUITAMENTE**



© GCS

alemã BioNTech e distribuídas pela Fosun Pharma, começaram a ser administradas a 3 de Março aos residentes com idade igual ou superior a 16 anos.

Numa primeira fase, a administração da vacina de mRNA decorreu apenas no Centro Hospitalar Conde de São Januário para que os profissionais de saúde pudessem familiarizar-se com o processo, sendo os centros de saúde incluídos após 15 dias.

“A vacina de mRNA é muito sensível e deve ser transportada a uma temperatura negativa de 70 graus Celsius durante todo o processo. Após o descongelamento, deve ser armazenada numa caixa de conservação de temperatura de 2°C a 8°C e usada em cinco dias”, detalhou o director dos Serviços de Saúde, Lei Chin Ion, na altura.



© GONÇALO LOBO FINHEIRO

MUDANÇAS SÓ COM POPULAÇÃO VACINADA

As políticas de quarentena obrigatória só serão revistas quando houver uma barreira de protecção imunitária, que depende da vacinação de uma grande parte da população. “Segundo dados científicos, a vacinação pode reduzir os riscos de morte e infecção, por isso, quanto maior for a taxa de cobertura da vacinação, melhor. Ainda não temos indicações claras para substituir as medidas de entrada e saída nas fronteiras. Estamos em negociações com as autoridades do Interior do País e vamos discutir sobre essa possibilidade, mas até ao momento não há um plano concreto porque qualquer medida implementada tem de ser recíproca. Estamos abertos a essas possibilidades [fim das quarentenas], mas vamos tomar como referência as medidas das zonas vizinhas”, explicou o médico adjunto da Direcção do Centro Hospitalar Conde São Januário.

Alvis Lo acrescentou que o número de pessoas necessário para constituir uma barreira de protecção imunitária pode variar e depende da região em si e da taxa de incidência do vírus, assim como a protecção das próprias vacinas distribuídas nessa região. “Não temos um valor exacto quanto ao número de pessoas necessário para criar esse efeito, mas segundo dados científicos, quanto mais pessoas, melhor. Se a maior parte das pessoas puderem ser vacinadas, melhor.”

Idosos a partir dos 60 anos são sempre vacinados no hospital público porque as “condições de primeiros socorros” são “melhores do que as dos centros de saúde”. No caso da vacina da BioNTech “não há limite de idade”, ainda “que a administração de qualquer vacina exige que as pessoas estejam em bom estado de saúde”, referiu Lei Chin Ion.

VACINAÇÃO POR FASES

Antes da chegada das vacinas ao território, foram realizadas duas sessões de esclarecimento para 150 profissionais dos Serviços de Saúde, com o objectivo para explicar as instruções técnicas dos diferentes tipos de vacinas e processo de vacinação.

Em Macau, à semelhança da prática na generalidade do mundo, o plano de vacinação obedece a fases. A primeira começou a 9 de Fevereiro, e incluiu titulares de altos car-



© GONÇALO LOBO PINHEIRO

O Chefe do Executivo, Ho Iat Seng, e os titulares dos principais cargos receberam, no início de Fevereiro, a primeira dose da vacina contra a Covid-19



© GCS

GOVERNO QUIS DAR O EXEMPLO

O Chefe do Executivo Ho Iat Seng foi o primeiro a receber a vacina contra a Covid-19. “A vacina é segura e voluntária, mas incentivamos todos a tomá-la”, frisou, depois de ter recebido a primeira dose da Sinopharm. “Cada um pode escolher uma das três marcas disponíveis. Incentivamos a população a receber a vacina. Só desta forma conseguimos combater a pandemia”, sublinhou.

O líder do Governo teve de ser vacinado para que pudesse marcar presença na Conferência Consultiva Política do Povo Chinês e na Assembleia Popular Nacional, que decorreram em Março. “Como tenho de estar presente em Pequim tenho de receber a vacina”, afirmou.

A ida à China acabou por antecipar a segunda dose para o Chefe do Executivo. Por norma é aconselhado aguardar três a quatro semanas após a primeira, mas Ho Iat Seng foi novamente vacinado no final do mês de Fevereiro para que pudesse participar nas duas sessões magnas em Pequim.

Ho realçou que o desenvolvimento económico está dependente de “uma boa conjuntura e bom ambiente”, mas ressaltou: “Com a vacina espero em primeiro lugar garantir a saúde e vida da população. Isto é o principal. Depois de termos um ambiente saudável é que vamos recuperar a economia”.



© GCS

國藥集團新型冠狀病毒滅活疫苗接收儀式

Cerimónia de recepção das vacinas inactivadas Sinopharm CNBG contra a COVID-19



gos públicos, trabalhadores da linha da frente (profissionais de saúde, bombeiros e polícias), indivíduos com alto risco de exposição ocupacional (motoristas, professores e trabalhadores na área do jogo), e, por fim, quem precisa de viajar para zonas consideradas preocupantes pela gravidade da pandemia.

Foram distribuídas 3700 doses na primeira etapa. Os profissionais de saúde foram vacinados antes do Ano Novo Lunar, seguindo-se os restantes grupos prioritários.

A 22 de Fevereiro teve início a segunda fase, que passou a abranger todos os residen-

tes e grande parte da população. A terceira fase inclui os não residentes e arrancou a 9 de Março. Os Serviços de Saúde disponibilizam mil vagas diárias de vacinação contra a Covid-19 para este grupo. “De momento, temos 12 postos para vacinação e 5000 vagas diárias. Reservamos mil vagas destas 5000 para os não residentes. Cinco mil vagas por dia é já um número satisfatório. Entre mil e 2000 pessoas têm marcado diariamente a sua vacinação. Quando a procura vier a ser maior poderemos aumentar os locais de vacinação e o número de vagas”, explicou Tai Wan Hou, coor-

denador do plano de vacinação contra Covid-19 dos Serviços de Saúde.

O Governo garantiu a gratuitidade a três grupos de não-residentes: trabalhadores, alunos legalmente autorizados a permanecer em Macau e reclusos. Os restantes

A RAEM recebeu o primeiro lote de vacinas de vírus inactivado contra a Covid-19, da marca Sinopharm, no dia 6 de Fevereiro

SEGURO VACINAS

Na sequência do plano de vacinação, o Governo adquiriu um seguro com uma cobertura de até um milhão de patacas no caso de morte ou incapacidade permanente. No caso do visado ter mais de 70 anos, o valor da cobertura do seguro cai para metade e o prazo restringe-se a três meses a contar do dia da vacinação. Idosos com mais de 85 anos e menores de 16 (estes excluídos do plano de vacinação) ficam fora do seguro.



não-residentes terão de pagar 250 patacas por dose.

Grávidas e menores de 16 anos estão excluídos do plano de vacinação.

“Ainda não temos dados concretos sobre a validade das vacinas contra a Covid-19. Com base em alguns estudos e casos que receberam a vacina podemos dizer que a validade pode ir dos seis aos 12 meses, alguns nove meses, ou seja, quem receber a vacina deverá ter esta protecção”, explicou Alvis Lo, médico adjunto

da direcção do Centro Hospitalar Conde São Januário.

Alvis Lo assegurou que o Governo está atento a todos os desenvolvimentos científicos. “Diferentes farmacêuticas têm vacinas novas, quando houver vacinas que provem ser mais capazes, ou que tenham um grau de eficiência maior, também iremos adquirir. Se houver uma procura contínua dos cidadãos pela vacina vamos continuar a adquirir e a adoptar novas fórmulas e novos métodos”, afirmou. 



收藏

澳門郵票

Coleccione Selos de Macau

Collect Macao's Stamps



快分享到朋友圈
一起關注澳門郵票！

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@ctt.gov.mo

網址 Website: <http://philately.ctt.gov.mo>



澳門郵電 CTT
Correios e Telecomunicações de Macau



PAULO ESTIVALLET DE MESQUITA, EMBAIXADOR DO BRASIL NA CHINA

“Há muita margem para o crescimento com a China”

O embaixador brasileiro em Pequim diz que Brasil e China estão num dos melhores momentos da cooperação económica. Em entrevista à MACAU, Paulo Estivallet de Mesquita salienta o peso do comércio bilateral e define como prioridade o reforço das relações nas áreas do turismo, cultura, ciência, e intercâmbio de estudantes e profissionais. O diplomata salienta ainda o valor de Macau na aproximação sino-brasileira, e defende que o Fórum de Macau deve fazer mais para aproximar China e lusofonia

Texto | Catarina Brites Soares

Paulo Estivallet de Mesquita nasceu em Porto Alegre, em 1959. É licenciado em Engenharia Agrónoma, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, e em Diplomacia, pelo Instituto Rio Branco. Também estudou na École Nationale d'Administration, em Paris. Chegou em finais de 2018 a Pequim para assumir o cargo de embaixador do Brasil na República Popular da China. Durante a carreira diplomática, já passou pelas embaixadas de Roma (1989-1993) e de Santiago do Chile (1993-1995). Foi representante permanente, adjunto, da delegação do Brasil na Organização Mundial do Comércio. Antes de ser enviado à China, desempenhava funções como membro do Conselho Director da Itaipu Binacional.

Que balanço faz das relações sino-brasileiras desde que o presidente Jair Bolsonaro assumiu a presidência e desde que é embaixador em Pequim?

O Brasil e a China construíram uma relação com uma dimensão e intensidade que lhes dão bastante estabilidade. O nosso comércio alcançou no ano passado – o primeiro ano do novo Governo – um volume de mais de 100 mil milhões de dólares norte-americanos. Este ano, a estimativa é que cresça quase 10 por cento, apesar da situação mui-

to complicada por conta da pandemia. O presidente Bolsonaro fez uma visita de Estado à China e o Presidente chinês Xi Jinping esteve no Brasil para participar na cúpula dos BRICS. Retomámos a Comissão Sino-Brasileira de Alto-Nível de Concertação e Cooperação, que não se reunia desde 2015. O balanço é muito positivo e temos orientações claras por parte dos líderes de ambos os países para expandir o relacionamento.

Quais foram as principais dificuldades que encontrou na China face a outros locais por onde passou?

A pandemia tem sido uma grande dificuldade. No último ano, impediu contactos e visitas, assim como viagens de funcionários nossos pela China. A actividade rotineira ficou muito prejudicada. Além disso, a China é um país com um sistema e cultura diferentes, o que gera permanentemente dificuldades de comunicação. Não são intransponíveis, mas requerem um esforço adicional de compreensão mútua e de cuidado com os detalhes. Mas, de uma forma geral, o relacionamento entre o Brasil e a China tem-se desenvolvido com base na complementaridade. O Brasil tem sido um grande fornecedor de produtos alimentares, de energia e recursos minerais. A China, além de exportar muitos pro-



duto manufacturado, também se tornou o nosso principal investidor externo em diversas áreas em expansão, como energia e infra-estruturas.

Quais são as prioridades na relação sino-brasileira?

O relacionamento económico é o carro-chefe e tem-se desenvolvido de forma muito boa nos últimos 20 anos. O Brasil já é o sétimo ou o oitavo maior parceiro comercial da China; a China é o maior destino das exportações brasileiras; e, nos últimos seis ou sete anos, passou a ser o maior investidor externo no Brasil. Esta parte tem de ser mantida e aprimorada. Gostávamos de diversificar mais a nossa pauta de exportação, sobretudo com mais produtos de valor agregado, mesmo nesses sectores em que já há relações, como o sector agroalimentar.

E no que respeita a outras vertentes, como a política?

Os países mantêm um diálogo franco e muito produtivo. Evidentemente que as diferenças de sistema político, a distância e o facto de estarmos em duas regiões diferentes do mundo fazem com que a relação não seja tão intensa como seria com países da própria região. O que esperamos na área política é manter o diálogo de respeito em busca de benefícios mútuos e de bom entendimento.

Há outras áreas prioritárias?

Temos também uma cooperação científica de longa data com a China, um programa de satélites que começou em finais dos anos 1980. O desafio é levar isso para outro patamar. A China teve um desenvolvimento extraordinário nos últimos 30 anos. Adquiriu uma dimensão no mundo tecnológico muito maior do que tinha e o Brasil passou



por momentos difíceis sob o ponto de vista econômico. Queremos recolocar nos trilhos esta cooperação científica, que já tem uma base estabelecida. Uma área em que também tem havido avanços mas que ainda há muito por fazer é ao nível de turistas, visitantes e estudantes, ainda muito aquém do desejável, embora já se tenha expandido muito face ao que era há 10 anos.

A diferença é notória na última década?

No Brasil, já há 11 Institutos Confúcio. Na China também vemos um número significativo de pessoas que estudam português. Temos de trazer mais estudantes brasileiros para a China e levar mais estudantes chineses para o Brasil. O turismo é talvez a área, de uma maneira geral, em que estamos mais ansiosos de reforçar. É algo que a médio prazo queremos que cresça no relacionamento com a China.

Mencionou que o Brasil tem o desejo de aumentar as exportações de produtos com valor agregado. A que se refere?

Por exemplo, no sector alimentar o maior produto de exportação brasileira é a soja em grão, que tem outros de valor agregado como o óleo de soja, mas nem é o mais importante. Refiro-me, por exemplo, a frutas frescas ou refrigeradas. Outro dos produ-

tos brasileiros com uma longa tradição, e que se diversificou e se tornou muito mais valioso, é o café. Temos expandido muito as exportações de carne, e temos procurado expandir a qualidade e o preço de exportações tradicionais, como a do algodão. Além disso, também me refiro a áreas como a moda. O Brasil tem grande tradição de marcas de *design*, e gostaríamos de ter mais presença na China.

Uma das metas anunciadas aquando da visita de Bolsonaro à China foi a de aumentar o turismo chinês para o Brasil, a captação de investimento e a facilitação na concessão de vistos. O que se conseguiu até ao momento?

Tudo isso ficou em banho-maria. O presidente veio a Pequim em Outubro de 2019 e pouco depois surgiu a pandemia. Uma das dificuldades que temos para o turismo chinês é a questão das ligações aéreas. Também temos de organizar circuitos a pensar no turista chinês, que tem características especiais. Tudo ficou um pouco prejudicado e teremos de rever o plano. Os 160 milhões de turistas chineses de 2019 não viajaram em 2020. Temos de esperar para levantar as restrições sanitárias e de viagem, e aí tudo será retomado.

E ao nível dos vistos?

Estamos a aumentar muito o número de centros



de emissão de vistos. Tínhamos três ou quatro, e agora temos centros em 11 cidades chinesas, o que facilita muito. Claro que num primeiro momento os principais beneficiários são as pessoas que vão em negócios ou através das empresas chinesas que investem no Brasil. No que respeita ao turismo, teremos de analisar isto de uma maneira mais integrada. Não se trata só de garantir o visto, mas também fazer com que o turista chinês tenha uma experiência agradável no Brasil, de forma a que essa ligação se torne sustentável e crescente nos próximos anos.

O Governo brasileiro referiu na altura estar a preparar instituir o visto electrónico para visitantes da China, além da isenção de vistos para os que já tenham para a União Europeia, Estados Unidos ou Argentina. Houve progressos?

Não se desistiu de nada, mas perdeu-se a prioridade. As viagens estão com muito mais restrições. Não tenho expectativa de uma decisão a curto prazo.

O Brasil é o principal parceiro lusófono da China. Que importância tem a relação para o país?

Há 11 anos que a China é o nosso maior destino de exportações. Neste ano, em que as exportações brasileiras estão em queda para praticamente todos os países, aumentaram para a China, e são três vezes superiores às dos Estados Unidos, o nosso segundo maior mercado de exportação. É absolutamente prioritário. Em termos de comércio, é o nosso parceiro. A recuperação da China está permitindo uma tranquilidade e que o Brasil tenha um desempenho comercial melhor do que os restantes países do G20. O Brasil encontra-se num momento, por motivos demográficos e geográficos, de grande necessidade de investimento em infra-estruturas. A China é o país com maior capacidade e interesse de investimento em infra-estruturas. Um outro ponto importante também tem que ver com o grande interesse de investimento de empresas chinesas noutros sectores – de transporte, informático, eléctrico. Empresas destas áreas têm-se instalado no Brasil nos últimos anos e são muito bem-vindas. É uma relação absolutamente prioritária sob o ponto de vista económico.

De que forma pode ser o Brasil importante para a China, tanto ao nível do contexto interno como no plano da política/comunidade internacional?



“QUEREMOS APROFUNDAR AS RELAÇÕES NO ÂMBITO DA TECNOLOGIA, CULTURA E DO TURISMO ASSIM COMO DE INTERCÂMBIO DE ESTUDANTES E PROFISSIONAIS”

Do ponto de vista económico, o Brasil é mais importante para a China como supridor do que como mercado para as exportações chinesas, tanto que o Brasil tem tido um superavit comercial substancial com a China ao longo dos últimos anos. Em 2020, o Brasil foi o terceiro fornecedor de petróleo da China; garantiu cerca de um quarto do minério importado pela China, e é um fornecedor fiável de produtos agrícolas e alimentares, muito importantes para o mercado chinês.

Que presença tem o Brasil no sector alimentar chinês?

No caso da carne de frango, no ano passado houve uma redução das importações chinesas dos EUA. Por isso, o Brasil forneceu 80 por cento da carne de frango importada pela China. A nossa estimativa é que quase um quarto do total dos alimentos importados pela China venha do Brasil, incluindo no sector das carnes. A carne de frango ocupa a maior parcela, mas também há uma forte presença da carne bovina e suína, cuja exportação aumentou no período mais recente dado o problema da peste suína na China. O Brasil é um grande contribuidor para a segurança alimentar chinesa. Além disso, é ainda um fornecedor de energia e é também uma economia interessante para a expansão internacional das empresas chinesas. As grandes construtoras chinesas, como a State Grid e a China Three Gorges, têm quase metade

dos seus investimentos externos no Brasil, o que mostra como a China vê o potencial de desenvolvimento das suas empresas no mercado brasileiro.

Como olha para a iniciativa chinesa “Uma Faixa, Uma Rota”?

Olhamos e acompanhamos com muito interesse. Por ser uma iniciativa centrada na China, é natural que a maioria dos investimentos e as prioridades seja nas áreas de interesse da China. Mas o Governo chinês já manifestou a intenção de haver iniciativas e investimentos desenvolvidos em África e na América Latina. Se houver algum projecto que possa ser integrado na iniciativa, que facilite a obtenção de investimentos e de apoios do Governo chinês, e se coincidir com as nossas prioridades, obviamente que temos interesse. Nas visitas oficiais mencionou-se o interesse de ambas as partes em procurar sinergias dentro desta iniciativa. Vemos como algo muito positivo e como uma plataforma adicional à cooperação com a China.

Há um investimento crescente na língua portuguesa por parte da China. Tem tido reflexo no Brasil?

Aumentou muito o interesse pelo português na China e pelo mandarim no Brasil. É muito positivo, mas ainda é o início de uma longa caminhada que tem de ser desenvolvida nas próximas décadas. O facto de haver tantas empresas chinesas com investimento no Brasil oferece possibilidades de emprego aos jovens chineses que estudam português. Do ponto de vista cultural, obviamente que vemos isso como um enriquecimento. A nossa

oportunidade foi muito beneficiada pela presença portuguesa em Macau. No caso do Brasil, uma parte significativa do contacto com a China deveu-se a viajantes que estiveram em Macau e que, através da região, passaram pela China. Este contacto com as duas culturas será tanto mais beneficiado quanto mais a China se interessar pela cultura dos países de língua portuguesa.

Ao nível das empresas, como tem evoluído a situação? Que vantagens e dificuldades encontram no mercado chinês?

O tamanho do mercado chinês é uma enorme oportunidade, mas também é um desafio. É muito competitivo e muitas vezes a procura é tão significativa que, mesmo no caso do Brasil, é difícil corresponder. No caso dos outros países lusófonos é ainda mais difícil o posicionamento no mercado chinês.

Ouvem-se queixas de vários empresários, por exemplo pelas barreiras para entrarem no mercado. Há melhorias?

Essa questão das dificuldades de acesso ao mercado chinês vale por vezes para produtos como aeronaves, que dependem de uma série de autorizações em que o procedimento não é tão simples. É efectivamente uma matéria de preocupação. Mas prefiro ver o lado positivo e se existe mais investimento chinês no Brasil pode ser em parte pela questão regulatória, mas também porque a China tem tido mais capital para exportar. Quando menciono que nos últimos anos aumentou muito o investimento chinês não é apenas no Brasil, é no mundo inteiro. Há certamente dificuldades, às vezes são problemas de comunicação, outras vezes é a questão de diferença de sistema político e regulatório chinês, que apresenta uma série de desafios. Mas, de forma geral, as empresas brasileiras que investiram, algumas poucas dezenas, valorizam muito as perspectivas de crescimento e a realidade do mercado. É extremamente competitivo porque toda gente tem interesse em estar aqui. Claro que o diálogo entre os Governos ajuda a eliminar alguns dos obstáculos.

“TEMOS TAMBÉM UMA COOPERAÇÃO CIENTÍFICA DE LONGA DATA COM A CHINA, UM PROGRAMA DE SATÉLITES QUE COMEÇOU EM FINAIS DOS ANOS 1980. O DESAFIO É LEVAR ISSO PARA OUTRO PATAMAR”



Qual é a dimensão da comunidade brasileira na China?

O número é relativamente pequeno. Não tenho dados certos porque os brasileiros não são obrigados a registarem-se nos consulados. Estimamos menos de 50 mil, o que é relativamente pouco

para um país com a dimensão da China. Há alguns jogadores de futebol, pessoas que trabalham em multinacionais. Há uma comunidade de brasileiros na província de Guangdong, que se estabeleceu há vários anos na área de fabrico de calçado. É uma comunidade que não gera problemas e isso também faz com que não tenhamos um conhecimento preciso de quantos são. Havia um número razoável de estudantes até ao ano passado.

Quais são as perspectivas de crescimento das relações com a China para os próximos anos?

A nossa relação comercial já é muito sólida. O objectivo é que continue aumentando. Esperamos igualmente que as exportações da China para o Brasil aumentem e que as empresas chinesas continuem a ver o mercado brasileiro como um destino de investimento. Não apenas para o comércio tradicional entre os dois países, ou seja, de *commodities*, mas também como participantes cada vez mais presentes na indústria e serviços do mercado brasileiro e da própria América Latina.

Mas tem metas definidas?

Um dos grandes desafios, mas que é difícil colocar metas, é ao nível do que os chineses chamam de contactos pessoa-pessoa. Queremos aprofundar as relações no âmbito da tecnologia, cultura e do turismo assim como de intercâmbio de estudantes e profissionais. Ao longo dos últimos 20 a 30 anos, os avanços foram extraordinários. Aconteceram de forma quase natural, prova disso é a expansão do comércio, que resulta da necessidade de complementaridade. O crescimento da China acaba por gerar uma maior procura de consumo e, à medida que a população ganha poder de compra, também começa a consumir produtos cada vez mais caros, o que é benéfico tanto para a China como para o Brasil. Existe uma relação de muita confiança, boa vontade e simpatia entre os povos. Há muita margem para o crescimento do relacionamento com a China.

Que importância tem Macau no quadro das relações sino-brasileiras e sino-lusófonas?

Macau tem dado ao longo dos tempos uma grande contribuição simbólica. Para os brasileiros, Macau é conhecido como não acontece com outros lugares muito maiores na China. Quase todo o brasileiro conhece Macau como um pedaço de língua portuguesa na China. É uma atracção. Os estudantes gostam de fazer intercâmbio na cidade. Macau



“QUASE TODO O BRASILEIRO CONHECE
MACAU COMO UM PEDAÇO DE LÍNGUA
PORTUGUESA NA CHINA. É UMA ATRACÇÃO”

continua a ter uma grande oportunidade e possibilidade de desempenhar o papel de ponte entre a China e o Brasil.

E no que respeita ao Fórum de Macau?

Vemos o Fórum como um factor positivo porque demonstra a valorização do lado chinês do mundo lusófono como um parceiro a ter em conta e o interesse em valorizar essa tradição lusófona que vem da história de Macau. Por outro lado, o Fórum tem ficado aquém do que poderia ser em termos de iniciativas concretas, como orientar efectivamente investimentos principalmente para os países lusófonos africanos, onde existe a necessidade de um apoio talvez maior e intervenção do Governo chinês na construção de projectos. Ou seja, o Fórum não se deve limitar a ser uma entidade declaratória, mas tem efectivamente de procurar oportunidades para investimentos nos países lusófonos. Será sempre uma plataforma interessante para o diálogo no aspecto cultural, mas na parte económica tem ficado aquém. M

Correios brasileiros lançam selo dedicado ao Ano do Búfalo

• A Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos lançou, no início de Fevereiro, um selo dedicado ao Ano Novo Lunar Chinês do Búfalo. O selo comemorativo tem um design com padrões de estilo chinês e inclui um búfalo dourado. O Conselheiro Cultural da Embaixada da República Popular da China no Brasil, Shu Jianping, referiu que o selo poderá aprofundar a compreensão mútua entre os povos dos dois países.



Aço chinês alimenta projecto de gás natural em Moçambique

• O grupo estatal chinês Shandong Iron and Steel Group Co., Ltd. anunciou em Fevereiro ter concluído a produção do primeiro lote de vigas de aço laminadas a quente para um projecto de gás natural em Moçambique. Após um período experimental de produção, a primeira remessa de vigas de larga escala foi fabricada com sucesso e cumprindo todos os requerimentos técnicos relevantes. Esta é a primeira vez que o grupo Shandong Iron and Steel participa num projecto de engenharia de gás natural em África. O projecto moçambicano será o maior projecto de gás natural liquefeito do continente africano. O consórcio Coral Floating Liquefied Natural Gas SA, que inclui a petrolífera estatal chinesa China National Oil and Gas Exploration and Development Co., Ltd., prevê que a produção de gás natural na área 4 da Bacia do Rovuma, ao largo da província de Cabo Delgado, irá arrancar em 2022.

Exportações de Macau para países lusófonos em alta

• Macau exportou mercadoria no valor de 160 mil patacas (US\$20 mil) para os países de língua portuguesa em Janeiro, cinco vezes mais do que em igual período do ano passado. Segundo dados oficiais divulgados, em Fevereiro, pela Direcção dos Serviços de Estatística e Censos de Macau, toda a mercadoria exportada correspondia a produtos 'Made in Macau'. A esmagadora maioria (130 mil patacas) das exportações corresponderam a uma remessa de 677 quilos de vestuário e acessórios enviada para o Brasil. Portugal recebeu mercadorias no valor total de 30 mil patacas. Por outro lado, o Brasil foi o principal fornecedor lusófono de Macau, enviando mercadorias no valor total de 40,6 milhões de patacas em Janeiro. Em Janeiro, Macau importou mercadoria no valor de 62,4 milhões de patacas dos países de língua portuguesa. Os países de língua portuguesa representaram 0,51 por cento de todo o comércio externo de mercadorias de Macau em Janeiro.

Cônsul-Geral de Angola em Macau vê potencial na medicina tradicional chinesa

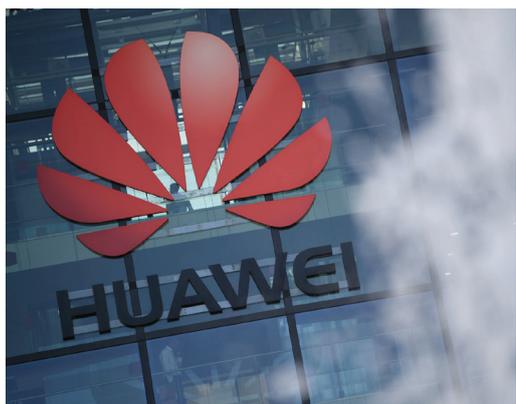
• A crescente procura em Angola por produtos de saúde tem criado potencial para a introdução da medicina tradicional chinesa no país africano através de Macau, segundo defendeu o Cônsul-Geral de Angola em Macau, Eduardo Velasco Galiano. O diplomata falava durante uma visita à Farmácia Chinesa Pien Tze Huang Guo Yao Tang, uma loja de medicina tradicional chinesa, acompanhado do Presidente da Associação Comercial Internacional para os Mercados Lusófonos, Eduardo Ambrósio. A farmácia é a delegação em Macau do laboratório Zhangzhou Pien Tze Huang Pharmaceutical Co. Ltd., sediado na província de Fujian, no sudeste do Interior da China. O presidente da delegação em Macau, Wei Ronghua, disse que o laboratório, com uma longa tradição de produção e venda de produtos de medicina tradicional chinesa, quer aproveitar a ligação lusófona de Macau para entrar nos mercados dos Países de Língua Portuguesa.





Grande Baía aberta a cooperação académica sino-lusófona, diz académico

• O desenvolvimento da Grande Baía Guangdong-Hong Kong-Macau irá facilitar a cooperação académica sino-lusófona, defendeu Joaquim Ramos de Carvalho, coordenador do Centro Internacional Português de Formação do Instituto Politécnico de Macau (IPM). Joaquim Ramos de Carvalho falava durante uma conferência realizada pelo IPM em Fevereiro, por ocasião do segundo aniversário da promulgação das Linhas Gerais para o Planeamento e Desenvolvimento da Grande Baía de Guangdong-Hong Kong-Macau. O investigador lembrou que este plano enumera em detalhe as áreas em que Macau deverá inovar e acrescentar conhecimento avançado ao seu papel de plataforma sino-lusófona. As relações entre os países de língua portuguesa e a área da Grande Baía vão assim ter um crescente impacto global, pela sua inserção numa das áreas geográficas mais dinâmicas do mundo dos próximos anos, defendeu o académico.



Huawei ajuda a melhorar ensino à distância em escola chinesa no Brasil

• A gigante tecnológica chinesa Huawei Technologies Co. Ltd. anunciou ter ajudado a transformar o ensino à distância numa escola no Rio de Janeiro durante as restrições impostas na cidade brasileira devido à pandemia da Covid-19. A Huawei refere que a Escola Chinesa Internacional adoptou a nova solução de colaboração inteligente IdeaHub para melhorar a qualidade das aulas leccionadas de forma remota. O sistema IdeaHub permite aos professores e estudantes interagir de forma mais fácil durante aulas através da Internet, oferecendo videoconferência na nuvem, quadros brancos inteligentes, projecção sem fios.

Embraer entrega primeira aeronave Praetor 500 no Brasil

• A fabricante Empresa Brasileira de Aeronáutica (Embraer) anunciou a primeira entrega de um avião executivo de médio porte Praetor 500 no Brasil, o maior mercado de aviação da América Latina. No ano passado, foi introduzido no Praetor 500 um sistema de controlo ambiental que envia ar fresco a toda a cabine, aumentando a segurança durante a pandemia da COVID-19. O Praetor 500 é o mais rápido entre a sua classe de aviões executivos de médio porte, permitindo voos mais longos em conforto e segurança. A Embraer revelou em Fevereiro de 2020 que já tinha vendido 100 aviões a empresas e companhias aéreas chinesas.



Cabo Verde enaltece apoio da China à remodelação do Palácio da Assembleia Nacional • O presidente da Assembleia Nacional de Cabo Verde, Jorge Santos, enalteceu o apoio financeiro oferecido pela China às obras de remodelação do Palácio da Assembleia Nacional do país africano. As declarações do dirigente político foram feitas durante uma cerimónia oficial para assinalar a conclusão dos trabalhos. A cerimónia decorreu em Fevereiro e contou com a presença do embaixador da República Popular



da China em Cabo Verde, Du Xiacong. No seu discurso, o diplomata chinês recordou que a construção do Palácio da Assembleia Nacional foi o primeiro projecto de cooperação de grande envergadura entre a China e Cabo Verde. O edifício foi inaugurado em 1985. De acordo com o comunicado da Assembleia Nacional cabo-verdiana, Du Xiacong elogiou os trabalhos de remodelação do Palácio. O embaixador chinês acrescentou que as melhorias introduzidas irão contribuir para melhorar as condições de trabalho do parlamento do país africano. As obras de remodelação incluíram a digitalização total dos serviços da Assembleia Nacional cabo-verdiana. Além disso, a praça situada em frente ao parlamento foi requalificada e aberta ao público.

China apoia introdução de televisão digital em Timor-Leste • Decorreu em Fevereiro a cerimónia de inauguração do sistema de transmissão de um projecto-piloto de introdução da televisão digital em Timor-Leste. O projecto-piloto conta com o apoio da República Popular da China. A China e Timor-Leste acordaram em 2019 avançar com um projecto de implementação da televisão digital em solo timorense. Segundo o embaixador da República Popular da China em Timor-Leste, Xiao Jianguo, o projecto-piloto vai proporcionar acesso a televisão digital de alta definição a mais de 200 mil pessoas em Díli e regiões adjacentes, em particular famílias a viver em áreas montanhosas. “Este avanço vai enriquecer a vida cultural dos timorenses, abrir uma nova janela



para que possam aprender mais sobre o mundo exterior, e até proporcionar às crianças e jovens um melhor acesso em casa a materiais educacionais de qualidade, especialmente durante a pandemia da COVID-19”, acrescentou Xiao Jianguo. Segundo o acordo, a empresa chinesa responsável pela implementação do sistema vai continuar a trabalhar com os seus parceiros timorenses por um período de dois anos, providenciando serviços de manutenção do equipamento.

Marca chinesa de veículos comerciais chega a Portugal • A Maxus, marca chinesa de veículos comerciais, utilitários desportivos e carrinhas de caixa aberta, vai entrar no mercado português durante este segundo trimestre através do distribuidor Grupo Bergé Auto. A Maxus, criada pela fabricante britânica Leyland DAF Vans, foi adquirida em 2009 pelo grupo automóvel estatal chinês SAIC Motor Corp Ltd.





Lou Kau Mansion / Casa de Lou Kau

Opening hours: Tuesday to Sunday, 10:00-18:00
(No admission after 17:30)

Address: No.7, Travessa da Sé

Horário de Funcionamento: De Terça-feira a Domingo,
10:00-18:00 (Entrada permitida até às 17:30)

Endereço: Travessa da Sé, n.º 7, Macau

FREE
ADMISSION
ENTRADA
LIVRE



Guia Fortress / Fortaleza da Guia

Opening hours: Guia Fortress and Information Centre:
9:00-18:00 (No admission after 17:30)
Guia Chapel: 10:00-17:00

Address: Guia Hill

Horário de Funcionamento: Fortaleza da Guia e Centro de Informações:
9:00-18:00 (Entrada permitida até às 17:30)
Capela da Guia: 10:00-17:00

Endereço: Colina da Guia



Hortas urbanas em franco crescimento

As hortas e os jardins urbanos, assim como a arborização tridimensional, são uma tendência mundial. Encarados como mais uma via para ajudar à sustentabilidade do planeta e devolver às metrópoles o oxigénio que precisam, têm sido recursos tanto de governos como de cidadãos de forma a reabastecer as cidades com natureza. Em Macau, a ideia começa a dar os primeiros passos com iniciativas privadas e públicas

A Escola Oficial Zheng Guanying e a Escola Internacional de Macau (TIS, na sigla em inglês), com a ajuda da empresa Mighty Greens Macau, estão a iniciar uma revolução verde na cidade. As hortas e jardins urbanos que têm desenvolvido fazem-nas das entidades pioneiras na região.

Na Zheng Guanying, o projecto foi inaugurado há pouco tempo no terraço da esco-

la pública. A ideia é criar uma horta de raiz pelas mãos dos alunos e assim levá-los a conhecer a origem dos vegetais que consomem, a aprender a plantar, cuidar e conhecer o processo de produção do início ao fim, quando já podem ser consumidos. À MACAU, a directora explica que há dois grandes objectivos com a actividade: criar oportunidades de usar a língua portuguesa em contextos reais e, ao mes-

mo tempo, complementar a formação pessoal dos estudantes. “A horta é um meio de valorizar a vida, de assumir responsabilidade por ela e de ter consciência da importância de uma alimentação saudável. Ao nível social, pretendemos sensibilizar para a protecção ambiental, bem como para a importância dos recursos e da sustentabilidade do planeta”, realça Carmen Chan.

Na TIS, a horta tem hoje o



© Gonçalo Lobo Pinheiro

triplo do tamanho que tinha quando se plantaram as primeiras sementes, em 2020. Alojada num dos terraços da escola na Taipa, a horta tem estado ao cuidado de professores e alunos. “Começámos a pensar nesta ideia em 2019. Queríamos desenvolver novos projectos de sustentabilidade. Ao mesmo tempo, precisávamos de uma nova causa para o programa de activismo social, que organizamos anual-

**“O OBJECTIVO É TERMOS
E ENSINARMOS AS PESSOAS
A DESENVOLVEREM UM MODO
DE VIDA MAIS SUSTENTÁVEL”**

Cintia Martins, Mighty Greens

mente e achámos que encaixaria bem. Decidimos que a temática seria sobre consumo responsável sob a pergunta ‘De que forma pode a produção e consumo alimentares ter impacto na sustentabilidade?’”, começa por explicar Lydia Mak. “Pensamos que seria um excelente meio para sensibilizar os estudantes sobre a necessidade de proteger o ambiente e desenvolver práticas de consumo responsá-

vel”, acrescenta a professora de Biologia da TIS, que esteve na origem da iniciativa.

Stephen Boyko, outro dos mentores do projecto, refere que a horta é uma forma de ligar os alunos à natureza, sobretudo numa cidade como Macau, muito urbanizada. “Se nos limitarmos a dizer que têm de proteger o ambiente, ouvem, mas acabam por desvalorizar. Não há nada mais eficaz do que cuidar e acom-

panhar o processo de crescimento de uma planta, porque se cria uma relação com a natureza, o que acaba por ter muito mais impacto”, defende o coordenador de “Service Learning”, responsável pelo desenvolvimento de actividades pedagógicas paralelas ao ensino.

AJUDAR A COMUNIDADE

São várias as espécies nos canteiros e vasos distribuídos pelo terraço da TIS. A área, antes desocupada, está agora povoada por ervas aromáticas e vegetais como pepino, cenouras, espinafres, beringela, tomates, entre outros. A selecção foi criteriosa e teve em conta a região. Tudo orgânico, seguindo a preceito as re-

gras da natureza, sem adição de adubos ou outros químicos, foram escolhidas as plantas que melhor se adaptam ao clima da cidade. “Aprendemos muito desde que começamos, por exemplo a semear de acordo com a estação ou a ajustar as regas atendendo ao clima”, detalha Lydia Mak.

Se no início eram Lydia e Stephan os principais responsáveis pelo canteiro, hoje já são os alunos. “Além de cuidarem da horta, vão todas as quartas-feiras aos mercados para recolher os vegetais que não foram vendidos e trazem-nos para a escola para depois distribuímos por pessoas mais carenciadas. Também recolhemos as sementes desses alimentos para plantarmos.

“PENSAMOS QUE SERIA UM EXCELENTE MEIO PARA SENSIBILIZAR OS ESTUDANTES SOBRE A NECESSIDADE DE PROTEGER O AMBIENTE E DESENVOLVER PRÁTICAS DE CONSUMO RESPONSÁVEL”
Lydia Mak, professora da TIS

Na TIS, a horta tem hoje o triplo do tamanho que tinha quando se plantaram as primeiras sementes, em 2020



Conectar os alunos com a natureza é importante, mas também é importante este serviço comunitário que têm estado a fazer. Grande parte do que produzimos aqui é depois distribuído por pessoas que precisam”, salienta o professor.

A horta da Zheng Guanying repete o princípio pedagógico. A ideia é que o espaço esteja a cargo sobretudo dos alunos e que, a longo prazo, se estenda às diferentes faixas etárias desde o jardim-de-infância. “O caminho faz-se caminhando”, ressalva a directora.

ENSINO ALTERNATIVO

Carmen Chan sublinha que a Escola Oficial tem a preocupação de formar os alunos de forma global, como preconiza a lei de bases da educação de Macau, e, como tal, a horta servirá também os currículos das diferentes disciplinas. “Quer no ensino primário, quer no ensino secundário, temos disciplinas que abordam, especificamente, temas ligados à protecção ambiental e à sustentabilidade, procurando ensinar e explorar, em sala de aula, conteúdos que mostram aos alunos a importância destes aspectos na vida actual”, frisa.

Além disso, acrescenta a responsável, sendo uma escola com ênfase nas línguas e sendo a língua portuguesa uma disciplina valorizada no âmbito do currículo, há também a preocupação que as actividades extracurriculares reflectam esse espírito. “Porque as actividades são também uma parte importante da formação dos alunos, tentamos juntar a língua a esta ac-

tividade”, enfatiza a directora da escola trilingue.

Na TIS, a horta também serve de via de ensino e é um recurso sempre que o currículo da disciplina o permite. “O objectivo é ter um jardim-horta disponível para alunos e professores. Proteger o mundo é uma responsabilidade de todos. Como educadores, queremos dar-lhes a oportunidade de aprender e fazer algo. O jardim e a horta foram duas das formas que encontramos para o conseguir”, sublinha Lydia Mak.

MENTORES

Ambas as escolas contam com a ajuda da Mighty Greens, empresa precursora da agricultura urbana em Macau. Além de outras iniciativas relacionadas com o meio-ambiente, sustentabilidade e qualidade de vida, a empresa organiza workshops de horticultura. Cintia Martins diz que a adesão tem sido muito positiva. “De momento, estamos focados nos mais jovens, mas estamos a planear fazer actividades também para adultos, devido aos inúmeros pedidos dos pais”, afirma.

A terra é o “início de tudo” e o que “sustenta”, acrescenta Cintia Martins para explicar porque decidiram apostar nas hortas e jardins urbanos. Tudo o que usam, realça, é orgânico, das sementes aos fertilizantes. A origem depende, mas garante que os fornecedores são sempre credíveis. “Além do que importamos, procuramos obter sementes de frutos e vegetais que consumimos. O objectivo é termos e ensinarmos as pessoas a desenvolve-



© MIGHTY GREENS



Segundo Cintia Martins, o objectivo é ensinar as pessoas a desenvolverem um modo de vida mais sustentável



© MIGHTY GREENS



© LILIANA PIRES



Na Zheng Guanying, o projecto foi inaugurado há pouco tempo no terraço da escola pública

rem um modo de vida mais sustentável. Temos de saber como produzir comida através do que nos rodeia”, alerta.

A empresa também funciona como fornecedora. De momento, vende uma gama extensa de micro-verdes e ervas aromáticas a restaurantes locais e outros clientes privados, oferta que vai adaptando em função do feedback, por exemplo, dos chefs de cozinha. O contacto com os clientes é aliás uma parte fundamental de uma economia circular que procura que origem e destino dos alimentos estejam cada vez mais próximos.

Ao público em geral vendem sementes, kits de semeio,

terra, pesticidas orgânicos, composto e fertilizantes. “Temos clientes a encomendar sistemas de vermicompostagem. Para fazer uma planta sobreviver é necessário mais do que água. As plantas também têm de comer. A cura para muitos males está na terra e na vida que nela habita”, lembra a empreendedora.

Orgulhosa com o caminho percorrido, partilha que a ambição é crescer. “Temos de dar um passo de cada vez. A nossa visão é claramente criar uma cidade mais sustentável, e criar uma ‘Mighty Farmers Academy’. Quando ouvimos testemunhos de que já mudámos a vida de algumas pes-

soas, parte da nossa missão já está cumprida”, salienta Cíntia Martins.

OUTRAS VIAS

Já a arborização tridimensional tem sido a prioridade do Governo por ser uma forma de conservar energia, mitigar o efeito do aquecimento global, embelezar o ambiente urbano e dar maior biodiversidade à cidade, detalha o IAM à MACAU. “Devido à falta de terrenos e à alta densidade populacional de Macau, assim como aos condicionamentos das diversas vertentes, a procura de terrenos tem sido cada vez mais intensa, o que explica a inexistência de

“A HORTA É UM MEIO DE VALORIZAR A VIDA, DE ASSUMIR RESPONSABILIDADE POR ELA E DE TER CONSCIÊNCIA DA IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL”

Carmen Chan, directora da Escola Zheng Guanying

grandes áreas para proceder à arborização. Posto isto, o Instituto para os Assuntos Municipais tem vindo a promover a arborização tridimensional, desenvolvendo diversos projectos de arborização.”

Em Setembro de 2020, o IAM procedeu à arborização superficial de cerca de 79 depósitos de lixo, colocando plantas no topo e nas paredes. Foram igualmente colocadas plantas nos alpendres e na parte inferior das paragens de autocarros.

Como exemplos de projectos de arborização, o organismo enumera os alpendres do Carmo da Taipa e da Zona de Lazer da Bacia Norte do Patane; as paragens de autocarro do Estádio de Macau, da Rotunda Dr. Carlos D’Assumpção e da Rua do Almirante Sérgio. “A arborização vertical é geralmente feita com plantas trepadeiras, as quais crescem naturalmente ao longo dos suportes onde são colocadas, arborizando as paredes. Este sistema é adequado para aplicar nas instalações públicas”, reforça o instituto.

O organismo acrescenta que ainda chegou a ser planeada a construção de jardins no terraço em alguns mercados, iniciativa que não avançou por razões estruturais e devido às obras nos locais. “O IAM continuará a proceder à arborização tridimensional nos espaços em que as condições o permitam. Depósitos de lixo, alpendres, estações elevatórias e passagens superiores para peões são sempre objecto de consideração para projectos de arborização tridimensional.”



© LILIANA PIRES



© TTS



© MIGHTY GREENS

Produzir sem pegada ecológica

A It's Pure Production é a primeira quinta urbana de aquaponia com fins comerciais autorizada pelo Instituto para os Assuntos Municipais (IAM). Foi há dois anos que Samuel e Sandra Power apostaram no método de agricultura urbana biológica e sustentável. É no 10.º andar do Edifício Industrial Nam Leng, na Avenida de Venceslau Morais, que tem sido desenvolvido o conceito novo no território, assente num sistema dinâmico em que os resíduos dos peixes são convertidos, através de bactérias, em fertilizante natural que, por sua vez, alimenta as plantas. Estas, ao consumirem os nutrientes, deixam a água mais limpa e ideal para os peixes crescerem. Estima-se que seja preciso menos 60 por cento do espaço e que o consu-

mo de água seja 90 por cento inferior face à agricultura convencional.

É depois do escritório logo à entrada, e do corredor onde se muda de roupa, calçado e se faz a desinfecção que se entra no espaço de 2200 metros quadrados, ocupado por estantes metálicas com as caixas onde crescem as sementes.

Ao lado direito da entrada, encontra-se o tanque com os dois peixes que tornam possível o processo que combina a produção piscícola com a agrícola, numa filosofia de economia circular, sustentável e que gera proteína animal e produtos hortícolas naturais, frescos e de elevada qualidade nutritiva. “Pensávamos que íamos precisar de muitos peixes, mas estes dois têm dado perfeitamente”, afirma Samuel Power.

“Não há pegada ecológica e

esse é o grande feito deste projecto”, sublinha o empresário, referindo-se também ao facto de encurtar a distância entre produtor e consumidor por produzir e vender localmente, e diminuir a dependência do exterior. “Vários ingredientes usados nas cozinhas vêm de quintas na África do Sul, França, Austrália e outros países. O impacto ambiental inerente ao transporte e viagens foi a parte mais importante que eliminámos”, acrescenta.

O plástico de uso singular não existe, as sementes são orgânicas e o processo é biológico e sustentável, sem químicos e desperdício. “A água que não usamos é reutilizada e reintegrada no sistema, e os nossos fertilizantes são os peixes”, explica, sublinhando: “É um processo de produção 100 por cento natural, ecológico e ami-

go do ambiente. Não há químicos, pesticidas e herbicidas”.

Chef de cozinha há 20 anos, seis destes em Macau, Samuel Power – que trabalhou em restaurantes de luxo nos resorts locais – lidou de perto com o desperdício. À MACAU, conta que, muitas vezes, das caixas que recebia grande parte acabava no lixo por não estar em condições, tendo em conta o tempo que passava desde que os ingredientes eram colhidos até chegarem ao destino.

Com o intuito de inverter a tendência, começou por tentar comprar mais produtos localmente. Não conseguiu e decidiu investir na quinta urbana de aquaponia, juntamente com a mulher, em 2019.

Depois de bater a várias portas, muitas noites a ver tutoriais no YouTube e dias inteiros a tratar de burocracias,



o casal obteve a primeira licença para produzir recorrendo à aquaponia. “Sou o único em Macau com permissão para o fazer”, realça.

Além do apoio de amigos e família, diz que a receptividade de restaurantes locais foi imediata. “Não há plástico de uso singular, não uso solo e a maneira como produzimos é bem diferente do que é habitual. Tenho as minhas caixas, que recolho a cada nova entrega, o que significa que também eles são obrigados a montar um sistema novo. Limitar o consumo e lixo ao máximo, e ser sustentável são princípios primordiais. Além disso, os meus produtos não vêm plastificados. No início estranhavam tudo isto, mas agora já se habituaram”, vinca o empresário australiano, que nota que a aceitação é cada

ESTA É A PRIMEIRA QUINTA URBANA DE AQUAPONIA COM FINS COMERCIAIS AUTORIZADA PELO INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS. ENTROU EM FUNCIONAMENTO HÁ DOIS ANOS, NUM EDIFÍCIO INDUSTRIAL NA AREIA PRETA

vez maior depois do trabalho de sensibilização que tem vindo a fazer.

“O principal desafio foi conseguir a licença e depois vender aos grandes resorts. Quando fiz esta proposta, não havia a mínima ideia do que estava a falar. Demorou cerca de três meses até que conseguisse a licença e começasse. Até então ninguém tinha sido autorizado.”

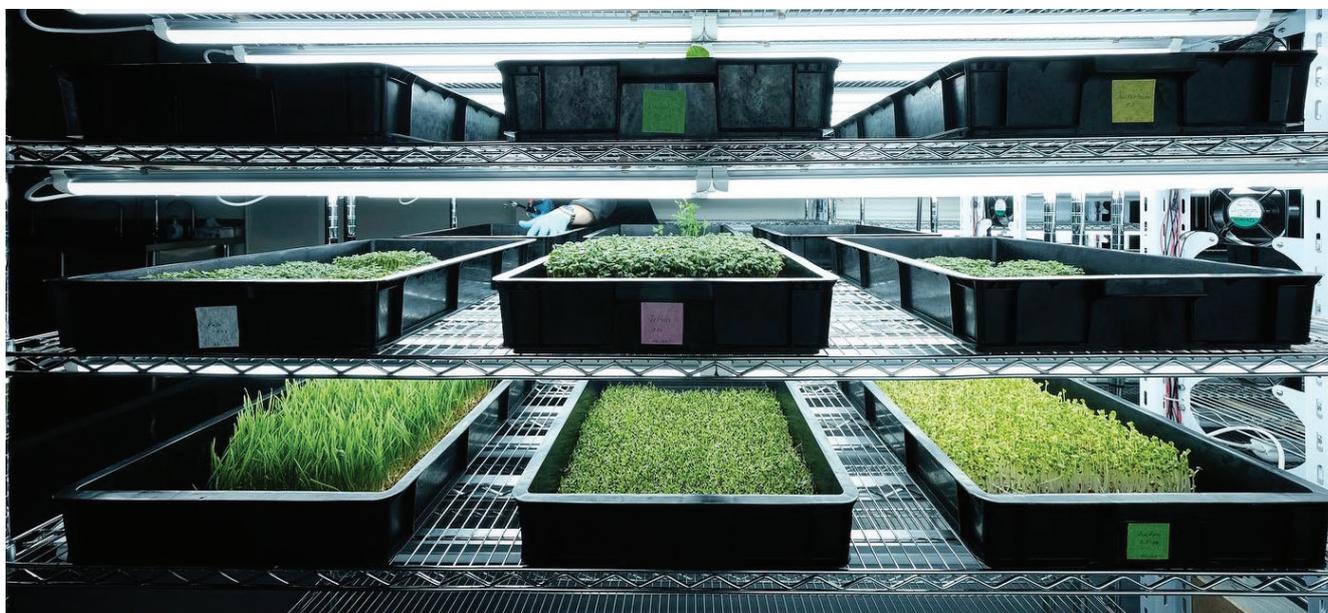
As sementes vêm dos Estados Unidos, por ser a aposta mais sustentável e rentável das várias que analisaram. Depois de semeadas, levam 15 dias até dar origem às micro-ervas, que por sua vez demoram mais um mês até chegarem a folhas. Quatro a seis meses depois, são plantas.

A ambição é crescer. O próximo passo é plantar vários tipos de alface e ervas aromáti-

cas, como manjeriço, alecrim e estragão.

Os cogumelos, encomendados recentemente, também estão na calha. “Vai ser difícil, mas eu gosto de desafios”, sublinha o chef, que logo a seguir ressalva: “Mas o maior desafio será produzir vegetais bebés num sistema de aquaponia. Nunca se fez no mundo”.

Samuel quer consegui-lo no próximo ano, quando espera já ter cenouras, tomates, curgetes, nabos e outros vegetais na quinta na Areia Preta. Paralelamente, o It's Pure Production também pretende desenvolver uma componente pedagógica e de formação. Fechadas estão já cooperações com o Instituto de Formação Turística de Macau e a Universidade de Ciência e Tecnologia para a organização de formações dirigidas aos alunos. M





NATUREZA

Os jardins da biodiversidade

Fica em Seac Pai Van, por detrás do Parque dos Pandas, e é um tesouro bem guardado. O Jardim Ecológico do Trilho de Plantas Medicinais e Aromáticas e o Jardim de Plantas Medicinais Chinesas do Sul, na Estrada do Alto de Coloane, acolhem cerca de 320 espécies. É o primeiro parque em Macau que conta com diversos recursos naturais e a zona com a maior riqueza em termos de biodiversidade no território

Texto | Catarina Brites Soares

O silêncio reina no espaço monopolizado pela natureza, só interrompido pelo som dos pássaros e da água do riacho que nasce no cimo da colina e percorre os jardins. Há vários trajectos possíveis para conhecer as oito zonas dos Jardins Ecológico do Trilho de Plantas Medicinais e Aromáticas e de Plantas Medicinais Chinesas do Sul, que só podem ser visitados com marcação prévia e em grupos. A limitação à circulação visa garantir a protecção ecológica e evitar a danificação das espécies, mas também se deve à presença de plantas tóxicas.

O espaço só está aberto ao público sem limitações no Ano Novo Lunar e no Dia da Implantação da República Popular da China, sendo as restantes visitas acompanhadas normalmente por um guia, que faz o roteiro em chinês, inglês ou português em função do grupo. “Além de preservar as características dos habitats originais e da vegetação nativa, foi ainda introduzida uma ampla variedade de plantas medicinais para fornecer alimento e abrigo a animais e insectos nativos. Os dois jardins são um empreendimento importante na protecção dos ecossistemas naturais de Macau e na conservação dos ecossistemas fluviais”, salienta o Instituto para os Assuntos Municipais (IAM).

Com uma área de cerca de 30 mil metros quadrados, os jardins têm as plantas medicinais agrupadas em zonas, cada uma dedicada a um *habi-*

tat e ecossistema específicos: a zona de plantas medicinais das terras húmidas, a de plantas medicinais rochosas, a de plantas medicinais da montanha, a de plantas medicinais de bambu, a de plantas medicinais de ambientes escuros, a de plantas medicinais aromáticas, a de conservação de espécies introduzidas de plantas medicinais chinesas do Sul e a zona experimental de ciência de plantas medicinais chinesas do Sul.

Começamos pela zona de plantas medicinais das terras húmidas, a primeira quando se entra pela parte superior dos jardins concluídos em 2019, apesar de estarem abertos a visitas desde 2016. O ambiente pede calma. De repente, sobressai outra faceta de Macau, oposta à do ruído e do movimento habituais no centro. O verde impera e o dia soalheiro deixa ainda mais vivas as cores das várias plantas que se dividem em três grupos: as locais, plantadas pelo IAM; as que foram importadas do Jardim Botânico da Província de Guangxi, face à



**OS DOIS JARDINS SÃO
UM EMPREENDIMENTO
IMPORTANTE NA PROTECÇÃO
DOS ECOSISTEMAS NATURAIS
DE MACAU E NA CONSERVAÇÃO
DOS ECOSISTEMAS FLUVIAIS**



similitude das condições climáticas; e as nativas, já no local antes da zona ser transformada no jardim.

A cooperação com o Jardim Botânico do Sul da China, subordinado à Academia Chinesa de Ciências, surgiu depois do convite do Instituto para os Assuntos Municipais para elaborar um plano de estudo para um espaço similar em Macau. Em 2015, foi concluído o projecto que tem como prioridades promover “a protecção ecológica, a educação científica, o lazer e proporcionar uma viagem ecológica”.

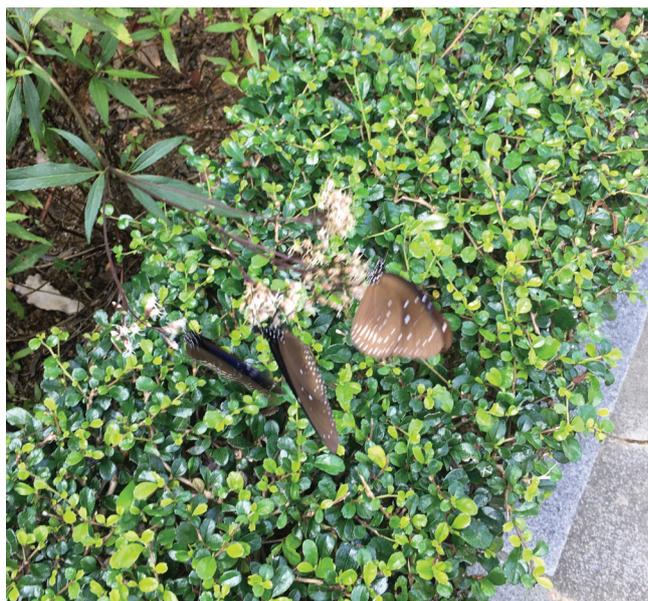
A pé-de-pato (*Schefflera heptaphylla*), o crisântemo amarelo (*Chrysanthemum indicum*), a figueira-brava (*Ficus hirta*), a flor-do-imperador (*Osmanthus fragrans*) e o avezim (*Ardisia crenata*) são algumas das espécies nativas que habitam a área. Mas há outras, únicas do Jardim Botânico de Plantas Medicinais da província de Guangxi, como a cipó-doce (*Gynostemma pentaphyllum*) e a agrimónia peluda (*Agrimonia pilosa*).

O espaço está organizado por caminhos e escadas de cimento que nos vão levando pelos diferentes recantos. “Foi tudo construído a pensar na melhor forma de respeitar as plantas e árvores, é por isso que o percurso é acidentado em algumas partes e as escadas têm diferentes desníveis”, explica Hong Pou Ieng, responsável do Departamento de Zonas Verdes e Jardins do IAM.

O mesmo se teve em conta com o riacho que existia na colina. O curso da água foi

adaptado de forma a correr ao longo do jardim durante todo o ano, e assim alimentar e albergar plantas e animais. O calor de Macau exige, no entanto, mais cuidados. As regas são essenciais e frequentes, e estão a cargo de uma dezena de funcionários que asseguram o tratamento e a limpeza do recinto. “Cada zona de amostragem é transformada e otimizada de acordo com as características do *habitat* ecológico existente. Em simultâneo, são introduzidas plantas medicinais com características que se adaptem ao *habitat*, aproveitando assim para atrair animais e insectos de forma natural, de modo a aumentar a diversidade biológica da zona do jardim”, sublinha o Instituto.

As zonas de exposição de plantas medicinais com flores aromáticas e a de plantas medicinais de terras húmidas foram completadas em 2016, com áreas de 1350 e 1500 me-

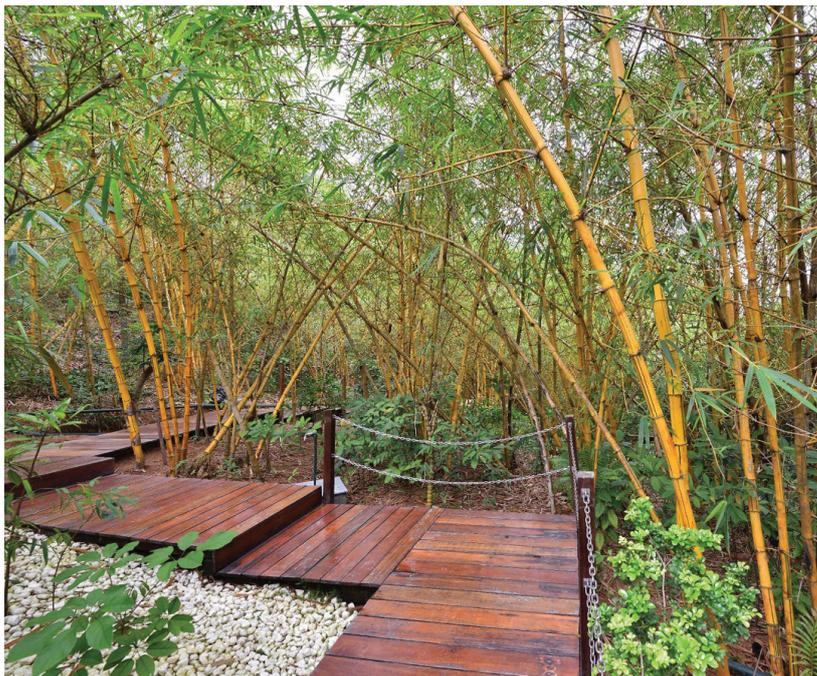


A LIMITAÇÃO À CIRCULAÇÃO VISA GARANTIR A PROTECÇÃO ECOLÓGICA E EVITAR A DANIFICAÇÃO DAS ESPÉCIES

tros quadrados, respectivamente. Já a zona de exposição de plantas medicinais de regiões rochosas foi concluída em 2017, com 1850 metros quadrados. Um ano depois, foram finalizadas as obras das zonas de exposição de plantas medicinais de montanha

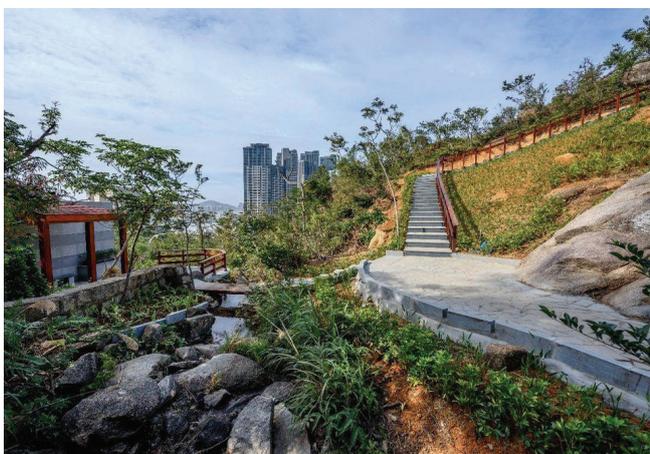


Os bambus ali plantados também servem de reserva para alimentar, em caso de urgência, o casal de pandas a viver no Parque de Seac Pai Van



e de exposição de plantas medicinais de ambientes escuros, com 1250 e 1000 metros quadrados de área, respectivamente. Finalmente, o reordenamento das zonas de exposição de plantas medicinais de bambu e a construção da área de conservação de espécies introduzidas de plantas medicinais chinesas do Sul, assim como a zona

NO JARDIM FORAM PLANTADAS DEZENAS DE TIPOS DE PLANTAS NATIVAS E FREQUENTES EM MACAU. FORAM TAMBÉM INTRODUZIDAS MAIS DE 150 ESPÉCIES DE PLANTAS MEDICINAIS ADAPTADAS AO HABITAT



de demonstração científica do jardim de plantas medicinais chinesas do Sul, terminaram em 2019, com 3000, 1470 e 1280 metros quadrados, respectivamente.

PRIMEIRA PARAGEM

O mapa logo à entrada ajuda a ter uma ideia da organização do espaço, detalhado pelas placas em madeira que indicam onde estamos. Começamos pela zona de plantas medicinais das terras húmidas. Hong Pou Ieng chama a atenção para a *Eugenia operculata*, que considera um bom exemplo de um tipo de espécie plantada pelo IAM com bons resultados. Ela é usada para fazer chá com propriedades medicinais.

Logo depois paramos junto ao lírio dourado, com dois tipos de flor: vermelha e branca. “Também é frequentemente utilizado para fazer

chás medicinais, que levam cinco tipos de flores, a branca é uma delas. Neste caso, plantamos uma espécie variada de cor vermelha por motivos pedagógicos, para ensinarmos e mostrarmos outros tipos”, ressalva a técnica do IAM.

Descemos mais um pouco para voltar a suspender a caminhada na pata-de-pato – assim designada pelo formato da folha – e outra das plantas locais usada nos chás; e logo a seguir encontramos com uma das mais raras e bonitas do jardim, que também deve o nome à forma. A barba-de-tigre ficou assim conhecida pela flor com uma zona mais escura de onde saem fios esbranquiçados que lembram os bigodes de um animal. “É um dos focos de atenção dos mais novos”, realça Hong .

A responsável fala também da *Tacca chantrieri* André, que, entre outras proprieda-

◁ Todas as plantas estão sinalizadas com informação em chinês, português e inglês



des, elimina o calor interno, desintoxica e regula a circulação. É eficaz contra gastroenterites, indigestão e inflamações na garganta, elucida a placa com detalhes sobre a espécie.

No jardim foram plantadas dezenas de tipos de plantas nativas e frequentes em Macau, como a *Dendranthema indicum*, a *Plumeria rubra* e a *Lonicera japonica*, ingredientes do chá de cinco flores (*wu hua cha*); e a *Schefflera octophylla*, uma planta de mel de Inverno importante na região, e que também é um dos ingredientes principais do chá medicinal de 24 sabores.

Com a cooperação do Jardim de Plantas Medicinais da Região Autónoma de Guangxi, foram também introduzidas mais de 150 espécies de plantas medicinais adaptadas ao habitat, como a *Gynostemma pentaphyllum*, *Rhizoma*



et radix *baphicacanthis cusia* e a *Eupatorium fortunei*. O jardim é ainda casa para plantas raras, como a *Cibotium barometz*, que integra o grupo de II classe de protecção nacional, plantada para assegurar a preservação da espécie.

TUDO AO NATURAL

Mais uns passos e entramos na zona de plantas medicinais rochosas, na fronteira com a zona de plantas medicinais das terras húmidas. Menos povoada por causa dos rochedos, Hong Pou Ieng recorda que o panorama nada tem que ver com o que era quando o jardim abriu. Hoje, conta, já são várias as plantas que crescem junto às rochas. Também aqui foram plantadas espécies para atrair borboletas, como limoeiros e a erva-príncipe, recorrente na gastronomia asiática. “A construção dos espaços teve em conta a

demografia do local, atraindo animais de forma natural e assim aumentar a diversidade biológica. Toda a plantação é orgânica e não são utilizados quaisquer pesticidas sintéticos. A ideia é privilegiar e respeitar os processos da natureza, por isso temos plantas que são importantes para os animais e vice-versa. Não usamos pesticidas nem outros químicos”, reforça.

Descemos sempre com o riacho como companhia e viramos à esquerda no cruzamento que aparece, optamos pelo bambual. A diversidade que vinha preenchendo a visita dá lugar à homogeneidade contrariada apenas pelas cores – maioritariamente



amarela e verde – dos bambus, que também servem de reserva para alimentar, em caso de urgência, o casal de pandas a viver no Parque de Seac Pai Van.

Todas as plantas estão sinalizadas com informação em chinês, português e inglês: além do nome, também constam propriedades e efeitos. Por todo o jardim, há também placas com jogos, questões e informação mais detalhada sobre a biodiversidade da área. As tabuletas lúdicas estão sobretudo na zona de demonstração científica do jardim de plantas medicinais chinesas do Sul, onde, por exemplo, um dos sinais informa que as flores desabroçam



no Dia de Tung Ng, durante as corridas dos barcos-dragão.

O tempo ainda chega para mergulharmos na zona de conservação de espécies introduzidas de plantas medicinais chinesas do Sul, onde, entre outras, ficamos a conhecer a *Catharanthus roseus*, tranquilizante mental, amiga do fígado e da tensão arterial. A tabuleta, que avisa também que a planta contém toxinas e recomenda que não se toque ou colha, acrescenta aos efeitos medicinais a eficácia no combate de tumores malignos, leucemias e linfomas.

Já na zona de exposição de plantas medicinais com flores aromáticas, Hong mostra-nos a *Antiaria toxicaria*, também conhecida como Árvore da Seta Envenenada pelas propriedades venenosas. A selva branca que possui contém propriedades altamente tóxicas, que podem levar à morte. Reza a história que os caçadores untavam as pontas das flechas com a selva venenosa para atingir os animais. Se atingido, um animal conseguiria dar no máximo sete passos a subir, oito a descer e nove em terreno plano antes de sucumbir. Na medicina tradicional chinesa, algumas partes são usadas como tónicos cardíacos e produzem efeitos eméticos, anestésicos e antipiréticos.

A visita guiada termina depois, volvidas quase duas horas, que se esgotam num ápice. A incursão teria de esticar por muitas mais para se desfrutar em pleno dos jardins onde a diversidade é palavra de ordem e cada parte é uma descoberta. M



ANTIGA LEPROSARIA DE KÁ HÓ

Projecto social devolve confiança a pacientes em recuperação

Duas casas da antiga leprosaria da Vila de Nossa Senhora de Ká Hó são hoje uma cafetaria e uma galeria de arte operadas por pacientes da Associação de Reabilitação de Toxicodependentes de Macau (ARTM). Poucos meses após o início do projecto “Hold On To Hope”, a confiança de quem está em reabilitação saiu reforçada, multiplicam-se sorrisos e há sempre lugar para mais alguém. Para o futuro há novos projectos à espreita, garante o presidente da associação, Augusto Nogueira, para quem a iniciativa está a ter resultados “bastante positivos”

Texto | Pedro Arede

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

“Quer dizer que as pessoas que trabalham aqui são mesmo pacientes em reabilitação?”, atira um dos clientes, ao aperceber-se que não se encontrava apenas num café recentemente inaugurado. “Descobrimos, através de algumas partilhas no Facebook, que havia um novo café em Macau, aqui em Ká Hó, e decidimos vir. Mas, nessas partilhas ninguém mencionou o programa de reabilitação de droga”, acrescentou.

A aparência ilude. A esplanada está cheia e combina bem com a luz matinal que faz

questão de marcar presença na Vila de Nossa Senhora de Ká Hó, que mais parece hoje, após as obras de reabilitação de que foi alvo, ter sido feita a lápis de cor. A apresentação dos pratos é irrepreensível e há para todos os gostos. Lá dentro, rebuliço. Dentro de uma das casas recuperadas da antiga leprosaria, numa área que faz agora às vezes de cozinha, é difícil arranjar espaço para circular e dar conta de todos os pedidos, mas eles acabam por chegar sempre ao destino.

Ian tem 43 anos e é responsável por gerir o espaço da cafetaria. Durante cerca de dois

anos frequentou o programa de tratamento da Associação de Reabilitação de Toxicodependentes de Macau (ARTM) devido a problemas relacionados com o consumo de ice, tendo sido convidada, no final, para fazer parte da equipa e assumir o cargo. Apesar dos receios iniciais, até pelo contacto que teve com outros pacientes, a aposta, conta, foi ganha.

“Acho que a ARTM me deu uma boa oportunidade quando me juntei à equipa, mas, na altura em que me convidaram, tinha receio que o resto do pessoal achasse que eu não seria capaz de fazer as coisas. Mas





isso acabou por não acontecer. Como desenvolvi uma relação de amizade com alguns pacientes que estiveram comigo a fazer reabilitação, tive medo do que iria acontecer, mas acho que fui capaz de separar as coisas e a relação é diferente. Claro que isso me custou um pouco ao início”, partilhou.

Já sobre o facto de o trabalho a obrigar a travar contacto com os clientes que vêm ao café e a expor-se, afirma que “nunca teve receio”, pois já tinha trabalhado na área da restauração. Além disso, assume que, ao contrário daquilo que fazia antes de entrar no pro-



Carmen, ou Kaká como é mais conhecida



Augusto Nogueira, presidente da ARTM



Raul Martins, responsável pelo ateliê de carpintaria

grama de reabilitação, a experiência no centro da ARTM e agora no projecto “Hold On To Hope” contribui para que seja mais fácil partilhar emoções e ter uma vida mais simples.

“Quando estou triste agora sei como conversar com as pessoas e partilhar as minhas emoções. Antes não partilhava nada com ninguém, simplesmente fechava-me em casa. A relação com a minha família melhorou bastante também e actualmente já estou mais envolvida na vida da minha filha”, apontou.

Ian começou a consumir ice por influência dos amigos, mas aos poucos, explica, passou a fazê-lo em casa, sozinha e sempre que se sentia mais em baixo. Após ter sido apanhada a consumir, o tribunal decidiu enviá-la para o centro de reabilitação da ARTM, localizado a poucos metros da antiga leprosaria. “Acho que o facto de o tribunal me ter enviado para a ARTM foi uma boa oportunidade de mudar a minha vida, por completo. Se não tivesse entrado no centro acho que ainda hoje estaria na mesma vida”.

Sobre o projecto que trouxe uma nova vida à zona da antiga leprosaria, a gestora da cafeteria é da opinião que “pode ajudar bastante os pacientes da ARTM” e que existe sempre maneira de recuperar, apesar de considerar que a força de vontade é um ponto fundamental nessa equação. “Acho que toda a gente tem oportunidade de melhorar e recuperar como eu fiz, mas tudo depende da vontade da própria pessoa. É preciso querer e não nos podemos esquecer que errar é humano. Há sempre maneira

de recuperar”, referiu.

Já Han, de 32 anos, também ela a colaborar na cafetaria, perdeu o dinheiro que tinha devido a uma adição relacionada com videojogos, particularmente “jogos de tiros”. Depois de ter começado a jogar videojogos em casa, a vontade de procurar “algo mais excitante” fê-la começar a gastar montantes avultados. “Foi a adrenalina que me fez procurar este tipo de jogos e continuar sempre a jogar. Perdi o dinheiro todo que tinha. A maior parte foi nos salões de jogos, mas também em videojogos online, através da aquisição de upgrades dentro dos próprios jogos”, revela.

Apesar de admitir não ser ainda capaz de controlar a vontade de jogar, Han não tem dúvidas que desde que integrou o projecto “Hold On To Hope” e começou a colaborar no café, a sua auto-confiança melhorou “mais do dobro”. Terminada a reabilitação, a paciente antevê dificuldades em arranjar emprego, sobretudo na área da restauração e, por isso mesmo, afirma que vai tentar trabalhar num dos resorts de Macau.

NOVOS HORIZONTES

A reabertura de duas casas na antiga leprosaria de Ká Hó, agora no papel de cafetaria e galeria de arte aconteceu a 19 de Dezembro de 2020 e, para o presidente da ARTM, Augusto Nogueira, o balanço dos primeiros meses é “bastante positivo”.

“Estamos muito agradecidos à população de Macau por todo o apoio que deu ao projecto. Nestes primeiros meses de funcionamento muitas pessoas têm vindo, não só ao café e à galeria, mas também para visitar o es-

paço em si. Este local, arranjado pelo Instituto Cultural, está muito bonito e é um sítio diferente porque está longe da cidade. As pessoas vêm aqui para apanhar um bocado de ar, estar perto da natureza e passear pelos trilhos. Portanto, o balanço é bastante positivo”, conta.

Augusto Nogueira revela ainda que, apesar do receio inicial, partilhado pela equipa e por utentes da associação, todos se mostraram “dispostos a ir para a frente e a ajudar” quando efectivamente o projecto se começou a materializar e que, desde o início, não houve nenhum elemento a querer desistir ou a deixar de vir ao café ou à galeria. “Eles estão a gostar da aprendizagem e da formação que estão a ter aqui e até dão ideias de como podemos melhorar. É uma participação colectiva e não individualista”, sublinha o responsável.

Ao nível do programa de reabilitação desenvolvido pela

ARTM, a participação dos pacientes, tanto na cafetaria como na galeria de arte, faz parte da fase final do plano e tem como objectivo desenvolver capacidades de socialização e ajudar a reintegrar o mercado de trabalho. “O que se pretende é desenvolver capacidades de comunicação, socialização e que os pacientes sejam capazes de enfrentar o stress. Ao fim ao cabo, aparecem tantas pessoas aqui a pedir cafés e outros produtos, que temos de ser muito mais rápidos e, ao mesmo tempo, manter a cal-

“ACHO QUE TODA A GENTE TEM OPORTUNIDADE DE MELHORAR E RECUPERAR COMO EU FIZ, MAS TUDO DEPENDE DA VONTADE DA PRÓPRIA PESSOA. É PRECISO QUERER E NÃO NOS PODEMOS ESQUECER QUE ERRAR É HUMANO”

lan, utente da ARTM

ma. Por isso, é também uma forma de aprendermos a lidar com nós próprios, com os altos e baixos das nossas emoções. Em suma, além da parte da aprendizagem da profissão em si, passa por cada pessoa aprender a superar-se, a comunicar, socializar e adquirir outras capacidades ao nível da gestão, confecção de alimentos, higiene e saúde.”

Além disso, frisa o responsável, o trabalho feito pelos pacientes é extremamente importante, pois “fortalece a própria determinação da pessoa para não recair”. “Ao ter maior confiança em si próprios e ao dar a cara por uma causa que os fez sofrer, por oposição à oportunidade de se mostrarem aqui como pessoas recuperadas, faz com que exista uma certa força para que não haja uma perda de face. Faz força para que a pessoa não queira recair, porque depois vai ter vergonha [se algo acontecer]. Portanto, é um projecto que ajuda na própria





reabilitação e que faz com que os pacientes queiram ser, eles próprios, um exemplo”, acrescentou.

Ao todo são seis os pacientes que se encontram na última fase do programa de reabilitação da ARTM e que acederam ser os primeiros a participar no projecto “Hold On To Hope”. Do total, cinco colaboraram na cafetaria, e um na galeria de arte, apesar de haver mais pessoas envolvidas, mas que não dão a cara. Isto dado existirem postos rotativos e que a própria confecção dos alimentos que são vendidos no café, como os pastéis de bacalhau ou os sumos, fazem parte das tarefas diárias desenvolvidas no centro da ARTM por outros utentes em reabilitação.

Sobre as opiniões que têm chegado por parte dos utentes, Andreia Bento, conselheira psicológica da ARTM que trabalha de perto com muitos deles, não tem dúvidas em afirmar que a experiência “tem

sido muito positiva”, sobretudo porque é possível contrariar o receio inicial de esbarrar com eventuais preconceitos, na hora de lidar com os clientes. “Tem sido muito positivo e os pacientes até gostam de trabalhar aqui. Depois, como veem as pessoas a tratá-los bem, ficam contentes. Eles tinham um bocado de receio que as pessoas ficassem de pé atrás. Mas, como as pessoas vêm cá e, às vezes, dizem algumas palavras de apoio e até lhes dão os parabéns pelo que estão a fazer, ficam muito contentes”, aponta Andreia Bento.

Já sobre a reinserção no mercado de trabalho, um dos objectivos primordiais do projecto, Augusto Nogueira lamenta apenas que, devido à pandemia, haja “muito pouca oferta de emprego” de momento, embora garanta que existem já colaborações e contactos estabelecidos com algumas empresas para acolher os utentes, após concluída a reabilitação.

TUDO SE TRANSFORMA

Até se chegar ao ponto em que a abertura ao público das casas da antiga leprosaria fosse uma realidade, muitos foram os contratemplos, as incertezas e, sobretudo, os anos que tiveram de passar. O complexo da antiga leprosaria, composto por uma igreja e cinco casas que, noutros tempos e durante décadas, serviam para abrigar os que padeciam da doença em Macau, começou a ser recuperado em 2013 pelo Instituto Cultural (IC).

Segundo o IC, o conjunto arquitectónico que pode ser vis-

“SERIA BOM QUE HOUVESSE NOVAS VERTENTES NAS OUTRAS CASAS [DA ANTIGA LEPROSARIA], PARA QUE AS PESSOAS TENHAM MAIS MOTIVOS PARA VISITAR ESTE LOCAL”

Augusto Nogueira, presidente da ARTM

to hoje na antiga leprosaria foi construído em 1885 e o “princípio da autenticidade” pautou as obras de remodelação, pelo que “foram preservadas várias partes originais, nomeadamente, paredes, vãos de portas e corredores”. As restantes partes foram reparadas com materiais originais. Recorde-se ainda que a Vila de Nossa Senhora de Cá Hó faz parte de um grupo de imóveis que esteve em consulta pública entre 25 de Novembro de 2020 e 23 de Janeiro de 2021, para ser classificado como edifício de interesse público.

Antes da actual configuração e localização, em meados do século XVI tinha sido já criado pelo Bispo Dom Belchior Carneiro um hospício no bairro de São Lázaro, financiado pela Santa Casa da Misericórdia, com o objectivo de acolher os leprosos do território. Contudo, devido ao crescimento da cidade, os doentes seriam expulsos da península em finais do século XIX, sendo os homens levados para Pac Sá Lan, na ilha de D. João (que hoje faz parte de Hengqin) e as mulheres para Cá Hó, passando a instituição a ser gerida pelo Governo. Mais tarde, nos anos 1950, a ala masculina seria levada também para Cá Hó.

Sobre o caminho que foi preciso trilhar até as casas serem atribuídas à ARTM, Augusto Nogueira conta que a ideia nasceu em 2018, pela mão do então secretário para os Assuntos Sociais e Cultura, Alexis Tam, durante uma reunião onde foram abordados os hábitos de consumo de drogas por parte dos jovens, mas onde os consumidores mais velhos

“foram esquecidos”. “Este projecto conta com a colaboração do Instituto de Acção Social [IAS] e do IC, porque foi o IC que nos deu esta oportunidade de termos as casas disponíveis para nós. Enquadrado na dificuldade que os toxicodependentes mais velhos encontram na reinserção no mercado de trabalho, o secretário Alexis Tam avançou a hipótese de a ARTM e dos seus utentes gerirem estes espaços como pontos de turismo e inclusive para servirem de guias”, explicou o responsável, afirmando, contudo, que, com o passar dos anos, chegou a recear que nada viesse a acontecer.

Inaugurado o projecto e já em velocidade de cruzeiro, o próprio Chefe do Executivo, Ho Iat Seng, fez questão de visitar o espaço em Fevereiro deste ano. Algo que para o presidente da ARTM indica que não só o Executivo apoia a recuperação de toxicodependentes, mas transmite também um sinal importante para quem está a passar pela reabilitação. “É bastante importante os nossos utentes sentirem que a pessoa com a hierarquia mais alta de Macau lhes está a dar esse apoio e, no limite, isso pode fazer com que muita da população possa aceitar e entender melhor que a toxicod dependência é algo que deve ser tratado e não criminalizado”, sublinhou Augusto Nogueira.

A ARTE DA TERAPIA

O sol parece maior nesta zona marginal, apesar de serem poucos os passos a separar as duas casas da antiga leprosaria, agora abertas ao público. A harmonia da paisagem com o mar ao



fundo apenas é quebrada quando se olha em redor e, tanto o terminal de combustíveis como a fábrica de cimento, lembram novamente que é ali que vai parar o que a cidade rejeita ou não tem espaço para acolher.

À porta da galeria de arte, Carmen é quem aparece para receber os que passam. Mais conhecida por “Kaká”, a utente da ARTM não hesita em tomar a iniciativa de começar a conversar, dizer porque está ali sem rodeios e em que consiste o projecto “Hold On To Hope”.

“A Kaká explica a história toda e conta tudo a quem aparece, porque no café não há tempo e ela faz esse trabalho na galeria. Nós costumamos dizer que ela é a nossa embaixadora. Ao início ela tinha muito receio que as pessoas a vissem com maus olhos, mas agora já se habituou e tem muita confiança e coragem. Não tem qualquer problema em dizer às pessoas que está em reabilitação”, partilhou

a conselheira psicológica da ARTM, Andreia Bento.

Carmen tem 45 anos e chegou à ARTM em 2014. “Na altura achei que meio ano [de reabilitação] era suficiente e que estava preparada, mas mal saí do centro voltei a consumir ico”, contou.

A chegada ao centro de reabilitação aconteceu depois de perder o emprego e de, segundo a própria, “estar a lidar com muitos outros problemas”, aos quais se somou a “adolescência rebelde” da filha. A droga foi o escape que encontrou na altura, mas rapidamente a situação se agravou.

“Por causa do consumo fui internada na psiquiatria e foi a minha família que teve essa iniciativa. Como só me deixaram lá ficar durante um mês, o próprio médico psiquiatra contactou a ARTM e transferiu-me para aqui”, explicou.

Quando entrou na ARTM logo foi incentivada a explorar diversas expressões artís-

ticas e desde então não mais largou este canal que lhe permite expressar sentimentos e explorar sensações. “Sinto que substituí o consumo por arte. Em 2014 comecei a fazer pinturas e a experimentar outras expressões artísticas e agora, quando estou triste ou contente, é o que gosto de fazer. Recorro à arte para expressar os meus sentimentos. Comecei por fazer ponto-cruz e isso foi o que me levou a tentar pintar e a interessar-me mais por arte. Mesmo que esteja muito mal, quando começo a fazer ponto-cruz ou a pintar, o trabalho final motiva-me e acabo por utilizar as emoções para me expressar e chegar a esse final que me deixa contente”, conta Carmen.

Sobre o projecto “Hold On To Hope”, a paciente considera que permite “ajudar muito” os utentes, sobretudo “a interagir mais com as pessoas” e que, a nível pessoal, desde que passou a vir para a galeria tenta “ao máximo” não guardar sentimentos para si. Além disso, revela que a relação com a própria família “melhorou bastante” desde que assumiu a função de responsável pela galeria de arte da ARTM, sendo recorrente receber a sua visita. “A atitude da minha mãe mudou desde que vim para aqui. A minha mãe disse inclusivamente que eu podia ir jantar lá a casa para estar com eles um pouco e isso deixou-me muito feliz”.

SEI QUE ME COMPREENDES BEM

Carmen revela ainda que quando confronta as pessoas com a sua história e com as obras de arte que produz, a admiração



é a reacção mais comum. “Há muitas pessoas que vêm cá e ficam espantadas porque dizem que eu pareço uma pessoa normal e perguntam-me como é que eu fui parar à psiquiatria. Mas eu digo que é porque não me viram na altura, pois até tiveram de me amarrar os pés e as mãos para me atirar para dentro da ambulância. Estava completamente alterada por causa da droga... a aparência engana. Há muitas pessoas que, no fundo, estão a sofrer, estão no mesmo caminho que eu estive e precisam de ajuda, mas ninguém sabe e as famílias não têm coragem para lidar com o problema”, sublinhou.

Ao contrário de outros pacientes da ARTM, Carmen afirma que não tem “vergonha” de dizer que consumia drogas e que isso pode servir de exemplo para que outros toxicódepentes acreditem que é possível

recuperar. “Quero servir de exemplo. Há muitos pacientes que têm vergonha de dizer que consumiam droga, mas eu não tenho. Exponho-me sem problema, quero representar os outros pacientes e mostrar que é mesmo possível recuperar. A relação com as pessoas é muito importante e desde que estou na galeria tenho feito tudo de coração, tenho falado com as pessoas com toda a sinceridade”, apontou ainda.

O objectivo da vertente artística no processo de reabilitação, explica Augusto Nogueira, passa essencialmente por dar aos pacientes uma ferramenta que lhes permita procurar “os seus próprios medos, conflitos e exprimir-se através da tela, da escultura ou da cerâmica, aquilo que vai dentro delas”, para depois falarem sobre isso com os psicólogos e os assistentes sociais da ARTM.

“Muitos dos pacientes nunca pintaram e desconheciam até ter jeito para fazer esse tipo de trabalhos. Produzir estas obras para expor na galeria, com o objectivo de serem apreciadas e, no limite, compradas pelas pessoas, resulta no aumento da sua auto-estima. Além disso, permitem obter uma sensação de prazer por chegarem à parte final de algo que começaram, ou seja, até ser adquirido

“A APARÊNCIA ENGANA. HÁ MUITAS PESSOAS QUE, NO FUNDO, ESTÃO A SOFRER, ESTÃO NO MESMO CAMINHO QUE EU ESTIVE E PRECISAM DE AJUDA, MAS NINGUÉM SABE E AS FAMÍLIAS NÃO TÊM CORAGEM PARA LIDAR COM O PROBLEMA”

Carmen, utente da ARTM

por alguém. Isso também eleva o espírito e a força de reabilitação e de não recair”, explicou o presidente da ARTM.

O enquadramento é feito por Raul Martins, responsável pelo ateliê de carpintaria e pintura do centro de reabilitação da ARTM. Por também já ter passado pela reabilitação no passado, afirma compreender bem a “importância de fazer uma coisa diferente” e de ter “uma rotina composta por actividades diárias”.

“Não interessa só especificamente o trabalho ou a obra que se está a fazer mas, sobretudo, haver harmonia e comunicação entre as pessoas. Ao nível da confiança é muito benéfico e a nós compete-nos encorajá-los. Estamos a falar de pessoas com muitos altos e baixos e por isso precisam de manter um certo equilíbrio”, venceu Raul Martins.

Agarrada à missão de servir de exemplo para outros, Carmen considera que, após já ter vivido tantos anos na ARTM encara a equipa da associação “como se fosse família” e que não hesita em procurar alguém para desabafar. “Sei que as pessoas estão cá para ajudar. Todo o staff, desde psicólogos a assistentes sociais, ajudam-me bastante. Se for embora um dia, irei sempre procurar a ARTM se precisar de ajuda.”

A “embaixadora” do projecto conta ainda que sempre que tem oportunidade, fala com outros pacientes e diz-lhes para terem “mais coragem para sair e se mostrar”. “Espero que as famílias das pessoas que estão a consumir lá fora sejam compreensivas e procurem ajuda.”

ESTAMOS MAIS PERTO DE SI!

Macau 澳門

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

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





Doces sabores de Macau

Foi também graças à sua gastronomia Macau se internacionalizou. A mistura única de ingredientes de diversas culinárias, faz da cidade destino gastronómico reconhecido além-fronteiras. O cruzamento entre Ocidente e Oriente contribuiu para que entrasse, em 2017, na lista das Cidades Criativas da UNESCO, na área da Gastronomia. As sobremesas têm a sua dose de culpa na fama que a cidade tem de destino gastronómico. À semelhança do que acontece com os restaurantes mais conhecidos, também se faz fila à porta dos espaços dedicados à doçaria. A MACAU foi conhecer quatro espaços distintos

Texto | Catarina Brites Soares

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

As gelatarias Lai Kei e Kika e as lojas de sobremesas Mrs. Ma e Tim Heong Yuen fizeram das sobremesas negócio. Todas procuraram manter e recuperar tradições, dando primazia ao artesanal em detrimento do industrial. Localizadas em alguns dos bairros mais antigos da cidade, uma visita a qualquer um dos espaços acaba por ser também uma visita à história de Macau.

GELATARIA LAI KEI

É dos negócios mais antigos de Macau e a gelataria com mais idade na cidade. Herdou o nome do primeiro dono, avô paterno do actual. A receita foi passando de mãos em mãos e ainda hoje, volvidas três gerações, se repete quase igual à de há um século. Foi em 1933, que a Lai Kei abriu portas, apesar do negócio ter começado antes. Ainda de bicicleta com

uma caixa às costas e anunciando ice cream, Kong Lai-ging começou a vender gelados, sobretudo na zona de Sai Van, onde vivia a camada da população mais rica e que conhecia a iguaria, conta o neto, agora dono do espaço. A bicicleta foi substituída por uma carrinha e mais tarde pela primeira loja, na zona da Travessa dos Anjos. O negócio ainda teve outra casa, de onde teve de sair porque o edifício foi demolido, antes de abrir na Rua do Campo, na década de 1960.

É DOS NEGÓCIOS MAIS ANTIGOS DE MACAU E A GELATARIA COM MAIS IDADE NA CIDADE. HERDOU O NOME DO PRIMEIRO DONO, AVÔ PATERNO DO ACTUAL

“O negócio passou do meu avô para o meu pai e depois para mim. Ou seja, sou a terceira geração. O meu avô trabalhava no sector da construção naval e conheceu gente de várias indústrias. Conheceu trabalhadores da área do gelo e de maquinaria, e foi assim que aprendeu a fazer gelados”, conta Kong Wing Tsan.

A receita já não é exactamente a mesma, confessa o proprietário de 43 anos. Os ingredientes e os fornecedores mudaram, mas o conceito manteve-se. “Apesar de termos acesso a conservantes e outros aditivos, mantemos o método mais simples de fabrico. Não usamos nada artificial”, garante. Dos 11 sabores da lista, o morango é o único que leva corantes “para lhe dar um pouco mais de cor”, ressalva.

Por norma, o gelado é feito na fábrica na zona da Horta e Costa, e está à venda na loja no





Na Kika, além dos sabores habituais, são vários os paladares típicos do Japão, matcha, sakura, tofu e sal

dia seguinte. A produção está a cargo de Kong, dos três funcionários que emprega, e da mãe, que também ajuda. “É um negócio de família”, realça.

Não esconde o orgulho de não ter virado as costas à herança. As memórias acabaram por se sobrepor à carreira, mas a decisão foi difícil. Kong Wing Tsan trabalhava no sector do jogo até que o pai adoeceu, e foi obrigado a escolher. Depois de hesitar e de ter considerado fechar, percebeu que a marca era mais que um emprego, e que conta capítulos da história da região. “O meu pai disse-me para fechar se quisesse, mas eu recusei. Começámos a ter muitos turistas recentemente e várias pessoas pediram-nos para continuarmos, tinham memórias, era um sítio antigo, e que-

riam que este tipo de lojas se mantivesse”, recorda.

Kong, que regressou a Macau há 14 anos, depois de ter ido para os Estados Unidos para estudar Design em Los Angeles, tinha conseguido um bom emprego num dos principais resorts turísticos da cidade. “Acabei por ceder perante a insistência das pessoas. O próprio Governo também nos in-

NA KIKA, OS SABORES VARIAM EM FUNÇÃO DA ALTURA DO ANO. NO VÉRÃO, PREDOMINAM AS FRUTAS. DE INVERNO, GANHAM OS DE FRUTOS SECOS COMO NOZES E AVELÃ. POR NORMA, HÁ 26 POSSIBILIDADES À ESCOLHA

centivou a ficar porque somos uma loja antiga. Temos uma história e a verdade é que um turista quando vem a Macau não quer ir ao sítio que encontra em qualquer parte do mundo. As pessoas gostam destes locais porque têm identidade.”

Foi a identidade que lhe valeu o carimbo de loja típica de Macau. A Lai Kei salta à vista apesar das muitas lojas e negócios que pululam na movimentada Rua do Campo, logo pela fachada ainda com as portas envidraçadas, o néon com imagens alusivas e o letrero Lai Kei Refrescos, Sorvetes e Doces, em português, chinês e com uma versão mais curta em inglês, que diz apenas Ice Cream.

Lá dentro o cenário repete a decoração vintage. As me-

sas e bancos de madeira creme como já só se encontram nos comércios mais velhos, as paredes despedidas, as ventoinhas e a arca de alumínio onde estão guardados os gelados dão-lhe um ar simples que a torna acolhedora. O menu, em chinês e inglês colado às mesas, foi crescendo ao longo dos anos e hoje, além dos gelados, oferece sobremesas mais elaboradas com coberturas, molhos e afins, batidos, cafés com bolas de gelado e outras modernices. O logótipo continua o mesmo: a tia de Kong quando era criança, e a sobremesa incontornável também: a sandes de gelado.

O espaço é uma viagem no tempo e a história do negócio uma viagem por Macau. “Com o meu avô, os clientes eram so-

bretudo pessoas com mais poses, portugueses e macaenses essencialmente. Com o desenvolvimento, a vida melhorou e começámos a ter mais clientes locais. Vinham aqui para ouvir rádio, ver televisão, namorar, passavam antes de ir ao cinema ali no Capitol. Ainda na altura do meu pai, nos anos de 1960/70, estes locais eram muito comuns em Macau. Foi na década de 1990 que se ressentiram. Deixou de haver um propósito para se vir a estes sítios. As pessoas começaram a ter congeladores e televisão, hoje já se tem tudo em casa.”

O turismo também mudou, refere Kong. Passou a haver mais turistas de diferentes locais, mas no início este tipo de espaço não despertava tanto interesse como agora. “Antes, os turistas não procuravam este tipo de espaços, preferiam os resorts e a parte mais moderna da cidade. Mas isso mudou recentemente”, realça o proprietário. Hoje, diz, 40 por cento da clientela é de fora.

Apesar dos obstáculos, Kong gostava que a Lai Kei chegasse à quarta geração. “Gostava que os meus filhos também aprendessem a fazer os gelados e dessem continuidade ao negócio. Sei que não é muito rentável. Se fosse, havia várias. Mas apesar de haver muita oferta, conseguimos mantermo-nos. Somos um negócio com um mercado diferente. A maioria aposta muito em coisas mais chiques. Nós mantemos o tradicional.”

GELATARIA KIKA

Apesar de o negócio ter só quatro anos, a tradição também é um dos ingredientes da

gelataria Kika, mesmo no centro da cidade, perto do Largo do Senado.

Macau foi amor à primeira vista para Goto Reiko, e foi por isso que a japonesa decidiu mudar-se e investir na cidade onde vive com a família. Estudou culinária no Japão, trabalhou em restaurantes depois de concluir o curso, esteve na Indonésia quase um ano levada pelo fascínio com a cozinha local e, a seguir, decidiu que queria conhecer melhor a China. Foi quando se mudou para Xangai para aprender mandarim, e, mais tarde, para Macau.

“ vim a Macau de visita e gostei muito. Acabei por vir para cá trabalhar como guia turística por um período, mas queria ficar mais tempo. A percebi-me que as pessoas aqui gostam muito de produtos japoneses e que não havia gelatarias japonesas. Foi quando decidi abrir uma”, conta.

Aprendeu a fazer gelados no Japão, ainda que use o método italiano do gelato – conhecido em português por gelado artesanal, o que significa menos incorporação de ar do que o industrial, sabor mais intenso, textura mais cremosa e menor teor de gordura. Além dos sabores habituais, são vários os paladares típicos do Japão feitos com ingredientes provenientes do país como a matcha, sakura, tofu e sal. “Os chás como matcha, genmaicha e hojicha são de Shizuoka, a minha terra natal, e são ervas já muito conhecidas”, realça Reiko.

É a própria que faz os gelados seguindo o processo de pasteurização, com a ajuda de uma funcionária, no espaço onde também está a gelataria,



O menu da Lai Kei, em chinês e inglês colado às mesas, foi crescendo ao longo dos anos e hoje, além de gelados, oferece outras sobremesas

na Travessa da Sé. “Juntamos o leite e as natas, e deixamos a pasteurizar durante quatro horas, assim o gelado tem só o sabor a leite. Depois repartimos o conteúdo em várias doses às quais adicionamos os sabores.

Vai tudo à máquina misturadora e, posteriormente, a outra máquina para solidificar. Usamos a maneira italiana para fazer os gelados.”

Os sabores variam em função da altura do ano. No Verão, predominam as frutas. De Inverno, ganham os de frutos secos como nozes e avelã. Por norma, há 26 possibilidades à escolha. No topo das preferências, diz Goto Reiko, estão os sabores de tofu, matcha,

A dona da loja Mrs. Fa recuperou o método antigo e cozinha as sopas doces em moinhos de pedra, à vista de quem passa

pistácio e chocolate com avelãs. A empresária abriu portas em 2016, mas quer expandir o negócio. Talvez a Taipa seja o próximo destino, desvenda.

LOJA DE SOBREMESAS MRS. FA (發嫂養生磨房)

É numa esquina de uma das zonas mais emblemáticas da cidade que está o negócio de Heng Kuan Chan, que há quase uma década se dedica às tradicionais e famosas sopas chinesas. Na loja atrás do Mercado de São Domingos levase a tradição a sério. Heng segue à risca os ensinamentos da avó, com quem aprendeu, e não prescinde de detalhes que devolveram às sobremesas os sabores de outros tempos. Recuperou o método antigo e cozinha as sopas em moinhos de pedra, à vista de quem passa. O cheiro que escapa da loja cha-

ma os mais e menos gulosos.

“A minha avó sempre fez as sobremesas em moinhos de pedra. Quando abri a primeira loja em 2009, decidi que queria manter o método já que não havia nenhuma que fizesse as sobremesas assim em Macau”, conta a dona.

Garante que o moinho faz toda a diferença porque permite fazer as sopas a uma temperatura ideal, impossível de conseguir na confecção industrial, porque as máquinas atingem temperaturas muito altas e acabam por queimar os nutrientes

TODO O ANO HÁ SOPAS DE NOZES, DE AMÊNDOAS, DE INHAME CHINÊS E SEMENTE DE LÁGRIMA-DE-NOSSA-SENHORA, DE SÉSAMO, ENTRE OUTRAS

dos ingredientes. “Quando são feitas no moinho, as sopas também ficam mais macias e o sabor mais apurado.”

Heng aprendeu a ver fazer, repetindo os passos que tinha de memória seguidos pela avó, e que recorda dos tempos em que ainda vivia em Guangdong. “Ia imitando, testando e provando para ver se estavam iguais. Além do moinho de pedra, também faz toda a diferença a qualidade dos ingredientes e eu sou muito exigente. Há 32 espécies de sésamo, mas só três servem para fazer as sopas”, esclarece.

O critério levou-a a investir em produção própria. Hoje tem uma plantação de sésamo no Interior do País, na cidade de Zhanjiang, na província de Guangdong, de onde vem a matéria-prima para fazer uma das sopas mais procuradas no estabelecimento. “Antes importava de diversas zonas da China e do Vietname. Depois achei que podia melhorar a qualidade e foi quando decidi começar a plantar.”

Escura, de cheiro intenso, a sopa de sésamo faz as delícias de turistas e locais que não lhe resistem. “Há clientes que vêm de propósito aqui por causa da sopa ser feita nos moinhos de pedra”, assegura. “Lembro-me de uma senhora, dos seus 80 anos, que veio de propósito à loja porque soube que usava os moinhos de pedra. Depois de comer, disse que o sabor era igual ao das sopas da mãe.”

O critério começa logo na selecção do sésamo – “que tem de ser da melhor qualidade” –, passa-se por água e vai ao forno para ficar crocante. As sopas mais consistentes levam arroz,



as mais leves, leite de soja. Depois leva-se ao moinho, acrescenta-se água, deixa-se ferver e adiciona-se o açúcar.

A oferta não varia. Todo o ano há sopas de nozes, de amêndoas, de inhame chinês e semente de lágrima-de-nossa-senhora, de sésamo, entre outras. Também se encontram os vários pudins como o de gengibre, de flor de osmanthus, castanha-de-água chinesa e de feijão vermelho. Mais recentemente, a empresária começou a apostar nos produtos embalados, como os frutos secos e o sésamo preto em pó, gama que gostava de começar a exportar, incluindo para os países de língua portuguesa.

A exceção na variação do cardápio são as épocas festivas como o Ano Novo Chinês e o Festival do Meio Outono, quando confecciona receitas típicas como o Bolo Lunar, e os zung (bolinhos de arroz glutinoso) no Tung Ng (Festival de Barcos-dragão). Os produtos mais procurados são todos os que têm o sésamo, como as sopas doces, o leite de soja e o pó, para fazer a sobremesa em casa.

Passada mais de uma década desde que decidiu investir, já vai na terceira loja. Abriu a primeira na Areia Preta, em 2009, e mudou-a para Seac Pai Van em 2018; depois inaugurou um espaço na Rua da Emenda, junto ao Mercado Vermelho, em 2010, e, finalmente, a terceira, no Largo de São Domingos, também em 2010. Ainda tem um restaurante na Taipa e a fábrica na zona da Areia Preta, onde faz os produtos embalados. Tudo o resto – pudins e sopas – é confeccionado nas lojas. Emprega seis pessoas e



As sopas de sésamo, de amêndoas, de nozes, de abóbora são alguns dos exemplos à venda na loja Tim Heong Yuen, na Rua da Felicidade

em média recebe perto de 200 clientes em cada estabelecimento. No espaço do Mercado de São Domingos, os dois andares com uma área pequena facilmente se enchem. É difícil escolher, ainda que as sopas se destaquem. O cheiro, a juntar à aparência cremosa, fazem delas as estrelas do sítio.

LOJA DE SOBREMESAS TIM HEONG YUEN

O negócio foi o concretizar de um sonho de infância. Desde pequena que Loi Wan Nga se recorda de gostar de andar de volta dos tachos, onde a encontramos no armazém onde cozinha as sopas que depois vende na loja da Rua da Felicidade. A cozinha e a loja são vizinhas, mas ocupam espaços distintos. Loi está normalmente na primeira, já que é ela que sabe de cor os segredos das receitas

que herdou da família.

O dom foi apurado graças à exigência do pai, com quem aprendeu. Os passos ficaram guardados de ouvido e com a prática conseguiu chegar ao preceito de família que lhe tem valido o sucesso, desde 2008, quando inaugurou o negócio. “A diferença da minha loja está também na variedade de sabores. Tento fazer qualquer sobremesa que as pessoas pe-

çam, mesmo que não esteja na ementa.”

Começa a contar pelos dedos das mãos os sabores que oferece na ementa, mas interrompe para ressaltar: “Não faço só o que está na ementa. Vou experimentando, sempre na tentativa de ir ao encontro dos gostos dos clientes. Gosto de ir testando e procurar novos sabores, mas, de base, há 14.”

As sopas de sésamo, de amêndoas, de nozes, de abóbora são alguns dos exemplos que enumera e que tem na loja Tim Heong Yuen, na Rua da Felicidade. Bem perto, na Travessa da Caldeira, é onde passa grande parte do dia a confeccionar as sopas que depois vão em panelas grandes para o espaço comercial – pequeno, modesto, com algumas cadeiras e mesas, e onde está um funcionário que serve as iguarias. M

O DOM FOI APURADO GRAÇAS À
EXIGÊNCIA DO PAI, COM QUEM
LOI WAN NGA APRENDEU. OS
PASSOS FICARAM GUARDADOS
DE OUVIDO E COM A PRÁTICA
CONSEGUIU CHEGAR AO
PRECEITO DE FAMÍLIA QUE LHE
TEM VALIDO O SUCESSO

NADAR é no mar

Faça chuva ou faça sol, nada os demove. Os membros do Clube de Nadadores de Inverno de Macau fazem da água (fria!) terapia. O prazer pelo desporto e pelo mar faz com que o frio, que não escondem sentir, passe a segundo plano assim que mergulham

Texto | Catarina Brites Soares

Foto | Gonçalo Lobo Pinheiro



Janeiro lembrou Macau do frio, que raramente para por estas bandas. Os termómetros marcaram temperaturas mais baixas logo no início do ano, mas nem nesses dias Diogo Cheong prescindiu da rotina que repete todos os dias há quase quatro décadas.

Sem excepção, o actual presidente do Clube de Nadadores de Inverno de Macau marca o ponto às 5h30 na Praia de Cheok Van, e por lá fica normalmente até às 11h30. As seis horas em Coloane, ressalva, também incluem o convívio e chá com os amigos e companheiros de braçadas.

Antes do treino dentro de água, aquece meia hora. Nada

cerca de 10 minutos e percorre entre 500 a 600 metros ao longo da praia. Horizonte lá ao fundo, silêncio no areal, ninguém por ali... ingredientes que fazem da experiência um prazer em lugar de sacrifício que seria de esperar dada a altura do ano. O cenário calmo contrasta com a azáfama do Verão, quando a praia se enche de gente que hesita entre o mergulho e a sombra na areia porque é pouca a diferença de calor dentro ou fora de água.

“O segredo está em aquecer muito bem”, afirma Diogo Cheong, estoico à saída e entrada do mar. O banho quente compensador que seria expectável depois não acontece.

“O CLUBE NÃO VAI MORRER. SÃO TANTOS OS BENEFÍCIOS. A SUPERAÇÃO, EXCEDERMOS OS NOSSOS LIMITES E ATINGIR O QUE PENSÁVAMOS QUE NUNCA CONSEGUÍAMOS SÃO SENSACIONES INDESCRITÍVEIS”

Diogo Cheong, presidente do Clube

Assim que termina o treino, toma um banho sim, mas de água fria nos chuveiros públicos, limpa-se à toalha e veste-se rapidamente.

Não se lembra da última vez que ficou doente e só mais tarde na conversa refere que foi há dois anos. “São só benefícios. Tornamo-nos menos friorentos, o sistema imunitário fica mais forte e apanhamos menos doenças, como gripes e constipações. Tenho mais apetite e durmo melhor”, realça, deixando o mais importante para dizer a seguir. “Acima de tudo, é uma prova de superação. Um teste à capacidade de resistência. Se aguento e ultrapasso a dificuldade de nadar com frio, também sou capaz



de aguentar e superar os desafios da vida”, afirma.

Foi por causa das vantagens que lhe encontra que o líder associativo e os amigos criaram o Clube de Nadadores de Inverno, que resultou da fusão de outras duas associações mais antigas nunca registadas oficialmente – o Clube de Nadadores de Inverno Tong Hoi (東海冬泳會) e o Clube de Nadadores de Inverno Chong Tou (松濤冬泳會).

A iniciativa do actual surgiu em 1979 e formalizou-se em 1985. Quando ainda se mergulhava nas águas do ZAPE, só se podia fazê-lo depois de se alugar uma das quatro plataformas através das quais se acedia à água. Um grupo de nadadores amadores que se encontrava frequentemente ali, incluindo Diogo Cheong, decidiu organizar-se não só para ser mais fácil assegurar que tinham sempre uma das infra-estruturas em madeira e que podiam nadar, como para promover, ou não deixar morrer, a modalidade como a praticam: no mar e no Inverno.

O clube começou com cerca de 30 membros, hoje tem perto de 40. Mas são mais os que se aventuram em alturas de frio. Diogo Cheong diz que há sempre um grupo de 50 a 60 pessoas que mantém o hábito todo o ano. A maioria é homens na casa dos 40 anos, e aparece sobretudo entre as 5h30 e as 8h30. Há quem vá em grupo, mas também há quem vá sozinho.

SEM IGUAL

O segredo, assegura Cheong, é começar a praticar no Verão para que seja mais fácil que o corpo e o organismo se adap-

tem às temperaturas baixas das estações frias. Ainda que recomendável para a saúde, não é de todo para os que sofrem de problemas cardiovasculares, de pele e para os mais velhos, avisa o nadador, que também é treinador de competição desde os anos 1980 e a quem ainda sobra tempo para se dedicar aos estudos de caligrafia chinesa na Academia Sénior do Instituto Politécnico de Macau.

Por experiência, diz que as correntes no mar não diferem muito do Verão para o Inverno e que a grande disparidade entre estações, claro, se nota na temperatura da água. Se no Verão costuma estar abaixo da temperatura exterior, no Inverno é ao contrário. “Há dias em que cá fora o termómetro marca oito graus e a água está a 10”, garante o líder do clube.

Com 64 anos e 38 de natação, continua a optar pelo mar para se manter em forma. Começou quando ainda era mergulhador nos Serviços de Alfândega, antiga Polícia Marítima. “Nadava no mar só de vez em quando e no Verão. Passei a fazê-lo também de Inverno por causa do trabalho, que o exigia. Tinha de estar em forma e preparado, uma vez que a profissão obrigava a que muitas vezes tivéssemos de mergulhar no Inverno”, recorda.

Há dois anos, experimentou a água mais fria desde que começou, rondava os dois graus e nem assim desistiu. “Prefiro nadar no mar. O ar é mais puro, a paisagem é mais bonita e a água não tem cloro. Só voltei a nadar em piscina para competir.” O que também fez



no mar durante décadas. Parou aos 60 anos, mas até lá foram várias as provas em que marcou lugar. Há uma que nunca falhou: a do dia 1 de Janeiro em Hong Kong. “Reunia mais de mil participantes”, lembra com entusiasmo.

Macau também chegou a acolher duas competições, organizadas pelo Clube que deixou de o fazer há cerca de uma década dada a escassa adesão. A primeira foi em 1987, ainda no ZAPE; a outra em Cheok Van, em 2010.

JUVENTUDE PRECISA-SE

Diogo Cheong gostava mais dos tempos no ZAPE por ser mais conveniente já que estava no centro da cidade. Apesar de nostálgico – mostra uma foto do local –, admite que a praia em Coloane é melhor. “A qualidade do ar é melhor e é bem mais seguro nadar na praia do que onde nadávamos no ZAPE”, explica.

Interrompe a conversa várias vezes para mostrar as fotografias que enchem a mesa da sala e o orgulho pelos feitos desportivos. Na cómoda, há uma em destaque por outros sucessos: a que registou a condecoração que recebeu do então Chefe do Executivo, Chui Sai On, em 2012, por salvar um homem no mar, em Setembro de 2009, na zona do Porto Exterior; e por ter resgatado sozinho, num barco a

“ESTOU MAIS PRÓXIMO DA NATUREZA. ALÉM DISSO, O AMBIENTE, O CLIMA, A QUALIDADE DA ÁGUA, AS CORRENTES E AS PESSOAS QUE ENCONTRO CADA VEZ QUE VOU NADAR NO MAR SÃO DIFERENTES. GOSTO MUITO MAIS”,
Nadador Felix Cheong



remos, um nadador perdido no mar na praia de Cheok Van, em Fevereiro de 2010.

Também dado à corrida, mostra mais uma fotografia entre as dezenas que guarda nas gavetas e telemóvel: a que aparece com a Tocha Olímpica na mão na passagem por Macau a caminho dos Jogos Olímpicos de Pequim, em 2008.

A vida dedicada ao desporto está também plasmada no móvel que tem na sala cheio de taças, suas e do filho, que lhe seguiu as pisadas. Felix Cheong, com 35 anos, começou a nadar por volta dos cinco anos e, como o pai, prefere o mar à piscina. “Estou mais próximo da natureza. Além disso, o ambiente, o clima, a qualidade da água, as correntes e as pessoas que encontro cada vez que vou nadar no mar são diferentes. Gosto muito mais”, afirma o jovem.

Também como o pai, encontra no desporto um fim maior que a saúde. “Na natação de Inverno, passo por lutas interiores. É um desafio para o corpo e para a mente. Depois de nadar, sinto-me cheio de energia. Sou mais resistente ao frio e tenho adoecido menos.”

Adepto da natação, por que causa menos lesões do que outros desportos, costuma nadar entre 1500 a 2000 metros, normalmente sozinho, já que pratica antes ou depois do trabalho na função pública. Garante que nunca se força a entrar na água se não se sentir bem e para isso tem o cuidado de fazer alongamentos, exercícios de aquecimento e correr. Mas, ao contrário do pai, abre excepções. “Se estiver muito

frio, vou nadar na piscina.”

A temperatura é a grande diferença que encontra. Se no Verão se pode alongar, no Inverno restringe o treino entre cinco a 10 minutos para evitar que a temperatura do corpo desça demasiado. “Quando nos habituamos a nadar no mar, já ninguém quer mais nadar em piscina.”

Prova disso é Connie Zhang que nadava na Piscina Olímpica até experimentar nadar no mar. Nunca mais quis outra coisa. “É o lugar ideal para quem gosta de nadar. Sob o ponto de vista da saúde, é muito melhor. Podemos respirar ar puro, a água é mais natural do que a da piscina e não há cloro nem desinfectantes. É ideal para quem gosta da natureza como eu”, realça.

Apesar das mais-valias, admite que há dificuldades e perigos, que também já viveu. “Houve uma vez que não conseguia voltar porque fiquei presa na corrente. Nadei e nadei durante 20 minutos, e não conseguia sair dali. Tive medo. Os colegas nadadores disseram-me para nadar em sentido oposto à orla, de forma a sair dos movimentos giratórios da água primeiro e só depois mudar o sentido para voltar à margem. Quando cheguei à praia, estava exausta”, lembra. “Não basta coragem, temos de ter experiência e capacidade física, senão é fácil cairmos em situações perigosas.”

Há sete anos que Connie Zhang pratica natação no mar, quando se inscreveu no Clube de Nadadores de Inverno. Começou no Verão, continuou no Outono, aguentou o primeiro Inverno e continuou.



“Há com certeza diferenças entre Verão e Inverno, especialmente quando a temperatura atinge menos de 10°C. O frio penetra a pele e chega até aos ossos. Principalmente para nós, gente que já tem alguma idade, nadar no Inverno é mesmo desafiador e uma prova à persistência. Enquanto a natação no mar no Verão é prazerosa, no Inverno é mesmo um treino físico e um teste à perseverança”, acrescenta Connie Zhang, que costumava nadar em grupo de manhã, mas que agora vai sozinha e de tarde porque não tem um horário fixo de trabalho e tem de tomar conta dos pais.

Apesar de nunca ter competido, confessa que gostava que Macau acolhesse mais eventos desportivos. “Claro que gostaria que houvesse competições de modalidades aquáticas no mar em Macau, como competições de mergulho, de surfe e de natação”, exemplifica.

Já Felix Cheong tem pena que cada vez menos pessoas nadem no mar. “Todos têm mais diversões, além de optar por locais mais confortáveis para praticar desporto, como ginásios. Apenas os nadadores mais velhos nadam no mar. Acho que sou o membro mais jovem do Clube. Nos últimos anos, os dias em que a água

está fria ainda há menos pessoas”, desabafa o atleta que começou a competir aos 10 anos e que ganhou provas internacionais, como a Competição de Natação de Inverno do Dia de Ano Novo de Hong Kong.

É também com pena que o pai, Diogo Cheong, constata que são poucos os sócios mais novos. Hoje há apenas dois ou três com cerca de 20 anos. Lamenta, mas não se resigna: “O clube não vai morrer. São tantos os benefícios. A superação, excedermos os nossos limites e atingir o que pensávamos que nunca conseguíamos são sensações indescritíveis”, sublinha, de peito cheio. M

**“É O LUGAR IDEAL PARA
QUEM GOSTA DE NADAR. SOB
O PONTO DE VISTA DA SAÚDE,
É MUITO MELHOR”**

Nadadora Connie Zhang

PREPARAÇÃO DO CHÁ DE ERVAS

O segredo para a saúde

É dos hábitos mais tradicionais e antigos de Macau. Os vários locais espalhados pela cidade confirmam-no. Na região, o chá é quase tão essencial como a água. Há um que se destaca em Macau, Hong Kong e na província de Guangdong: o Chá de Ervas. A tradição fez com que a preparação do Chá de Ervas fosse considerada património intangível de Macau

Texto | Catarina Brites Soares

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

Celebrizou-se pelos resultados na prevenção e combate de doenças, mas com ou sem maleitas, locais e turistas fazem da bebida um ritual diário. A Pak Ka Cheong é uma das casas de chá mais conhecidas na região. É na tranquilidade da Rua da Felicidade que se encontra o espaço aberto para o exterior, com a bancada ao lado direito onde estão os copos e os termos com os seis chás à venda.

São vários os transeuntes que param para beber as duas doses indicadas pela casa. Chan Pek Chun, filha dos donos, explica à MACAU que o chá se tornou o negócio de família graças ao avô paterno, quando ainda viviam no Interior do País. Agricultor de profissão, conhecia bem as ervas que usava para fazer chás para familiares e vizinhos. “Na altura, a vida era muito pobre e não havia dinheiro para ir ao

médico”, contextualiza a neta.

O filho, pai de Chan, aprendeu e decidiu fazer do saber popular uma profissão. Já casado, deixa Zhang Jiang, perto da Ilha de Hainão, na província de Guangdong, na década de 1980, rumo a Macau, com a ambição de uma vida melhor. “Os meus pais queriam fazer dinheiro e o meu pai decidiu usar o que tinha aprendido com o meu avô e dedicar-se aos chás.”

AS ERVAS MEDICINAIS SÃO FERVIDAS DURANTE LONGAS HORAS E HÁ UM GRANDE CUIDADO COM A QUANTIDADE E AS PARTES QUE SE USAM DE CADA PLANTA

Começa a vender a bebida em 1984 num carrinho que passeava pela cidade. Um período difícil, descreve a filha. A ausência de licença fez com que muitas vezes fosse obrigado a escapar das autoridades. Abre então a loja Pak Ka Cheong, que há 10 anos se sediou nas traseiras da Avenida de Almeida Ribeiro.

O pai reformou-se e é a mãe que se encarrega de preparar os chás. Com 70 anos, é ela que se levanta às seis da manhã para cumprir o processo exigente de confeccionar a bebida. “É preciso quatro horas para preparar todos os chás”, sublinha a filha.

O segredo, acrescenta, está nas ervas medicinais, que são fervidas durante longas horas, assim como na quantidade e partes que se usam de cada uma. “A quantidade é fundamental mesmo nas receitas mais tradicionais que as famílias fazem em casa”, reforça.





O Chá de 5 Ervas é um dos mais célebres na região. Chan diz que é bom para o fígado, para dissipar o calor e humidade internos, para os olhos e para a gripe. “É importante como se ferve. Segundo a medicina chinesa, tudo depende da parte das ervas que é usada: folhas, caules ou raízes. Em função disso, assim é o tempo de fervedura. As diferentes partes são introduzidas na água em diferentes alturas.”

A receita de família manda que o chá seja fervido duas vezes e que se tomem duas doses seguidas, ou seja, dois copos, segundo explica Chan Pek Chun, que acabou por tirar o curso de medicina tradicional chinesa por influência da família. “Obrigado os clientes a tomarem logo as duas doses, porque tenho receio que se esqueçam de mais tarde tomar a segunda dose necessária para fazer efeito. Um dos chás que temos aqui, a que chamamos multifuncional e que foi inventado pelo meu avô, é indicado até para grávidas, porque conseguimos eliminar os efeitos secundários, como as náuseas e tonturas que são frequentes em pessoas com pouco calor interno.”

ZONA ESPECIAL

A médica explica que o Chá de Ervas se tornou hábito no Delta do Rio das Pérolas sobretudo devido às condições climatéricas. O calor e a humidade, característicos da zona, fazem com que quem vive ou passe por aqui sofra de iguais sintomas, combatidos pelos chás e sopas que ajudam a eliminá-los. “Quando os organismos acumulam calor e humi-



O CHÁ DE ERVAS TORNOU-SE HÁBITO NO DELTA DO RIO DAS PÉROLAS SOBRETUDO DEVIDO ÀS CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS

dade estão mais propensos a doenças como dor de garganta, comichão na pele, um cansaço constante e azia. Este chá ajuda, inclusive, ao funcionamento do aparelho digestivo.”

As ervas usadas na Pak Ka Cheong vêm do Interior do País, sobretudo da província de Guangdong, e são compradas apenas a fornecedores certificados e com o selo de qualidade atribuído pelo Governo.

Ainda que a procura se mantenha, mesmo nas gerações mais jovens, Chan an-

tecepa um futuro difícil. As horas que exige o ritual desmotivam muitos a dar continuidade à tradição. A médica, por exemplo, divide-se entre as consultas de medicina chinesa que exerce num consultório mesmo ao lado, e a loja, onde ajuda a mãe sempre que está de folga, além das horas livres nos outros dias. O irmão do meio, também médico de medicina chinesa e com quem partilha o consultório, não tem interesse na loja dos chás, o mais novo ainda não sabe,

mas ela não quer deixar morrer o legado. “Foi muito difícil para os meus pais chegarem até aqui, foram muitos anos.”

Também foi com esforço que U Man Lam singrou no ramo, no qual se aventurou também quando chegou a Macau. A loja U Bo Wo tem o nome do familiar, a quem deve o saber. “Quería estudar medicina, mas a vida era muito difícil de modo que não consegui prosseguir nos estudos”, conta. Os conhecimentos da família na área da medicina chinesa, que ainda hoje perduram, começaram com o antepassado U Bo Wo, médico e estudioso da medicina tradicional chinesa na década de 1950. “Cheguei a Macau e abri uma lojinha para ganhar a vida e criar os meus filhos. Era essa a minha intenção.”

Abriu a primeira loja na Estrada de Coelho do Amaral, em 1994. Depois, na Rua do Comandante Mata e Oliveira, atrás do Hotel Lisboa, há sete anos e onde ficou durante quatro. O negócio corria bem, ressalva, mas a subida da renda fez com que voltasse a mudar, desta vez para a Rua da Praia do Manduco, há cerca de cinco anos. Também tem outro espaço na Taipa que foi aberto há dois anos, já sob a alçada da filha, que tomou a iniciativa de expandir o negócio. “Não pensamos muito se a tradição se está a perder ou não. Eu e os meus familiares só queremos seguir os ensinamentos dos nossos antepassados, acreditando que o melhor hospital é a cozinha da casa, e assim ajudar os habitantes de Macau ao mesmo tempo que ganhamos a nossa vida. Não

pensamos noutras questões.”

À MACAU explica que a fama dos chás de ervas na zona se deve ao clima – mais húmido que no Norte – e à cultura local. “Os habitantes de Guandgong têm uma cultura de maior elaboração na alimentação. A confecção de um simples prato é em si mais requintada do que noutras zonas do país”, afirma.

Na loja de Un há 17 tipos de chá, todos feitos no próprio dia e com ervas do Interior do País. O processo começa à uma da manhã. “Os chás que fazemos em maior quantidade, como o das cinco flores, de Madressilva e de *Radix isatidis*, demoram cinco a seis horas para começarem a ferver, depois ficam ao lume durante mais uma hora”, descreve. Em seguida, acrescentam-se outras ervas que só podem ser adicionadas no final e fica tudo a ferver mais cinco a dez minutos. “Deixamos os chás nas panelas até às oito da manhã, altura em que dividimos a bebida em recipientes e distribuimos pelas lojas.”

Antes da fervedura, as ervas ficam em água duas a três horas para que a sujidade saia. “A quantidade de chás que fazemos são para fornecer para as três lojas, por isso a quantidade é maior e o trabalho é mais árduo”, realça.

CHÁ AMBULANTE

Já Wong Peng deixa as ervas de cada prescrição médica em água durante uma hora, depois ferve-as 35 minutos, colocando-as ao lume em diferentes alturas. Só no fim, refere, introduz ervas como hortelã, schizonepeta e crisântemo,

que ficam a ferver dois minutos. “Senão o efeito desaparece com a evaporação dos ingredientes. Deixamos o chá estar na panela ainda quente durante três minutos e estão prontos para serem consumidos”, explica. “Aprendi sobre medicina chinesa quando era jovem. Em 1985 abri o negócio com o intuito de ajudar as pessoas. Faço os chás segundo as prescrições da medicina chinesa, que tem milhares de anos. É importante saber as qualidades, os efeitos e a quantidade necessária das ervas para cada

prescrição”, avisa.

Quem passa com frequência na Avenida de Almeida Ribeiro, conhece Wong Peng, presença habitual ali, onde estaciona quase todos os dias o seu carrinho de chás. A Wan Ka On tornou-se uma das marcas mais icónicas da cidade. “O negócio em forma de carrinho ambulante traz mais lucro e é mais conveniente. Basta que o carrinho esteja parado para poder vender chás.” O negócio tem crescido, o número de clientes tem aumentado e Wong Peng acha que a tradição tem resistido.

O consumo continua a fazer parte do dia-a-dia de quem vive nestas áreas do Delta do Rio das Pérolas. No Verão, refere, as pessoas precisam de chás que dissipem o calor interno, de forma a combater ou evitar a gripe. No Inverno, é o oposto: os organismos carecem de mais calor, essencial para prevenir e curar constipações. “Antigamente, os chás tinham menor variedade e eram mais simples. Hoje em dia, têm maior diversidade, as

NO VERÃO, AS PESSOAS
PRECISAM DE CHÁS QUE
DISSIPEM O CALOR INTERNO.
NO INVERNO, É O OPOSTO: OS
ORGANISMOS CARECEM DE
MAIS CALOR





PORTA DE SAÍDA PARA O MUNDO

Foi através de Macau que a cultura chinesa do chá se espalhou pelo mundo ocidental. “O chá está estreitamente ligado a Macau. Remonta ao início do século XVII a importância de Macau como porto de exportação do chá chinês para o Ocidente. A reexportação de chá era uma indústria eminente que desempenhou um papel importante na história do comércio e da divulgação do chá chinês”, explica a Casa Cultural de Chá de Macau, no Jardim Lou Lim Ioc, inaugurada em Junho de 2005. “Como porta de acesso a exportação para o mundo, Macau tem uma incalculável abundância de relíquias culturais valiosíssimas relacionadas com o chá, como poemas, dísticos e desenhos tendo o chá como tema”, refere-se na página oficial do monumento. A Casa Cultural de Chá de Macau tem realizado exposições temporárias e de longo prazo, assim como actividades culturais dedicadas ao chá. “Tudo isto serve para evidenciar a cultura do chá em Macau, fornecer informações sobre o chá na China e no Ocidente, bem como para divulgar conhecimentos e estudos, pelo mundo inteiro, sobre a cultura do chá.”

prescrições são mais específicas para os sintomas, maximizando o efeito terapêutico. Desde o início, os clientes tomam os chás que faço de acordo com os sintomas que apresentam”, aponta Wong Peng.

O INÍCIO

O Instituto Cultural (IC) refere que o Chá de Ervas é feito à base de ervas medicinais puramente chinesas em Guangdong, Hong Kong e Macau. Tem sido estudado e recomendado na medicina chinesa como prevenção de várias doenças. Além de saciar a sede e dissipar o calor e a humidade do corpo, tem efeitos antipiréticos e antitóxicos. Há diversos tipos, associados a diferentes métodos de preparação e efeitos diversos.

No documento em que o Chá de Ervas é consagrado como Património Intangível de Macau, o Instituto explica que a bebida remonta aos inícios da Dinastia Qin até ao período das dinastias Tang e Song, e refere que começou por ser considerado um recurso medicinal tradicional, acabando por ser adoptado na vida quotidiana da população.

Foi no ano 306, durante a Dinastia Jin Oriental, que o farmacêutico taoísta Ge Hong se mudou para a região de Lingnan, no Sul, onde se dedicou ao estudo de doenças epidémicas febris que atacavam a região e de receitas medicinais para as tratar.

O contacto com a cultura e tradições de Lingnan, assim como as conclusões a partir da cura de pacientes, levaram-no à receita do Chá de Ervas. O livro que escreveu continua

a ser uma fonte da medicina tradicional chinesa, com receitas e terminologia.

O IC acrescenta que, durante a Revolução Cultural, a cultura do Chá de Ervas sofreu um sério revés que levou ao encerramento das lojas de chá medicinal e que, no Interior do País restam muito poucas relíquias, locais, vestígios e registos históricos assim como fotografias relacionadas com a bebida. “Felizmente, o Chá de Ervas sobreviveu em Hong Kong e Macau”, sublinha o organismo. “Hoje em dia, as 54 receitas e a cultura do chá medicinal formada por 16 marcas de chá – Wang Lao Ji, Shang Qing Yin, Jian Sheng Tang, Teng Lao, Bai Yun Shan, Huang Zhen Long, Xu Qi Xiu, Chun He Tang, Jin Hu Lu, Xing Qun, Run Xin Tang, Sha Xi, Li Shi, Qing Xin Tang, Ji Lin Chen e Bao Qing Tang – gozam de grande e ampla popularidade.”

Em Macau, existe uma longa tradição no consumo de Chá de Ervas. A bebida pode ser adquirida em farmácias chinesas, empacotada para ser preparada depois, ou em casas de chá, onde é servido pronto a beber.

Nos finais da década de 1950, havia mais de uma centena de casas de chá de ervas nas ruas de Macau, sinal da forte adesão da população local. O IC explica que, no período entre a década de 1970 e inícios da de 1990, face à influência da cultura alimentar ocidental e à diversificação da dieta local, a indústria do chá de ervas sofreu retrocessos, tendo apenas recuperado em finais dos anos 1990.

O chá é feito à base de ervas medicinais chinesas processadas, frias ou frescas, e com um ou mais sabores. Entre os 24 tipos mais comuns, destacam-se o chá de cinco flores, de ervas de Shaxi, de ervas osso de galinha, de sementes de cânhamo, de *Spica prunellae*, *Folium mori* e crisântemo, e o sumo de cana-de-açúcar com *Rhizoma imperatae*. “As fórmulas de chás de ervas variam ligeiramente consoante a loja, sendo que cada uma cria as próprias receitas, transmitindo-as”, sublinha o instituto.

O IC refere que a história da cultura do Chá de Ervas e a herança contribuíram para uma produção anual na ordem dos dois milhões de toneladas, para a qual contribuem também Hong Kong e Macau. “É actualmente vendido em quase 20 países, incluindo a China, EUA, Canadá, França, Inglaterra, Itália, Alemanha, Austrália e Nova Zelândia. Numa época de rápido desenvolvimento industrial, o Chá de Ervas, um elemento componente da cultura da comida chinesa, possui uma certa importância prática na preservação e promoção da cultura”, reforça o organismo.

Em 2006, no seguimento da candidatura apresentada conjuntamente por Macau, Cantão e Hong Kong, a Preparação do Chá de Ervas foi inscrita no primeiro lote da Lista Nacional de Manifestações Representativas do Património Cultural Intangível da China. Posteriormente, em 2017, a Preparação do Chá de Ervas foi inscrita no Inventário do Património Cultural Intangível de Macau. M



Os cantos da história

São vários os espaços dedicados à história e à cultura em Macau. Por toda a cidade há pontos indispensáveis, desde os mais óbvios – como museus e monumentos – aos mais dissimulados – como casas e lojas que se tornaram património porque ajudam a construir a narrativa histórica da cidade

Texto | Catarina Brites Soares

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

O Instituto Cultural (IC) refere que os locais e exposições abrangem as mais diversas áreas como história, arte, assuntos marítimos, telecomunicações, Grande Prémio, vinhos, religião e culto, e cultura portuguesa. O Museu de Macau, de Arte, das Ofertas sobre a Transferência de Soberania de Macau, a Antiga Residência do General Ye Ting, o Tesouro de Arte Sacra do Seminário de S. José, o Museu Memorial de Xian Xinghai, o de Zheng Guanying, e o da História da Taipa e Coloane, assim como a Antiga Farmácia Chong Sai são alguns dos pontos incontornáveis na cidade.

À lista o IC acrescenta as emblemáticas Ruínas de S. Paulo, a Casa do Mandarim, a Fortaleza da Guia, a Casa de Lou Kau, o Farol da Guia, a Sala de Exposições do Templo de Na Tcha e o Posto do

Guarda-Nocturno no Patane. Outros dos locais sob a alçada do IC e parte do legado local.

A gestão compete aos organismos públicos e privados, dependendo do espaço. “O IC tem procurado manter a comunicação e coordenação com a Diocese, as associações responsáveis pelos templos e proprietários das restantes unidades. Sem poupar esforços, ambas as partes têm feito um trabalho constante no sentido de preservar o legado dos edifícios”, assegura o IC em resposta à MACAU.

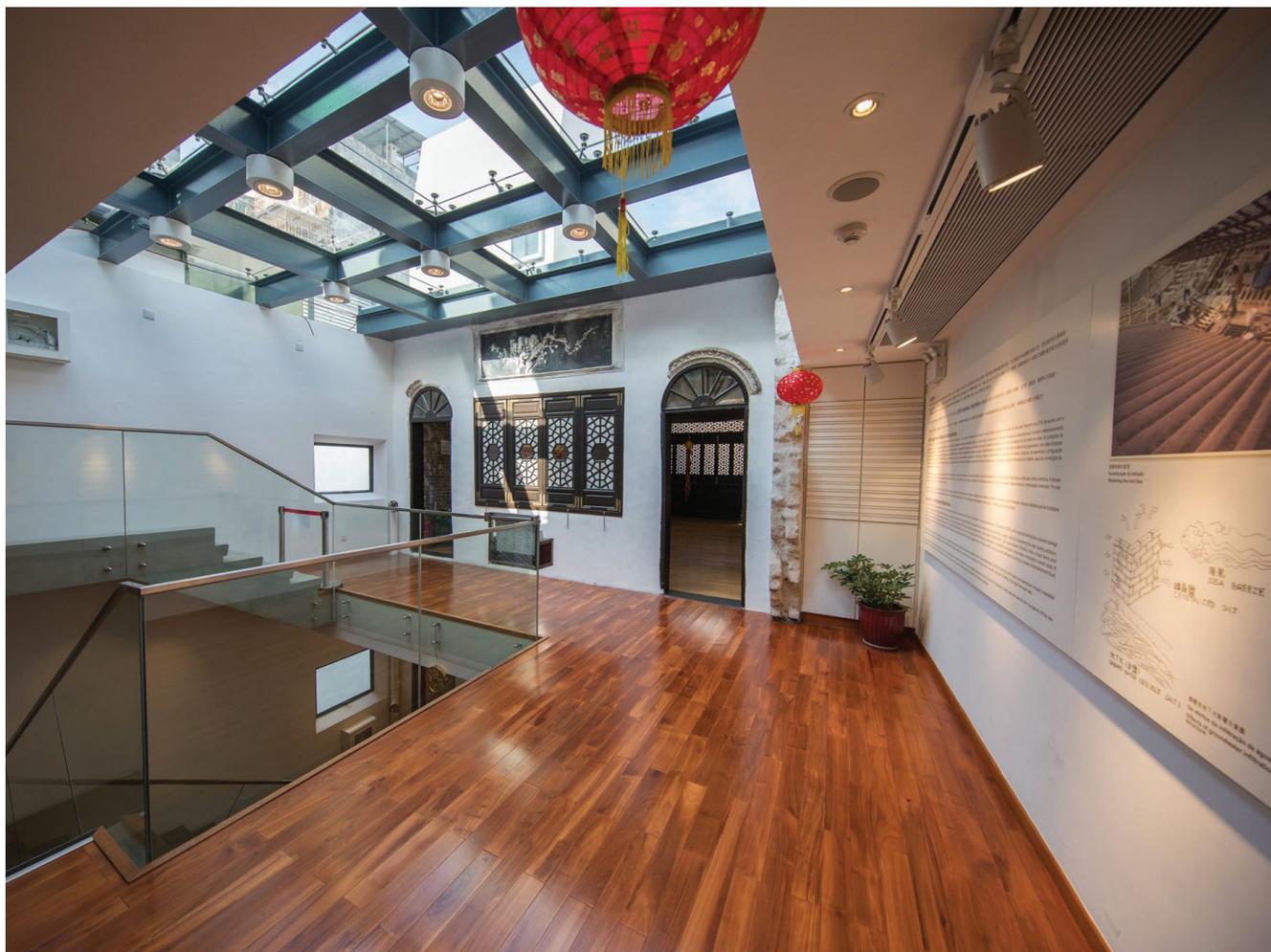
A preservação e revitalização, realça o organismo, têm sido prioridades para a pasta da Cultura. A Biblioteca do Patane, o Centro de Arte Contemporânea de Macau – Oficinas Navais e a Cinemateca Paixão são alguns dos trabalhos recentes que o IC refere para ilustrar que a região tem procurado conciliar passado e presente.





A Vila de Nossa Senhora em Ká Hó, 13 edifícios no Pátio da Felicidade, a Fábrica de Panchões Iec Long e os Estaleiros Navais de Lai Chi Vun, em Coloane, serão as próximas investidas do IC. “O legado arquitectónico único e abundante de Macau é um ponto crucial para que a região se afirme como cidade de Património Mundial, e como centro mundial de lazer e turismo”, salienta. “A manutenção e revitalização apropriadas dos edifícios, de interesse histórico inquestionável, garantem a preservação de uma paisagem urbana única a Macau, assim como respondem à necessidade de mais espaços dedicados à história, cultura e lazer para usufruto da população, melhorando assim a qualidade de vida na cidade”, acrescentam os serviços.

A MACAU foi conhecer algumas das paragens obrigatórias no território. **M**



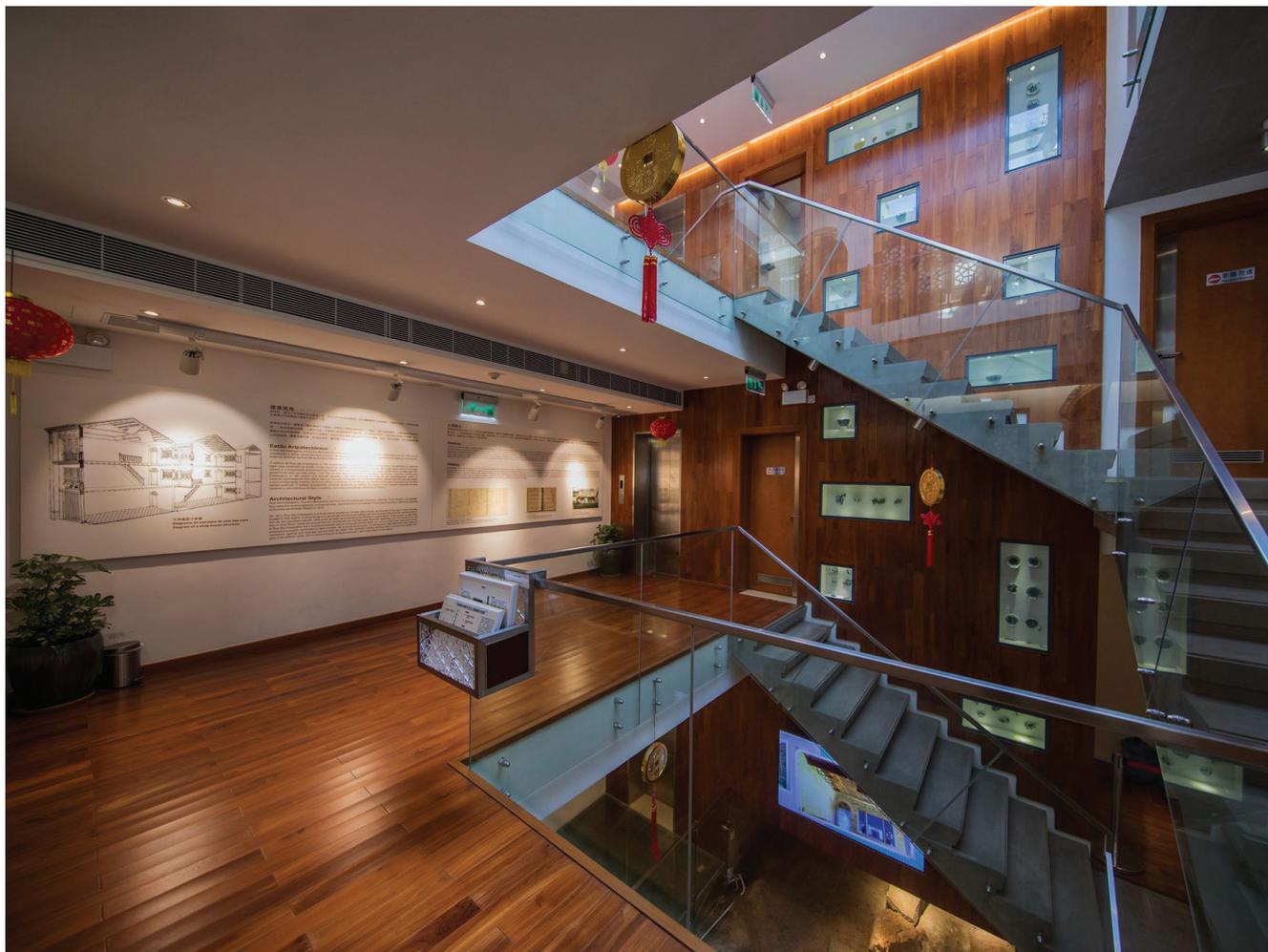
ANTIGA FARMÁCIA CHONG SAI

Foi Sun Yat-sen quem abriu a farmácia no edifício número 80 da Rua das Estalagens, que remonta aos anos de 1890 e foi das primeiras a oferecer serviços de medicina ocidental em Macau sob a gerência de um médico chinês. Em 1892, quando veio para a região exercer medicina no Hospital Kiang Wu, Sun Yat-sen, que viria a ser o primeiro presidente da República da China, torna-se no primeiro médico de etnia chinesa a praticar medicina ocidental no território. Dava consultas

diariamente na farmácia, entre as 7h00 e as 9h00, antes de ir para o hospital.

O espaço é emblemático pela história mas também pela estrutura típica de “loja-casa”, estando a parte comercial no piso térreo e a residência no andar acima. Foram várias as vidas deste edifício depois de ser farmácia. Foi arrendado, trespassado e vendido diversas vezes. Chegou a ser lugar de culto taoista e espaço comercial para venda e negócio de têxteis.

Em 2011, tornou-se pro-



priedade do Governo, que adquiriu o edifício e realizou trabalhos de restauração e reabilitação. Depois das obras de conservação, terminadas em 2016, o edifício passou a ser local para exposições como as que acolhe agora: a do 150.º aniversário do nascimento de Sun Yat-sen e sobre processo de conservação e reabilitação. Há ainda uma área onde se podem ver vestígios e artefactos arqueológicos encontrados no local, e expositores relacionados com as técnicas de res-

tauro implementadas no edifício, informação relacionada com a tipologia arquitectónica do imóvel e um espaço dedicado à vida de Sun Yat-sen e a Macau. No site do Instituto Cultural sobre o edifício refere-se que as “exposições permitem partilhar com os visitantes uma melhor compreensão sobre a relação que existe entre o Dr. Sun Yat-Sen e Macau, bem como uma interpretação mais aprofundada sobre as características arquitectónicas desta tradicional “loja-casa”.



Rua das Estalagens, n.º 80, Macau
Aberto todos os dias, excepto às terças-feiras,
entre 10h00 e 18h00

CARPINTARIA DO MESTRE LU BAN

O espaço foi recuperado para homenagear o artesão Lu Ban (500 anos a.C.), inventor e padroeiro dos carpinteiros na China. “As suas invenções e criações reflectem o intelecto e feitos da civilização humana, fazendo uso de técnicas de construção e estabelecendo padrões de construção para as gerações posteriores”, detalha o IC sobre o local.

Reza a lenda que Lu Ban inventou máquinas em madeira e outros artefactos para processar alimentos como a broca, a mó e o moinho. A visão e o jeito valeram-lhe o título na China de “Pai do Artesanato”. Deixou legado e hoje se aplicam muitas das técnicas que criou, como acontece com os carpinteiros da Associação Seong Ká Môk.

Além do altar a Lu Ban, há no edifício uma sala de exposições sobre as técnicas tradicionais de carpintaria e obras de carpintaria tradicional de Macau. A área, com 172 metros quadrados, tem um salão principal com o altar, a zona de exposições e um pátio exterior.

No salão principal está um exemplo em grande escala da “Lu Ban So” ou “chave de Lu Ban” – utensílio de madeira que os mestres carpinteiros utilizavam para treinar os aprendizes. Composta por seis paus, a “chave” representa a base do sistema de encaixe do tipo “respira e mecha” inventado por Lu Ban. A sala de exposições alberga uma mostra de objectos e instalações multimédia, que no conjunto incluem mais de 80 ferramentas tradicionais de

carpintaria como serras, plainas, brocas e marcadores de tinta, além de informações sobre a história de Lu Ban, as invenções e o uso de ferramentas de carpintaria por parte do artesão que marcou a história do ofício no território.

Também se podem ver partes de edifícios construídos com base na ligação tradicional de “respira e mecha”, ou seja, tocando e experimentando as diversas ferramentas que se encontram no local. “Todos estes elementos ilustram a arte e a sabedoria transmitida ao longo de gerações no âmbito da carpintaria, permitindo aos visitantes conhecer melhor esta indústria tradicional e as respectivas técnicas”, realça o IC.

O edifício, no Grémio dos Carpinteiros ou Sede da Associação Seong Ká Môk Ngai de Macau, na Rua de Camilo Pessanha, terá sido construído no 20.º ano do reinado do Imperador Daoguang da Dinastia Qing (ca. 1840). Foi em conjunto com a associação, uma das mais antigas da cidade, que o IC recuperou e restaurou o edifício entre 2013 e 2014, acabando por abrir ao público em Julho do ano seguinte. “O plano era dar a conhecer esta actividade e o próprio Grémio aos residentes, e revitalizar um importante espaço cultural”, explica o instituto.

No local há ainda objectos, documentos e documentários sobre a arte e o mestre Lu Ban, facultados pelo Centro de Formação Contínua e Projectos Especiais do Instituto Politécnico de Macau.



Rua de Camilo Pessanha S/N
Sede da Associação Seong Ká Môk Ngai de Macau
Aberto todos os dias, excepto às quartas-feiras,
entre 10h00 e 18h00



TESOURO ARTE SACRA DO SEMINÁRIO DE S. JOSÉ

O Seminário de S. José foi fundado em 1728 por missionários jesuítas, e tornou-se num centro de formação de vários sacerdotes católicos. Nos últimos três séculos passaram pelo edifício, junto à Igreja de S. José, na Rua do Seminário, alguns dos sacerdotes mais notáveis. O edifício conquistou, em 2001, o Prémio para a Salvaguarda do Património Ásia-Pacífico da UNESCO e em 2005 foi inscrito na Lista de Património Mundial. O seminário, sublinha o Instituto Cultural, acompanha “a evolução da sociedade de Macau con-

tribuindo positivamente para a sua elevação cultural, educacional, artística e social”.

Em 1758 é construída a igreja adjacente, a segunda instituição de ensino superior da Sociedade de Jesus para formação de missionários em Macau. O conjunto de edifícios ficou conhecido entre a população local como “Sam Pa Chai”. A partir de 1762, o Seminário “passou por diversas mãos e vicissitudes”, regressando à gestão das jesuítas em 1930. O IC sublinha tratar-se de um espaço “histórico que está intimamente li-

gado à evolução da sociedade em Macau, dando um grande contributo à cultura, educação, arte e actividades de beneficência da cidade”.

Na zona aberta ao público, está exposto um espólio vasto de relíquias religiosas como livros, documentos, pinturas a óleo, imagens de santos, objectos usados nas eucaristias e alfaías religiosas constituindo o que se denominou de Tesouro de Arte Sacra do Seminário de S. José, distribuído pelas sete salas do museu, que guarda os objectos trazidos por missionários de várias partes

do mundo, incluindo Goa e Portugal.

Um dos espaços é dedicado a documentos e livros escritos pelos missionários, que testemunham a introdução do catolicismo na China e relíquias culturais de Macau protegidas, inscritos na lista “The Memory of the World Regional Register for Asia/Pacific da UNESCO” em 2010.

Igreja de S. José,
Rua do Seminário
Aberto todos os dias,
excepto às quartas-feiras,
entre 10h00 e 17h00

CASA DE PENHORES TAK SENG ON

É numa das esquinas da Avenida Almeida Ribeiro que se encontra a Casa de Penhores Tak Seng On, recuperada e mantida com objectivos turísticos numa tentativa de eternizar aquele que foi e continua a ser um dos principais negócios locais.

A Tak Seng On abriu portas em 1917 pelas mãos de Kou Ho Ning, um comerciante rico do território. “As lojas de penhores têm sido uma forma de comércio em todo o mundo e, na China, datam de há, pelo menos, 1500 anos”, contextualizam os Serviços de Turismo.

A loja, inaugurada em Janeiro de 2016 depois de um processo de reconstrução, procura dar a conhecer a história do negócio de penhores em Macau, que começou a decair no início dos anos 1990. É também nessa altura que a Tak Seng On - Casa de Penhores Virtude e Sucesso, em português, fecha as portas, não resistindo à queda do sector.

O trabalho de conservação, iniciado pelo IC em 2000, manteve a arquitectura da casa assim como a decoração. O local está como foi nos tempos áureos, com os instru-

mentos de registo e procedimentos do negócio de penhores, respeitando a disposição básica do início do período da República da China. Na loja, encontram-se também pequenos textos espalhados que explicam a utilidade dos vários utensílios e detalhes do negócio. Enquanto funcionou, a casa tinha dois blocos: um com uma loja de penhores e banco com três andares, e o outro onde estava um armazém com sete andares.

Além de ter recebido uma menção honrosa nos Prémios Ásia-Pacífico da UNESCO

para a Conservação do Património Cultural 2004, a Casa de Penhores Tak Seng On também foi seleccionada como Zona de Boas Práticas Urbanas pela Expo Mundial de Xangai 2010.

O “Espaço Patrimonial: Uma Casa de Penhores Tradicional” é o primeiro museu da indústria operado pelo Governo e por uma entidade privada.

Av. Almeida Ribeiro n.º. 396
Aberto todos os dias,
excepto na primeira
segunda-feira de cada mês,
entre 10h30 e 19h00





SALA DE EXPOSIÇÕES DE NA TCHA

Foi construída para divulgar e conservar os Costumes e Crenças de Na Tcha de Macau, parte da Lista Nacional do Património Cultural Imaterial desde 2014. Inaugurada dois anos antes, em 2012, a sala de exposições procura dar a conhecer os rituais que são transmitidos há gerações e contribuem para a diversidade cultural da região. “Esta iniciativa, orientada pelo Instituto Cultural e com o apoio da Associação do Templo de Na Tcha e de residentes da zona, tem permitindo ao público local e visitantes terem um entendimento mais aprofundado sobre as festividades, a história e as tradições dedicadas e associadas a este Deus”, realça o IC.

O espaço conta a lenda de Na Tcha através de oito gravuras, da autoria do cartoonista local Ah-Cheng, explica as festividades associadas, contém acessórios religiosos, dísticos e objectos usados em

cortejos como a liteira de Na Tcha, o sombreiro cerimonial, cabeças de leão e panchões. Também há um vídeo sobre as festividades de Na Tcha e um livro digital com fotografias de actividades comemorativas das últimas décadas, que permite aos visitantes testemunharem a história e a evolução das tradições. “Através destes objectos, os visitantes poderão compreender melhor o significado das crenças e costumes de Na Tcha, bem como experienciar a atmosfera festiva das suas celebrações”, salienta o Instituto Cultural.

Em exposição estão também artefactos e vestígios de construções descobertos em escavações arqueológicas, que os especialistas consideram ter pertencido à ala Oeste da Igreja da Madre de Deus.

Pátio do Espinho, n.º 6
Aberto todos os dias,
excepto às quartas-feiras,
entre 10h00 e 18h00



TAM KAM CHUN, ESCULTOR

Eternizar a história com as mãos

Tam Kam Chun faz barcos de madeira em miniatura. O ofício foi a forma que encontrou de preservar a história e de não deixar morrer o legado de Lai Chi Vun e da indústria de construção naval, que já foi uma das principais em Macau e à qual se dedicou quase meio século

Texto | Catarina Brites Soares

Foto | Eloi Scarva

É sentado, com vista para o Rio das Pérolas e para a Hengqin do outro lado da margem, na sede da Associação de Construtores de Barcos de Macau-Taipa-Coloane que Tam Kam Chun trabalha a madeira para reproduzir todos os detalhes de um barco em tamanho normal. É também aqui, na sala que faz de oficina, que conta à MACAU porque se dedica ao ofício depois de toda uma vida envolvida na construção naval.

A destreza e minúcia são heranças dos tempos em que trabalhou nos estaleiros de construção naval, quando a indústria ainda era uma das quatro principais da economia da cidade. “As miniaturas são uma forma de divulgar a cultura da indústria naval, de transmitir a história e a tradição de Lai Chi Vun e que havia em Macau”, afirma Tam, que começou a fazer barcos de madeira em miniatura em 2006. “Ninguém me ensinou. Aprendi sozinho. Uso as mesmas técnicas. Da mesma maneira que faço os grandes, faço os pequenos”, afirma, como se fosse fácil.

A madeira que usa ainda vem das sobras da última embarcação construída em Lai Chi Vun, em 2006. Foi recolhendo a madeira que ficou por ali e, apesar da reserva ainda ser grande, ressalva que muita desapareceu com a passagem do tufão Hato em 2017, o mais grave dos últimos 50 anos.

São esses restos que serra, lima e trabalha ao detalhe até chegar a uma bonita e elaborada peça, que depois é envernizada e pintada, num proces-

so completamente artesanal, do início ao fim.

Antes de meter mãos à obra, faz um molde em papel que funciona como maquete e que serve para perceber quão espessa deve ser a madeira e de quanta precisará para fazer a miniatura. “Depois de serrar a madeira e de a polir, começo a construir o barco por fases, sendo a primeira a base e a última o topo. Trabalho sempre de dentro para fora.”

Se trabalhar todos os dias durante cinco horas, o artesão demora cerca de 90 dias para concluir uma miniatura com cerca de um metro de comprimento, que é o tamanho médio que têm as peças que vão para exposição. “Mas depende. Há dias que apenas me dedico duas ou três horas. Só faço quando tenho tempo. Hoje, por exemplo, não tinha nada para fazer, acordei e vim para aqui. É um passatempo, não é um trabalho.”

A estrutura inclui a ponte, o casco e o porão, tal como um barco em tamanho real. Das 10 miniaturas que fez desde que se lançou ao ofício,

“AS MINIATURAS SÃO UMA FORMA DE DIVULGAR A CULTURA DA INDÚSTRIA NAVAL, DE TRANSMITIR A HISTÓRIA E A TRADIÇÃO DE LAI CHI VUN E QUE HAVIA EM MACAU”



há uma no Templo de Tin Hau, em Coloane, outra na Universidade de Jilin, onde estudou o filho, e as restantes continuam expostas no Museu dos Navios de Lai Chi Vun, na sede da Associação de Construtores de Barcos de Macau-Taipa-Coloane.

O museu, localizado na Estrada de Lai Chi Vun, é o primeiro dedicado às técnicas e história da indústria e da aldeia. A mostra que esteve aberta ao público em Novembro e Dezembro do ano passado inaugurou o espaço, fruto da iniciativa da Associação Shipbuilding Craft Culture.

“Em 2018, os Estaleiros de Lai Chi Vun foram listados como património cultural, momento que marcou o início de uma nova fase na história da

cultura da construção naval de Macau. Esta é a primeira exposição do museu e é também o resultado do esforço da população. A inauguração do museu é também uma celebração dos Estaleiros de Lai Chi Vun e da sua conservação”, refere a associação ao apresentar o museu.

Os pósteres nas paredes exibem fotografias e textos que explicam a história e a arte da construção naval. Além das miniaturas, o museu apresenta os utensílios e ferramentas que se usavam, e partes isoladas para que se veja ao detalhe as diferentes áreas do barco. “Há pessoas que já me pediram para comprar as miniaturas. Não faço isto para ganhar dinheiro, mas sim para divulgar a história”, reitera o escultor.



História essa que também tem sido uma missão para o filho. Historiador de profissão, foi quem tomou a iniciativa de expor o que o pai faz há quase duas décadas por considerar importante que se mantenha e preserve a cultura de Lai Chi Vun. Tam mostra-se orgulhoso. “O meu filho tem-se dedicado muito à história da indústria naval e de Lai Chi Vun, e este passatempo, que tem como finalidade divulgar ambas, também é uma forma de o ajudar. Quero apoiá-lo.”

Confessa não saber até quando, pelo menos através das miniaturas. “Se os estaleiros que restam desaparecerem, deixa de fazer sentido continuar. Até porque fico sem este espaço e teria de arrendar outro, e não é viável.”

“SOMOS A
ÚLTIMA GERAÇÃO.
QUEREMOS
E TEMOS DE
PROMOVER
E DIVULGAR LAI
CHI VUN”

É com nostalgia que lembra que Lai Chi Vun chegou a ter mais de 10 estaleiros e era um dos maiores no Delta do Rio das Pérolas, depois se terem agrupado ali os que antes estavam em Macau e na Taipa, na década de 1980, e que foram transferidos face à urbanização e desenvolvimento dessas áreas da região. “Da mesma forma que o Governo tem preservado a indústria dos panchões, também gostava que se conservasse os vestígios da indústria naval.”

Lai Chi Vun, na zona oeste da ilha de Coloane e adjacente à vila com o mesmo nome e à de Seac Pai Van, é uma das vilas mais antigas de Macau. Registos históricos comprovam que foi várias vezes invadida pelos portugueses entre 1864

e 1890, e foi onde o pirata Lam Kua Si viveu de 1890 a 1910.

PASSAR O LEGADO

Nem só de barcos de pesca vivia Lai Chi Vun e a indústria naval na região, sublinha o artesão, que lembra que nos estaleiros locais também se construam e reparavam outros barcos, como os do dragão.

A arte continua a ter adeptos e hoje os mais novos podem aprender com Tam. Também por iniciativa do filho, o construtor naval começou a dar cursos. Os primeiros decorreram de Dezembro a Fevereiro, todas as semanas, ao sábado e domingo, com duas turmas de quatro alunos cada.

Tam ensina agora o ofício a que se dedica desde 1964. Começou nos estaleiros em Macau e só em 1986 é que se mudou para Lai Chi Vun, onde trabalhou até 2004. “Na minha altura, não havia tantas profissões como hoje. Os mais velhos diziam-me para aprender um ofício e assim poder ganhar a vida e eu escolhi este.”

“Tínhamos de saber fazer todas as partes do barco. Depois o patrão é que decidia quem fazia o quê, de acordo com a habilidade de cada um. Eu tinha mais jeito para a parte do meio, a ponte, onde fica a maquinaria.”

À pergunta se gostava do que fazia, sorri e realça que os tempos eram outros. “Na minha altura, não se colocavam essas questões, se gostávamos ou não. Desde que desse para ganhar a vida, tudo bem.”

Pelas mãos passaram-lhe muitos barcos de pesca em Lai Chi Vun. A procura era grande até passar a ser mais barato construir e reparar no Interior do País. Recorda que dos anos 1960 a 1980 foram décadas douradas, de muito trabalho. Depois começou o declínio. “Começou a haver mais estaleiros e serviços mais baratos no Interior. Também contribuiu para a queda a falta de regras, limitações à pesca na China. Podia pescar-se tudo, tanto peixes grandes como pequenos, e muitos pescadores desistiram da profissão porque já não compensava, não pescavam em quantidade suficiente para terem lucro.”

Nas muitas memórias que guarda, lembra Lai Chi Vun povoada de gente, pequenos negócios e com muitos trabalhadores. Num passado não muito longínquo, a pesca de ostras, as ervas medicinais, as pedreiras, a produção de pele de tofu e de vinho eram alguns dos ramos que prolifera-





“OS MAIS VELHOS DIZIAM-ME PARA
APRENDER UM OFÍCIO PARA PODER GANHAR
A VIDA E EU ESCOLHI ESTE”

vam na vila, além da pesca e da construção naval. “Trabalhavam nos estaleiros cerca de 400 pessoas”, precisa. “Havia muito mais movimento. Além dos habitantes e trabalhadores, havia negócios e lojas. Agora já fechou praticamente tudo.”

A maioria, como Tam, vivia em Macau e todos os dias ia e vinha de Coloane. O escultor continua a passar grande parte do seu tempo na vila desde que se reformou, aos 60 anos. “Tive pena quando os estaleiros fecharam. Não estava à espera.”

Agora, com 72 anos, afirma com firmeza que a história da vila e do ofício está entregue aos da sua idade. “Somos a última geração. Queremos e temos de promover e divulgar Lai Chi Vun. Há crianças que nem sabem que a aldeia existia e que Macau construía barcos.” M



CINEMA

Muito mais que mil palavras

“Interpretação das Imagens” é um documentário acerca do sector cinematográfico de Macau em exibição na Cinemateca Paixão. A obra, realizada por Lao Keng U, inclui testemunhos de figuras históricas e foi tão bem recebida pelo público, que já motivou a criação de novas sessões

Texto | Pedro Arede

Os altos e baixos da peculiar história do Cinema de Macau, marcada pelo contacto pioneiro entre as civilizações chinesa e ocidental e que remonta a 1910, com a abertura da primeira sala de cinema no Teatro Victoria, materializaram-se finalmente em imagens.

Em exibição na Sala de Projectção do segundo andar da Cinemateca Paixão desde o passado dia 2 de Março, “Interpretação das Imagens” é um documentário da autoria de Lao Kong U que reúne o testemunho de vários profissionais do sector cinematográfico e televisivo local para retratar a história do cinema em Macau, ao longo do século passado, desde a sua criação e período áureo até ao seu declínio e recuperação.

Além disso, segundo o Instituto Cultural (IC), as entrevistas realizadas aos his-

toriadores e profissionais do cinema patentes na obra têm o condão não só de contar a história do Cinema de Macau, mas também de “apresentar a paisagem cultural da cidade a partir de uma perspectiva histórica fascinante”.

Paralelamente à projecção do documentário, poderá ser visitada nos números 9 e 11 da Travessa da Paixão uma exposição sobre o Cinema de Macau. Com entrada livre, a exposição apresenta objectos dos bastidores do cinema e ainda outros materiais em suporte audiovisual, para que os visitantes possam assimilar com maior proximidade, os momentos e as figuras incontornáveis da história da sétima arte de Macau.

Dada a grande adesão do público, o IC anunciou a realização de sessões adicionais. Desta forma, os interessados pode-

rão, através da página “Sistema de Inscrição de Actividades” do IC registar-se *online* para as sessões disponíveis nos dias 4, 17 e 25 de Abril e ainda, para os dias 1 e 9 de Maio. Caso o número de inscrições exceda o número de vagas, os participantes serão seleccionados por sorteio.

A estreia do documentário “Interpretação das Imagens” teve lugar a 27 de Fevereiro e contou, para além da presença dos representantes institucionais, com intervenientes do documentário, como o historiador Chan Shu Weng e o antigo projectista do Teatro Rialto, Ma Kam Hong.

—
 “Interpretação das Imagens”
 4, 17 e 25 de Abril
 1 e 9 de Maio
 Cinemateca Paixão
 Entrada livre

NA AGENDA

Teatro para os mais pequenos: Até à Lua • Entre 2 e 4 de Abril, o Pequeno Auditório do Centro Cultural de Macau vai acolher o espectáculo “Até à Lua”, prometendo “abrir uma enorme janela com vista para a realidade”. Depois de ter andado em digressão por Espanha, França e Argentina chegou a vez de o público de Macau ter a oportunidade de acompanhar as aventuras de Tara, uma menina que decide voar em direcção à Lua em busca do avô, recentemente falecido. Resultado de uma colaboração entre o Teatro de Artes Infantil de Xangai e a companhia espanhola Voilá Producciones, “Até à Lua” materializa uma intensa combinação entre teatro e animação, em que o elenco dirigido por Cynthia Miranda promete “dar forma a uma história mágica plena de ternura, fantasia e espantosos efeitos de palco”.

2 a 4 de Abril | Várias sessões diárias | Pequeno Auditório do Centro Cultural de Macau | 180 patacas



Sentimental Attachment • Até ao próximo dia 10 de Abril, a Creative Macau acolhe a exposição “Sentimental Attachment”, uma mostra onde seis artistas com ligações a Macau exploram as fronteiras do desenho e da ilustração, através de criações de índole pessoal. Segundo a galeria, a utilização das duas expressões visuais tem o condão de “fazer sobressair a identidade dos autores e dos seus universos imaginários”, resultando, muitas vezes, numa “simbiose perfeita” e que têm em comum “uma ligação sentimental patente no processo criativo”. Aya Lei, Heidi Ng, Lan Chiang, Lo Yuen Yi, Madalena Fonseca e Ng Iok Lin são os responsáveis pelos trabalhos.

Até 10 de Abril
Creative Macau
Entrada livre

Chaplin dá o mote para concerto de cinema da Orquestra de Macau

• Se havia coisa que, noutros tempos, não podia faltar durante a exibição de um filme mudo era a banda sonora tocada ao vivo na sala de cinema. Procurando recriar esse mesmo ambiente, a Orquestra de Macau apresentará, enquadrada na parceria artística que detém com a MGM, o Concerto de Cinema “Charlie Chaplin – Tempos Modernos”, exibindo a obra-prima do cinema mudo em simultâneo com uma interpretação da sua banda sonora no Teatro MGM. A interpretação será conduzida pelo maestro norte-americano Timothy Brock, conhecido por ser especialista na execução de temas de filmes. O espectador terá a oportunidade de ouvir ao vivo a banda sonora original composta pelo próprio Chaplin e, ao mesmo tempo, “apreciar a comédia mais maravilhosa já escrita, dirigida e encenada por ele”. O espectáculo tem aproximadamente 1 hora e 30 minutos, sem intervalo.

Entre 9 e 11 de Abril | 20h00 | Teatro MGM

Artesanato de regresso ao Tap Seac • Ao longo de dois fins-de-semana, entre 16 e 18 de Abril e 23 e 25 de Abril, a Praça do Tap Seac volta a acolher a “Feira de Artesanato do Tap Seac”. O evento, que tem vindo a ser realizado no local, ano após ano desde 2008, promete assumir-se, uma vez mais, como plataforma de exibição e comercialização de produtos originais de profissionais do sector cultural e criativo. Segundo o Instituto Cultural (IC), o acontecimento, que tem “vindo a granjear reconhecimento como feira cultural e criativa local de marca”, irá contar com *stands* de artesanato e de gastronomia criativa e ainda com várias sessões de *workshops* de artesanato criativo e actuações musicais.

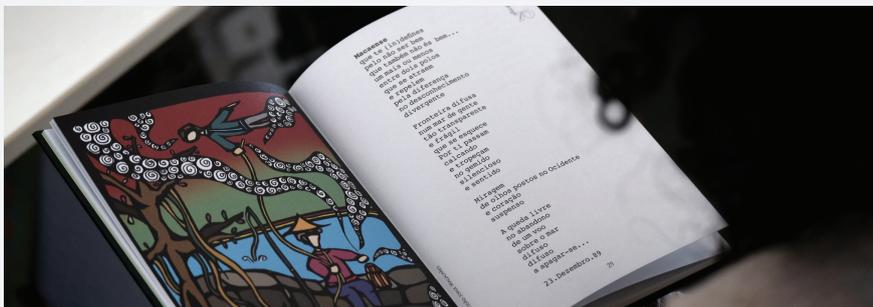
16 a 18 e 23 a 25 de Abril
Entrada Livre



Uma obra intimista que não era para ser obra

Poemas para Macau, a obra de Cecília Jorge que “não era para ser”, chega à segunda edição depois de ter sido lançada em Janeiro, com contornos intimistas e um número muito limitado de exemplares

Texto | Pedro Arede



“Os poemas foram escritos da mesma maneira que eu converso com um amigo ou uma alma gémea e ponho o meu coração cá fora. É colocar por escrito, sem ser dirigido a ninguém, os meus pensamentos e a minha maneira de ser e de sentir”, partilhou Cecília Jorge com a MACAU, quando questionada sobre o impacto e as reacções calorosas que a obra *Poemas para Macau* tem colhido.

Lançado em Janeiro de 2021, o livro que reúne uma selecção de 48 poemas da autoria da jornalista e investigadora macaense produzidos ao longo dos últimos 30 anos, foi inicialmente pensada para não figurar no circuito comercial, dada estar apenas prevista uma edição única e muito limitada. No entanto, as reacções a “uma coisa que não estava planeada, nem programada”, excederam todas as expectativas, levando a uma mudança de planos.

“Fiquei muito surpreendida com o interesse que as pessoas demonstraram pela obra. A segunda edição só se justifica porque a primeira esgotou e, por mais acanhados que sejamos, não se lança um livro com uma limitação destas. Até porque há imensos macaenses em Portugal e não podíamos chegar ao ponto de dizer ‘desculpa, mas já não há mais’. Palavra

que não esperava tanto interesse”, explicou Cecília Jorge.

Lembrando que não é escritora e que é a primeira vez que publica algo “que não é um trabalho de investigação jornalística”, Cecília Jorge considera que aquilo que “funcionou” foi o facto de, apesar de os poemas terem sido escritos ao longo de três décadas, mostrarem “uma continuidade na maneira de pensar” e não “uma evolução”.

“Achei engraçado porque, ao longo dos anos isto mostrou muita coerência acerca da minha posição em relação, por exemplo, à identidade macaense, posição de Portugal em Macau e ao património.”

PERDIDOS E ACHADOS

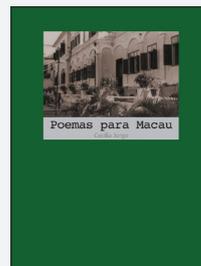
Precisamente sobre património e meio ambiente, e aquilo que sobrou disso, fruto do rápido crescimento de Macau nos últimos anos, Cecília Jorge sublinha que as “mudanças marcam muito”. Isto, dado que os macaenses foram criados tendo por base a “miscigenação e a multiculturalidade” e que, no fundo, fica a sensação “de não se saber para quem é a cidade”.

“Macau ainda há cinco décadas era campo. Macau cresceu depressa demais. As pessoas, mesmo da minha geração,

não tiveram tempo para se adaptar a esse crescimento, ao desaparecimento de bairros inteiros ou ao corte da baía da Praia Grande.”

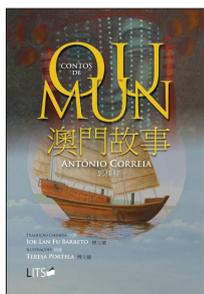
Abordando o tema da identidade macaense, Cecília Jorge lembra ainda que “há sempre uma luta muito grande”, pois a comunidade está “entre o Oriente e o Ocidente” e “cada macaense é um macaense”, dependendo da “influência que teve em casa”. Contudo, para a investigadora “os macaenses podem almejar a eternidade” caso estejam “abertos à possibilidade de que a identidade evolui”. Cecília Jorge vinca ainda que a língua portuguesa não é fundamental para definir a identidade macaense, ao contrário de outros traços culturais, como a gastronomia ou a própria “maneira de ser”.

Exemplo disso, conta, é o “desenrasca”, a “humanidade” e a “maneira muito aberta de ser” dos portugueses, que “sobrou para a identidade macaense”. “Posso estar desactualizada, mas continuo a dizer que lá no fundo, no cerne mesmo, o português é um ser que está aberto a todo o mundo. Daí eu achar piada a alguém chamar *pangyao*, enquanto dá umas palmadinhas nas costas.”



Poemas para Macau
Cecília Jorge
Livros do Oriente, 2021

PARA LER



Contos de Ou Mun

António Correia | LITS | 2020

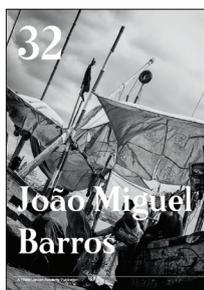
Passados 25 anos desde a edição original, *Contos de Ou Mun*, de António Correia ganha uma nova edição bilingue, tendo a tradução chinesa ficado a cargo de Iok Han Fu Barreto e as ilustrações incumbidas a Teresa Portela. A nova edição já se encontra à venda nas livrarias de Macau pela mão da LITS, sendo que o montante angariado com a venda de 50 exemplares foi doado à Associação Fu Hong. O prefácio do professor Orlando Neves, esse, mantém-se inalterado e lembra que os *Contos do Ou Mun* “não são uma obra local”, mas sim que “participam, exemplarmente, de uma reflexão universal”.



Visão, Direcção, Acção

Zerbo Freire | COD | 2021

Naquele que é o seu primeiro livro, o poeta cabo-verdiano nascido em Lém Cachorro transporta-nos pela existência e imaginário de um jovem africano deslocado do seu país em confronto com o mundo. Através da poesia patente em *Visão, Direcção, Acção*, Zerbo Freire, actualmente a viver em Macau para prosseguir os estudos de língua e cultura chinesas iniciados em Pequim, partilha memórias, viagens, experiências, saudade e mutações, que resultam de um olhar, sentir e estar cabo-verdiano na China e no mundo. A edição tem a chancela da COD e os poemas são em português.



João Miguel Barros – A Photo London Academy Publication

João Miguel Barros | 2021

O fotógrafo português João Miguel Barros lançou uma edição limitada em livro, dedicada à monografia que viu ser publicada pela Photo London Academy acerca do seu trabalho. Em formato ampliado, visto que a obra inclui mais trabalhos que os seleccionados pela Photo London, a obra agora editada pelo também advogado de profissão, inclui imagens do trabalho realizado no Gana intitulado “Blood Sweat & Tears”. João Miguel Barros é o primeiro fotógrafo português a ver o seu trabalho exposto pela Photo London Academy.



Júlio Augusto Massa – Missionário pensador

António Aresta | IIM | 2020

Pelas mãos do Instituto Internacional de Macau (IIM) chega aquele que é o 12.º volume da colecção “Missionários para o Século XXI”, da autoria do professor António Aresta. A obra assume-se como uma biografia de Júlio Augusto Massa, missionário transmontano de Freixo de Espada à Cinta, que chegou a Macau em 1935, tornando-se depois sacerdote e professor interino do Liceu de Macau, leccionando português e latim. A obra conta ainda com poemas escritos pelo próprio Júlio Augusto Massa, que além de missionário era também “um pensador com grandes afinidades com o existencialismo cristão, entrelaçado com as paisagens exteriores da vida”.

Ligação a vapor entre Macau e Hong Kong

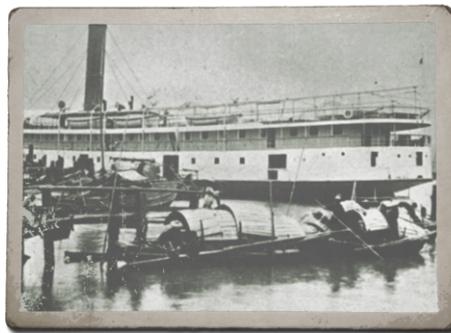
Foto | *Álbum Macau 1844-1974*, Fundação Oriente, 1989

Por volta de 1860 a empresa “Hong Kong, Canton and Macao Steamboat Company” começou a operar embarcações a vapor nas ligações marítimas entre Macau, Hong Kong e Cantão. Entre as primeiras embarcações contavam-se o Kin Shan, o White Cloud e o Fire Dart, embarcações a vapor movidas a rodas de pás, tal como mostra esta fotografia captada em 1905. Um anúncio da empresa datado de 1888 informava os interessados que havia “três linhas de vapores, que transportam passageiros e carga, ligam diariamente Hong Kong a Cantão, a uma distância de cerca de 95 milhas; um serviço diário é mantido entre Macau e Cantão; e há conexão regular entre Wuchow e os portos do Rio Oeste (Rio das Pérolas), e com Shanghai, Newchwang e Kwangchu Wan.” Os horários de partida e chegada variam muito, já que a navegação estava fortemente dependente das marés.

A sede da companhia estava em Hong Kong e o agente em Macau era António Alexandrino Gonzaga de Melo. Havia, em 1928, duas ligações diárias entre Macau e Hong Kong, uma com partida às 9h00 e outra às 14h00, ao preço de quatro patacas para uma viagem única ou sete patacas para o bilhete de ida e volta. A viagem estendia-se por entre três a quatro horas.

A empresa oferecia ainda excursões especiais ao domingos para levar residentes de Macau a passarem o dia a Hong Kong e residentes de Hong Kong a visitarem Macau. A viagem só de um trajecto custava três patacas, enquanto que o bilhete de ida e volta ficava a cinco patacas. Havia ainda a ligação diária entre Macau e Cantão, numa viagem de oito horas.

Os *hydrofoils*, barcos rápidos movidos a diesel encomendados em Itália, transformaram para sempre as ligações marítimas no Delta do Rio das Pérolas, encurtando a viagem entre Macau e Hong Kong para apenas uma hora. Em 1964, os primeiros barcos – o Flying Phoenix e o Flying Kingfisher – come-



çaram a operar, com partida de um cais provisório no Terminal Marítimo do Porto Exterior, infra-estrutura esta que ainda estava em construção.

Já no início dos anos de 1970 duas empresas asseguravam as ligações diariamente. Uma delas, a Hong Kong Macao Hydrofoil Co., fazia 17 viagens diárias, enquanto a outra empresa assegurava apenas oito ligações. Havia partidas (de Macau e de Hong Kong) a cada hora e meia. No Verão operava entre as 7h45 e as 18h30. Os bilhetes variavam entre as 10 patacas (dias úteis) e as 20 patacas (fim-de-semana e feriados).

Com a entrada em funcionamento da Ponte Zhuhai-Hong Kong-Macau, em 2018, foi estabelecida assim a primeira ligação directa por terra, numa viagem de cerca de 45 minutos em veículos autorizados. 



Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau

Prestação de “Serviço Completo” para si



O Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau (IPIM) é o organismo oficial da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM) responsável pela cooperação externa, como a promoção do comércio externo, a atracção de investimentos, o desenvolvimento do sector de convenções e exposições e a cooperação económica e comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa. O IPIM, através do “One Stop Service” para os Investidores, do serviço de “Agência Única” para Licitação e Apoio em Macau das Actividades MICE, das actividades de promoção económica e comercial e dos serviços com os Mercados dos Países de Língua Portuguesa, criar um ambiente de negócio e de investimento mais favorável às empresas e investidores locais, nacionais e estrangeiros e também promover Macau como destino ideal para a realização de convenções e exposições.

Ambiente de Investimento em Macau

- “Um País, Dois Sistemas”, porto franco e zona aduaneira autónoma
- Uma das principais cidades da Grande Baía Guangdong-Hong Kong-Macau, posicionando-se como “Centro Mundial de Turismo e Lazer”, “Plataforma de Serviços para a Cooperação Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa” e “Base de Intercâmbio e Cooperação que, tendo a cultura chinesa como a cultura predominante, promova a coexistência de diversas culturas”
- Regime tributário simples com carga fiscal reduzida, com taxa do imposto complementar de rendimentos não superior a 12%
- Uma rede de mercado que abrange oito países de língua portuguesa e diversas partes do mundo
- Instalações completas para convenções e exposições, um centro modal de transporte externo mais otimizado e entrada em funcionamento da Ponte Hong Kong-Zuhai-Macau

Serviço de “Agência Única” para Licitação e Apoio em Macau das Actividades MICE e Actividades de Promoção Económica e Comercial



O IPIM, através do Serviço de “Agência Única” para Licitação e Apoio em Macau das Actividades MICE, presta serviços de apoio, em todos os domínios, aos organizadores interessados em realizar convenções e exposições em Macau.

Todos os anos, o IPIM organiza e co-organiza várias actividades de convenções e exposições económicas e comerciais de grande envergadura, incluindo:

- Fórum e Exposição Internacional de Cooperação Ambiental de Macau
- Fórum Internacional sobre o Investimento e Construção de Infra-estruturas
- Exposição de Franquia de Macau
- Feira de Produtos de Marca da Província de Guangdong e Macau
- Feira Internacional de Macau
- Exposição de Produtos e Serviços dos Países de Língua Portuguesa (Macau)

O IPIM também participa em várias actividades de convenções e exposições económicas e comerciais de grande envergadura realizadas na RAEM, no Interior da China e no Exterior, bem como organiza delegações de visita das empresas locais ao Exterior e recebe delegações do Interior da China e do estrangeiro, no sentido de promover o intercâmbio e a cooperação entre as comunidades empresariais de Macau, do Interior da China e do Exterior.

Serviços com os Mercados dos Países de Língua Portuguesa



O Departamento de Promoção Económica e Comercial com os Mercados dos Países de Língua Portuguesa do IPIM proporciona uma série de serviços externos às empresas dos Países de Língua Portuguesa interessadas em explorar os mercados do Interior da China, assim como às empresas do Interior da China, de Macau e outros países e regiões interessadas em explorar os mercados dos Países de Língua Portuguesa:

- Organização de visitas de prospecção económicas e comerciais aos Países de Língua Portuguesa
- Promoção económica e comercial de mercados dos Países de Língua Portuguesa
- Disponibilização da Conduta do Comércio China-PLP e realização de acções de promoção e propaganda online e offline das empresas e produtos dos Países de Língua Portuguesa
- Centro de Exposição dos Produtos Alimentares dos Países de Língua Portuguesa
- Portal para a Cooperação nas Áreas Económica, Comercial e de Recursos Humanos entre a China e os Países de Língua Portuguesa (www.platformchinaipm.mo)

“One Stop Service” para Investidores



O “One Stop Service” para Investidores do IPIM presta apoio, em todos os domínios, aos investidores que implementam os seus projectos em Macau. Para além de atender os investidores através de marcações, internet, telefonemas, entre outros, o IPIM designa pessoal para o acompanhamento dos projectos mediante o fornecimento de informações básicas, dando auxílio na implementação de projectos de investimento em Macau, no que toca aos procedimentos administrativos envolvidos. Conteúdo do serviço:

- Prestação de serviços de consulta sobre o ambiente de investimento em Macau
- Constituição de sociedades por notário privativo
- Designação de pessoal para o acompanhamento de vários procedimentos administrativos, incluindo o requerimento de licenciamento
- Prestação de serviços de consulta jurídica em relação ao investimento em Macau
- Prestação de informações sobre serviços comerciais complementares
- Disponibilização da Plataforma de Serviços das Bolsas de Contactos Online
- Disponibilização de escritórios temporários

Gabinetes de Representação do IPIM no Interior da China



- Gabinete de Representação em Hangzhou
- Gabinete de Representação em Chengdu
- Gabinete de Representação em Shenyang
- Gabinete de Representação em Fuzhou
- Gabinete de Representação em Guangzhou
- Gabinete de Representação em Wuhan

Principais funções e serviços:

- Prestação de “One Stop Service” para Investidores, ajudando as empresas dos dois territórios no tratamento de procedimentos
- Prestação de serviço de “Agência Única” para Licitação e Apoio em Macau das Actividades MICE, dispondo consulta sobre a organização de exposições e assistindo as empresas e organismos do Interior da China na realização de convenções e exposições em Macau
- Disponibilização da Conduta dos Países de Língua Portuguesa e as informações sobre o ambiente de negócios e de investimento nos Países de Língua Portuguesa
- Cooperação interdepartamental no âmbito da Secretária para a Economia e Finanças, prestando serviços de encaminhamento de casos, consulta de políticas e recepção de determinados documentos, por exemplo a consulta sobre o Fundo de Cooperação e Desenvolvimento China-Países de Língua Portuguesa
- Apoio aos jovens de Macau no estágio, emprego e empreendedorismo no Interior da China, mediante o Plano de Estágio nas Empresas do Interior da China para Estudantes de Macau que Frequentam as Instituições do Ensino Superior do Interior da China, Plano de Estágio em Tempo Parcial na área de convenções e exposições para estudantes de Macau e entre outras actividades
- Realização de visitas às empresas, associações comerciais e organismos governamentais do Interior da China, prestando apoio adequado às empresas interessadas em investir em Macau



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

澳門友誼大馬路918號世界貿易中心1至4樓
Av. da Amizade No. 918, World Trade Centre, 1st to 4th Floors, Macao
電話/ Tel: (853) 2871 0300
傳真/ Fax: (853) 2859 0309

www.ipim.gov.mo



微信
WeChat



網址
Website



澳門大賽車博物館
MUSEU DO GRANDE PRÉMIO DE MACAU
MACAO GRAND PRIX MUSEUM

Oferta de 50% de desconto ao público durante o período experimental de funcionamento do Museu do Grande Prémio de Macau

(Abril: fins-de-semana e feriados;
Maio: excepto terças-feiras)

Reserve já o seu bilhete online!

<https://eticket.macaotourism.gov.mo>



Endereço: Rua de Luís Gonzaga Gomes n.º 431, Macau

Website: mgpm.macaotourism.gov.mo