

# Macau 澳門

GASTRONOMIA MACAENSE

# TRADIÇÃO & ASSEGURADA



## MAGIA

Negócio local quer levar truques para a Grande Baía



## CICLISTAS DO ASFALTO

A bicicleta voltou a popularizar-se como meio de transporte



# BIS DE VERÃO!

## VAMOS CURTIR UM VERÃO MUSICAL!

澳門樂團  
ORQUESTRA DE MACAU  
Macao Orchestra



Mais informações



文化局  
INSTITUTO CULTURAL



[www.icm.gov.mo/om](http://www.icm.gov.mo/om)

05/06/2021 15:30

Concerto do Dia da Criança –  
Mapa oculto de DoReMi

Centro Cultural de Macau – Grande Auditório

MOP 250/200/150

15:30



12/06/2021 20:00

Memórias Perenes de Paris

Universidade de Macau –  
Aula Magna da Universidade (N2)

19/06/2021 20:00

Indulgência no Piano de Câmara

Teatro Dom Pedro V

MOP 120/100

19/06/2021 17:15

Música na Biblioteca

Biblioteca da Taipa

17:15



26/06/2021 14:30/17:00

Música em Fundação Oriente

Fundação Oriente

10/07/2021 17:15

Música na Biblioteca

Biblioteca da Taipa

17:15



10/07/2021 14:30

Música No Museu De Arte De Macau

Museu De Arte De Macau

17/07/2021 20:00

Expresso Clássico –  
Percussão Mágica

Centro de Ciência de Macau –  
Centro de Convenções - Salão de Convenções

20:00



24/07/2021 20:00

Charme de Sopros

Teatro Dom Pedro V

MOP 120/100

31/07/2021 20:00

Concerto de Encerramento da  
Temporada 2020-21 Haochen Zhang  
e a Orquestra de Macau

Centro Cultural de Macau - Grande Auditório

MOP 400/350/250/150

### ACTIVIDADES

18/07/2021 11:30

Workshop de Percussão

Auditório do Conservatório de Macau

11:30



31/07/2021 19:00

“Concerto de Encerramento da  
Temporada 2020-21”  
Conversas Pré-Espectaculo

Centro Cultural de Macau - Sala de Conferências

Sujeita a inscrição, entrada gratuita  
Não sujeita a inscrição, entrada gratuita

# 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 Sigaúpe (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](http://www.revistamacau.com)



[www.facebook.com/RevistaMacau](https://www.facebook.com/RevistaMacau)

**APP DA REVISTA MACAU DISPONÍVEL EM:**



## Do Editor

Luís Ortet

Dois temas ligados ao património cultural de Macau merecem destaque nesta edição: a gastronomia macaense e as crenças e costumes de Na Tcha.

Em 2012 a gastronomia macaense entrou para a lista do Património Cultural Imaterial de Macau, reforçando assim a importância de uma tradição com séculos de existência e que mistura influências de vários pontos do mundo. Fomos saber dos esforços que estão a ser desenvolvidos pelas novas gerações de macaenses no sentido de conservar e enriquecer uma tradição que até há relativamente pouco tempo apenas era transmitida oralmente, no seio das famílias.

As crenças e costumes de Na Tcha, que em 2014 passaram a constar da Lista Nacional do Património Imaterial da República Popular da China, são explicadas num artigo que detalha as diversas facetas desse culto, que remonta à Dinastia Qing.

Numa outra vertente, desenvolvemos o tema do selo “Marca Típica de Macau”, uma iniciativa do Governo visando divulgar as marcas locais e incentivar os negócios a explorarem novas oportunidades.

A entrevistada desta edição é a presidente do Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM), instituição que celebrou no ano passado os seus 25 anos de existência. Fanny Vong destaca as sucessivas conquistas que foram alcançadas desde 1995 e a projecção para o futuro, que assenta no prosseguimento da estratégia de expansão no mercado internacional, mas agora acompanhada por uma crescente aposta na região da Grande Baía.

Recorde-se que o IFTM goza de uma sólida reputação internacional, aparecendo em *rankings* de instituições de topo nas áreas do turismo e da hotelaria.

A animação do dia-a-dia do território reflecte-se igualmente nas páginas desta edição em artigos sobre a prática do ciclismo, as danças de rua e as artes do ilusionismo.

Uma fotorreportagem apresenta imagens referentes ao evento “100 anos do Partido Comunista da China – Exposição de Fotografias de Celebração do 100.º Aniversário do Partido Comunista da China”.

No que à cooperação sino-lusófona diz respeito destacamos em artigo a actividade crescente do Instituto Confúcio da Universidade Eduardo Mondlane, em Moçambique.

Finalmente apresentamos nesta edição as habituais secções de noticiário diverso, incluindo a actualização dos dados sobre o processo de vacinação em Macau e sobre os eventos culturais.

06

**ACONTECEU**

As principais notícias que marcam a actualidade de Macau

10

**FOTOREPORTAGEM**

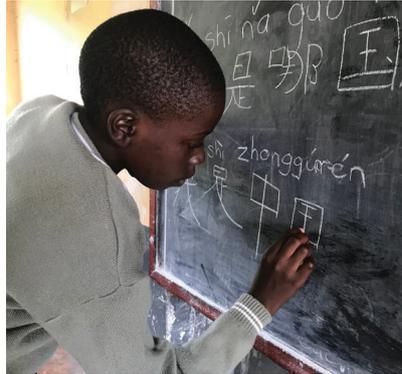
Exposição assinala os 100 anos do Partido Comunista da China



14

**TESTAGEM DA POPULAÇÃO EM TEMPO RECORDE**

Depois de terem sido confirmados novo quatro casos de Covid-19 em Macau, toda a população testou negativo numa iniciativa que levou todos aos postos de testes.



20

**MANDARIM EM MOÇAMBIQUE**

Forte procura pelo ensino da língua chinesa levou à criação de uma licenciatura em chinês

24

**RADAR LUSÓFONO**

As novidades nas relações comerciais e culturais entre a China e os países de língua portuguesa

28

**MARCAS TÍPICAS**

Nesta edição, apresentamos o Estabelecimento de Comidas Lok Kei e as Pastelarias Ng Teng Kei e Fong Ke



36

**INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA**

25 anos com aposta regional renovada



44

**GASTRONOMIA**

Jovens chefs rendem-se à gastronomia macaense para não deixarem morrer a tradição



52

### TRUQUES DE MAGIA PARA TODOS OS GOSTOS

A histórica loja de magia Iong, fundada em 1986, que conta até com uma aparição em Hollywood, tem planos para continuar a crescer além de Macau. A aposta é continuar a dar cartas na Grande Baía

58

### A ROMPER BARREIRAS SOBRE RODAS

Andar de bicicleta voltou a ser tendência. A modalidade ganha adeptos e atletas que até representam a região em competições internacionais



64

### A MODA DO STREET DANCE

Há cada vez mais estúdios e mais interessados em aprender os movimentos de *street dance*



74

### PATRIMÓNIO DE MACAU: NA TCHA

Adorado em grande parte do Sudeste Asiático, Na Tcha ganhou destaque na cultura de Macau há cerca de um século



80

### ÁTRIO: TURTLE GIANT

São o grupo de música mais internacional de Macau. Lançaram três álbuns, multiplicaram-se em concertos pelo mundo, encheram salas e fidelizaram público, aqui e lá fora

86

### EVENTOS

Exposições e espectáculos para os próximos meses

88

### LIVROS

Novidades e sugestões de leitura

90

### MEMÓRIAS: PALACETE DE SANTA SANCHA

A transformação da residência oficial do Chefe do Executivo

### Chefe do Executivo promete desenvolvimento estável do princípio “Um País, Dois Sistemas”

O Chefe do Executivo garantiu que o Governo da RAEM irá “promover o desenvolvimento estável do princípio ‘Um País, Dois Sistemas’ com características de Macau, acompanhando a Pátria no desenvolvimento e na prosperidade”, sublinhando que irá também “unir e liderar os diversos sectores da sociedade na aprendizagem e implementação do espírito dos importantes discursos” do Secretário-Geral, Xi Jinping, tanto na cerimónia de celebração do 100.º Aniversário do Partido Comunista da China, como durante a sua visita a Macau. Ho Iat Seng discursava no Colóquio de celebração do 100.º Aniversário da fundação do Partido Comunista da China pelos diversos sectores da sociedade de Macau. “A RAEM permanecerá sempre inabalável na defesa da liderança do Partido Comunista da China. Qualquer actividade que desafie o poder do Governo Central e a autoridade da Constituição Nacional e da Lei Básica é absolutamente inadmissível”, defendeu. Mais ainda, Ho Iat Seng disse que a RAEM permanecerá sempre “inabalável” na salvaguarda da soberania, da segurança e dos interesses do desenvolvimento do país. No Salão de Convenções do Centro de Ciência de Macau, onde se realizou o colóquio em Junho, marcaram presença, entre outros, o vice-presidente da Conferência Consultiva Política do Povo Chinês Ho Hau Wah, o director do Gabinete de Ligação do Governo Popular Central na RAEM, Fu Ziyang e o anterior Chefe do Executivo, Chui Sai On, entre outras altas individualidades.



### Bolsas para estudos em Portugal sob alçada da DSEDJ

A Fundação Macau vai deixar de gerir dois programas de bolsas de estudo, incluindo a Bolsa de Mérito Especial e o Projecto de Continuação de Estudos em Portugal para Alunos que Completam o Ensino Secundário, que visa formar profissionais bilingues na área jurídica. A Fundação informou que, a partir dos anos lectivos 2021/2022 e 2022/2023, as duas bolsas passarão para a alçada da Direcção dos Serviços de Educação e de Desenvolvimento da Juventude (DSEDJ), para evitar a sobreposição de subsídios. O organismo acrescentou ainda que a DSEDJ será responsável pelas bolsas para estudantes locais, de forma a cooperar com a implementação da política de optimização da distribuição de recursos educacionais, bem como da política de gestão centralizada dos projectos financiados. No entanto, a Fundação Macau assegurou que vai continuar a apoiar os estudantes que já obtiveram as bolsas do estudo, que beneficiam dos direitos e cumprem as obrigações decorrentes de acordo com os regulamentos do programa.



### Caritas abre restaurante e oferece trabalho aos mais velhos

A Caritas Macau está a preparar a abertura de um restaurante, cuja equipa de trabalho é direccionada para pessoas com idade superior a 60 anos. O secretário-geral da Caritas revelou que a iniciativa pretende enriquecer a vida após a reforma da população idosa. Segundo disse Paul Pun, a Caritas já conseguiu arrendar o espaço, que se situa perto do Mercado Municipal da Horta da Mitra, e o restaurante de comida chinesa irá oferecer até 15 empregos, sendo que pelo menos 60 por cento das vagas serão preenchidas por trabalhadores com mais de 60 anos. Nesta fase, a organização não governamental está a aguardar a licença para abrir portas.



### Classificação de novos bens imóveis bem recebida pela população

A maioria das pessoas que participou na consulta pública sobre o “3.º Grupo Proposto para Classificação de Bens Imóveis de Macau”, que é composto por 12 edifícios, concorda com a sua classificação, segundo o relatório final da consulta divulgado em Junho pelo Instituto Cultural (IC). Entre os bens, constam, por exemplo, o conjunto de casas e a Igreja de Nossa Senhora das Dores na Vila de Nossa Senhora (Antiga Leprosaria de Ká-Hó), o Lar de Nossa Senhora da Misericórdia, os pagodes de Seak Kam Tong Hong Toi e de Sam Seng (Ká-Hó), as pontes-cais de Macau, Taipa e Coloane e os edifícios na Calçada da Vitória, número 55, e na Estrada Nova, número 2.



### Concurso de fogos-de-artifício suspenso mais uma vez

• Dadas as actuais restrições pandémicas, a Direcção dos Serviços de Turismo vai voltar a cancelar este ano o Concurso Internacional de Fogo-de-Artifício, uma vez que se mostra impossível às equipas estrangeiras entrarem na RAEM, revelou a directora dos Serviços de Turismo. Como compensação, as autoridades pretendem promover actividades ornamentais entre Setembro e Outubro, com a participação de equipas do Interior do País. Além disso, Maria Helena de Senna Fernandes afirmou que o Festival de Luz vai voltar a ser realizado em Dezembro.



### UM e MUST entre as 100 melhores universidades da Ásia

• A Universidade Macau (UM) e a Universidade de Ciência e Tecnologia (MUST) são as duas instituições de ensino superior do território que figuram no ranking das 100 melhores da Ásia. A escolha é levada a cabo pela revista Times Higher Education, publicação internacional especializada no ensino superior. A instituição de Macau mais bem colocada no ranking de 2021 é a MUST, que está no lugar 32.º, o mesmo que ocupava há um ano. Na posição 38.ª aparece a UM, que desceu um posto relativamente ao ano passado. O ranking asiático é liderado pela Universidade de Tsinghua, em Pequim.



### Primeiros exames nacionais de acreditação para tradutores e intérpretes com mais de 100 candidatos

• Mais de 100 candidatos participaram nos primeiros exames nacionais de acreditação realizados em Macau para tradutores e intérpretes chinês-português, chinês-inglês e vice-versa, segundo informações do Instituto Politécnico de Macau (IPM). O campus do IPM acolheu em Junho os testes para os três níveis de proficiência do Exame de Certificação da China para Tradutores e Intérpretes (CATTI, na sigla inglesa). O director-geral do Centro de Gestão do CATTI, Jiang Ping, disse que a realização dos exames ajudará a criar uma base de cooperação com o IPM na formação de tradutores e intérpretes dedicados às línguas chinesa e portuguesa. Os exames pretendem encorajar os tradutores de Macau a reforçar o intercâmbio entre a China e os países de língua portuguesa, acrescentou o responsável. Ao acolher os exames nacionais de certificação profissional para tradutores e intérpretes, Macau está a contribuir para o desenvolvimento da China e a desempenhar o seu papel de plataforma sino-lusófona, disse o IPM.



### Lançadas novas regras no acesso à função pública

• O Conselho Executivo aprovou, em Junho, alterações no recrutamento, selecção e formação no acesso dos trabalhadores aos serviços da função pública. O regulamento administrativo entrou em vigor a 1 de Julho. Com vista à resolução da morosidade na abertura dos concursos, o novo regulamento administrativo permite a redução da agenda e dos respectivos prazos e prevê ainda que apenas o aviso de abertura do concurso deve ser publicado em Boletim Oficial. André Cheong, secretário para a Administração e Justiça, acredita que as alterações irão reduzir o tempo de recrutamento para a metade – dos actuais seis para três meses. A fim de evitar a realização repetida de concursos, será criado um concurso especial destinado ao preenchimento de lugares vagos que se preveja venham a surgir em diferentes serviços. A validade dos resultados dos concursos passa de três para cinco anos.



### Chefe do Executivo felicita missão espacial chinesa

• O Chefe do Executivo, Ho Iat Seng, enviou ao Governo Central uma mensagem de felicitações pelo sucesso no lançamento da nave espacial tripulada Shenzhou-12. “Foi com enorme alegria que tomámos conhecimento do lançamento bem-sucedido da nave espacial Shenzhou-12. Eu, em nome do Governo da Região Administrativa Especial de Macau, endereço os maiores votos de felicitações, pela indústria espacial da nossa pátria que regista novo auge, no âmbito da engenharia espacial tripulada, concretizando a primeira missão de voo espacial tripulado durante a construção da estação espacial, que abre uma nova era da estação espacial da China, bem como aos três astronautas e a todos os investigadores científicos”, refere a mensagem divulgada pelo Gabinete de Comunicação Social.



### Macau promete investir mais para formar quadros bilingues

• A secretária para os Assuntos Sociais e Cultura de Macau, Elsie Ao Teong U, prometeu reforçar o investimento no ensino superior para criar uma base de formação de quadros bilingues em chinês e português. Durante a cerimónia de graduação do ano académico 2020/2021 do Instituto Politécnico de Macau (IPM), em Junho, a governante sublinhou que a formação de talentos vai apoiar a diversificação da economia local. Na mesma ocasião, o presidente do IPM, Marcus Im Sio Kei, disse que o Instituto quer ajudar Macau a consolidar o seu papel como base de formação de quadros bilingues e como plataforma entre a China e os países de língua portuguesa. O responsável recordou que o instituto liderou a criação da “Aliança para o Ensino da Língua Portuguesa na Grande Baía”, para reforçar a cooperação regional entre Guangdong, Hong Kong e Macau na formação de talentos linguísticos.



### RAEM elogia acção dos portugueses na pandemia

• O Chefe do Executivo Ho Iat Seng deixou palavras de reconhecimento aos portugueses e macaenses pelo papel na sociedade e pelos contributos na campanha de combate à pandemia. Foi durante a cerimónia de recepção à comunidade portuguesa na residência consular por ocasião das celebrações do Dia de Portugal, a 10 de Junho. Ho Iat Seng expressou confiança na capacidade de superar esta crise e “nos portugueses que aqui residem e nos macaenses que, em união de esforços, têm contribuído fortemente para a prevenção e combate à pandemia”. O reconhecimento alargou-se também ao que o Chefe do Executivo considerou ser “um profundo empenhamento” de uns e outros em, “de forma excepcional, em tornar mais rica a multiculturalidade de Macau”. O líder do Governo invocou ainda os princípios “Macau, governado pelas suas gentes”, e “Um País, Dois Sistemas” para, adiante, considerar que a relação entre Portugal e Macau repousa hoje numa “boa cooperação” em áreas como a economia, a justiça, o turismo, ou a educação. Esta foi a primeira vez que Ho Iat Seng esteve presente nas comemorações do 10 de Junho desde que assumiu funções de Chefe do Executivo. No ano passado, por efeito da pandemia, a recepção foi suspensa. Mesmo assim, este ano o evento realizou-se em menor escala, com limitação do número de convites.

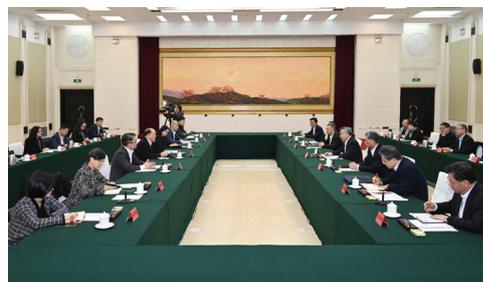


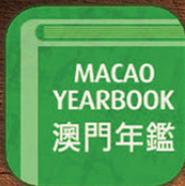
### Academia do Cidadão Sénior com 87 formandos

• No ano académico de 2020/2021, foram 87 os alunos séniores que concluíram os seus estudos na Academia do Cidadão Sénior do Instituto Politécnico de Macau (IPM). Na cerimónia de graduação, o presidente da instituição de ensino superior, Im Sio Kei, recordou que a Academia do Cidadão Sénior na Taipa entrou em funcionamento em Novembro de 2019, tendo sido organizados vários cursos de curto prazo, “sendo muito positivas a adesão e a reacção aos mesmos”. A Academia admitiu, no ano lectivo que passou, 170 alunos para os cursos de quatro anos e 125 para os cinco cursos de formação de curto prazo. “Em conjunto, com os 480 alunos admitidos para cursos de quatro anos na sede da Academia do Cidadão Sénior do IPM, foram preenchidas 775 vagas na totalidade, possibilitando aumentar significativamente a oportunidade de os idosos poderem participar nos cursos e em acções de formação de curto prazo”, disse Im Sio Kei.

### Governos de Macau e Guangdong traçam planos de cooperação

• Os Governos da RAEM e de Guangdong pretendem reforçar “quatro fases de cooperação”, com a primeira a “manter o foco em Hengqin e noutros grandes parques de cooperação”, incluindo “aperfeiçoar a legislação e o sistema das políticas em causa” e “acelerar a construção de projectos essenciais”. Durante uma conferência conjunta realizada em Junho, por videoconferência, as delegações lideradas pelo Chefe do Executivo da RAEM Ho Iat Seng, e o Governador da província vizinha, Ma Xingrui, concordaram ainda em dar continuidade à cooperação em áreas como o “estudo e exploração da ciência e da tecnologia”, “fabrico de tecnologia de ponta”, “medicina tradicional chinesa”, “sector financeiro moderno”, e nos domínios comercial e da cultura, turismo, convenções e exposições, com o intuito de fomentar a diversificação da economia local. Segundo uma nota oficial, as duas partes pretendem também “elevar ainda mais o nível de ligação Guangdong-Macau, proporcionando à população local mais facilidades para viver e trabalhar em Guangdong”, bem como impulsionar a “cooperação social e cívica”, desenvolver acções de prevenção e controlo da epidemia e prestar apoio aos jovens de Macau no empreendedorismo em Guangdong. Aprofundar o intercâmbio nas áreas do ensino, segurança alimentar e protecção ambiental são outros objectivos apontados como prioritários.





<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.

# Exposição em Macau assinala o centenário do Partido Comunista da China

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

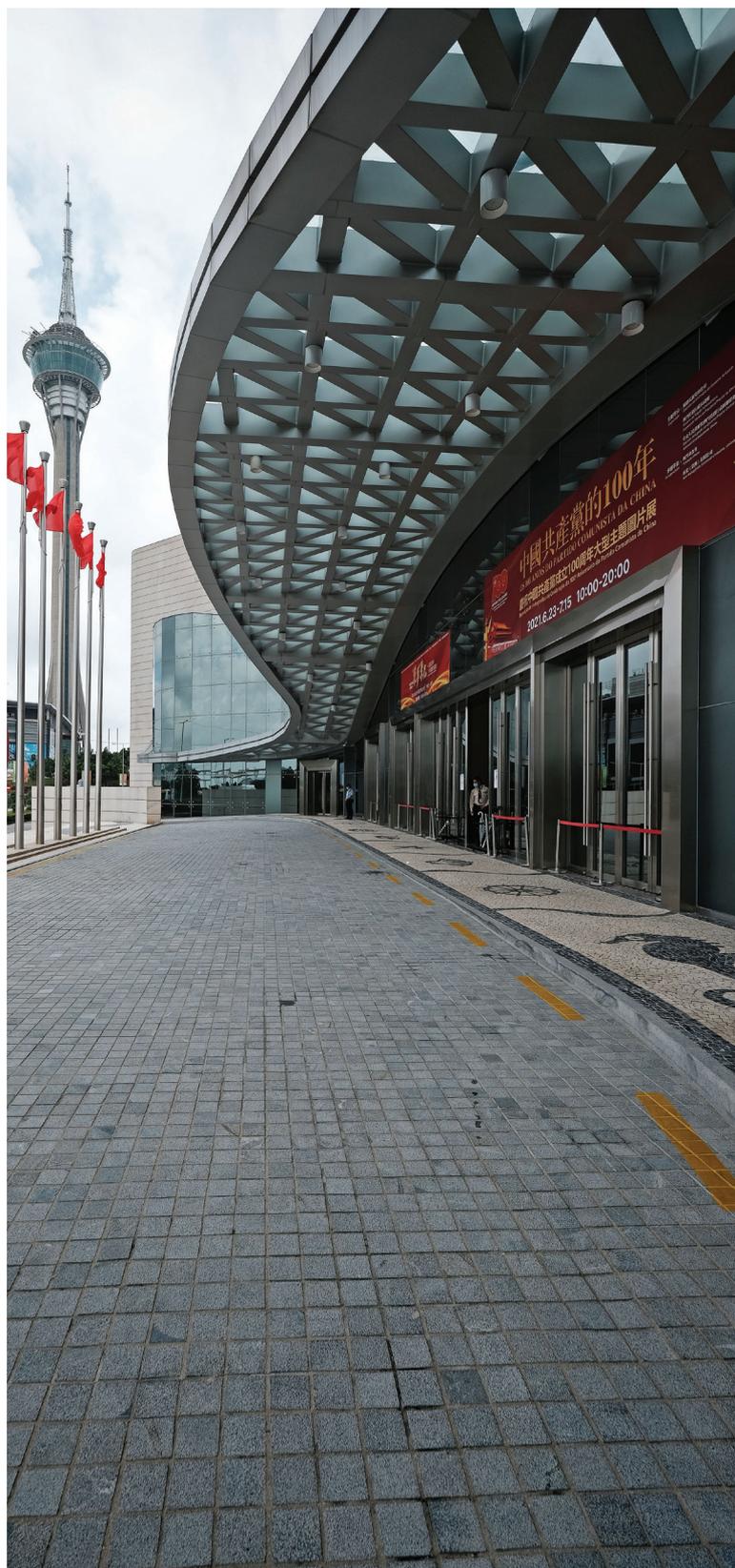
Para assinalar os 100 anos do Partido Comunista da China (PCC), várias instituições aliaram-se para organizar uma exposição com quase 300 fotografias que “mostram o caminho que a nação chinesa percorreu (...) para dar o grande salto do fortalecimento do país após longos anos de sofrimento, permitindo à sociedade de Macau conhecer mais profundamente o passado, o presente e o futuro” do PCC, como indicou a Fundação Macau, um dos co-organizadores.

A exposição, que esteve patente até 15 de Julho no Complexo da Plataforma de Serviços para a Cooperação Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa, foi dividida em quatro partes: “Estabelecimento do Partido Comunista da China, Obtenção da Grande Vitória na Revolução da Nova Democracia Chinesa”, “Fundação da República Popular da China, Revolução e Construção do Socialismo”, “Implementação da Reforma e Abertura, Desenvolvimento do Socialismo com Características Chinesas” e “Socialismo com Características Chinesas na Nova Era, Construção Integral de Uma Sociedade Moderadamente Abastecida, Nova Jornada da Plena Construção de Um

País Socialista Moderno”.

A exposição “Os 100 Anos do Partido Comunista da China – Exposição de Fotografias de Celebração do 100.º Aniversário do Partido Comunista da China” foi promovida pelo Gabinete de Informação do Conselho de Estado da República Popular da China, pelo Governo da RAEM e pelo Gabinete de Ligação do Governo Central na RAEM, e organizada pela Fundação Macau e pela Nam Kwong União Comercial e Industrial.

No discurso de abertura do evento, o Chefe do Executivo da RAEM, Ho Iat Seng, indicou que a exposição de fotografias permite, através de uma forma vívida e dinâmica, recordar a gloriosa história de um século de luta do Partido Comunista da China e aprofundar o conhecimento de todos os residentes de Macau. O responsável pelo Governo acrescentou ainda que o evento teve como objectivo consolidar a base social do “amor pela Pátria e por Macau” e reforçar os sentimentos de identidade com o Partido Comunista da China, de pertença à grandiosa Pátria e de orgulho em ser chinês, uma vez que se não existisse o Partido Comunista, não existiria a Nova China. **M**











COVID-19

# ZERO CASOS POSITIVOS em testagem inédita da população que durou 72 horas

No seguimento da confirmação de quatro novos casos de covid-19 da variante Delta em Macau, a totalidade da população do território foi testada no espaço de três dias, não havendo casos positivos a registar

Texto | Pedro Arede e Catarina Brites Soares



**N**o total, segundo o Centro de Coordenação de Contingência do Novo Tipo de Coronavírus, num período de 72 horas, foram testadas 716.251 pessoas, cujos resultados foram anunciados às 2h00 da madrugada do dia 8 de Agosto, sendo todos negativos. “O Centro de Coordenação de Contingência do Novo Tipo de Coronavírus informa que foram testadas no âmbito do plano massivo 614.465 pessoas e que desde o

dia 3 de Agosto, 101.786 pessoas deslocaram-se, por sua iniciativa, aos postos de testes de ácido nucleico para realizar o teste”, pode ler-se num comunicado emitido no mesmo dia.

O anúncio do programa de testagem em massa da população aconteceu poucas horas depois da confirmação de quatro casos e da declaração do “estado de emergência imediata”, dado que as autoridades consideraram que o território estava “em risco de

sofrer um surto” comunitário.

Assim, a partir das 9h00 do dia 4 de Agosto, 41 locais, 27 em Macau e 14 no Cotai, estiveram abertos 24 horas por dia para a realização dos testes de ácido nucleico a toda a população, numa iniciativa nunca antes vista em Macau. “Em resposta aos quatro novos casos confirmados (...) em Macau, o Centro (...) activa o plano de realização de testes de ácido nucleico para toda a população. A testagem massiva funciona 24 horas e a sua

**EM 72 HORAS,  
FORAM TESTADAS  
716.251 PESSOAS,  
CUJOS RESULTADOS FORAM  
TODOS NEGATIVOS**



© GBS

conclusão será prevista dentro de três dias”, indicou na altura o Centro de Coordenação de Contingência do Novo Tipo de Coronavírus.

E assim foi. Entre ajustes e uma afluência acrescida nas primeiras horas que levou à revisão dos procedimentos de inscrição, criação de canais especiais para franjas da população com necessidades especiais e à transformação do posto de vacinação do Centro Desportivo Mong-Há em mais um local de testagem (elevando assim o número de postos para 42), as longas filas que se verificaram ao início começaram encurtar e, na tarde do dia seguinte, já mais de metade da população, ou seja, 345 mil pessoas, tinham já sido testadas.

#### EVITAR MALES MAIORES

Ao mesmo tempo que isto acontecia, e para diminuir os riscos de um eventual surto comunitário, o Governo anunciou uma série de medidas de prevenção e controlo como o encerramento de vários espaços de entretenimento. Segundo o Despacho do Chefe do Executivo n.º 111/2021, “a partir das 00h00 do dia 5 de agosto de 2021, são encerrados os cinemas, teatros, parques de diversão em recintos fechados, salas de máquinas de diversão e jogos em vídeo, cibercafés, salas de jogos de bilhar e de bowling, estabelecimentos de saunas e de massagens, salões de beleza, ginásios de musculação, estabelecimentos de health club e karaoke, bares, night-clubs,

**O GOVERNO DA PROVÍNCIA DE GUANGDONG ENVIU PARA MACAU UMA EQUIPA TÉCNICA DE 300 PROFISSIONAIS QUALIFICADOS, QUE FORAM DISTRIBUÍDOS PARA APOIAR NOS TRABALHOS DOS VÁRIOS POSTOS DE TESTE DE ÁCIDO NUCLEICO**

discotecas, salas de dança e cabaret”.

Para ajudar na tarefa de testar toda a população em 72 horas, o Governo “solicitou apoio ao governo da província de Guangdong”, que “de imediato (...) organizou uma equipa técnica de 300 profissionais qualificados”, que foram distribuídos para “apoiar nos trabalhos dos vários postos de teste de ácido nucleico”.

No mesmo dia, o Governo agradeceu “os enormes esforços” das autoridades de Guangdong, afirmando esperar que, “com o apoio da equipa” enviada, a “eficácia na realização” dos testes em massa aumente, “reduzindo, deste modo, o tempo da espera dos residentes”.

Na resposta ao novo sur-



©GCS

to, o Governo anunciou também a entrada em funcionamento integral do Centro de Operações de Protecção Civil (COPC).

### SEM HESITAÇÃO

Assim que foram confirmados os novos casos de Covid-19 da variante Delta em Macau, o Centro de Coordenação de Contingência do Novo Tipo de Coronavírus iniciou diligências para aplicar medidas de confinamento, gestão e controlo, com base em níveis de risco e de acordo com o estabelecido no plano de prevenção e controlo com mais precisão contra a epidemia, baseado em zonas e níveis.

Foi então delineada uma zona vermelha que inclui locais e edifícios classificados

como zonas de prevenção e controlo directamente ligados aos quatro infectados. Desta forma, as autoridades procederam ao isolamento e testagem dos contactos próximos, que ficaram assim impedidos de sair da zona, só podendo levantar materiais e bens de consumo atribuídos pelos profissionais de saúde nos locais indicados, de forma a reduzir as deslocações o mais possível.

Ao mesmo tempo que as autoridades começaram elaborar a lista das pessoas que possam ter contactado com os infectados, em cinco outros edifícios que se situam perto dos três edifícios da zona de prevenção e controlo, foram adoptadas medidas idênticas, com a diferença de que o có-



©GCS

digo de saúde destas pessoas é amarelo em vez de vermelho, podendo realizar a testagem periódica a que estão obrigados, pelo seu próprio pé no hospital Kiang Wu.

Numa conferência de imprensa marcada de urgência no dia seguinte à confirmação dos novos casos, o Chefe do Executivo defendeu acreditar que, após o surgimento destes casos, Macau poderia voltar “gradualmente à normalidade” no espaço de duas semanas – ou seja, antes do final de Agosto.

“Se as informações do percurso dos casos confirmados demonstrarem que a origem da infecção corresponde ao estudo e à avaliação actual do Governo da RAEM, ou seja, que foi devido ao voo onde o paciente esteve e não proveniente de um caso desconhecido existente na comunidade local, espera controlar a situação epidémica dentro de 14 dias e permitir que a cidade volte a ser considerada uma região de baixo risco”, assegurou Ho Iat Seng.

Pelas 22h00 do dia 10 de Agosto, uma semana após a confirmação dos novos casos, foi declarado o final do estado de prevenção imediata através de um Despacho do Chefe do Executivo.

## VACINAÇÃO SEGUE EM MARCHA

Durante os dias em que estavam a ser realizados os testes de ácido nucleico em toda a população, o Governo decidiu suspender a vacinação para concentrar esforços na conclusão dos testes.

“A vacinação é uma urgên-

cia e uma necessidade.” A afirmação é do director dos Serviços de Saúde e tem sido repetida várias vezes com o intuito de sensibilizar a população para tomar a vacina e permitir que a normalidade seja retomada na cidade. “A nível individual, actualmente foram tomadas 160 milhões de doses em todo o mundo, e isso mostra a segurança das vacinas”, referiu Alvis Lo, numa das conferências de imprensa dedicadas às actualizações sobre a pandemia. “Ape-lo a todos para que tomem a vacina o mais rápido possível (...) Se não tivermos a barreira imunológica é difícil não ficar sujeito a isolamento”, insistiu o director.

A barreira imunológica atinge-se quando pelo menos 70 por cento da população estiver vacinada. Em Macau, cerca de um terço foi inoculada, mas a taxa de vacinação contra a Covid-19 tem estado a subir. Dados oficiais indicam que aumentou 10 por cento em dois meses. Em Maio,





as autoridades lamentavam a procura reduzida, quando somente 72 mil pessoas tinham tomado uma dose das vacinas Sinopharm e BioNtech – as duas das marcas disponíveis na região.

Até 16 de Agosto, cumulativamente, foram administradas 561.045 doses da vacina, num total de 309.579 pessoas vacinadas, das quais, 56.282 com a primeira dose da vacina e 253.297 pessoas completaram as duas doses da vacina. “O Centro de Coordenação de Contingência do Novo Tipo de Coronavírus apela a todos os residentes para administrar a vacina de modo a se protegerem, pro-

tegerem os membros da sua família até criar uma barreira imunológica para proteger a sociedade de Macau”, realça o organismo.

O aumento do número de casos na província vizinha de Guangdong assim como os incentivos atribuídos pelo sector privado contribuíram para o acréscimo da vacinação.

Os vários centros de vacinação espalhados pela cidade têm sido outra das medidas do Executivo para facilitar o processo. Ao todo são 16 postos, preparados para inocular até cerca de 10 mil pessoas por dia.

Os Serviços de Saúde têm reiterado a urgência de ter a

**ATÉ 16 DE AGOSTO,  
CUMULATIVAMENTE, FORAM  
ADMINISTRADAS 561.045  
DOSES DA VACINA, NUM  
TOTAL DE 309.579 PESSOAS  
VACINADAS, DAS QUAIS,  
56.282 COM A PRIMEIRA  
DOSE DA VACINA E 253.297  
PESSOAS COMPLETARAM  
AS DUAS DOSES DA VACINA.**

população vacinada. “A maneira mais eficaz de prevenção e controlo da epidemia é a criação de uma ‘barreira imunológica comunitária’ através de inoculação de vacina contra Covid-19 para cortar a propagação do vírus”, repetem os Serviços. “Importa referir que a inoculação pode reduzir significativamente os sintomas graves e a taxa de mortalidade, em caso de infeção.” Até ao fecho desta edição, tinham sido registados 63 casos de Covid-19 em Macau, sem vítimas mortais. Desde o início da pandemia, nenhum profissional de saúde foi infectado e não foi detetado surto comunitário. M

MOÇAMBIQUE

# Ensino do mandarim cresce a largos passos

A caminho de completar uma década de existência, o Instituto Confúcio na Universidade Eduardo Mondlane, em Moçambique, tem aumentado de forma exponencial a sua oferta formativa devido à uma forte demanda pela aprendizagem do mandarim. No ano lectivo 2020/2021, foram mais de 2200 alunos inscritos nos cursos de cultura e língua chinesa

Texto | Dalton Siteo

Fotos | Salvador Sigaúque



**C**orria o ano de 2011, quando a Universidade Normal Zhejiang, na China, e a Universidade Eduardo Mondlane (UEM) firmaram um memorando para o estabelecimento do primeiro Instituto Confúcio (IC) naquele país africano. O projecto concretizou-se em 2012, quando os primeiros professores chegaram da China para iniciar a oferta de cursos de cultura e língua chinesa. Desde então, além de cursos livres de língua, a UEM passou também a oferecer uma licenciatura em Língua e Cultura Chinesa, em 2016, tendo os primeiros licenciados saído para o mercado de trabalho em 2020.

João Gomes da Silva, director executivo do Instituto Confúcio na UEM explica, à MACAU, que a principal missão do IC é difundir a língua, a cultura, a arte e a história da China, e que, para alcançar esses objectivos, a UEM tem apostado em três vertentes: cursos livres, eventos culturais e uma licenciatura. “Oferecemos cursos que são abertos para o público em geral e aos estudantes da UEM. Nesta modalidade as pessoas vêm cá e inscrevem-se, começam a aprender do nível iniciante. É quase gratuito, considerando os valores simbólicos que cobramos. Isto, porque nossa presença aqui tem apoio do Governo chinês e o objectivo é garantir que muitos tenham acesso”, explicou o director executivo da CI-UEM.

Noutra modalidade, os ministérios do Governo moçambicano e instituições do Estado solicitam cursos de

mandarim feitos à medida para o seu pessoal. “Fazem esse requerimento em função do interesse de cada sector, nós preparamos os módulos e alocamos um professor que vai dar aulas na instituição, uma ou duas vezes por semana. Muitas vezes é preferível que esses cursos se realizem no local de trabalho dos beneficiários”, explica o responsável.

João Gomes da Silva aponta que há cada vez mais demanda de vários sectores em Moçambique por esses cursos de mandarim, já que as relações comerciais e culturais entre o país africano e a China têm sido mais e mais expressivas (ver caixa). Apenas no ano académico de 2020/2021, o IC na UEM teve 2229 alunos matriculados nos seus cursos de curta duração. A maior evidência do interesse dos moçambicanos pelo mandarim, segundo o dirigente, foi a introdução da licenciatura em língua e cultura chinesa, na Faculdade de Letras e Ciências Sociais da UEM. “Para além dos cursos de curta duração que promovemos para o público em geral, foi marcante a introdução do curso com o grau de licenciatura na UEM, em 2016. E em 2020, tivemos os primeiros 20 graduados”, destacou.

#### INVESTIR EM TALENTOS LOCAIS

Actualmente, o curso de licenciatura em língua e cultura chinesa é assegurado por professores enviados da China, porém há um plano de “moçambicanizar” o corpo de docentes do curso. A estratégia



Além de aulas de língua, o Instituto aposta em actividades culturais



O novo edifício possibilitará alargar a oferta de cursos

passa por reter os melhores estudantes do curso de licenciatura e enviá-los para a China para programas de intercâmbio e formação, de forma a que prossigam os estudos de pós-graduação, para que, ao regressarem a Moçambique, possam ser integrados no corpo docente da UEM.

No grupo que graduou em 2020, foram retidos dois estudantes que desempenham actualmente o papel de assistentes estagiários e são remunerados pela China, estando em curso o processo da sua

**EM 2016, A UNIVERSIDADE  
EDUARDO MONDLANE LANÇOU  
A LICENCIATURA EM LÍNGUA  
E CULTURA CHINESA  
PARA DAR RESPOSTA  
À CRESCENTE DEMANDA  
PELA LÍNGUA CHINESA**

integração na UEM. Há já um professor moçambicano que está a fazer doutoramento na China, no âmbito do projecto de “moçambicanização” do quadro de docentes do curso.

Os recém-licenciados só veem benefícios no curso oferecido pela UEM. Depois de ter concluído os seus estudos em jornalismo, Argentina Macaringue decidiu, em 2017, entrar para o curso de licenciatura em língua e cultura chinesa da UEM. A ideia era aumentar a sua competitividade no mercado de trabalho e especializar-se na cobertura jornalística de temas ligados à China. O principal factor motivador foi ter visto um jornalista moçambicano a fazer uma reportagem para um canal de televisão chinês. Depois de ter estudado francês e inglês, considerava que o mandarim irá abrir-lhe muitas portas. Todas as disciplinas da licenciatura estão concluídas, faltando apenas a defesa da monografia de final de curso para ter o diploma na mão.

“O grande desafio destes quatro anos está relacionado com o uso correcto dos tons. Porque quando pronuncia-



João Gomes da Silva, director executivo do Instituto Confúcio

**ALÉM DO INVESTIMENTO EM MAPUTO, O INSTITUTO CONFÚCIO LEVA AS SUAS ATIVIDADES A OUTROS PONTOS DO PAÍS, TENDO JÁ ENVIADO PROFESSORES A SOFALA E NAMBULA**

## RELAÇÕES ESTÁVEIS

As relações diplomáticas entre a República Popular da China e Moçambique foram estabelecidas em 1975. Em 2016, os dois países actualizaram as suas relações ao nível de Parceria Estratégica Global. Desde então, o relacionamento tem-se desenvolvido sem sobressaltos, com a assinatura de acordos de comércio e protecção de investimento. Em 2020, as trocas comerciais bilaterais cifraram-se em 2,57 mil milhões de dólares americanos. No universo dos países de língua portuguesa, Moçambique é o quarto parceiro comercial da China em volume de exportações e importações. A China exporta para Moçambique principalmente produtos electromecânicos, materiais de aço, e vestuário e calçado, e importa de Moçambique matérias-primas como madeira, minérios e produtos agrícolas.

mos de forma incorrecta, corremos riscos de dizer muitas outras coisas. Escrever os caracteres também não é uma tarefa nada fácil. Mas é interessante, porque é uma língua completamente diferente de todas que estamos familiarizados e é tudo uma questão de atenção e dedicação”, avaliou a estudante.

Actualmente, Argentina Macaringue está já a trabalhar profissionalmente com a língua. Desempenha funções de tradutora e intérprete numa empresa de exportação de marisco. O desejo de encaixar o chinês na sua formação em jornalismo e comunicação ainda está de pé.

## ALÉM DA CAPITAL

Paralelamente ao trabalho que tem sido realizado em Maputo, João Gomes da Silva partilhou que o IC na UEM

desenvolve actividades em outros pontos do país, como na província de Sofala, situada no centro do país, e Nampula, a norte.

“Normalmente, enviamos dois ou três professores da China para Nampula e Sofala. Em Nampula, por exemplo, estamos a fazer um trabalho muito forte com a Universidade Lúrio (Unilúrio). A nossa delegação tem promovido formações de chinês em toda a região norte. E está para abrir um curso de chinês de nível de licenciatura na Ilha de Moçambique, numa das faculdades da UniLúrio”, acrescentou.

Convidado a avaliar a adesão e o nível de evolução dos moçambicanos na aprendizagem do chinês, o director executivo do IC mostrou-se positivamente surpreendido. “É

apreciável como o estudante moçambicano tem muita curiosidade e vontade de aprender a cultura e a língua chinesa. É um idioma novo em Moçambique e com um mercado atractivo. E é simplesmente fenomenal como o aluno moçambicano consegue falar chinês em poucos meses. Os docentes ficam surpreendidos com as conversas em chinês dos estudantes, que ouvimos nos corredores”, enalteceu.

### MAIS ESPAÇO

Dada à elevada demanda pelos cursos do IC na UEM, um novo edifício para albergar o organismo começou a ser construído em 2018, ao lado do futuro Centro Cultural Moçambique-China, uma imponente infra-estrutura que ocupa 20 mil metros quadrados. Apesar de o Centro Cultural não pertencer ao Instituto, a proximidade leva Gomes da Silva a ter boas perspecti-

vas de exploração do espaço e das relações quando estiver pronto.

As novas instalações do IC ainda não foram oficialmente inauguradas devido às restrições da pandemia de Covid-19, mas as salas de aula e todas as actividades já foram transferidas para o edifício moderno de dois andares.

No local, funcionam duas instituições de ensino: metade do edifício pertence à Escola de Comunicação e Artes da UEM; e a outra metade pertence ao Instituto Confúcio. O estabelecimento foi construído com apoio da República Popular da China, e a parte moçambicana ficou com o dever de equipá-lo e cuidar das despesas correntes de manutenção.

Na opinião de Gomes da Silva, a mudança para as novas instalações foi ouro sobre azul. “Antes estávamos em salas pequenas e emprestadas. Estávamos a funcionar aper-



Juntamente com os professores, os alunos fazem apresentações culturais

tados, tendo em conta as necessidades que a UEM tem. Agora temos um edifício próprio, com dois andares, anfiteatro, salas de aulas e gabinetes. As possibilidades são imensas e o nosso campo de acção aumentou.”

A cooperação com o futuro Centro Cultural parece risonha, como explica o responsável. “Como Instituto Confúcio, temos convidado artistas chineses para virem

fazer espectáculos em Moçambique. Promovemos também digressões com intuito de promover a cultura e a literatura da China. E temos utilizado o Centro Cultural Universitário da UEM ou o Hotel Glória. Quando o Centro Cultural sino-moçambicano estiver pronto, temos imensas possibilidades de promover acordos. Portanto, vejo-o com muito optimismo e entusiasmo.” M



O ensino da língua chinesa é feito também através de uma forte exposição às tradições culturais

**Fórum promove investimento em infra-estruturas no Brasil** • O 12.º Fórum Internacional sobre o Investimento e Construção de Infra-estruturas (IIICF, na sigla inglesa) vai incluir o 7.º Fórum para a Cooperação em Infra-estruturas entre a China e a América Latina, organizado pelo Ministério chinês do Comércio. O evento, da responsabilidade do Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau (IPIM), decorreu em finais de Julho na RAEM. O fórum teve entre os seus objectivos promover a Plataforma de Serviços para a Cooperação Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa. O IIICF contou com a participação de 14 associações dos sectores da construção civil e financeiro de Macau como entidades co-organizadoras, num evento misto, com a componente presencial e transmissão online.



**Moçambique quer mais cooperação com a China para acelerar recuperação económica** • Moçambique quer reforçar a cooperação com a China contra a pandemia da Covid-19, para promover a recuperação da economia local, avançou a Embaixada chinesa em Maputo. O ministro da Saúde, Armindo Tiago, e o ministro dos Recursos Minerais e Energia, Ernesto Tonela, apelaram a uma maior cooperação bilateral, numa reunião com o embaixador chinês em Moçambique, Wang Hejun, no início de Julho. Armindo Tiago elogiou a contribuição chinesa para o programa global de vacinação que tem ajudado os países africanos, incluindo Moçambique, a obter vacinas contra a Covid-19. A China auxiliou Moçambique a relançar projectos bilaterais que haviam sido suspensos no início da pandemia, notou Ernesto Tonela, que apelou a uma maior cooperação na área dos recursos minerais e energia. Wang Hejun prometeu reforçar a cooperação sino-moçambicana contra a Covid-19, nomeadamente ajudando Moçambique a obter mais doses de vacinas de produção chinesa.

**Parque Guangdong-Macau promove medicina tradicional chinesa no Brasil** • Uma sessão de bolsas de contacto realizada em Julho terminou com acordos assinados entre 15 fabricantes de produtos de medicina tradicional chinesa e oito distribuidores brasileiros, avançou o Parque Científico e Industrial de Medicina Tradicional Chinesa para a Cooperação entre Guangdong-Macau. Num comunicado, o parque diz que o evento, realizado num formato misto – presencial e por videoconferência – na cidade de Zhuhai, reuniu reguladores médicos da China e do Brasil, para discutir o registo e supervisão dos produtos de medicina tradicional chinesa. No seu discurso durante o evento, a Presidente do Parque, Lu Hong, prometeu criar uma plataforma comercial onde empresas da China e do Brasil possam vender e comprar produtos de medicina tradicional chinesa.

Rafael Rodrigues Paulino, côsul-geral do Brasil em Hong Kong e Macau e delegado do Brasil junto do Fórum Macau, disse esperar um reforço da cooperação sino-brasileira na indústria dos produtos de medicina tradicional chinesa.



**Angola identifica China como prioridade para atrair investimento** • A Agência de Investimento Privado e Promoção das Exportações (Aipex) de Angola incluiu a China numa lista de 27 países prioritários para a atracção de investimento privado. Os países foram seleccionados em função da especialização do seu investimento externo, nomeadamente em sectores de actividade cujo desenvolvimento Angola considera essencial. Além da China, a lista inclui países como o Reino Unido, Alemanha, Japão, Coreia do Sul e Estados Unidos. A lista faz parte do plano estratégico da Aipex para 2021, voltado para a captação de investimento directo estrangeiro.



### Aumento exponencial no interesse por certificado de portugueses

• O Instituto Português do Oriente (IPOR) tem vindo a registar um crescimento “exponencial” no interesse pela certificação do português como língua estrangeira, segundo o presidente do organismo, Joaquim Ramos. O IPOR, sediado em Macau, faz cerca de 400 exames de certificação por ano, atraindo cada vez mais formandos do Interior do País, incluindo interessados na cultura portuguesa e em seguir uma carreira ligada à tradução. O Instituto tem também atraído investidores interessados em obter certificação de domínio básico do português, no âmbito de processos de candidatura ao programa de Autorização de Residência para Actividade de Investimento em Portugal, também conhecido por programa dos “vistos dourados”, acrescentou Joaquim Ramos. Há ainda uma procura crescente de empresários que querem aprender a língua portuguesa para investir no Brasil, em Cabo Verde e, mais recentemente, em Moçambique.



### Fórum discute oportunidades de negócios abertas por cooperação Brasil-Portugal-China

• O 32.º Fórum de Internacionalização de Empresas, realizado em Junho, debateu as oportunidades de desenvolvimento de negócios e de acordos institucionais no âmbito da cooperação entre o Brasil, Portugal e a China. Alberto Carvalho Neto, presidente da Associação de Jovens Empresários China-Portugal, abordou o tema de como o Brasil pode aproveitar as crescentes ligações sino-lusófonas para aceder aos mercados europeus e asiáticos. Já Daniel Lau, embaixador institucional para a China no Instituto Brasileiro para Desenvolvimento das Relações Empresariais Internacionais, abordou a forma como as empresas brasileiras podem participar nos investimentos chineses no Brasil. O Fórum de Internacionalização de Empresas é um ciclo de eventos organizado por entidades brasileiras, que visa promover a internacionalização da economia do país sul-americano.



### China lidera lista de vistos do Brasil para trabalhadores qualificados

• Os cidadãos chineses lideraram, em 2020, a lista do Brasil de autorizações de trabalho para trabalhadores qualificados, seguidos por cidadãos dos Estados Unidos, Japão e França. Segundo o Observatório das Migrações Internacionais do Brasil (OBMigra), os chineses foram ainda a segunda nacionalidade a receber o maior número de autorizações de trabalho para fins laborais e investimentos, só superada pelos cidadãos das Filipinas. O Observatório, sob a tutela do Ministério brasileiro da Justiça e Segurança Pública, revelou que a atribuição de autorizações de trabalho para trabalhadores qualificados diminuiu 21,8 por cento em termos anuais em 2020. De acordo com um relatório divulgado no final de Junho, o número de registos de imigrantes no Brasil registou uma redução de quase 50 por cento em 2020, devido à pandemia da Covid-19. A cidade de Boa Vista, no noroeste do Brasil, foi a que recebeu mais registos de imigrantes no ano passado, seguida pela cidade de Manaus e pela metrópole de São Paulo, no sul do país.

### Banco da China em Macau quer reforçar laços financeiros com mercados lusófonos

• O presidente da sucursal de Macau do Banco da China (BOC, na sigla chinesa), Li Guang, disse que o banco estatal chinês quer reforçar, após a pandemia da Covid-19, o intercâmbio e cooperação com o sector financeiro dos países de língua portuguesa. O responsável prometeu que o BOC irá enviar esforços para ajudar Macau a criar uma plataforma para a prestação de serviços financeiros entre a China e os países de língua portuguesa.



**Residentes de Macau reforçam investimentos em Portugal e no Brasil**

• Os residentes de Macau tinham em carteira, no final de 2020, o equivalente a cerca de 494,1 milhões de patacas (US\$61,7 milhões) em títulos emitidos por entidades registadas em Portugal e no Brasil, segundo dados da Autoridade Monetária de Macau (AMCM). O valor de mercado da carteira de investimentos nos países de língua portuguesa aumentou 12,2 por cento em relação ao final de Junho do ano passado. A AMCM revelou que os investimentos totais em títulos por parte dos residentes de Macau – incluindo indivíduos, o Governo e outras pessoas colectivas – atingiram 1,025 biliões de patacas, um aumento de 6,4 por cento só na segunda metade de 2020. A maioria desse valor, 621 mil milhões, foi investida em obrigações a longo prazo, mais 6,8 por cento do que no final de 2019.



**Portugal realizou final local de concurso de proficiência em língua chinesa**

• A delegação do Instituto Confúcio na Universidade de Lisboa recebeu, em Junho, a final local do Chinese Bridge – Concurso de Proficiência em Chinês para Estudantes Estrangeiros Universitários. A final foi realizada através de videoconferência devido à pandemia da Covid-19, sublinhou num comunicado a Embaixada da China em Portugal, um dos organizadores do evento. Os juizes escolheram Teresa Gabriela Leão, estudante da Universidade do Minho, como a vencedora, após assistirem os concorrentes a discursar em chinês e a demonstrarem os seus talentos artísticos. O embaixador da China em Portugal, Zhao Bentang, disse durante a cerimónia esperar que os estudantes portugueses de mandarim possam servir de ponte de comunicação entre os dois países.



**Empresas de Macau vendem produtos lusófonos em Xangai**

• As vendas da Sardinia Macau Ltd, incluindo de produtos alimentares portugueses, foram satisfatórias durante a Semana de Macau em Xangai, evento promocional que decorreu em Junho, defendeu o director-geral da empresa, Heiman Sou. Cerca de 40 empresas que fabricam produtos em Macau ou representam marcas de Macau ou produtos dos países de língua portuguesa participaram na Semana de Macau em Xangai, avançou o Instituto de Promoção do Comércio e Investimento de Macau (IPIM). O evento levou à popular rua pedonal de Yuanmingyuan, em Xangai, várias zonas temáticas e incluiu ainda sessões de bolsas de contactos e provas de produtos alimentares de Macau. Celebidades de Macau e do Interior do País foram convidadas a realizar transmissões em directo durante o evento para promover as actividades tanto através da Internet como ao vivo.



### Vice-Ministro chinês quer Macau como ponte científica e tecnológica para a lusofonia

• O vice-ministro da Ciência e Tecnologia da República Popular da China, Huang Wei, quer que Macau acelere o estabelecimento do Centro de Intercâmbio em Ciência e Tecnologia e Transformação de Resultados entre a China e os Países de Língua Portuguesa. Este centro permitirá a Macau desempenhar plenamente o seu papel único de plataforma, disse o responsável durante a 15.ª reunião do Conselho de Cooperação de Ciência e Tecnologia entre o Interior do País e Macau, que teve lugar em Junho. O director dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico de Macau, Tai Kin Ip, apresentou, durante a reunião, um projecto de concepção preliminar relativo à construção do centro, a ter sede em Macau. O secretário para a Economia e Finanças de Macau, Lei Wai Nong, acrescentou que a inovação científica e tecnológica será essencial para promover a diversificação económica da cidade.



### Chineses são os que gastam mais em imobiliário em Portugal

• Os compradores chineses foram os que mais gastaram, em média, em imóveis adquiridos em Portugal em 2019: mais de 373 mil euros (quase US\$454 mil) por unidade, segundo um estudo da Associação Portuguesa de Resorts. O estudo revela que os compradores chineses adquiriram 443 imóveis dos 19.520 comprados por estrangeiros em Portugal em 2019. A China foi a quinta mais importante fonte de investimento estrangeiro no imobiliário em Portugal em 2019, atrás da França, Reino Unido, Brasil e Alemanha. O estudo revela que cada euro investido por um estrangeiro no imobiliário em Portugal gera, em média, sete euros para a economia do país, no espaço de cinco anos. O estudo foi feito com base em dados do Instituto Nacional de Estatística de Portugal, do Gabinete de Estatísticas da União Europeia e da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico.



### Documentário brasileiro mostra recuperação de Wuhan após Covid-19

• A plataforma multimídia brasileira Globoplay publicou recentemente um episódio de uma série documental dedicada aos esforços de vacinação contra a Covid-19, o qual inclui segmentos na cidade de Wuhan, capital da província de Hubei, no centro da China. O quinto episódio da série “A Corrida das Vacinas” – lançada em Abril – mostra como a vacinação ajudou a população de Wuhan a regressar a uma vida normal após a pandemia, refere o China Daily. Segundo o jornal estatal chinês, o episódio nasceu da cooperação entre a Globoplay, detida pela televisão brasileira Globo, o canal em inglês da televisão local Wuhan Broadcasting and Television Station, e um doutorando na Universidade de Ciência e Tecnologia de Huazhong, que vive em Wuhan há mais de uma década.



### Construção de ponte no Brasil por empresas chinesas cria milhares de postos de trabalho

• A construção de uma ponte rodoviária, a cargo de um consórcio formado por dois grupos estatais chineses – a China Communications Construction Co. Ltd e a China Railway 20 Bureau Group Corp –, vai criar 8000 postos de trabalho no Brasil. O projecto inclui a construção de uma ponte de 12,4 quilómetros a ligar Salvador, capital do Estado da Bahia, à ilha de Itaparica, assim como 4,2 quilómetros de acessos em Salvador e uma rede rodoviária com 30,2 quilómetros em Itaparica. Segundo o jornal *People's Daily*, o vice-governador da Bahia, João Leão, disse que as obras vão arrancar assim que todos os trabalhadores estejam vacinados e acrescentou que a ponte vai ajudar a gerar 100 mil postos de trabalho nos próximos 30 anos. De acordo com o jornal estatal chinês, o Governador da Bahia, Rui Costa, defendeu que o projecto é um passo significativo para a cooperação pragmática entre o Brasil e a China.



# Marcas Típicas

O Estabelecimento de Comidas Lok Kei, as Pastelarias Ng Teng Kei e Fong Kei juntam-se à lista de Marcas Típicas de Macau por também preservarem a tradição. A antiguidade fez delas locais emblemáticos na cidade

Texto | Catarina Brites Soares

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro



雞仔餅

# Tudo como antes

O negócio começou pela mão de Kou Fong, em 1902, que decidiu mudar de vida. Os antepassados, conta o bisneto, eram pescadores e o bisavô entendeu que era o momento de enveredar por outra via face ao declínio do sector.

Foi assim que abriu uma pastelaria com casa de chá, que também servia dim-sum, que vai na quarta geração e é uma das referências do Guia Michelin. Kou Chi Kei, de 25 anos, acaba de assumir o negócio com 119 anos. A Pastelaria Fong Kei produz das iguarias mais célebres em Macau: os biscoitos de amêndoa. Os biscoitos e bolachas com diversos sabores fizeram dela paragem incontornável para os inúmeros turistas e locais que enchem a Rua do Cunha.

Nas vitrinas vêem-se os vários biscoitos que tornaram a pastelaria famosa. O cheiro denuncia o negócio com mais de um século. As fornadas são umas a seguir às outras de bolos, biscoitos e bolachas. As escadas estreitas levam-nos ao andar de cima onde, em redor de uma mesa grande no centro da sala, estão cinco trabalhadores: uns amassam, outros moldam e outros empacotam.

As paredes de azulejos verdes e brancos do piso de baixo dão lugar ao branco do cale com vigas de madeira no tecto no andar superior, onde ainda são as ventoinhas que ajudam a combater o calor. “Pensámos em substituir por aparelhos de ar condicionado, mas a estrutura não aguentaria as obras e queremos manter a loja como sempre foi”, afirma o bisneto do mentor do negócio, que assumiu as rédeas há três anos.

Kou Chi Kei conta à MACAU que a marca foi um salão de chá até 1974, quando se cingiu a pastelaria porque a outra vertente do negócio não era rentável. Antes de chegar a sua vez, o comércio ainda passou pelas mãos do avô, Kou Hong Kau, e do tio, Kou Pui Kei. Essa “herança” moldou-lhe o destino e afastou-o do sonho de seguir Medicina ou Engenharia. “Se não fosse eu, ninguém podia fazê-lo. Os meus tios não tiveram filhos e, além da tradição, a minha irmã também não queria porque seguiu Enfermagem”, ressalva o jovem que acabou por estudar Gestão Empresarial, em Boston, nos Estados Unidos.

Iniiciou-se nas lides do negócio de família em 2018, assim que acabou o curso, aos 22 anos. Começou a meter as mãos na massa e a aprender no

Verão de 2017 e dia 1 de Janeiro de 2018 ficou encarregue de levar por diante a herança.

“No início custou-me. Questionava-me porque tinha de ser eu. Com o tempo habituei-me à ideia e agora já sinto orgulho quando vejo que as pessoas apreciam os nossos produtos. Sinto que é minha obrigação continuar o negócio de família”, vinca.

Kou Chi Kei é a cara da marca, ainda que conte com a ajuda dos pais. “Toda a família acaba sempre por estar envolvida de uma maneira ou de outra. É um negócio de família. O meu tio era o gerente porque era o mais velho, mas o meu pai sempre ajudou”, esclarece. “O mais difícil foi memorizar a quantidade dos ingredientes. Como é tudo feito de forma artesanal, tenho de perceber se a massa está no ponto com as mãos. Só com a prática é que consegui”, detalha.

Os biscoitos de carne, invenção do bisavô, e o de amêndoas são os mais procurados, mas a lista é extensa. O Bolo de Mulher, de Porco Cozido, de Pêssego, de Nozes, de Ovos e o de Rolo de Banana completam o menu. “Antes do meu bisavô não havia este tipo de bolos em Macau”, garante, orgulhoso.

As receitas originais e a antiguidade fizeram da Fong Kei uma das 12 Marcas Típicas de Macau, em 2019. “Cumprimos os requisitos facilmente. Somos uma marca centenária”, salienta. Kou Chi Kei confessa que ainda considerou dar uma volta à empresa: modernizar, abrir mais lojas e comprar máquinas foram algumas das possibilidades que ponderou. Acabou por desistir da ideia porque percebeu que o segredo estava em preservar a tradição. “É a confeção artesanal e a localização numa zona característica que distinguem a marca e lhe dá identidade”, realça.

Há, no entanto, uma mudança que quer cumprir: finalizar o que o bisavô deixou por fazer. “Há mais receitas inventadas por ele e que quero pôr em prática”, vinca.

As portas estão abertas das 9h00 às 21h00, mas o dia começa antes. A mãe é a primeira a chegar para adiantar os recheios, que começam a ser preparados às 6h00. “É ela que faz tudo para ficar pronto, mas também porque os segredos não podem ser conhecidos pelos restantes trabalhadores”, refere. Às 8h30 entram Kou e os 10 funcionários, responsáveis pelo resto do processo e fornadas sucessivas que saem até às 16h00. M

“A CONFEÇÃO ARTESANAL E A LOCALIZAÇÃO NUMA ZONA CARACTERÍSTICA COMO A RUA DO CUNHA SÃO O QUE DISTINGUEM A MARCA E LHE DÁ IDENTIDADE”





## Massas como antigamente

O filho é quem conta a história do negócio que o pai continuou depois do avô, oriundo de Shunde, na província de Guangdong, que rumou a Macau para fugir à Guerra Civil na China. Foi em 1945 que o Estabelecimento de Comidas Lok Kei deu os primeiros passos, ainda sem um espaço fixo e de forma ambulante. Os avós começaram como vendilhões, fazendo uso de um carrinho que deambulava à procura de vender a massa caseira fina ou grossa, acompanhada de carne de vaca ou de pés de galinha. As opções eram escassas, mas havia um detalhe que faz a diferença até hoje. “Desde o início que fazemos os jook-sing noodles”, salienta Lei Man Lung, referindo-se a um tipo de massa muito rara tradicional em Macau, Hong Kong e algumas zonas de Guangdong. As massas, feitas de ovos de pata, são tão finas que se assemelham a fios de cabelo. Ficaram conhecidas como “massa de jook-sing”, por serem amassadas com canas de bambu (jook-sing, em cantonês), técnica que, entretanto, foi considerada

**“TANTO AS REFERÊNCIAS DO GUIA MICHELIN COMO O SELO DA MARCA TÍPICA DE MACAU SÃO RECONHECIMENTOS DO NOSSO TRABALHO E DA QUALIDADE QUE CONSEGUIMOS MANTER”**

património cultural intangível de Macau.

Em 1966, o casal largou o carrinho e abriu o primeiro restaurante nas imediações da Rua de Guimarães. “A minha avó tinha muitos planos e precisava de mais espaço para preparar a comida. Além disso, passavam o ano todo debaixo de sol ou da chuva na rua. Como já podiam, decidiram arrendar uma loja. Na zona frontal era o restaurante e eles viviam na parte traseira”, conta o neto, gerente desde 2019.

Quatro anos depois, o casal volta a mudar, desta feita para a Travessa da Saudade do Patane, onde se mantém hoje o estabelecimento. O restaurante ocupa agora três casas, entre o caos da Rua da Ribeira do Patane e a calma do Porto Interior. O carrinho com que o avô e a avó começaram a ganhar a vida ali permanece, em frente à entrada envidraçada decorada com imagens dos pratos, dos vários selos Guia Michelin e de personalidades.

O local foi escolhido a dedo a pensar no cinema que existia ao lado e na clientela potencial que teria onde ‘matar’ a fome antes ou depois dos filmes. O pai, Lei Seng Kai, começou a trabalhar aos 10 anos de idade. O pouco di-

nheiro, que não sobrava para estudar, obrigou-o a ajudar no negócio e aprender a técnica da massa de jook-sing logo em criança. “Comigo aconteceu mais ou menos o mesmo. Não gostava de estudar e comecei a ajudar cedo. Vinha da escola, ficava a ver o meu pai e foi assim que aprendi”, confessa Lei.

Quando o avô morreu, o pai tinha 14 anos e decidiu manter a loja, que era o único meio de sustento da família. Com a ajuda das duas irmãs mais novas e da mãe, alargou o menu e incluiu canja. A determinação teria desfechos mais ambiciosos quando teve meios para crescer e começou a recrutar mão-de-obra nos anos de 1980. Hoje o restaurante oferece perto de 100 pratos e emprega 10 funcionários.

Há dois anos foi a vez de Lei Man Lung substituir o pai, apesar de o ajudar desde a infância. “Não estudei muito e por isso dediquei-me ao restaurante”, afirma. Mostra-nos um vídeo dele a fazer a massa e admite o peso do legado. “O maior desafio é manter a reputação que a minha família criou. Sinto alguma pressão. Hoje é mais complicado. Com a televisão e a Internet, um erro ou uma falha tem um enorme impacto na marca”, lamenta.

Interrompe a entrevista, vai a correr ao andar de cima e desce com um saco cheio de guias Michelin que dispersa sobre a mesa. Quer comprovar que a reputação de que fala é fundamentada. Há 11 anos consecutivos que a Lok Kei é recomendada pelo guia como local obrigatório quem visita Macau.

“Tanto as referências do Guia Michelin como o selo da Marca Típica de Macau são reconhecimentos do nosso trabalho e da qualidade que conseguimos manter”, defende.

Como mais uma prova do que atesta, recorre a fotos de personalidades da região no restaurante. O chef Hugo Leung Man To, o antigo Chefe do Executivo de Hong Kong Donald Tsang e o cantor Alan Tang são algumas das memórias que guarda no telemóvel.

Actualmente, o restaurante é famoso pela massa com wonton, massa de camarão e canja de caranguejo, mas o mais popular continua a ser a massa feita com a técnica de jook-sing.

A massa espalhada em forma de folha é dobrada várias vezes. Durante o processo de confecção, o artesão tem de ter a perfeita noção da proporcionalidade dos ingredientes, do nível

de secura ou humidade, dureza ou moleza e espessura para conseguir chegar à massa delgada.

Por norma, Lei Man Lung demora seis a oito horas para produzir perto de 20 cates – o equivalente a 10 quilos. “Primeiro faço a massa com ovos de galinha e de pata, e com seis tipos de farinha. Formo rectângulos e vou saltando com a cana de bambu até que fique mesmo muito fina”, explica o herdeiro com 38 anos, menos 30 que o pai com 67.

“Sinto muito orgulho e que tenho muita sorte. Graças à dedicação do meu avô e do meu pai, tenho um negócio sem ter sido obrigado a fazer o caminho duro que eles fizeram”, afirma. Sobre o futuro, relativiza e diz não estar preocupado, apesar de ressaltar: “Espero que o meu filho aprenda a fazer a massa desta forma artesanal, que é completamente diferente da que é feita à máquina”. M



## Bolos de geração em geração

Localizada num dos bairros mais tradicionais da cidade, locais e turistas deslocam-se de propósito a São Lourenço para comprar os bolos, biscoitos e bolachas da pastelaria Ng Teng Kei. Há dois que se destacam: o bolo frio e o bolo de feijão. A marca junta a história de três gerações, 70 anos de trabalho e tornou-se parte da memória colectiva de Macau.

À MACAU, o herdeiro da segunda geração, Ng Kuok Weng, contou a história da marca – que se confunde com a da família –, mas sem revelar como se fazem os bolos que tornaram a pastelaria famosa.

O negócio começou com os pais, em 1949. Migrantes em Macau, decidiram criar uma fonte de rendimento próprio e começaram por fazer os bolos tradicionais de Chaozhou, de onde vinham, como o bolo frio, que é crocante por fora e macio por dentro, com o aroma de ovos e que se vende somente no Outono e Inverno para que o açúcar no exterior não derreta e se mantenha estaladiço. À receita tradicional da terra natal, juntaram outra criada pelo pai: o bolo de feijão, parecido a um mochi japonês com recheio de feijão vermelho.

Foi com os bolos ao ombro que o casal Ng Lok Chun e Hoi Cheng Lan começou a vender de forma ambulante. “O meu pai sempre gostou muito de feijão vermelho e começou a pensar o que podia fazer; foi experimentando e inventou esta receita”, conta o filho.

“OS NOSSOS BOLOS FAZEM PARTE DA MEMÓRIA COLECTIVA DA CIDADE E QUERO QUE ASSIM CONTINUE”



Bairro de Toi San, Rua da Palha, Mercado Vermelho e Praça de Ponte e Horta eram alguns dos pontos que calcorreavam a pé. Na década de 1950, o casal decidiu comprar uma carrinha que passa a fazer a vez da vara. Apesar de terem mais mobilidade, era no Mercado da Mitra e na Rua da Palha que estacionavam para ficarem próximos da escola do filho, na altura com quatro anos.

Em 1954, transferem-se então para a zona de São Lourenço, na Rua da Praia do Manduco, onde ficaram até hoje. Ng era conhecido como o Tio Teng, apelido que se aplica a quem não pára de trabalhar, e foi assim que surgiu o nome da pastelaria Ng Teng Kei. “Em 1961, deixei de estudar. Só tinha 11 anos, mas como não tínhamos muitos meios, tive de começar a trabalhar com o meu pai”, recorda Ng Kuok Weng. “Em 1993, passei a ser só eu a cozinhar, porque o meu pai já estava mais velho.”

A carrinha continuou a fazer de negócio até 2010, quando se mudam para a loja onde permanecem. A 28 de Junho abriram a que têm dentro do Mercado de São Lourenço e a 31 de Outubro a que está em frente do lado de fora, e a mais conhecida.

Ng Kuok Weng cozinhava, a mulher ajudava, como ainda hoje acontece apesar de também já terem passado o testemunho. No ano passado, foi a vez de um dos filhos ter assumido o negócio de família.

Aos 71 anos, decidiu que estava na hora de acalmar e deixar a geração seguinte continuar o legado. “Já é uma idade avançada. Desde os 11 anos que trabalho. Já lá vão 60”, refere.

Com 40 anos, o filho Ng Chi Kwong agarrou o negócio, um dos que obteve o título de marca típica de Macau, que acumula com prémios como o IFood Award 2020, quando a loja foi galardoada com o título de “A sobremesa favorita”.

De avental ao peito com o nome da pastelaria, Ng Chi Kwong dá o exemplo da imagem, renovada com o apoio do Governo por serem Marca Típica de Macau. Loja e embalagens ganharam nova cara. O logótipo mudou e nas caixas de cartão reciclado aparece um pequeno texto que conta a história da marca. “Senti-me orgulhoso por termos recebido este título. Um dos critérios é a antiguidade. Há lojas que podem ser mais conhecidas, mas não têm a nossa história”, defende o pai. “Os nossos bolos fazem parte da memória colectiva da cidade e quero que assim continue.”

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.

“SENTI-ME ORGULHOSO POR TERMOS RECEBIDO ESTE TÍTULO. UM DOS REQUISITOS É A ANTIGUIDADE. HÁ LOJAS QUE PODEM SER MAIS CONHECIDAS, MAS NÃO TÊM A NOSSA HISTÓRIA”

“OS NOSSOS BOLOS FAZEM PARTE DA MEMÓRIA COLECTIVA DA CIDADE E QUERO QUE ASSIM



# Pequenos passos para uma longa jornada

O Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM) completa 25 anos. Alunos e dirigentes partilham momentos que compõem a história com um quarto de século em que o IFTM tem procurado afirmar-se no panorama local, regional e internacional.

Texto | Catarina Brites Soares

Foi a primeira instituição de ensino superior inteiramente dedicada aos estudos do turismo e da hotelaria na região. Passados 25 anos, o Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM) é considerado uma entidade de referência. Atualmente, conta com três escolas, seis licenciaturas, mais de 300 funcionários e cerca de 1700 alunos.

Foi inaugurado em 1995, mas, na verdade, a história começa duas décadas antes. Em meados dos anos de 1970, o Governo de então decidiu que Macau devia ter oferta lectiva na área do turismo e é assim que nasce a Escola de Hotelaria e Turismo, na Colina de Mong-Há, em 1982, e onde se mantém até hoje a sede do ins-

tituto.

Quatro anos mais tarde, em 1986, The University of East Asia Polytechnic College abriu o primeiro programa em Gestão Hoteleira, que continuou a ser parte do currículo quando se tornou Instituto Politécnico de Macau.

A 15 de Setembro de 1995, é fundado então o IFTM, que absorveu o curso de Gestão Hoteleira que existia no Instituto Politécnico, e a Escola de Hotelaria e Turismo. Além desta unidade, mais centrada na formação profissional, foi criada mais uma outra com enfoque no ensino superior.

Virgínia Trigo foi a primeira presidente durante seis anos. Num vídeo gravado para assinalar o 25.º aniversário, publicado no site, dizia, com emo-





ção, que o IFTM foi uma das grandes realizações que teve. “Tive uma sorte enorme porque as pessoas que trabalharam comigo interiorizaram a ideia de que podíamos ser a melhor escola de turismo e é muito importante ter esta visão porque temos de estar em permanente evolução”, realça. “O Instituto continua a crescer e cresceu significativamente e, mais importante, cresceu sem abdicar da qualidade”, frisa. “O IFTM é como se fosse um filho, que criou asas e que tem voado cada vez mais alto. Desejo ao instituto mais 25, 50 ou 100 anos de sucesso”, disse.

É com igual nostalgia que Paulina Che recorda os primórdios do IFTM. Foi uma das alunas da turma de Gestão Hoteleira que estreou o instituto. “A verdade é que queria prosseguir os estudos no Havá, mas o meu padrinho sugeriu ao meu pai que, uma vez que queria formar-me nessa área, devia ficar porque ia abrir uma escola de ensino superior só focada em turismo e que seria de topo. Foi assim que fui parar ao IFTM”, recorda.

Entrou aos 17 anos, depois

de terminar o ensino secundário, e quando completou a licenciatura, de quatro anos, estreou-se a trabalhar no Hotel Sintra. Hoje é vice-presidente adjunta do resort Venetian. “Estou orgulhosa por ter estudado no IFTM e até onde cheguei numa empresa internacional. Não me arrependo da escolha que fiz. Na verdade, gostava que o meu filho também estudasse no instituto, se conseguir entrar”, afirma à MACAU.

A antiga estudante diz-se impressionada com a evolução da escola face a 1995, quando tinha apenas mais 14 colegas de turma e não cabiam mais do 20 numa sala de aula. Apesar das dimensões hoje serem outras, Paulina Che ressalva que, já na altura, a formação era sólida. “As disciplinas que tivemos foram, de facto, úteis. Os professores eram fabulosos, a maioria era de fora e as aulas eram todas em inglês”, elogia. Além disso, acrescenta, garantia oportunidades que no seu tempo não eram fáceis. “Durante as férias de Verão havia estágios no estrangeiro. No primeiro ano, estagiávamos

em hotéis de Macau, mas no segundo podíamos ir para fora. Na altura, era fabuloso porque não era tão fácil ter este tipo de experiências no estrangeiro. O meu primeiro estágio foi no Hotel Regency e o segundo foi na Malásia”, conta.

### PASSO A PASSO

Sob a alçada de Virgínia Trigo e com a turma estreante de Paulina Che, o ano lectivo arrancou em 1995 com dois programas: Turismo e Gestão Hoteleira. No ano seguinte, foi criado mais um curso, de Gestão Empresarial em Turismo. Dois anos depois, em 1997, o instituto recebe da Pacific Asia Travel Association (PATA) a Medalha de Ouro pela qualidade do ensino, o primeiro de outros reconhecimentos.

Aquando da criação da RAEM, em 1999, e a conse-

quente liberalização do Jogo, em 2002, a indústria entra num período de crescimento que acaba por se repercutir no IFTM. Em 2001, Fanny Vong assume a presidência [ver entrevista nas páginas seguintes] e, em 2005, abrem mais duas licenciaturas: em Gestão do Património e em Gestão de Eventos Turísticos.

Em 2009, a instituição volta a alargar a oferta com o curso de Vendas de Turismo e Gestão e Marketing, e o Programa de Educação e Desenvolvimento (CEDP, na sigla inglesa) com cursos profissionais e gratuitos para residentes. No ano seguinte, são criadas as primeiras licenciaturas em horário pós-laboral e tendo o chinês como língua veicular: Gestão Hoteleira e Gestão de Eventos Turísticos.

A instituição volta a ser re-

conhecida em 2008 pelo Governo de Macau com a Medalha de Mérito em Turismo. O Restaurante e a Pousada de Mong-Há, onde os alunos trabalham como componente prática dos cursos, foram incluídos no Guia Michelin de Macau e Hong Kong, em 2009, referência que se mantém.

Também em 2009, o IFTM alargou as infra-estruturas ao antigo edifício César Fortune, na Taipa. Mais tarde, em 2015, voltou a crescer quando lhe é cedido pelo Governo o antigo campus da Universidade de Macau. No novo espaço foi criada a Residência de Estudantes, que alberga sobretudo estudantes de fora. Antes, em 2011, mais uma licenciatura foi lançada, desta feita em Artes Culinárias.

Desde 2016, face à tónica na regionalização, o IFTM tem procurado ir ao encontro do plano traçado pelo Governo Central para Macau em relação à Grande Baía, como sublinha a presidente Fanny Vong. O Centro Internacional de Formação e Educação em Turismo, que resultou de uma parceria entre o Governo local e a Organização Mundial do Turismo, quer corresponder ao objectivo de a região se tornar um Centro Internacional de Turismo e Lazer.

Há dois anos, a instituição voltou a alargar a oferta lectiva com mestrados e doutoramentos, concretizando a ambição de se tornar uma entidade de ensino superior com programas nos três ciclos. Para o ano lectivo de 2022/2023, estão previstos cursos com ênfase nas novas tecnologias.

Florence Ian, uma das vice-

“O INSTITUTO CONTINUA A CRESCER E CRESCER SIGNIFICATIVAMENTE E, MAIS IMPORTANTE, CRESCER SEM ABDICAR DA QUALIDADE”

Virgínia Trigo, antiga presidente



-presidentes assinala as conquistas. “Temos feito ajustes regularmente à nossa oferta porque a natureza da nossa instituição é a educação. Temos de agir por antecipação, não podemos esperar para reagir”, vinca. A responsável recorda ainda os tempos de estudante ainda na escola que precedeu o instituto, onde começou a trabalhar em 1996. “O IFTM é um local de dinamismo desde o início. Integramos vários projectos, incluindo com a União Europeia, que conduziu ao estabelecimento, em 2001, do Sistema de Reconhecimento de Valências Profissionais de Macau [MORS, na sigla inglesa], ainda hoje um dos mais bem-sucedidos no âmbito da formação profissional.”

Conceição Loi, que reparte a vice-presidência com Florence Ian desde Julho do ano passado, foi a primeira graduada do instituto a assumir o cargo. “Os próximos anos no IFTM vão ser certamente desafiantes: muitas actividades e novos projectos estão em curso. Vamos trabalhar activamente para que os nossos programas pós-licenciatura cresçam em termos de número de alunos”, refere. “Pretendemos tornar-nos uma instituição mais orientada para a investigação. Além disso, queremos igualmente fortalecer a nossa presença internacional, objectivo que sempre foi uma prioridade do instituto.”

Ainda em 2019, entram em vigor novos estatutos e estrutura orgânica, que passa a integrar um conselho com vários accionistas, que lhe altera o nome oficial de Instituto de Formação Turística para Insti-



**“ESTOU ORGULHOSA POR TER ESTUDADO NO IFTM E ATÉ ONDE CHEGUEI NUMA EMPRESA INTERNACIONAL”**

Paulina Che, antiga aluna

tuto de Formação Turística de Macau.

Chan Chak Mo, presidente da União das Associações dos Proprietários de Estabelecimentos de Restauração e Bebidas de Macau, é um dos membros. “Faremos o nosso melhor para promover a marca IFTM no sector da educação e formação em turismo e hotelaria. Isto pode ser uma imagem de marca de Macau. Ser reconhecido pela educação nestas áreas é benéfico para os actuais alunos, mas também como forma de atrair mais gente a juntar-se ao instituto. Esperamos conseguir aumentar o número de alunos que vêm do exterior”, realça.

Francis Lui, vice-presidente do Grupo Galaxy Entertain-

ment, outro dos membros do conselho, também traça prioridades. “Com o objectivo de criar um ambiente académico mais competitivo e de mais qualidade, as infra-estruturas na Taipa devem apostar nas novas tecnologias com fim a tornarem-se num campus inteligente, que consiga atrair um número elevado de estudantes internacionais”, defende. Francis Lui sublinha que o instituto deve apostar na rede e relações internacionais que foi criando com entidades reconhecidas, como a Organização Mundial de Turismo e a PATA, com a finalidade de aumentar colaborações e de contribuir na afirmação da região como um Centro Internacional de Turismo e Lazer.



## “Foram 20 anos de crescimento a todos os níveis”

O Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM) completa 25 anos. Alunos e dirigentes partilham momentos que compõem a história com um quarto de século em que o IFTM tem procurado afirmar-se no panorama local, regional e internacional.

Texto | Catarina Brites Soares

### **Quais foram os principais desafios desde que assumiu a liderança do IFTM?**

Houve vários. Manter e melhorar a qualidade continuamente tem sido o desafio e prioridade número um. Para o conseguir tivemos sempre de considerar vários factores, como condições para recrutar pessoal académico e administrativo qualificado. O segundo desafio é a expansão da rede do instituto. Sempre enfatizamos a preocupação da internacionalização. Queremos ser uma opção reconhecida regional e globalmente. Os recursos foram outro dos desafios, neste caso de espaço. Ao longo destes anos, estamos muito gratos ao Governo porque nos ter apoiado com terrenos e infra-estruturas, o que permite que continuemos a crescer.

### **E ao nível de concretizações, quais destacaria?**

O reconhecimento internacional. A marca que criámos. Somos considerados uma instituição de qualidade no âmbito da formação turística e da hotelaria, como comprovam os *rankings* do QS World University by Subject [30.º lugar no *ranking* nas áreas Hotelaria e de Gestão de Lazer] e de Xan-

gai [entre as 50 melhores nas áreas de Hotelaria e Gestão Turística]. São fontes bastante credíveis e que comprovam o nível que atingimos. A crescente oferta de programas é outro dos objectivos que me deixa satisfeita. Durante muitos anos, só tínhamos licenciaturas. Desde 2019, passámos a oferecer mestrados e doutoramentos.

### **Como tem sido a procura?**

Muito boa, sobretudo de antigos alunos. Claro que a nossa intenção não é cingir-nos aos nossos estudantes, até porque os incentivamos sempre a procurarem outras experiências. Não se deve passar toda a educação superior na mesma instituição e local. Mas eles têm confiança na qualidade dos nossos programas e alguns querem voltar. Notámos que há procura dos alunos das licenciaturas e pessoal já da indústria, pessoas que já estão a trabalhar e que querem voltar a estudar.

### **Como mudou o instituto em termos de alunos, corpo docente, ambiente nestes últimos 25 anos?**

Em 1995, quando começámos, éramos uma instituição muito pequena, com apenas dois cursos. O número de alunos rondava os 60 por ano e os 240 no fim de cada ciclo. Hoje recebemos mais de 400 inscrições anuais. No total, incluindo os estudantes de programas pós-licenciatura, temos perto de 1700 estudantes. Os cursos de formação profissional, outra das nossas prioridades desde o início, passaram de poucas centenas para cerca de 20 mil participantes em média por ano. Isto significa que o nosso pessoal também aumentou, porque tivemos de contratar mais professores e funcionários. Foram 25 anos de crescimento a todos os níveis. Também quero sublinhar a aposta crescente na Grande Baía. Queremos expandir a nossa rede no mercado internacional, mas também na região.

### **Nota que há mais interesse de estudantes e professores de fora?**

O interesse cresceu à medida que ganhámos reputação. Começámos a aparecer nos *rankings*, sabem que pertencemos ao leque de 50 instituições de topo nas áreas do Turismo e Hotelaria. Quando perguntamos aos alunos porque optaram pelo IFTM, respondem que foi por recomendação de outros colegas, supervisores e professores. Há um interesse crescente e estável nos nossos programas.

### **No que respeita a resultados, como tem sido o desempenho do instituto, por exemplo, ao nível da empregabilidade dos estudantes?**

Há uma grande satisfação com a taxa de emprego dos nossos estudantes. Desde o início, mesmo quando éramos pequenos e face ao desenvolvimento exponencial do turismo em Macau, houve sempre uma grande receptividade da indústria local com os nossos programas e alunos, aspecto que cresceu e se fortaleceu. À medida que a indústria se expandia, havia um apetite cada vez maior por mão-de-obra especializada, por isso os empregadores vinham ter connosco à procura de talentos.

### **Tem insistido na internacionalização. Como pretende reforçar esta componente?**

Internacionalização e qualidade. Estes dois pontos são os principais pilares, a visão e a missão do instituto. Agora incluiria também a aposta na regionalização. Não nos devemos esquecer de que há um enorme potencial no mercado da Grande Baía. O objectivo é assegurar uma educação de excelência. Enquanto instituição pública, temos uma responsabilidade acrescida: contribuir para a concretização dos objectivos do Governo. O Centro Internacional de Educação e Formação Turística foi criado para ir ao encontro do plano de Macau de ser um centro internacional de turismo e lazer. Para isso, é preciso ter recursos qualificados.

### **Que outras e novas medidas estão pensadas para a internacionalização e a regionalização do IFTM?**

Temos estado sempre em contacto com parceiros. Por exemplo, sabemos que a Suíça tem das melhores escolas de hotelaria do mundo. Neste momento, estamos em conversações com mais uma. Estamos sempre a trabalhar no sentido de aumentar as linhas de cooperação. Ao longo dos anos, assinámos vários acordos, participámos em várias actividades de outras regiões como a Austrália, Estados Unidos e diversos países europeus. Com França, por exemplo, temos uma parceria no curso de Arte Culinária. Também temos cooperações com países da Ásia, entre os quais a Coreia do Sul e a Malásia. Ainda há pouco tempo tive uma reunião com um parceiro na Malásia porque vamos organizar uma conferência rotativa que inclui a Malásia, os EUA, a China e o IFTM. Esta colaboração já dura há anos. Mais uma vez, este é apenas um exemplo. Temos outras conferências com outros grupos. São formas

de captar a atenção da academia internacional. É através das parcerias e colaborações regulares com agentes de todo o mundo, como Portugal, que garantimos a nossa internacionalização.

#### **E no que concerne à Grande Baía?**

Assinarmos acordos com vários parceiros é o melhor caminho. É assim que temos estado a trabalhar. Primeiro, localizamos um parceiro forte na região com o qual leccionamos programas em colaboração. Depois, estabelecemos centros em Cantão, Shunde, Foshan, Zhuhai e Hengqin. Estamos a alargar a nossa presença e os nossos recursos pela Grande Baía através da colaboração com diferentes parceiros que têm uma base forte na indústria ou na Academia.

#### **A relação entre a China e os países de língua portuguesa é uma das missões da RAEM. Que papel tem o IFTM nesta área?**

O Centro Internacional de Educação e Formação Turística, que trabalha em colaboração com a Organização Mundial do Turismo, oferece programas de formação anuais destinados aos membros da

**“O FUTURO DO INSTITUTO NÃO DEVE ESTAR DEPENDENTE DE NINGUÉM INDIVIDUALMENTE”**

entidade das Nações Unidas que precisam de formação e apoio técnico, assim como a entidades do Interior do País, de Macau e dos países de língua portuguesa. Além destes, o centro também lecciona programas anuais destinados aos responsáveis de países lusófonos convidados pelos Serviços de Turismo. Foi assim até à pandemia, quando os cursos passaram a ser *online*.

#### **Agora que toca no tema, o que mudou com a pandemia no ensino do IFTM?**

A Covid-19 despertou-nos para o potencial da tecnologia. Estávamos cientes de que existia, que nos podia ajudar a fazer inúmeras coisas, mas nunca lhe prestámos a devida atenção para a capitalizar ao máximo. A pandemia forçou-nos a mudar a mentalidade. Em meses, o IFTM teve de adaptar os cursos para um modelo *online*, o que nos permitiu perceber como a tecnologia pode fortalecer professores e alunos. O saber é cada vez mais recíproco, pessoal e auto-didacta. Os alunos podem apren-

der sozinhos, rever e repetir a matéria várias vezes, enviar mensagens aos professores ou conectar-se com os colegas através das diferentes plataformas que existem, incluindo os que estão noutros países. A tecnologia abriu um espaço completamente novo de emancipação ao nível do ensino que acho que permanecerá mesmo depois da pandemia.

#### **O IFTM tem uma forte componente prática. Como contornou este obstáculo?**

Foi a parte mais complicada. Felizmente, as aulas presenciais foram retomadas em finais de Abril, o que nos permitiu recuperar essa parte. Mesmo assim, houve matéria que foi leccionada *online* através de vídeos que os professores fizeram, por exemplo de como fazer um *cocktail* ou uma cama. Quando os alunos voltaram, levavam metade do tempo a executar as tarefas. A forma como assegurámos as avaliações dos alunos dos centros da Grande Baía é outro exemplo. Pedimos à escola com a qual temos a parceria para filmar os estudantes em tempo real de forma a que os professores conseguissem avaliá-los com critério. Claro que há partes impossíveis de substituir, como os intercâmbios, mas há várias dimensões nas quais a tecnologia pode ser uma ajuda.

#### **A educação para a tecnologia é outra tônica que tem vincado.**

Uma coisa é usar a tecnologia para ensinar, outra é formar os nossos alunos para a usarem como ferramenta de trabalho. Temos de rever os nossos cursos e incluir cadeiras de informática e tecnológicas, visando a actualização da oferta lectiva. A tecnologia vai imperar, especialmente no turismo. Vê-se cada vez mais o turismo inteligente: pagamentos sem dinheiro, ausência de bilhetes, reservas *online*, restaurantes sem empregados, etc. Recentemente, fui a um restaurante em Shunde onde tudo era assegurado por robôs. Neste momento, ensinamos os alunos a desempenharem tarefas que serão substituídas por máquinas. O objectivo é que os nossos alunos saiam daqui com valências que lhes permitam saber como falar, gerir, supervisionar e liderar a robótica, e continuar a satisfazer o cliente.

#### **Não é uma contradição a apologia da tecnologia quando acabará por roubar os postos de trabalho aos recursos humanos que o IFTM forma?**

O facto de estarmos assustados com este avanço tem de nos obrigar a reflectir como superá-lo, em

vez de nos resignarmos e esperarmos até que os riscos se tornem realidade e os nossos alunos sejam substituídos. Queremos anteciparmo-nos e que os nossos estudantes estejam aptos para estar numa posição acima daquela da máquina. Quem é que vai mandar nestes robôs, introduzir programas que lhes permitam imitar os humanos? Os robôs vão roubar postos de trabalho, mas também vão criar outros. Isto não significa que os nossos alunos passem a ser inúteis para o mercado, mas sim que terão novas funções mais orientadas para a formação tecnológica. Por exemplo, o caso das agências de viagem. Na China é cada vez mais popular a *black box*, ou seja, o cliente paga uma viagem e não quer saber para onde vai. Quem define o programa todo é a agência. Os nossos alunos em vez de estarem nas agências a marcarem viagens *online*, serão os engenheiros e *designers* destas viagens fantásticas.

#### **Ao longo da entrevista tem enfatizado a importância da Grande Baía. De que forma pode contribuir para o IFTM e Macau?**

Apesar da pandemia, o único destino que cresceu em turismo foi a China. Há uma procura interna gigante e as pessoas podem circular. Isto é possível apenas em alguns países onde a Covid-19 está controlada. Mesmo antes da pandemia, a China era o primeiro *source market*, ou seja, era o país que mais turistas enviava para todo o mundo e é o quarto destino mais atractivo do globo. Durante a pandemia, continuou a registar-se um aumento do turismo. Veja-se o exemplo da semana dourada: todos os locais turísticos mais famosos estavam lotados. A Grande Baía é a região mais rica no Interior do País, a mais desenvolvida, com maior rendimento per capita, e isso representa um potencial em termos de procura doméstica. As pessoas querem melhores condições de vida e isso inclui viajar. Os nossos estudantes vão encontrar excelentes oportunidades na região. Desde que estabelecemos os centros na Grande Baía, temos tido uma percepção melhor através do *feedback* dos nossos parceiros, que nos dão conta da falta de recursos humanos. É uma oportunidade para os nossos alunos porque receberam educação internacional e sabem quais são os parâmetros esperados quando falamos de um destino que quer ser internacionalmente considerado.

#### **Quão importante tem sido o IFTM para Macau?**

Para se ser um centro internacional de turismo e lazer, como Macau pretende, é fundamental haver

recursos humanos qualificados e com a noção clara da importância de ser sustentável. Sustentabilidade significa aproveitar o ambiente e procurar atingir objectivos, mas ao mesmo tempo ser muito sensato na procura de soluções para mitigar os efeitos negativos e não se focar somente no lucro. O papel deste instituto é esse: formar pessoas com este entendimento e capazes de assumir as mais diversas posições. A formação de acordo com os critérios internacionais e o conhecimento da cultura local, da Grande Baía e da China enquanto país, permite aos nossos alunos contribuir para o desenvolvimento sustentável de Macau como destino turístico.

#### **Depois de 20 anos como presidente, que balanço faz? Pretende continuar?**

Estou muito orgulhosa com o que alcançámos, mas não é uma aquisição individual. Deve-se ao trabalho de uma equipa de mais de 300 pessoas. Claro que estou feliz de continuar, mas ao mesmo tempo asseguro-me de que há pessoas capazes e preparadas para assumir a liderança. Temos dado a oportunidade a quem é capaz de assumir posições cada vez mais elevadas. O futuro do instituto não deve estar dependente de ninguém individualmente. M





GASTRONOMIA MACAENSE

# Renovar a tradição

A comida macaense, um dos traços identitários inegáveis de Macau, ganhou (ainda) mais fama desde que é património e que Macau entrou para a rede de cidades gastronómicas. Há agora uma geração mais jovem que quer manter vivo o legado e reinventar os sabores seculares

Texto | Catarina Brites Soares

Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

A UNESCO considera-a a primeira gastronomia de fusão. Rica, variada, mistura num tacho várias culturas. É um capítulo importante para entender a história de Macau como a simbiose entre o Ocidente e o Oriente. Passa de geração em geração há décadas no seio das famílias que lhes conhecem os segredos. Desde que entrou para a Lista do Património Cultural Imaterial de Macau, em 2012, a gastronomia macaense passou a merecer outra atenção. Saiu dos lares para a carta de muitos restaurantes na cidade, muitas vezes pela mão de uma nova geração que quer impedir que a herança morra com a memória dos mais velhos.

André Bastos, de 19 anos, é um deles. É aficionado por comida macaense desde a infância, que foi recheada de momentos à volta da mesa a deliciar-se com o minchi, o favorito, e outros pratos típicos.

Escolheu estudar culinária. Optou pela formação principal em gastronomia italiana, mas a macaense não ficou de lado. Tem aprendido por iniciativa própria e, além das horas que lhe dedica de volta dos tachos, André Bastos tem-se preocupado em registar o que antes era transmitido apenas oralmente. “Estou a tentar recuperar receitas, aprender, e, quem sabe, melhorá-las e recriá-las. Espero que a tradição não morra e que continue a ser transmitida”, afirma o estudante do Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM). “Ficaria muito feliz se a minha geração e as



André Bastos (ao centro) estuda gastronomia no Instituto de Formação Turística de Macau e está a reforçar os seus conhecimentos sobre técnicas macaenses

**“GOSTAVA DE EXPLORAR A FUSÃO ENTRE AS COMIDAS ITALIANA E A MACAENSE, E DE ABRIR UM RESTAURANTE QUE JUNTASSE AS DUAS”**

ANDRÉ BASTOS

seguintes a mantivessem. Não só a gastronomia como tudo o que envolve a cultura macaense”, acrescenta.

Foi para manter viva a comida macaense que Filipe e Adriano Ferreira deixaram carreiras sólidas – um no sector do turismo e outro na função pública – para assumirem

as rédeas dos restaurantes Litoral, na Taipa e em Macau.

Os irmãos são a terceira geração que faz da cozinha macaense ofício. As receitas vêm da avó – que também teve um restaurante – e foram recuperadas pela mãe Manuela Ferreira, dotada para a cozinha e quem ergueu o negócio. “A

gastronomia macaense sempre esteve presente na minha vida. É uma cozinha que vive das receitas caseiras”, explica Filipe Ferreira, à frente do restaurante na vila da Taipa.

Foi em 2008, quando inaugurou o segundo Litoral, que começou a explorar mais sobre a história da cozinha macaense e fez uma viagem pelas memórias de infância. “Lembro-me de ser pequeno e de andar sempre na cozinha, enquanto a minha mãe cozinhava. Quando ela abriu o Litoral em 1995, tinha 12 ou 13 anos, e era igual. Andava sempre na cozinha e ia observando. Não tinha intenção de aprender, mas acabei por mudar”, refere.

Com o irmão sucedeu o mesmo. Após 10 anos como funcionário público, sentiu que precisava de mudar. A mãe lançou-lhe o desafio de se juntar a ela no negócio de Macau e ele aceitou. “Queria aprender a cozinhar e dar continuidade à gastronomia macaense”, afirma. “Foi difícil. Era tudo novo. Ainda estou a aprender com a minha mãe, assim como sucedeu com o chef do restaurante. Há truques e segredos que ainda não me ensinou. Diz que primeiro aprende-se a base, depois o resto”, brinca. “Antes a comida macaense era de casa, mas agora há vários restaurantes que se dedicam à essa gastronomia, como o nosso.”

O Belos Tempos é outro desses casos. Abriu portas há cerca de uma década no cimo da Rua da Felicidade. “A finalidade maior é manter a culinária macaense viva, transmitindo tudo o que sei e as receitas à próxima geração



A Capela, um dos pratos mais populares da gastronomia macaense, é um assado muito aromático e de confecção fácil, com a carne magra e tenra da perna do porco



Casquinha de caranguejo: pedaços de caranguejo assado com cúrcuma e ervas aromáticas

**“ESTÁ A FAZER-SE UM CAMINHO PARA PRESERVAR A COZINHA MACAENSE, TANTO DA PARTE DO GOVERNO COMO DOS CHEFS E INSTITUIÇÕES. NOTA-SE QUE HÁ BASTANTE MAIS INTERESSE E PROMOÇÃO”**

FILIPE FERREIRA

conforme me foram passados a mim”, explica Ana Manhão, de 59 anos. “Mas não ensino qualquer um. Não vou ensinar uma pessoa que nem ao mercado gosta de ir porque não suporta o cheiro”, avisa.

O projecto de criar um restaurante-escola ganhou forma quando se reformou e decidiu

dinamizar a comida macaense. Os aprendizes são sobretudo alunos do Instituto de Formação Turística de Macau (IFTM), que lhe conhecem a fama e a procuram para que os ensine. “Sinto que o interesse na cozinha macaense está a crescer”, refere Manhão, que passa de chef a professora en-



O Tacho é parecido com o cozido português, mas em vez de enchidos leva presunto e chouriço chinês

## SABORES COM HISTÓRIA

O Instituto Cultural de Macau explica que a Gastronomia Macaense resulta de uma mistura das culinárias portuguesa, africana, indiana, malaia e chinesa. “Através da combinação dos méritos da culinária de cada região, a gastronomia local desenvolveu-se de forma única, aperfeiçoando-se ao longo dos séculos, tornando-se um subproduto histórico da cultura da navegação portuguesa”, explica o instituto. “Hoje, a Gastronomia Macaense, cujas técnicas se espalharam por todo o mundo com a diáspora macaense, é amplamente reconhecida, tendo-se tornado uma culinária com influências e características internacionais.”

A comida macaense foi o resultado da chegada dos portugueses ao Extremo Oriente no início do século XVI, depois de percorrida a costa ocidental africana e de terem passado o Cabo da Boa Esperança. É através da Índia e de Malaca, na Malásia, que os portugueses chegam a Macau, no auge dos Descobrimentos. “Nesses tempos em que a navegação era fonte de poder, as longas viagens marítimas e a ancoragem costeira favoreciam a combinação de estilos de vida e hábitos alimentares de diferentes regiões, raças e culturas em África e na Ásia, tornando-se parte da vida quotidiana dos portugueses. Quando os navegadores portugueses se fixaram em Macau, na costa do Mar do Sul da China, combinaram a sua própria cultura e os diferentes costumes que assimilaram ao longo da viagem com o estilo de vida dos locais. Hoje, uma das maiores heranças desta mistura é a Gastronomia Macaense”, destaca o IC.

O organismo detalha que durante as viagens, e devido às dificuldades em encontrar os produtos das receitas, os portugueses viram-se obrigados a recorrer a sucedâneos locais, dando origem a um estilo culinário próprio, que também teria a sua faceta na região. Ao longo de vários séculos, os macaenses têm vindo a transmitir as receitas de geração em geração, “estabelecendo uma cultura gastronómica típica de Macau e verdadeiramente única”.

Entre outras peculiaridades, o IC destaca o Chá Gordo, banquete que por norma era organizado durante as festividades religiosas católicas – como a Eucaristia e o baptismo –, ou por ocasião de grandes efemérides, como o Dia de Ano Novo e as festas de casamento.

A Gastronomia Macaense recorre aos estufados, grelhados, assados, fritos, produtos fumados, refogados, cozidos a vapor, entre outros métodos culinários, utilizando, principalmente, ingredientes como carnes de frango, porco e vaca, batata, farinha de arroz, bacalhau seco, feijão vermelho, chouriço e azeitonas. Alguns pratos contêm especiarias da Índia e de outras regiões do Sudeste Asiático, como açafrão, caril, cravinho, canela e cominhos. Outras receitas recorrem a temperos chineses como anis estrelado, gengibre, cebolinha, molho de soja e aguardente chinesa. Denotando a influência da culinária portuguesa, a Gastronomia Macaense faz muito uso dos vinhos tinto e branco, cebola e tomate. Já no que respeita às sobremesas, abundam os ovos e o açúcar.

tre as 15h00 e as 17h00, no intervalo das refeições principais do restaurante.

Jacinta Sequeira foi sua aluna enquanto trabalhou como empregada de mesa no espaço e estava a tirar o curso. “Como sempre gostei de cozinhar, decidi aprender. Foi uma oportunidade rara que acabei por ter por causa do emprego, e foi assim que comecei a conhecer os truques e a cultura por detrás da comida macaense”, recorda. “Também foi quando me apercebi como é tão difícil, tendo em conta a variedade de ingredientes e o tempo de confecção que alguns pratos exigem.”

## NOVOS PRATOS

Ana Manhão complicou a tarefa. Além de repetir as receitas que tem herdado e recolhido, decidiu recriar a cozinha macaense através de novas combinações de ingredientes e técnicas de origem chinesa e portuguesa, ou seja, mais predominantes na culinária macaense.

As experimentações deram origem a quatro pratos novos: o tacho, o minchi, o balichão com tamarindo e a salada de bacalhau à moda da chef. “No caso da salada, misturei dois dos ingredientes mais simbólicos de cada gastronomia: o bacalhau e a alforreca”, exemplifica. “Tenho tentado reinventar a comida macaense e sinto que tem tido adesão.”

André Bastos, que também foi seu aluno, quer continuar o percurso da mentora que o iniciou de forma mais profissional na comida macaense. “Também estou a tentar recuperar e preservar receitas,

especialmente as de familiares que morreram”, diz. “Se estas receitas desaparecerem, acabou. Muitas pessoas que sabem cozinhar comida macaense estão velhas e não gostam de partilhar as receitas. Se assim for, a tradição morre. Daí que seja tão importante transmitir o conhecimento”, defende.

Filipe Ferreira, de 37 anos, reforça: “Já somos poucos. Se as receitas não forem partilhadas, isto vai desaparecer”. Mas há mais por fazer para evitar que o legado se perca, ressalva, lembrando que manter um restaurante nos dias que correm é cada vez mais complicado. “Não é nada fácil por causa dos custos com rendas e fornecedores. Não estou a ver que haja muito interesse em investir na comida macaense como negócio por causa destes entraves. Cozinhar em casa é uma coisa, ter um restaurante é outra”, lamenta. “Quando abrimos em 2008 ainda se confundia muito a comida portuguesa com a macaense. Hoje já se começa a notar que os clientes sabem distinguir e vêm à procura da macaense”, sublinha. A Galinha Africana é um dos pratos dos mais procurados. “Antes, vinham para comer bacalhau, o que demonstra que agora sabem a diferença”, reitera.

Do outro lado do rio, Adriano Ferreira sente o mesmo. “Temos muitos turistas, sobretudo de Hong Kong e do Continente, que vêm por causa da comida macaense. Senti a mudança desde há cinco ou seis anos. Já não vêm a um restaurante macaense à procura de comida portuguesa”,

sublinha.

O irmão associa a mudança à aposta do Governo e privados. “Noto que agora há muita procura e que também há mais abertura. Antes as receitas eram um segredo de família, mas começa a haver mais partilha”, afirma Filipe Ferreira. “Está a fazer-se um caminho para preservar a cozinha macaense, tanto da parte do Governo como dos chefs e das instituições. Nota-se que há bastante mais interesse e promoção.”

### RECONHECIMENTOS E INICIATIVAS

Em 2012, a Gastronomia Macaense foi inscrita no Inventário do Património Cultural Intangível de Macau. Cinco anos depois, a região entrou para a Rede de Cidades Criativas da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) na área da Gastronomia, tor-

“A COMIDA MACAENSE É FEITA PELOS MACAENSES DE HOJE. O MINCHI, A CAPELA, O TACHO, ENTRE OUTROS, SÃO PRATOS QUE TODA GENTE CONHECE E QUE EXISTEM HÁ 100 ANOS. NÃO HÁ PRATOS NOVOS? PORQUÊ? A IDEIA TAMBÉM DEVE PASSAR POR CRIAR E INVENTAR NOVAS RECEITAS”

ANA MANHÃO

nando-se na terceira cidade na China, com Chengdu e Shunde, a conquistar o título. Mais recentemente, em Junho, a China anunciou que incluiu a Gastronomia Macaense na Lista de Património Cultural Imaterial Nacional, juntamente com o teatro em patuá e as crenças e costumes de Tou Tei.

O Instituto Cultural, por sua vez, criou uma base de dados sobre os pratos de comida macaense “para preservar a história, receitas e técnicas culinárias”, entre outras iniciativas.

Na Educação, o IFTM incluiu a cozinha macaense no currículo dos programas de licenciatura, e também assinou um acordo com a Confraria da Gastronomia Macaense, em 2010, para a promoção desta cozinha que, entre outros eventos, tem resultado na organização de cursos de formação e demonstrações culi-



Ana Manhão, proprietária do espaço Belos Tempos



Os irmãos Filipe e Adriano Ferreira com a mãe, Manuela, no Restaurante Litoral

nárias.

Também têm sido publicados livros sobre o tema, como *Os Sabores das Nossas Memórias: A Comida e a Etnicidade Macaense*, sob a alçada do IC e da autoria do historiador Fernando Sales Lopes.

“Noto que desde que a gastronomia passou a ser património muito mudou, sobretudo ao nível dos turistas chineses. Antes vinham a Macau e só queriam comer comida portuguesa, agora sente-se que também vêm pela comida macaense. Conhecem e procuram prová-la quando visitam a cidade”, realça Adriano Ferreira, à frente do primeiro Litoral juntamente com a mãe, que abriu o espaço na Barra em 1995.

Também por esta altura, em 1993, Ana Manhão inaugurava a Casa Macaense, que acabou por fechar apesar de “não ter mãos a medir” por não conseguir compatibilizar a função de chef com o emprego da altura. Em 2010, decidiu voltar a arriscar e nota a diferença. “Sinto que o interesse na cozinha macaense cresceu. Os turistas que aparecem aqui procuram comida caseira e é isso que tentamos fazer. Queremos que se sintam como se estivessem a comer em casa”, vinca Manhão, que acrescenta que a divulgação levada a cabo pelos Serviços de Turismo em Macau e lá fora, por meio de vídeos e outras iniciativas promocionais, contribuiu para a popularidade da cozinha macaense.

#### **O QUE É PRECISO FAZER**

Um dos planos de André Bastos é levar mais longe a cozi-

na que mistura influências da Europa, América Latina, África, Índia, Sudeste Asiático e China. “Quero dar a conhecer a comida macaense em festivais gastronómicos e, talvez um dia, abrir um restaurante no estrangeiro”, afirma. “Gostava de explorar a fusão entre as comidas italiana e macaense. Divulgar a comida macaense faz parte das minhas ambições.”

Por enquanto, só experimenta e vai registando o que resulta. “O que me fascina na cozinha macaense é a mistura. Da investigação que fiz, foi a primeira gastronomia de fusão e, por isso, em conjunto com a portuguesa, deixou um legado importante ao mundo porque inaugurou essa cultura da fusão.”

Os sabores, que reflectem um multiculturalismo, foi também o que cativou Jacinta Sequeira, que destaca as diferentes especiarias e ingredientes do Sudeste Asiático, dos ingredientes chineses e portugueses que se confundem nos pratos. Para que esta gastronomia seja preservada e resista, Jacinta defende que é importante que haja receptividade à mudança e capacidade de adaptação. “Hoje em dia, há uma maior preocupação com a saúde e a apresentação dos pratos. Com o passar dos tempos, a forma tradicional pode deixar de ser tão aceite. Podemos ir reinventando, acrescentando novos ingredientes e formas de confecção para que chegue ao mercado de massas”, sugere. “Sempre com o pressuposto óbvio de manter ao máximo o sabor e os ingredientes origi-



Entre as principais sobremesas, estão pudins e bolos açucarados

## NO TOPO DAS PREFERÊNCIAS

Na lista dos restaurantes premiados em Macau, a culinária macaense também tem destaque. O Restaurante Educacional do IFTM é um deles. O menu que mistura pratos europeus e macaenses tem sido premiado com o Bib Gourmand no Guia Michelin de Hong Kong e Macau desde 2013. O espaço conquistou mais um título este ano, quando passou a fazer parte de uma lista de 80 escolhidos pelo programa 50 Melhores Restaurantes da Ásia. A ele juntam-se os restaurantes La Famiglia e o Henri's Galley, também dedicados à gastronomia macaense. Sobre o primeiro, com a chef macaense Florita Alves na liderança, o programa destaca o minchi. No Henri's Galley, junto ao lago Sai Van, foi escolhida a galinha africana. O Restaurante Litoral e o 888 Solar do Gastrónomo são dos que venceram o prémio empresa de qualidade atribuído pelo Governo.

nais. O mais importante é que as próximas gerações conheçam e continuem a transmitir a cultura macaense.”

É o que tem procurado fazer Filipe Ferreira no restaurante e em casa, onde a comida macaense continua a integrar a dieta familiar como acontecia nas casas da mãe e da avó. “Sem dúvida que gostaria de deixar esta herança às próximas gerações. Tenho três filhos, mas temos de ver o que eles querem seguir e tudo depende. Sei que manter um restaurante não é fácil”, afirma.

Adriano Ferreira é mais otimista e vê potencial nos herdeiros. “Acho que a minha filha leva talento. Tem interesse e quero ver se a minha mãe lhe ensina. Tenho a intuição que vai gostar de cozinhar”, diz, entre risos. “Gostava muito que os meus filhos dessem continuidade à tradição”.

Para os irmãos, a comida macaense é sinónimo de momentos em família, quando nunca falhavam os pratos típicos, sobretudo nas alturas festivas. “Lembro-me muito bem das nossas festas. No Natal, por exemplo, havia sempre a

**“SENTI A MUDANÇA DESDE  
HÁ CINCO OU SEIS ANOS. OS  
TURISTAS JÁ NÃO VÊM A UM  
RESTAURANTE MACAENSE  
À PROCURA DE COMIDA  
PORTUGUESA”**

ADRIANO FERREIRA

lua, o diabo, os coscorões, o ládú”, enumera Adriano Ferreira.

“Comia quase todos os dias comida macaense. A maioria das festas, como o Natal e o Ano Novo Chinês, era em nossa casa e a família, tanto do lado do pai como da mãe, juntava-se. A casa não era muito grande, mas as festas eram lá e a minha mãe e avó cozinhavam de tudo”, recorda Filipe Ferreira, para quem o prato de eleição se mantém. “Sempre fui fã do minchi. Acho que em 10 crianças, 10 gostam”, brinca.

A preferência é consensual, comprova Ana Manhão. “Sempre comemos comida macaense em casa, sobretudo nas ocasiões especiais. Mas o minchi era presença habitual, e agora é igual com os meus filhos e netos. Já sei que quando cozinho minchi tem de ser uma dose generosa”, refere, entre risos.

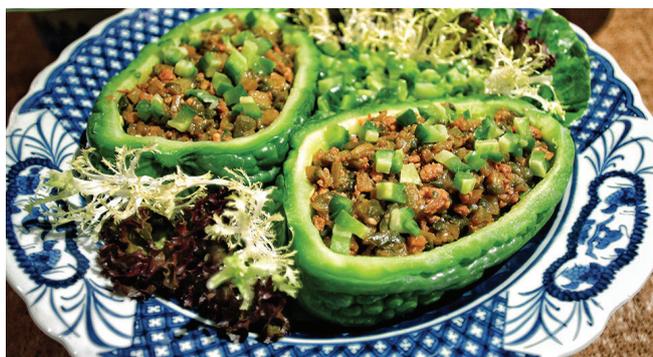
No Belos Tempos, também é dos pratos mais pedidos, a par da galinha portuguesa, o tacho, o porco balichão tamarindo e a capela. “Há outros tradicionais, mas que já não podemos fazer, como o pato de cabidela. Deixou de haver

matança de patos e como o sangue não é fresco, não dá”, esclarece Manhão.

Dos caseiros é a galinha africana e o minchi, claro, que Adriano Ferreira mais recorda. No restaurante, diz que o favoritismo vai para as galinhas africana e à portuguesa e para a casquinha. “Os clientes adoram”, frisa. “Também começa a haver mais interesse pelo tacho e pelo pato de cabidela”, acrescenta.

O minchi, sem surpresa, o tacho, a feijoada e as bolachas bichos-bichos ocupam o topo das preferências de Jacinta Sequeira, que associa as iguarias à avó, que as cozinhava. “São os meus favoritos porque são sabores de infância”, realça. “Se tiver oportunidade, gostava muito de poder promover mais a cultura macaense e contribuir para que mais gente aprenda e conheça os pratos.”

André Bastos tem a mesma esperança. “A maioria das pessoas da minha idade, que nasceu nos anos 2000, teve contacto com a comida macaense. Espero mesmo que esta tradição não morra”, enfatiza o jovem, para quem o minchi também é o predileto.



Margoso lorcha: espécie de abóbora amarga recheada com porco



Além de restaurante, o Belos Tempos serve ainda de base de formação

“Ainda ontem foi o meu jantar. Sempre foi o meu preferido. Cada família tem uma receita. Lembro-me de ir a casa de outros familiares e de cada um fazer à sua maneira. Todos tinham um sabor diferente, apesar de ser confeccionado sempre com os mesmos ingredientes. É fascinante a diversidade de receitas e sabores de apenas um prato.”

A diversidade, explica Manhão, tem que ver com o toque, este grande segredo, que cada família lhe dá. “Por exemplo, eu ponho óleo de ostra que, como já tem açúcar e é salgado, não precisa de adicionar mais quantidade de nenhum desses ingredientes”, exemplifica. “Meio mundo co-

**“HÁ MAIOR PREOCUPAÇÃO COM A SAÚDE E A APRESENTAÇÃO DOS PRATOS. A FORMA TRADICIONAL PODE DEIXAR DE SER TÃO ACEITE. PODEMOS IR REINVENTANDO, ACRESCENTANDO NOVOS INGREDIENTES E FORMAS DE CONFEÇÃO PARA O MERCADO DE MASSAS”**

JACINTA SEQUEIRA



nhece o minchi de batatas fritas, mas há pelo menos cinco receitas diferentes. Aqui comecei a fazer um com um género de hortaliça que é doce e azeda. Fica um minchi avinagrado, mais adequado para o Verão. Frito o vegetal antes, para que largue o cheiro, e só depois é que adiciono o resto. A ordem é muito importante”, frisa.

É também por isso que faz questão de repetir os passos com os autores das receitas que vai recolhendo. “Desde comprar os ingredientes no mercado até ao prato estar terminado para perceber exactamente como se faz tudo, do início ao fim”, diz Ana Manhão, que tem levado a sério o levantamento para garantir que a culinária macaense sobrevive aos tempos. “É como o patuá, é única e o que nos identifica. Todas as culturas têm as suas fusões, mas com os macaenses é diferente porque é uma mistura de várias culturas – indiana, malaia, chinesa, tailandesa, portuguesa – e isso nota-se nos ingredientes que são usados”, destaca.

A quem compete passar legado, deixa a sugestão: “Dêem a receita original”. Aos que o recebem, pede: “Mantenham-na e não a alterem”. Aos dois conselhos, acrescenta um terceiro: que se aposte na criatividade. “A comida macaense é feita pelos macaenses de hoje. O minchi, a capela, o tacho, entre outros, são pratos que toda gente conhece e que existem há 100 anos. Não há pratos novos? Porquê? A ideia também deve passar por criar e inventar novas receitas.”



A galinha africana é dos pratos mais conhecidos e com mais variedades na forma de apresentação



Porco balichão tamarindo: a pasta que é a base deste prato é feita de camarão, aguardente, louro e malagueta



# Muitas cartas para dar

A histórica loja de magia long, fundada em 1986, que conta até com uma aparição em Hollywood, tem planos para continuar a crescer além de Macau. A aposta é continuar a dar cartas na Grande Baía. Para o fundador Raymond Iong, “pensar” deve ser a principal matéria-prima de uma arte capaz de fascinar o público e materializar visualmente estímulos provenientes da literatura, da filosofia ou da música. Abracadabra

Texto | Pedro Arede  
Fotos | Gonçalo Lobo Pinheiro

**T**udo começou quando Raymond Iong tinha seis anos. Não foram precisas palavras mágicas. Certo dia, enquanto passeava com os pais numa viagem de família a Zhongshan, na província de Guangdong, reparou que um dos muitos artistas de rua que ganham a vida na cidade através da exibição do seu engenho, estava a fazer um truque de magia com um copo de água. O homem era já mais velho. A ideia simples. No início do número, era apresentado um copo vazio como tantos outros, que era depois coberto com um pano. Ao tirar o pano, o velho mágico revelava um copo cheio de água diante dos olhos dos mirões. Raymond ficou perplexo e não descansou enquanto não descobriu como se faz nascer água onde ela não existe.

“Na altura fiquei muito surpreendido e pedi ao homem para me dizer qual era o segredo do truque de magia. Na resposta, o velho disse que me explicava tudo se, em troca, lhe desse 300 yuans. A partir daí comecei a juntar dinheiro e, durante um ano, deixei de tomar o pequeno-almoço e guardei todos os envelopes vermelhos com dinheiro que me deram. Um ano depois, já com sete anos de idade, voltei a Zhongshan e dei os 300 yuans ao velho. Foi o primeiro truque de magia que aprendi na minha vida. Ainda hoje faço esse truque”, partilhou Raymond Iong, o primeiro ilusionista de Macau, agora com 52 anos, sendo o único em toda a China a ser galardoado com o prémio “Merlin Award”, a distinção máxima do sector a nível mundial.

Raymond é o fundador da

Loja de Magia Iong, a primeira do género em Macau e já com inúmeras cartas dadas, tanto ao nível da criação da sua própria marca de artigos de magia como na realização de espectáculos de grande envergadura em Macau, um pouco por toda a China, e não só. Além disso, a loja fundada em 1986, tem sido também responsável pela formação da nova geração de ilusionistas do território, promovendo semanalmente ateliês em várias escolas de Macau.

Com o copo já meio cheio, a vontade de aprender magia surgiu, explicou Raymond Iong à MACAU, pelo facto de “não haver ninguém” dedicado a essa arte em Macau. “Só havia [ilusionistas] estrangeiros e tinha o sonho de abrir uma loja de magia em Macau e começar a desenvolver aqui esta arte”, acrescentou. Além

disso, a vontade de “fazer a diferença”, inspirada pela conhecida frase, com o mesmo conteúdo, proferida pelo antigo presidente norte-americano John Kennedy, contribuiu para que o artista começasse a palmilhar o caminho para mudar o sector da magia em Macau.

“Ao longo da minha vida, mantive sempre uma frase dentro do meu coração: ‘I want to make a difference’ [eu quero fazer a diferença]. Esta frase entrou logo na minha cabeça e, tal como o antigo presidente dos Estados Unidos, fiquei com uma enorme vontade de introduzir uma verdadeira mudança na minha área, que é a magia. Queria começar a fazer coisas em grande quantidade, como organizar competições e dar aulas, por

exemplo, para mudar o sector da magia em Macau”, apon- tou.

“Olhando para o futuro não existia nada. Na altura, o sector da magia na China não era como o dos Estados Unidos, onde havia uma grande figura como o David Coperfield, em Las Vegas, e toda uma estrutura já bastante desenvolvida. Em Macau fui a primeira pessoa a enveredar por este sector, tendo sido capaz de liderar os meus discípulos e estudantes na área da magia, ainda com toda a estrada à nossa frente por construir.”

#### DENTRO DO SEGREDO

Ao entrar na loja, situada a poucos metros da escadaria das Ruínas de São Paulo, o fado ecoa aos ouvidos de quem entra, há pouca luz, ob-

jectos mirabolantes e pom- bas brancas fechadas em gaiolas, talvez na esperança de, um dia, poderem vir a sair de uma qualquer cartola perante as exclamações surpreendidas da audiência. A forrar as paredes é possível ver cartazes de Houdini e de outros ilusionistas famosos. Ao balcão há baralhos de cartas, bolas de cristal e varinhas mágicas de todos os tamanhos e

feitos à espera de que alguém lhes desperte os sentidos para viver uma vida oculta.

“Por detrás do valor da magia está sempre o segredo e em cada truque há um segredo. No entanto, para ensinar magia às novas gerações, não basta ensinar como se faz um truque e qual o seu segredo”, começou por explicar Raymond Iong quando questionado sobre o que é preciso para domar o dom da ilusão.

Na visão de Raymond, a magia é algo que, à semelhança, por exemplo, do *kung fu*, deve ser passado de geração em geração e onde o mestre transmite conhecimento aos discípulos através de uma convivência próxima e quase familiar, baseada na partilha de situações do quotidiano e na construção do seu próprio

“EM MACAU NÃO HAVIA NADA E EU FUI A PRIMEIRA PESSOA A ENVEREDAR PELA MAGIA”



conhecimento e ferramentas.

“No Ocidente, abre-se uma escola e envia-se os alunos para aprender magia. Aqui é diferente, é semelhante ao que acontece no *kung fu*, em que o mestre ensina a técnica aos seus discípulos. Para mim, a magia também é assim. Aqui, não existe uma mera relação entre professor e aluno, [a aprendizagem] passa muito por conviver de perto com o mestre, como se fossemos membros da mesma família. Aqui trabalhamos todos juntos, convivemos durante muito tempo e criamos até os nossos próprios materiais para fazer magia, em vez de os comprar já feitos. O conhecimento transmitido pelo mestre é segredo, não é uma coisa que se conte às pessoas na rua. Apenas é possível aprender magia através de um mestre e, daí sucessivamente, o conhecimento vai passando de geração em geração. É preciso construir as raízes para se criar uma família da magia”, partilhou.

Além disso, para o ilusionista importa, acima de tudo, fornecer aos aprendizes as ferramentas e as matérias-primas necessárias, em termos de ideias, para que sejam eles próprios a criar os seus truques de magia. Para tal, e porque “a magia vem na sua totalidade do conhecimento que temos da natureza”, os discípulos são incentivados a partir em busca da criatividade.

“Um mestre deve ensinar que um truque de magia inclui vários elementos que vão desde a literatura, a história e a filosofia, até às ciências. Isto é extremamente importante

porque a magia vem, na sua totalidade, do conhecimento que temos da natureza. Agora, para se introduzir elementos das ciências, literatura e filosofia num truque de magia é preciso criatividade e, por isso, em vez de se ensinar como se faz um truque, acredito que se deve ensinar de que forma é possível criar um truque de magia. Foi isso que procurei fazer com os meus alunos. Para se chegar a uma obra de excelência, é preciso desenvolver um elevado nível de criatividade. Para ativar essa criatividade e incentivar a criação de ideias originais, aconselho sempre os meus alunos a lerem mais livros, ouvirem música e a verem mais *performances*. Isso é o mais importante e aquilo que tem mais valor.”

No centro de toda esta equação, explica o histórico ilusionista de Macau, está uma palavra, que é também um aspecto “fundamental” para se chegar à inspiração necessária: pensar. Para Raymond, “pensar” é o mecanismo que permite a qualquer mágico materializar e aglutinar numa performance, o conjunto das ideias recolhidas através da exploração do mundo que nos rodeia, quer seja através da exploração de diversas áreas do conhecimento, quer da própria experiência de vida. Até porque, no limite, e na óptica de Raymond, qualquer truque de magia deve ser capaz de transmitir emoções à audiência.

“A magia é um caminho feito de pensamento e criação. Considero também muito importante, em qualquer truque de magia, sermos capazes de



Raymond long

passar emoção, pois todas as pessoas têm as suas próprias emoções. Há pessoas mais expansivas, há quem chore ou acabe a partir coisas, por exemplo, mas eu canalizo tudo através da magia. Quando estou triste, feliz ou zangado, procuro passar essas emoções através da magia. Se estou zangado ou se me chatee com a minha família, crio uma magia. Isto é aquilo a que chamo experiência de vida e, quando temos mais experiências de vida, a nossa obra passa a ter mais conteúdo. Pensar e criar é fundamental”, contou.

Outra das funções que a magia deve ter, conta à MACAU, deve ser a de passar “uma mensagem”, tal como num filme, peça de teatro ou na literatura, seja ela uma “crítica social ou ao poder instituído” durante uma guerra ou revolução. Exemplo disso, e estando já num patamar mais evoluído no que diz respeito aos meandros da ilusão, é aquilo que Raymond tem procurado fazer através da adaptação de literatura chinesa clássica à magia, materializando-a num formato mais visual.

“Através da magia é possível passar as ideias de um livro para um formato mais visual. Foi isto que procurei fazer, por exemplo, através da adaptação de literatura chinesa clássica que dura até aos dias de hoje. Depois de fazer as minhas leituras e de assimilar a filosofia nelas contidas, procurei materializar tudo nas minhas obras. Com os meus espetáculos de magia não pretendo apenas revelar segredos ou executar números, mas sim transmitir ao público o que transparece

**“UM MESTRE DEVE  
ENSINAR QUE UM TRUQUE  
DE MAGIA INCLUI VÁRIOS  
ELEMENTOS QUE VÃO DESDE  
LITERATURA, HISTÓRIA E  
FILOSOFIA, ATÉ ÀS CIÊNCIAS”**

dessas obras ao nível da filosofia, das emoções e da história chinesa.”

### APRENDIZES

O dia-a-dia na loja de magia Iong é composto por uma miríade de tarefas, desde a venda de artigos de magia até à formação de jovens ilusionistas, passando, claro, pela organização e discussão de propostas de realização de espectáculos, cujos principais clientes são sobretudo o Governo, os resorts integrados e algumas empresas do sector privado.

Conta Victor Choi, ilusionista que começou a aprender magia com Raymond Iong quando tinha 15 anos, que a seu cargo estão também os ateliês de magia promovidos semanalmente em várias escolas de Macau. Assumindo à partida que “nem todas as pessoas que aprendem magia querem ser ilusionistas”,

a iniciativa pretende vincar que a magia, por ser “uma arte que envolve muita criatividade e pensamento”, pode ser um meio para “activar o interesse dos alunos pela aprendizagem” de todo o tipo de matérias, desde o inglês à matemática.

Outro dos elementos que faz parte da equipa de Raymond é Jiro. Mais conhecido por “One”, o ilusionista corrobora que nem todos os alunos dos ateliês demonstram interesse pelo mundo da magia, embora assegure que aqueles que demonstram talento e apetência para aguentar a prática, são depois convidados para ir para a loja. “Se

conseguirem ter a paciência para aguentar todo o processo e a prática ao longo do tempo, provavelmente irão mudar-se aqui para a loja, deixando de ser alunos e passando assim a ser aprendizes”, apontou.

### CONQUISTAR A SORTE

“Crescer em Macau é uma sorte. A vantagem de viver aqui é, em primeiro lugar, a calma e a possibilidade de fazer tudo lentamente”, afirma sem rodeios Raymond Iong, quando questionado sobre de que forma a cidade o influencia a continuar a fazer magia. “Ainda bem que nasci e cresci em Macau. Aqui temos um ambiente muito calmo que nos permite ter tempo e matérias para pensar”.

Falando ainda da forma como Macau o moldou, Raymond acrescenta que a terra onde nasceu lhe permitiu “receber uma cultura diversa, proveniente de todo o lado”. “Em Macau há mais diversidade e uma mistura única de cultura oriental e ocidental. Além disso, sofremos também a boa influência de obras de toda a Ásia, como por exemplo do Japão”, rematou.

Mas a sorte de Raymond e da loja de Magia Iong não se ficou por aqui, acabando, literalmente, por bater à sua porta em meados de 2016. Isto porque, ainda a loja se localizava perto do hospital Kiang Wu, quando uma equipa de produção de Hollywood entrou no espaço para averiguar a possibilidade de filmar algumas cenas para o filme “Now You See Me 2” (“Mestres da Ilusão 2”, no título em português). A ideia seria gravar no

interior da loja, assumindo o nome original do estabelecimento. O conhecido actor de Taiwan Jay Chou interpretaria o papel de Raymond Iong. Assim foi.

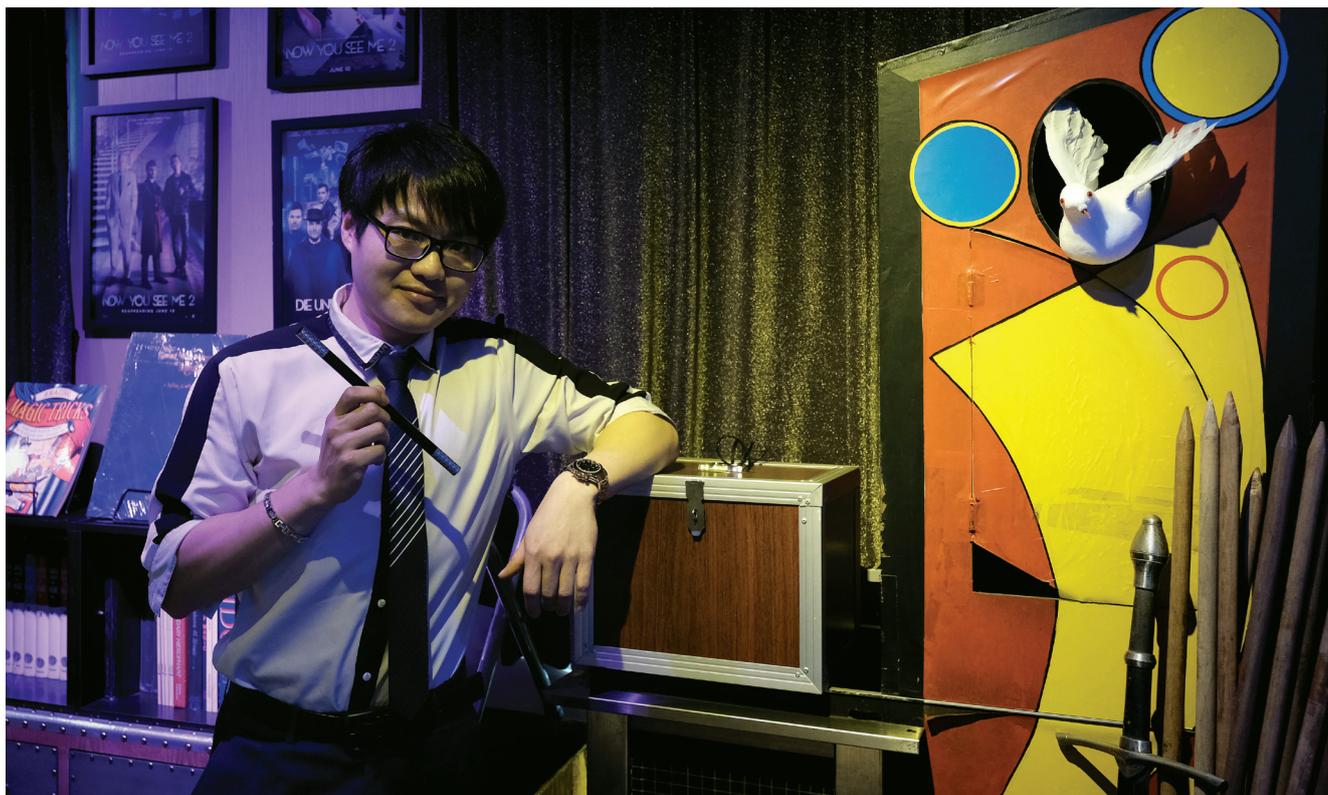
“Só tenho uma palavra para explicar como é que a nossa loja acabou por aparecer num filme de Hollywood: sorte. Claro que não foi só sorte. A produção queria fazer um filme que incluísse Macau e elementos relacionados com magia e por isso enviaram cá uma equipa de filmagens e, a partir daí, a única hipótese de juntar Macau e magia num filme era através da Loja de Magia Iong. Digo que não é só sorte, pois acredito que se não tivéssemos trabalhado bem não teríamos tido a capacidade de receber este trabalho. A primeira vez que a equipa de produção entrou na loja não se identificou, fazendo-se passar por um grupo de turistas. Viram algumas obras e *performances*, gostaram e, na terceira vez que visitaram a loja, disseram que eram de Hollywood, estavam a fazer o filme ‘Now You See Me 2’ e convidaram-nos para participar no filme”, conta Raymond.

A partir daí, explicou o ilusionista, foram negociados os termos das licenças e os direitos de imagem e, embora acredite não ter lucrado muito com a situação a nível financeiro, o reconhecimento e a exposição que o filme trouxe à loja, foi uma “grande vitória”.

“Nunca tinha tido uma experiência do género e, por isso, não sabia como negociar e até hoje não sei se foi muito ou pouco. Na verdade, pen-

“A MAGIA É UM CAMINHO  
FEITO DE PENSAMENTO  
E CRIAÇÃO”





Victor Choi começou a aprender magia aos 15 anos e agora é responsável pelos ateliês dados em vários escolas locais

so que o valor que recebemos [pelas gravações] não foi muito bom, mas a grande vitória desse acontecimento foi mesmo o elevado número de oportunidades e o reconhecimento que surgiu a partir daí.”

### CONTINUAR A CRESCER

As portas que se abriram com a aparição da Loja de Magia Iong numa montra tão prestigiante como a de Hollywood cedo começaram a dar os seus frutos, ao ponto de passar a existir uma sucursal da marca “Iong’s Magic” em Hengqin, sob a gestão de uma companhia de Hollywood. Os objectivos agora passam por continuar a expandir o negócio no Interior do País, especialmente na Grande Baía.

“Na Ilha da Montanha pas-

sou a haver uma loja com a nossa marca dentro de um centro comercial luxuoso situado no Parque Turístico de Hengqin. A loja não é gerida por nós, mas por uma empresa de Hollywood, sob o nome ‘Iong’s Magic’, que vende os nossos produtos. Tudo isto é graças ao filme ‘Now You See Me 2’, que nos trouxe reconhecimento, nome e levou os nossos produtos, não só para o Interior do País mas também para o resto do mundo”, disse Raymond à MACAU.

Além disso, revelou Raymond, existe uma outra loja na cidade de Cantão que se assume como “a sede do grupo Iong na província” e que tem como objectivo “desenvolver os trabalhos futuros no Interior do País”. Na calha, para

além de estarem já a ser estabelecidos contactos com empresas artísticas para continuar a organizar cada vez mais espectáculos no Interior do País, está ainda o sonho de construir uma atracção alusiva à magia no parque de diversões Chimelong.

“Brevemente, gostaria de

cooperar com o parque de diversões Chimelong, para construir uma atracção que tem como base elementos relacionados com a magia. Querria muito fazer isto e estamos a caminho de realizar este sonho através da cooperação com esse parque temático”, revelou à MACAU.

Sem nunca esquecer o caminho que o trouxe até ao presente, quando questionado sobre quais os ingredientes essenciais para triunfar no mundo da magia, Raymond Iong respondeu prontamente que um mágico deve ter “paixão”, “personalidade positiva” e “curiosidade”. “Uma pessoa deve ser curiosa em relação a todos os elementos, até quando está a segurar numa caneta.” M

“SÓ TENHO UMA PALAVRA PARA EXPLICAR COMO É QUE A NOSSA LOJA ACABOU POR APARECER NUM FILME DE HOLLYWOOD: SORTE”



# A romper fronteiras sobre rodas

Andar de bicicleta voltou a ser tendência. Para uns, como meio de transporte, para outros como esporte. Em Macau, a modalidade ganha adeptos e atletas que até representam a região em competições internacionais

Texto | Catarina Brites Soares



© Alan Che

**É** cada vez mais frequente verem-se ciclistas pela cidade. Os do passeio, os mais profissionais e os resistentes que, apesar dos obstáculos citadinos e do clima, teimam em deslocar-se sobre duas rodas sem motor.

Aquele que antes era o meio de transporte primordial na

região foi sendo substituído pelos carros, autocarros, táxis, motas e passaram a ser poucos, sobretudo os mais velhos, os que resistiram ao sinal dos tempos. Mudaram-se os tempos e as vontades voltaram a mudar. O que tinha passado de moda voltou a ser hábito. A bicicleta popularizou-se novamente um pouco por todo o

globo. Em Macau, cresce o número de curiosos e atletas que fazem do ciclismo uma rotina.

Kehn Wong começou a praticar aos 4 anos e competiu durante quase duas décadas. Desde 2015, integra o comité executivo da Associação Geral de Ciclismo de Macau, criada em 1981 e responsável pela modalidade no Institu-

to do Desporto (ID). “A associação foi criada para agregar os amantes do ciclismo na região, e para promover e desenvolver a modalidade”, afirma à MACAU Wong, agora com 35 anos.

Ao grupo só podem pertencer entidades desportivas registadas no ID, prática que, salienta, repete a de organizações

desportivas internacionais como o Conselho Olímpico, a União Ciclista Internacional (UCI) e a Confederação de Ciclistas da Ásia. A associação conta com 17 membros, entre os quais a Cycle Sports Club, Uncle Cycling Team Sports Association e a Macau Victosports Sports Club. Pessoas individuais também podem fazer parte. Até Dezembro de 2020, havia 88 ciclistas, 18 treinadores e 14 árbitros inscritos. “Enquanto organismo público, a associação é responsável por organizar provas, passeios de lazer e por treinar os atletas que representam Macau nas competições internacionais.”

Há equipas locais de três das sete modalidades reconhecidas pela UCI, as únicas autori-

zadas em Macau: a de estrada e de pista – que treinam em conjunto e contam com cerca de 20 atletas –, e a de ciclismo artístico, que ronda os 30 membros. A maioria dos federados tem menos de 18 anos. A estes juntam-se os outros 30 e poucos que perfazem os 88 ciclistas inscritos na associação e que, apesar de não integrarem as equipas, participam das provas na região.

Os treinos das equipas de estrada e de pista são no Centro Desportivo do Nordeste da Taipa, duas a três horas diárias durante a semana, e quatro a cinco nos fins-de-semana, além do de preparação física em ginásio. Já a equipa de ciclismo artístico tem treinos seis vezes semanais de duas

horas, mais o condicionamento físico, em diversos centros desportivos, como o da Taipa, o do Tamagnini Barbosa e o da Nave Desportiva dos Jogos da Ásia Oriental. Normalmente, os treinos são entre as 17h00 e as 20h00.

Quase todos os anos as equipas marcam presença nos Campeonatos da Ásia e do Mundo. A última presença do

grupo de ciclismo artístico foi em 2019, na Suíça. No mesmo ano, a equipa de estrada esteve nos Mundiais, em Inglaterra, e nos de 2018, na Áustria.

Em 2016, as equipas locais juniores venceram a Taça da Ásia de pista, na categoria masculina; no ano seguinte foi a equipa feminina a subir ao terceiro lugar do pódio e a masculina ao segundo no Campeonato da Ásia; em 2018, as atletas de Macau voltam a repetir o feito, e em 2019, foram alcançados dois terceiros lugares na Taça Asiática, nas competições feminina e masculina.

Kehn Wong foi dos primeiros a competir por Macau e, nos seus 17 anos de prática em ciclismo artístico, arrecadou medalhas de Ouro nos Jogos Asiáticos, em 2007; nos Jogos do Sudeste Asiático, em 2009; ficou em terceiro nos Mundiais de 2010, na Alemanha, e de 2011, no Japão. “Tive inúmeras oportunidades como atleta. Particpei em vários treinos e provas internacionais, e esta experiência tornou a minha vida muito mais fascinante”, reconhece. “O ciclismo artístico começou em Macau nos anos de 1990. Fiz parte do primeiro grupo. Fascina-me inventar movimentos na bicicleta”, acrescenta o antigo atleta, que abandonou a carreira em 2012, quando integrou os corpos da associação. Três anos depois assumiu o lugar que agora ocupa no conselho executivo, responsável por criar condições para que os aficionados como ele possam praticar e competir.

Por ano, são realizadas cinco provas de ciclismo artístico e cinco de estrada. “Este ano, va-

“TEMOS PROCURADO  
DIVERSIFICAR PARA FOMENTAR  
O INTERESSE NA MODALIDADE  
E CORRESPONDER ÀS  
EXPECTATIVAS DO PÚBLICO”

Kehn Wong



© Alan Che

Alan Che (de amarelo) cumprimenta outro competidor no final de uma corrida

mos organizar mais uma competição para a estrada porque a procura é cada vez maior”, sublinha. De fora, fica o ciclismo de pista. “Faltam infra-estruturas. Criamos as condições para haver treinos porque é semelhante ao ciclismo de estrada. Desde que seja possível que os atletas consigam alcançar velocidades elevadas, estão capacitados para depois competir na pista”, assegura.

A par dos eventos locais, a associação organiza competições e passeios a cidades no Interior do País, suspensos por agora devido à pandemia. “Temos procurado diversificar, tanto em Macau como no Interior do País, para fomentar o interesse na modalidade e corresponder às expectativas do público”, salienta Kehn Wong. “O espaço em Macau é muito limitado e, por isso, é impossível organizarmos grandes eventos. De acordo com as regulações internacionais, é desejável que uma volta tenha 15 quilómetros. A península de Macau tem mais ou menos essa dimensão, mas é impossível fecharmos a zona para as competições. Este é talvez o maior obstáculo que encontramos.”

“É uma cidade com elevada densidade populacional e com muito trânsito. As condições não permitem que as pessoas façam ciclismo com facilidade, tanto de lazer como de competição.”

Andy Leong, árbitro na associação, reforça que os percursos na cidade são curtos, nos quais participam apenas cerca de 120 ciclistas em oito categorias – organizadas por sexo e idade. “No Interior do País,

nota-se que houve um desenvolvimento rápido nos últimos anos. Há mais de 20 corridas internacionais e mais de duas mil no país por ano. Além de haver organizadores e participantes profissionais.”

Em Macau, organizadores, treinadores, atletas e árbitros são amadores já que nenhum faz da ocupação profissão e têm de se dedicar a outros trabalhos. A clivagem nota-se noutros aspectos. “As corridas em Macau são a uma escala bastante modesta por causa da área da cidade e do trânsito. No Interior do País, a dimensão é diferente. Normalmente, as provas de estrada incluem um percurso de um ponto a outro sem repetição do circuito, em zonas de turismo famosas, que permitem aos participantes desfrutar da vista. Os percursos nas cidades atraem multidões de espectadores. Tanto nuns como noutros, há centenas de participantes, ao contrário do que acontece em Macau, onde ronda a centena”, refere Leong.

A província de Guangdong costuma ser o destino mais frequente para os eventos da associação, principalmente em



Equipa da RAEM de partida para o Campeonato do Mundo de Ciclismo de Estrada

© Kehn Wong

cidades como Zhuhai, Cantão, Zhongshan ou Zhaoqing.

### FALTA O TERRENO

Alan Che tem participado sempre que pode. Membro da associação desde o ano passado, as três décadas que leva de prática da modalidade impedem-no de ficar indiferente às voltas mais extensas. Elogia os passeios do outro lado da fronteira sobretudo por isso: o espaço. “Os percursos em Macau são pequenos. No Interior do País são enormes e percor-

remos distâncias sem termos de andar na estrada, o que é desejável não só por ser muito mais interessante mas também muito mais seguro”, sublinha o membro do conselho executivo.

O interesse pela bicicleta começou aos 5 anos, quando Alan Che, agora com 42, vivia em Coloane e era possível andar à vontade. “Naquela altura, os carros eram poucos e as crianças podiam circular sem preocupações. Era um passatempo, mas também um meio de transporte. Andávamos na vila, íamos aos parques e à praia de Hac-Sá para nadar e fazer churrascos”, recorda.

Macau mudou e ficou mais difícil circular, mas Che conti-

### “QUERIA REPRESENTAR MACAU INTERNACIONALMENTE”

Valentino Carvalhosa



Jovens atletas que integram a equipa de ciclismo artístico

© Kehn Wong

nuou a andar de bicicleta. Sozinho ou em grupo, costuma ir para o campus da Universidade de Macau, para a zona de A-Má, na Barra, e Coloane. “É divertido fazê-lo com companhia, podemos falar e partilhar.”

Pelo meio lembra outra experiência de há dois anos, quando se estreou no Passeio de Cicloturismo de Primavera, organizado anualmente pela Associação Geral de Ciclismo aquando do Ano Novo Chinês e que costuma juntar perto de 150 participantes. “Fui com o meu filho. O passeio durou meio-dia e foi uma forma diferente de celebrar com outros residentes”, sublinha. “Fiquei desiludido porque está suspenso devido à pandemia. Espero que possa ser retomado o quanto antes.”

O ciclismo de estrada é um hábito recente que começou em 2019, bem mais tarde que o de montanha, que sempre foi o predilecto pela velocidade e adrenalina. Fez provas de BTT na China, Hong Kong e Tailândia. “Gosto de BTT porque estou próximo da natureza”, refere.

Em Macau, é proibido e foi



Equipa de Macau que venceu o segundo lugar na Copa de Ciclismo de Pista no Japão, em 2019

por isso que Alan Che foi obrigado a sujeitar-se ao asfalto com a pandemia. “Não se podia viajar e como queria continuar a treinar, mudei. Faço ciclismo de estrada há cerca de um ano e é mais desafiante”, realça. “Associo o BTT à diversão e à adrenalina, e a estrada à

velocidade e à competição com os outros.”

A superação é um dos motivos que faz de Andy Leong um fã incondicional do desporto. É o único em Macau com um certificado internacional de árbitro de ciclismo. De forma detalhada, explica a exigência do desporto dada a diversidade de pavimento – que pode ser alcatrão e asfalto, subidas e descidas, sempre a altas velocidades. “Na última Tour de França, o recorde foi 101 quilómetros por hora”, enfatiza; e a adaptação ao clima – que tanto pode ser quente, com mais de 35 graus, como frio, ao nível dos quatro graus negativos, húmido, chuvoso, com vento ou mesmo neve.

Leong fala também da resistência que se cria face à duração da corrida – que pode durar horas, dias ou semanas. “Na Volta a França de 2019, o vencedor chegou ao fim com quase 83 horas a pedalar acumuladas”, assinala. Há também a dificuldade dos percursos, por vezes com troços de elevada inclinação, e a resiliência física

e psicológica. “Tem de se continuar apesar dos problemas mecânicos ou dos acidentes.”

Aos reptos, junta ainda o de ser uma modalidade que exige estratégia e trabalho de equipa. “O vencedor pode ganhar a volta sem sequer ter vencido uma única etapa”, sublinha. “O apoio entre colegas é decisivo. Por norma, os companheiros trabalham para o *sprinter* ganhar a final”, explica. “A entreada é fundamental no pelotão, acidentes e no percurso. É preciso garantir que os atletas têm sempre líquidos e alimentos.”

## DESAFIOS DO AMADORISMO

Leong nunca competiu. Escolheu ser juiz de prova e obteve a qualificação de árbitro internacional na categoria de BTT, em 2000, quando tinha 25 anos. Em 2001, obteve o mesmo título para o ciclismo de estrada; e em 2003 para o de pista. “Há cerca de 180 árbitros no mundo na categoria de estrada – 11 na Ásia, seis na Oceânia, 25 nas Américas e os res-

“O APOIO ENTRE COLEGAS É DECISIVO. POR NORMA, OS COMPANHEIROS TRABALHAM PARA O SPRINTER GANHAR A FINAL”

Andy Leong



Kehn Wong na linha de chegada do Campeonato do Mundo de Ciclismo de Estrada em 2016, no Qatar

tantes na Europa. Desde que obteve o título na categoria de estrada, em 2001, apenas mais uma pessoa conseguiu. O processo é muito rígido”, sublinha. “Depois de se completar o curso da UCI, que abre de três em três anos num país asiático com uma quota entre 10 a 20 vagas, tem de se fazer um exame. Cada candidato só pode fazê-lo duas vezes no máximo, e entre os 24 e os 50 anos”, detalha. “Na Ásia, há falta de provas internacionais nas quais possamos ganhar experiência e a língua também é uma barreira. Muita gente pergunta porque decidi obter a qualificação de árbitro internacional. É uma pergunta à qual não sei responder”, confessa.

Refere que enquanto empresários, ciclistas e organizadores que participam nas provas internacionais são profissionais e vivem disso, a arbitragem é um posto voluntário. “É bastante desafiante porque preciso de trabalhar de forma ainda mais profissional que alguns deles. É muito stressante porque as corridas a esse nível são muito competitivas com pessoas de todo o mundo e de diferentes culturas.”

Obrigado a dividir o tempo entre a família e o emprego, Andy Leong diz que reduziu a actividade como árbitro para quatro a seis competições por ano de estrada e de pista. “Já tive várias experiências excepcionais”, ressalva, com orgulho. Destaca a Eagle Tour da Malásia, em 2002, quando se estreou ao nível internacional; a Tour of Qinghai Lake; o Campeonato do Mundo, em Madrid, em 2005 – a sua estreia num evento internacio-

nal de primeira classe; os Jogos Asiáticos, em Cantão, em 2010, e o Campeonato da Ásia, em 2019, no Urzebequistão.

A paixão pela modalidade foi também o que levou Valentino Carvalho a juntar-se ao grupo em 2018. Além de outras funções que desempenha na associação, é o treinador da equipa de estrada. “Quería representar Macau internacionalmente”, afirma.

Tailândia, Taiwan, Japão e Coreia são destinos que pisou em nome da região com a equipa bandeira. “Um dos campeonatos da Ásia foi em locais onde nunca tinha estado como o Uzbequistão, Índia e Cazaquistão”, realça.

Das experiências que teve fora como atleta acrescenta as corridas de 200 quilómetros nos Interior do País, nas quais diz participarem milhares, e em Taiwan, dividida em dois dias, a primeira etapa de 135 quilómetros e a segunda de 170 quilómetros.

O interesse pelo desporto começou há 12 anos, motivado pela vontade de perder peso e de se manter saudável, e por constatar que a bicicleta era uma forma de chegar onde outros meios de transporte não o levam. “Posso ir a locais distantes e de difícil acesso. Recordo-me de umas férias em Itália, em que me juntei a um grupo de bicicletas e estive numa capela impossível de aceder de carro”, exemplifica.

Alan Che nota que a modalidade está a ganhar adeptos. “Sobretudo desde a pandemia. Vê-se que as pessoas em Macau estão mais preocupadas com a saúde e começaram a fazer mais exercício, incluindo

ciclismo”, afirma.

Valentino Carvalho corrobora, com a ressalva: “Há um interesse crescente pelo ciclismo desde a pandemia. Mas as corridas são cada vez mais difíceis de organizar por causa da quantidade de obras.”

Kehn Wong também constata que há mais interesse. “Não apenas em ciclismo, mas em geral. Nota-se a diferença nos últimos anos e isso é visível pelo número de participan-

tes nas nossas competições e eventos, mas também pelo número de ginásios que apareceram na cidade.”

Um dos grandes objectivos da associação é alargar as variantes de ciclismo que podem ser praticadas em Macau, como o BTT. “Sei que há atletas que gostam, mas não podemos organizar competições porque essa modalidade ainda não foi autorizada. Não há percursos para as bicicletas de montanha. É uma questão que tem de ser resolvida”, promete Kehn Wong.

Enquanto isso, a estrada é a alternativa. Os aventureiros chegam a atravessar a ponte Nobre Carvalho com a bicicleta na mão em busca do que quem gosta de ciclismo mais aprecia: distância. M

“ASSOCIO O BTT À DIVERSÃO E À ADRENALINA, E A ESTRADA À VELOCIDADE E À COMPETIÇÃO COM OS OUTROS”

Alan Che



Valentino da Conceição no terceiro lugar do Campeonato de Ciclismo de Estrada de Macau



DANÇA

# Tudo a mexer

Nasceu em Nova Iorque, na década de 1970, e deve o nome ao local que lhe deu palco: a rua. A *street dance* (dança de rua, na tradução em português) foi criada pelas comunidades negras e latino-americanas radicadas no país, que encontraram na rua o espaço para se expressarem. O improviso e a interação entre dançarinos e audiência é o que define a *street dance*. Historicamente, ficou conhecida como uma dança de jovens e de expressão de comunida-

des sub-representadas e discriminadas que encontraram na dança e na rua a liberdade e a voz que não tinham. Paz e amor, unidade e respeito foram valores que lhe ficaram colados. Quase meio século depois, é conhecida internacionalmente. Em Macau, também ganhou expressão sobretudo desde 2009, quando vários estúdios abriram dedicados a essa modalidade. Bailarinos, coreógrafos e associações sublinham o contributo que a cultura tem dado à cidade

Texto | Catarina Brites Soares  
Fotos | DR

# Zeal Studio Street Dance

**A**cabar com a imagem negativa associada à *street dance* foi uma das motivações por detrás do Zeal Studio Street Dance, que abriu portas em 2010. Don Choi, director e professor, garante que o Zeal foi o primeiro centro a proporcionar treino profissional a quem quer seguir carreira na dança. “Queremos promover a *street dance* e ajudar a que se acabe com o rótulo negativo que lhe está associado”, afirma à MACAU. “*Street dance* é energia e é uma forma de arte especialmente atractiva para os jovens, por ser física e ter de encaixar diferentes ritmos que se coadunem com a música”, explica. “É uma cultura que promove o amor e a paz”, enfatiza.

Assim como Mira Chan, também Don Choi nota mais abertura na última década, apesar de reconhecer que há preconceito. “Apareceram vários grupos e também aumentaram as oportunidades de se actuar em público. O próprio Governo tem vindo a apoiar, contratando grupos locais para actuarem em grandes eventos. Tudo isto tem contribuído para o desenvolvimento da *street dance* e nota-se no aumento de alunos”, afirma.

No Zeal, o número ronda os 60 a 70 por mês, além das equipas de dança residentes que rondam as 60. Pelo menos seis dos alunos que por ali passaram seguiram carreira profissional na dança. “Definitivamente, há um conhecimento maior sobre esta forma de dança, sobretudo

desde que apareceram associações e estúdios. Também se nota que os pais mais novos tendem a ser mais receptivos a estes estilos *pop* de dança do que aos clássicos”, constata.

Em Macau, o estúdio tem participado em grandes eventos públicos e privados. Também já levou os seus dançarinos a Taiwan e ao Reino Unido, onde pela primeira vez uma equipa de Macau competiu no Glasgow UDO World *Street Dance* Championship.

As aulas são garantidas pelos 18 tutores, todos eles dançarinos profissionais, e um estúdio apetrechado com as condições para as lições de *hip-hop*, *jazz-funk*, *house*, *sexy-jazz*, *kPop*, *locking* e *litedeet*. A oferta abrange adultos e crianças. “A fundação deste espaço assenta na aspiração de desenvolver localmente a *street dance*”, refere-se na apresentação do site do centro.

“Houve um salto enorme no que respeita ao desenvolvimento da *street dance* em Macau nos últimos anos”, reforça Don Choi. 

PELO MENOS SEIS DOS ALUNOS  
QUE POR ALI PASSARAM  
SEGUIRAM CARREIRA  
PROFISSIONAL NA  
DANÇA



# Now'z Studio Dance

**A**briu há mais de uma década com o intuito de desenvolver em Macau uma cultura já enraizada no Interior do País, e pela qual Mira Chan se apaixonou quando estudava em Cantão. Concluiu os estudos, voltou e, com base na formação que foi obtendo das oficinas que fez, decidiu dedicar-se à dança. É professora no Now'z Studio Dance desde que foi inaugurado, em 2008, e quem fala à MACAU sobre o projecto.

Mais de uma década depois da iniciativa dos fundadores Zero e Ocean, alcançou perto de 600 alunos. “Há cerca de 12 anos, eu e um amigo começámos a aprender *street dance* em Cantão, enquanto estudávamos na universidade. Comparativamente com Macau, lá já era bastante conhecida, havia muita gente a praticar, professores, competições. Quando voltamos, quisemos trazer a cultura do *street dance* a Macau e foi assim que acabei a dar aulas no Now's”, recorda.

A coreógrafa realça que o aumento da procura mostra que a mentalidade mudou na cidade e de que os benefícios associados passaram a ser reconhecidos. Responsabilidade, perseverança, dedicação e a prática de exercício físico são alguns dos que enumera. “Tenho a certeza absoluta que tem impacto na vida de uma pessoa, adulto ou criança, quando é encarada a sério. Se não houver um verdadeiro investimento de tempo e dedicação, se não treinarem e se es-

forçarem, não vão retirar nada”, afirma.

Exemplifica com o caso dos muitos alunos que passaram pelas suas aulas de *jazz-funk* e vogue. “Só depois de dois ou três anos é que se notam progressos. Os primeiros anos é de treino, treino e treino. Portanto, a persistência é fundamental”, sublinha.

“As competições, por sua vez, implicam responsabilidade porque é uma prova, têm de memorizar a coreografia, sabem que não podem falhar. Se quiserem ganhar, têm de trabalhar bastante e arduamente”, acrescenta, referindo ainda que a dança é física, e como tal benéfica para a saúde e o bem-estar. “Portanto, é indiscutível que a dança muda de facto a vida de uma pessoa.”

Justifica a procura, que diz ser crescente de ano para ano, à mudança de mentalidade, visível igualmente no maior número de oportunidades, eventos e abertura de privados e Governo à cultura.

Mira Chan frisa que a aposta de privados no entretenimento foi um impulso importante, uma vez que aliado a isso vieram eventos e procura por mais bailarinos. “Há muito mais convites para que os grupos de *street dance* actuem em eventos públicos”, realça.

Chan acredita que o facto de a cultura estar muito disseminada no Interior do País também terá ajudado para que em Macau crescesse o interesse. “Hoje em dia as pessoas já reconhecem que não se limita a mover o corpo de forma arbitrária, simples e básica. Requer conhecimento, técnica e tempo para se atingir

**HÁ 15 PROFESSORES  
E AULAS DE VÁRIOS ESTILOS DE  
DANÇA CONTEMPORÂNEA. ESTE  
ANO, HÁ 450 CRIANÇAS E 150  
ADULTOS INSCRITOS**



um nível satisfatório.”

A receptividade, a maior procura e oferta acabaram por resultar no desenvolvimento de uma nova indústria e à profissionalização, afirma Mira Chan. Segundo a coreógrafa há cada vez mais gente a fazer da dança trabalho e carreira da street dance.

No Now'z Studio Dance, há 15 professores e aulas de *hip-hop*, coreografia, *waacking*, *locking*, *house*, *krop MV*, entre outros estilos. Este ano, há 450 crianças e mais 150 adultos inscritos. “Sentimos que a procura aumentou. Foi um ano difícil para todos e como as pessoas não podiam sair, acabaram por procurar alternativas. Apesar do contexto, foi um ano excelente para nós. No espectáculo anual que organizamos, participaram quase 600 alunos para uma audiência de 1000 pessoas”, refere a bailarina.

Além dos eventos que participam na cidade e dos espectáculos que organizam todos os anos, os alunos e professores do Now'z Studio também actuaram em Taiwan, Hong Kong, e em várias outras cidades chinesas, como Cantão e Hangzhou. “Também importa referir que ao nível da atitude de vida, também há resultados, o que prova que a dança significa muitas vantagens”.

Enfatiza o caso das crianças, para quem passou a haver oferta no estúdio há cerca de seis anos. “Os resultados são notórios. Ficam mais maduros, têm bom aproveitamento na escola. Mesmo os de 7 anos ou ainda mais novos, são muito dedicados”, sublinha. 





## TDSM Kid Dance

**P**opeye Hong percebeu que queria ser bailarino aos 15 anos. Estudou, formou-se fora, voltou e depois de várias experiências, decidiu que queria fazer algo por Macau, onde cresceu, com o que tinha aprendido.

Em 2009, quando retorna a casa, era escassa a oferta cultural, incluindo na dança. Quis mudar isso. Junta-se a um amigo e juntos criam o TDSM Kid Dance. “Sentimos que era o momento certo para o fazer. Sou de dança contemporânea. Quando voltei, não havia nada em Macau, e eu e o meu sócio, que estudei comigo, decidimos avançar com uma escola. Ele dava aulas de *street dance* e eu de contemporânea”, recorda.

Em 10 anos, multiplicaram a oferta, o número de professores (hoje 36) e o espaço com seis salas na zona do NAPE, maior que o primeiro que só tinha uma. “Na mesma altura que o nosso, abriram mais cinco estúdios. Organizamo-nos e começámos a trabalhar em conjunto no sentido de promover a *street dance* e isso acabou por fazer com que houvesse cada vez mais interesse”, explica o fundador.

Os 700 alunos – perto de 200 adultos e cerca de 500 crianças – repartem-se por várias aulas, como as de *jazz A*, *waacking*, *jazz-funk*, *vogue*,

*hip-hop*, *street jazz* e *popping*.

A curiosidade deve-se a vários factores, realça Popeye Hong. Entre os quais, a imagem que as faixas etárias mais novas têm da dança. “Quem faz *street dance* é giro, porreiro, tem estilo e pinta, e no fundo é isto que os jovens procuram na fase da adolescência”, indica.

A mudança de mentalidade, acrescenta, também ajudou à subida na procura. “No início, muitos pais apresentavam resistência, não queriam que os filhos viessem aprender *street dance* devido a uma conotação negativa. Agora, já têm outra opinião. Acho que mudou porque vêem que temos feito um bom trabalho, que os encaminhamos, que lhes dedicamos amor e tempo, e que enquanto estão a dançar e focados na dança, não estão a ocupar o tempo de forma prejudicial. Vêm que a dança os torna pessoas boas, com valores e apreciam isso”, afirma.

Prefere não isolar a *street dance* de outras formas de expressão artística e lembra que a arte é em si sinónimo de profundidade, beleza e vantagens. “A *street dance*, como forma de arte, é mais um caminho para nos expressarmos, encontrarmos, afirmarmos o nosso ‘eu’, de encontrar uma espiritualidade. Vivemos tempos exigentes, e a arte, neste caso a dança, é uma forma de encontrar alguma paz. As crianças têm treinos e aulas quase todos os dias, mas

**EM 10 ANOS, MULTIPLICARAM A OFERTA, O NÚMERO DE PROFESSORES (HOJE 36) E O ESPAÇO COM SEIS SALAS NA ZONA DO NAPE, MAIOR QUE O PRIMEIRO QUE SÓ TINHA UMA.**

vêm porque estão motivadas”, sublinha.

Foi assim com ele próprio. Aos 15 anos percebeu que era a dança que o realizava. Depois da experiência com o grupo na escola Hou Kong, onde estudou, decidiu rumar a Pequim, para se formar na Academia de Dança. Também teve formação nos EUA e foi a audições, numa das que fez na Bélgica, onde foi finalista, acabou por ser afastado e desistiu da carreira profissional.

No ensino encontrou outro sentido para o conhecimento que tinha acumulado. Após uma passagem pelo Conservatório de Macau, onde também leccionou, decidiu criar uma escola de dança e dedicar-se a tempo inteiro ao projecto.

No TDSM, criou dois sistemas de ensino: o regular e o criativo. O primeiro são aulas normais de dança, concebidas para quem a encara como um passatempo; o segundo modelo inclui os alunos que se destacam nas audições que são realizadas anualmente, e em que há um estímulo acrescido e uma componente mais criativa.

Além de se ensinar coreografias, procura-se que os alunos as inventem. “Aqui não se limitam a aprender o movimento, mas como o podem usar. Damos-lhes as bases, mas quero que explorem, que encontrem formas próprias de se expressar”, detalha. “Normalmente, recorre-se sempre à imitação e repetição, e eu não quero seguir esse caminho. Procuo ser mais ambicioso.”

São várias as competições que o TDSM Kid Dance participou, em Macau e fora. Portugal, Espanha, Hong Kong, além das diversas provas pelo Interior do País, foram alguns dos palcos que a equipa pisou.

No horizonte, está a ambição de profissionalizar a escola e fazer dela um projecto maior, capaz de realizar digressões pelo mundo com frequência e que os artistas possam viver da dança.

Apesar de serem cada vez mais as escolas e os formadores de dança, Popeye Hong é criterioso quando fala da indústria. “Não acho que seja uma área que se esteja a tornar mais profissional em Macau. O que determina se alguém é ou não profissional não é só ter um diploma. Tem de haver um percurso, dedicação, uma carreira. Muita gente começa a dar aulas e só com oficinas e pequenas formações, aqui

e em todo o lado. É fundamental haver formação e conhecimento para que se possa ensinar algo”, vinca.

O sucesso de um bom professor, acrescenta, deve-se aos êxitos mas também aos erros. “Eu falhei muito. Vários alunos passaram pelas minhas mãos e desistiram. Mas os erros têm um lado construtivo, obrigaram-me a reflectir e a repensar”, assume.

Na escola de dança, Popeye procura trabalhar com os alunos, sobretudo os mais novos, outras vertentes como o desenho. “Trabalho com as crianças de diferentes formas para os entender, perceber como se sentem”, explica. “Lembro-me de um rapaz que era muito alegre, mas nos desenhos que fazia eram tristes e isso foi um alerta”, exemplifica.

“Através da dança, aprendem a ser resilientes, a superarem-se, a ter confiança. Acredito que é um meio de lhes transmitir uma série de valores. Não se trata apenas de os ensinar a dançar.” M



# Glee

A *street dance* é uma das variantes da escola de dança Glee, criada em Macau pelo casal Tomos Griffiths e Emma Seward. A ideia era alargar a oferta de artes performativas no território, quando ainda escasseava, com a aposta em duas vertentes: a representação e a dança. Tom ocupa-se da primeira, Emma da segunda.

Bailarina, produtora e coreógrafa com experiência internacional com artistas de renome, incluindo de *street dance*, Emma Seward confessa que era inconcebível deixar o estilo fora do projecto. “Assim como outras formas de dança, também tenho experiência e sou apaixonada por *hip-hop* e outras formas de *street dance*. Trabalhei para a MTV e fiz parte de vários concertos de artistas de classe A.” Katy Perry, Leona Lewis, Cher Lloyd e Kylie Minogue são alguns dos que fazem parte do currículo da artista.

“Sempre dancei *hip-hop*. Quando começámos, dava uma aula por semana, depois passou a duas. Agora, são sete vezes por semana”, diz à MACAU a directora criativa da escola, que nota o aumento de alunos, que este ano rondam os 60.

O número, à semelhança das restantes escolas, tem crescido. As sete turmas estão organizadas por idades: entre os 4 e os 7 anos, os 8 e os 13, maiores de 14 principiantes e avançados, *street* para principiantes, e *breakdance* para principiantes e nível intermédio.

“Quando os meus alunos cresceram, formaram um grupo. Eram muito bons em *street dance*. Agora são professores na escola e trabalham comigo sempre que tenho espectáculos fora”, realça. “Somos uma grande família, na verdade. É gratificante observar como inspiram as crianças tal como um dia eu os inspirei.”

Joel Fesalbon e Liam Alexander são o resultado da dedicação de Emma Seward e da aposta da Glee na *street dance*. De alunos passaram a bailarinos profissionais e professores na escola.

À MACAU contam como a influência da *street dance*, que ganhou expressão nos anos de 1980, acabou por contagiá-los. “Sempre gostei muito de dançar. Via vídeos do Michael Jackson e imitava os movimentos que fazia. Depois aconteceu o mesmo com o Chris Brown,

Husher e outros, e foi assim que comecei”, recorda Joel Fesalbon, bailarino, coreógrafo e professor que se especializou no *hip-hop*, *commercial* e *jazz*.

Liam Alexander também recorda ter começado cedo a interessar-se pela performance e entretenimento. O *hip-hop*, um dos estilos que está na origem da *street dance*, foi das danças que o cativou logo.

A paixão comum haveria de os juntar na Glee, que integraram no mesmo ano, em 2010, e onde começaram a levar a dança mais a sério. “O que tenho feito nos últimos quatro anos é levar a paixão a um nível profissional e investir em formação”, afirma Liam, que estudou na Waterfront Theatre College, na África do Sul. “Sinto que há cada vez mais interesse na *street dance* em Macau, sobretudo nos mais jovens, e que aumentou com as redes sociais. Passou a ser moda, uma tendência”, acrescenta o colega Joel Fesalbon.

Liam Alexander recorda que nem sempre foi assim, dado o contexto histórico em que surgiu. A origem na rua deixou-lhe a marca negativa, que se tem vindo a esbater. A *street dance*, sublinha Liam Alexander, resulta de uma mistura de várias componentes: contexto histórico, cultura, estilo, dança, música. “Acaba por ser muito especial porque, apesar dos movimentos que a caracterizam, depende muito de quem a interpreta.”

A música que lhe serve de base também é versátil e abrange ritmos como o *modern pop*,

O NÚMERO DE ALUNOS, À SEMELHANÇA DAS RESTANTES ESCOLAS, TEM CRESCIDO. AS SETE TURMAS ESTÃO ORGANIZADAS POR IDADES: ENTRE OS 4 E OS 7 ANOS, OS 8 E OS 13, MAIORES DE 14 PRINCÍPIANTES E AVANÇADOS





hip-hop e o jazz. “Para me inspirar e criar novas coreografias, ouço muita música e vejo muitos vídeos. Quando há algum movimento que gosto, repito e procuro formas de o recriar, torná-lo meu”, detalha Joel Fesalbon.

Nenhum duvida do impacto positivo do que fazem. Além de provas dadas com as carreiras que com pouco mais de 20 anos construíram, enumeram os ganhos da arte. “Dança é dança, independentemente do estilo. Deixa-nos bem, relaxa-nos e a *street dance* é apenas uma via ou mais uma via das sensações que a dança provoca, com a diferença de que é de certa forma mais acessível face a outros estilos mais clássicos, como o balé, que implicam anos de treino para se conseguir fazer alguma coisa”, sublinha Fesalbon, que aos 24 anos participou em digressões na Ásia e pelo mundo, e espectácu-

los de artistas pop como Hua Chen Yu e JJ Lin.

Sobre a dança, resume: “É libertadora, uma excelente forma de exercício e uma forma de criatividade”. “É preciso talento para que se consiga exteriorizar, comunicar sem se dizer nada, usando apenas o corpo. Implica treino, prática e consciência sobre o movimento”, acrescenta.

Os benefícios, continua, são óbvios para profissionais e amadores. “É um escape, a possibilidade de se sair de um espaço mental e físico onde se esteve o dia todo quando se tem um trabalho a tempo inteiro, mas de continuar a exercitar a mente porque se está a aprender algo novo. É como se fosse um *puzzle*, tem de se juntar as peças para chegar a um resultado que neste caso é uma forma de expressão. Dançar é muito mais do que dançar.” M

# Macau Youth Street Dance Association

Foi em Agosto de 2020 que o Rebel Z Base abriu portas e aumentou o já considerável mercado de estúdios de *street dance* em Macau. A escola herdou o nome do grupo de dança Rebel Z do qual faz parte Jarvis Mo, fundador e presidente da Macau Youth Street Dance Association.

O interesse na *street dance*, diz o bailarino, é inegável. Os números comprovam-no. Passaram pela escola mais de 400 alunos nem um ano volvido. Em 2021, já superaram os 100. “A *street dance* é cada vez mais popular na geração jovem porque muitos relacionam-na com a música que ouvem. *Hip-hop*, *popping*, *locking*, *breaking* e *house*, cada um destes estilos tem a sua cultura e história”, refere.

Mo realça que as várias escolas que têm aparecido na última década contribuíram para que a cultura se expandisse e crescesse o interesse. “A globalização também ajudou. A influência musical, da televisão, cinema e da cultura pop norte-americanos chega a todo o lado actualmente.”

Rebel Z Base é um reflexo disso. “O nosso grupo andava sempre a arrendar outros estúdios para dançar e gastávamos muito dinheiro. A dada altura decidimos abrir um espaço nosso”, conta Mo.

Além de bailarinos, os membros do grupo passaram a professores, que no total são 10. Coreografia, *hip-hop*, *locking*, *house*, *popping*, *girls’ style*, *sexy-jazz*, *jazz* contemporâneo, *breaking*, *k-pop* são algumas das modalidades que ensinam a crianças e adultos.

Paralelamente ao ensino, o grupo também organiza eventos e espectáculos como o “Choreo Kitchen”, teve lugar em Dezembro de 2020. “O objectivo foi promover a *street dance* em Macau”, sublinha Jarvis Mo, que tem procurado cumpri-lo através de diferentes frentes.

Mo tornou-se dançarino há 10 anos e há oito que dá aulas. Em 2014, decidiu dedicar-se à paixão a tempo inteiro e de forma mais profissio-



nal. Abandonou a licenciatura em Inglês que estava a tirar e passou a ocupar-se da dança.

Nos últimos sete anos, dançou, investiu em formação e organizou eventos com a Macau Youth Street Dance Association. Chegou a trabalhar como dançarino no Interior do País, mas agora está apostado em promover a cultura de *street dance* em Macau, através da organização de exposições, concursos e do ensino. “O objectivo é formar alunos com capacidade de participar em concursos internacionais”, afirma.

Macau, acredita, só tem a ganhar uma vez que são várias a mais-valias da *street dance*. Disciplina, criatividade, saúde mental, socialização, bem-estar, uma forma de terapia e bons valores são alguns dos que indica. “Se houve marca que a *street dance* deixou foi precisamente a de ter ajudado muitas pessoas a terem uma vida melhor”, frisa. “Só para dar alguns exemplos de como continua a contribuir para a melhoria de vida de muitos, hoje a *breaking dance* faz parte das modalidades nos Jogos Olímpicos; o *popping* é usado como recurso nas terapias de doentes com Parkinson e a coreografia abriu uma porta para que muitos criem algo único”. **M**

PARALELAMENTE AO ENSINO,  
O GRUPO TAMBÉM ORGANIZA  
EVENTOS E ESPECTÁCULOS  
COMO O “CHOREO  
KITCHEN”, TEVE LUGAR EM  
DEZEMBRO DE 2020

# Macau Street Dance Culture Association

A associação foi criada em 2006 com um objectivo: aproximar os apaixonados pela *street dance* e assim promover a cultura que lhe está associada. “De todas as formas artísticas de dança é a mais livre e conhecida. Qualquer pessoa pode dançar, independentemente de ter talento ou não. É também por isso que a música tem um papel tão significativo”, afirma Jun Loi, da Macau Street Dance Culture Association (MSDCA). “A cultura da *street dance* surgiu em Nova Iorque. As pessoas costumavam dançar ou actuar em qualquer lado que fosse um espaço aberto: no parque, na rua, festas. Mais tarde, acabou por se espalhar pelo mundo.”

A Macau também chegou. “Há cada vez mais estúdios de dança, o que contribuiu para o maior conhecimento da cultura. Nota-se que há mais interesse em participar em competições e ter aulas, e que também há mais curiosidade em conhecer a cultura da *street dance*”, refere.

A criatividade que a vai mudando e o facto de se ter globalizado fazem com que esteja em constante mutação. Prova disso é a selecção musical. Se antes a banda sonora era essencialmente composta por música *funk*, agora tende mais para *remix* e *k-pop*, diz Jun Loi. “Não há rigidez nem critérios que definam que música é adequada ou não para dançar *street dance*.”

Ao contrário dos estúdios, a Macau Street Dance Culture Association não é uma escola, e a for-

mação que faculta resume-se a oficinas e cursos que inclui nos eventos que organiza. Entre outros espectáculos, competições e actividades, Jun Loi salienta o ‘May We Dance?’, que tem lugar todos os anos em Outubro. “É o maior evento que organizamos e que inclui diversas vertentes. A ideia é que quem gosta de *street dance* se possa juntar para trocar ideias e resultados”, descreve. “Não temos professores residentes uma vez que não damos aulas. Os professores são os artistas que participam nos eventos. Nos últimos anos, por exemplo, convidamos *performers* de França e dos Estados Unidos para estarem presentes”, esclarece o presidente da MSDCA.

Jun Loi, como os restantes, enfatiza os benefícios da prática. “Dançar dá força e flexibilidade. Também acaba por nos tornar mais sensatos e pacientes porque dançar com os outros implica um trabalho colectivo”, exemplifica.

O bailarino não tem dúvidas que o impacto é apenas positivo e descarta os argumentos que colaram à *street dance* o rótulo de má influência. “Primeiro que tudo, não é uma má influência para ninguém. É exactamente como as outras danças. Também requer trabalho para que se alcancem progressos e sucesso, e dedicação. A mentalidade está a mudar à medida que cada vez mais pessoas entendem o valor da *street dance*”, refere. “É evidente o impacto positivo que tem nas crianças e nos adolescentes.” M

A MACAU STREET DANCE CULTURE ASSOCIATION NÃO É UMA ESCOLA, E A FORMAÇÃO QUE FACULTA RESUME-SE A OFICINAS E CURSOS QUE INCLUI NOS EVENTOS QUE ORGANIZA





CRENÇA E COSTUMES DE NA TCHA

# O deus que salvou a cidade

Adorado em grande parte do Sudeste Asiático, Na Tcha ganhou destaque na cultura de Macau há cerca de um século. Ter salvado a cidade de uma praga valeu-lhe o respeito da população local, que desenvolveu costumes e rituais próprios que se repetem ano após ano

Texto | Catarina Brites Soares  
Fotos | Tatiana Lages

A Crença e os Costumes de Na Tcha de Macau, transmitidos de geração em geração, foram inscritos na Lista Nacional do Património Cultural Imaterial em 2014. São muitas as lendas sobre a divindade, mas a que conta Ip Tat, presidente da Associação do Templo de Na Tcha, diz que, por volta de 1840, uma forte pandemia atingiu Macau e as zonas vizinhas no Interior do País, deixando um rasto de morte e doença.

Foi por causa da praga de ratos que assolou o território no século XIX que a adoração a Na Tcha ganhou relevância na região. “Na Tcha apareceu em sonhos a um crente e revelou-lhe a cura. Disse que a solução era misturar algumas ervas em água”, conta Ip Tat. “Foi assim que a pandemia se resolveu. O Templo de Na Tcha foi construído no Pátio do Espinho porque consta que essa aparição terá sido na zona das Ruínas de São Paulo”, acrescenta.

Ainda que o protagonismo de Na Tcha na cultura local tenha só cerca de um século, a adoração à divindade remonta há mais de 300 anos. O Instituto Cultural (IC) refere que, segundo a lenda, durante a Dinastia Qing havia um rapaz com um peitilho chinês e de cabelo enrolado a formar dois puxos, que brincava com outras crianças, subindo para cima de rochas. Embora a encosta fosse íngreme, nunca houve nenhum acidente. Como o aspecto da criança era muito similar ao da figura lendária, a população acreditava que Na Tcha se tinha feito re-

presentar pelo miúdo.

Na Tcha é também um dos personagens de romances clássicos chineses do século XVI, tais como Fengshen Bang (A Investidura dos Deuses), da autoria de Xu Zhonglin e Lu Xixing, e Xi Lu Ji (Viagem ao Ocidente), de Wu Cheng'en. Nas duas obras publicadas na Dinastia Ming, Na Tcha é retratado com poderes mágicos que eliminam os demónios e representado como uma criança montada nas Rodas de Fogo de Vento, com poderes onnipotentes para afastar demónios e desastres.

A imagem da criança é-lhe sucessivamente associada por causa do mito que diz que terá encarnado numa criança para salvar a humanidade de desastres no mar e na terra. “É um deus associado a muitos feitos. Além de curar os males da Terra, como as pandemias, é conhecido na mitologia como capaz de combater os maus espíritos e de ter a capacidade de proteger”, refere o IC.

Por causa dos seus poderes, sempre que havia uma praga, crianças doentes ou a necessidade de afastar maus espíritos da cidade, as pessoas recorriam a Na Tcha, tornando-se parte das crenças populares e o patrono das crianças.

Na Tcha vai buscar o simbolismo a duas figuras da mitologia: carrega as qualidades do espírito da natureza Nalakubar, filho de Kubera – o Senhor da Riqueza e protector do mundo; e do deus infantil Krishna – deus da compaixão, ternura e amor. Reza a história que Na Tcha terá nascido durante a Dinastia Shang.





Na Tcha mantém-se vivo e enraizado na cultura popular pelos mitos e lendas, mas também por causa dos costumes e crenças próprias que diferem das regiões vizinhas, onde também é adorado.

Embora Macau tenha suspenso a realização de festivais relacionados com Na Tcha durante cerca de três décadas, entre 1960 e 1990, a tradição persistiu. Paralelamente à construção de altares, actividades como desfiles, carros alegóricos, fabrico de amuletos da sorte, corrida de panchões, distribuição de arroz da paz e óperas chinesas celebram a cada ano Na Tcha, sobretudo em três datas.

#### RITUAIS E TRADIÇÕES

A mais importante homenagem a Na Tcha é assinalada no 18.º dia do quinto mês do calendário lunar, embora as festividades para celebrar o seu aniversário durem quatro dias – do 16.º ao 19.º do quinto mês lunar. A data é assinalada nos dois templos dedicados à divindade: o contíguo às Ruínas de S. Paulo e o da Calçada das Verdades.

O primeiro dia das festividades começa com três rituais: queimar incenso e pedir a Na Tcha por segurança; apelar à “mudança de sorte”, caso o ano tenha sido negativo; e, finalmente, pedir que ajude as almas que estão a sofrer no In-



ferno, para que possam regressar como humanos na vida seguinte.

“Partindo da ideia de reencarnação, há a crença de que os espíritos bons voltam em forma de pessoas e os maus reencarnam em animais. Na Tcha ajuda as almas que estão a sofrer no Inferno a corrigirem-se de maneira que voltem à Terra como humanos, considerado o estado mais perfeito”, detalha Ip Tat.

Do primeiro ao último dia, há vários banquetes em sua homenagem, que agrupam 30 mesas com 12 lugares cada, e nos quais é servido o “pen cai” (盆菜), “pun choi”, em cantonês, prato festivo composto por várias camadas de carnes variadas, peixes, marisco e legumes, e que significa abundância na cultura chinesa. As festas também incluem nove actuações de óperas chinesas, encaradas como forma de entreter e homenagear Na Tcha.

No segundo dia, tem lugar um dos momentos altos das celebrações. Às 14h30, começa o desfile que percorre a cidade com 28 grupos, trajados com

**A CRENÇA DE NA TCHA EM MACAU TEM UMA HISTÓRIA COM MAIS DE 300 ANOS, TENDO DESENVOLVIDO CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS BASEADAS EM LENDAS POPULARES E CONJUGANDO OS COSTUMES E A CULTURA LOCAIS**



Os Correios de Macau lançaram uma colecção filatélica dedicada à Na Tcha em 2013



motivos que recontam episódios da lenda de Na Tcha. Na dianteira segue o que vai de dragão (símbolo de paz e harmonia), seguido dos participantes que se vestem de leão (prosperidade e sorte nos negócios). “Todos os símbolos que se usam no desfile têm relação com a história de Na Tcha. As equipas preconizam valores e imagens associados à divindade como a segurança, o exorcismo e a prosperidade. Tem de haver um ambiente de harmonia”, sublinha Ip, acrescentando: “Tudo o que começa com dragões é bom sinal na cultura chinesa”.

O desfile começa nas Ruínas de São Paulo, passa pelo Largo do Senado, segue pelas ruas dos Ervanários e 5 de Outubro, vai à zona da Igreja de Santo António em frente ao Jardim Luís de Camões e termina onde começou. “Demora perto de duas horas e meia. Antes



era ainda mais longo, mas tem sido reduzido para não prejudicar o trânsito”, ressalva o presidente da Associação do Templo de Na Tcha.

No dia seguinte há outra rota pela cidade com a estátua, mas que além de Macau percorre também a Taipa e Coloane. “Entende-se que Na Tcha deve ver e saudar toda a comunidade para dar sorte e prosperidade a todos os habitantes e negócios. Com a estátua, vão ainda equipas de dança do dragão e do leão”, descreve. O desfile mais abrangente começa às 9h00 e termina às 17h00.

Outro dos rituais que marca o aniversário é a chamada “corrida de panchões”. À noite, são lançados 12 panchões e o objectivo é apanhar a flor que cai quando reventam. Os vencedores têm direito a envelopes vermelhos com dinheiro e a estátuas de Na Tcha.

Há mais dois momentos so-



lenes dedicados a Na Tcha: no início e no fim do Ano Novo Chinês. O primeiro para se pedir sorte para a nova fase e o segundo para se agradecer o que aconteceu de bom no ano que termina. “Todos os anos, assinalamos com vários rituais estes três momentos. O mais longo é o do aniversário, sendo que os outros dois só demoram um dia cada”, esclarece Ip.

Nas celebrações do Ano Novo, explica o líder associativo, convida-se Na Tcha a sair do templo para ser adorado e para que os crentes possam fazer as tradicionais oferendas de fruta, dinheiro e flores. Também é organizado um jantar, mas num restaurante e não em formato banquete como acontece aquando do aniversário.

Ip salienta que a crença e os costumes de Na Tcha não são exclusivos de Macau. Taiwan, Singapura e Vietname são ou-

**PARA ALÉM DA CONSTRUÇÃO DE ALTARES, OUTRAS ACTIVIDADES POPULARES INCLUEM DESFILES, CARROS ALEGÓRICOS, O FABRICO DE AMULETOS DA SORTE, UMA CORRIDA DE PANCHÕES, A DISTRIBUIÇÃO DE ARROZ DA PAZ E ÓPERA CHINESA EXECUTADA PARA A DIVINDADE**

tros dos territórios onde este deus também é adorado e onde é conhecido como Santaizi. “É uma crença especialmente vincada em Taiwan, onde a estátua de Na Tcha está em mais de 16 mil templos”, realça Ip Tat. “Há turistas de Taiwan, Singapura, Vietname e de outros locais que vêm a Macau de propósito para assistir ao Festival de Na Tcha.” M

## A CASA DE NA TCHA

O Templo de Na Tcha, um dos que existe em Macau dedicado à divindade, foi construído no início da Dinastia Qing (1644-1912) e renovado no 24.º ano do reinado do Imperador Guangxu (1898). De dimensões mais modestas face a outros na cidade, este templo tem um pequeno pavilhão com um altar para as oferendas e um queimador de incenso, tudo em granito. Em 2005, passou a ser considerado Património Mundial no âmbito da candidatura do Centro Histórico de Macau aprovada pela UNESCO. Ao lado do templo, foi inaugurada em 2012, a Sala de Exposições de Na Tcha, uma construção que alia o tradicional ao moderno, com uma área total de cerca de 70 metros quadrados. Esta sala apresenta a lenda de Na Tcha e respectivas festividades, e nela se expõem objectos usados na celebração do aniversário da divindade, como incensários, dísticos, objectos de cortejos, como a liteira de Na Tcha, o sobretudo cerimonial, cabeças de leão, e ainda panchões. A exposição apresenta oito gravuras que explicam as origens da lenda de Na Tcha de uma forma didáctica, da autoria do popular cartoonista local Ah-Cheng. Neste espaço encontram-se ainda artefactos e vestígios de construções descobertos em escavações arqueológicas, que os especialistas consideram ter pertencido à ala Oeste da Igreja da Madre de Deus.





TURTLE GIANT

# A banda que levou Macau longe

São o grupo de música mais internacional de Macau. Os Turtle Giant lançaram três álbuns, multiplicaram-se em concertos pelo mundo, encheram salas e fidelizaram público, aqui e lá fora

Texto | Catarina Brites Soares

Foto | Gonçalo Lobo Pinheiro

A vida acabou por afastá-los geograficamente e, por isso, também ficaram longe dos palcos depois do auge entre 2011 e 2014. Apesar de cada um estar em seu canto, a banda formada pelos irmãos Beto e Frederico Ritchie e António Conceição continua viva. “Se não estivesse nos Turtle Giant não teria experienciado metade do que vivi. Foi uma família que se fez e que permanecerá, e a música também foi uma parte boa.” A frase é de António Conceição, o elemento que fechou o grupo que começou com a dupla Ritchie em 2010.

O grupo de *rock* e *indie-rock* foi um projecto dos dois irmãos quando coincidiram em São Paulo, cidade onde nasceram e para onde voltaram depois de estudarem e trabalharem noutros locais.

Da rotina de tocarem juntos, como faziam enquanto partilhavam o quarto na infância, nasceu o grupo que iria dar nas vistas no plano internacional. “Morávamos um ao pé do outro em São Paulo, começámos a gravar, a escrever e foi quando formámos os Turtle Giant e lançámos o primeiro disco”, recorda Beto.

“Feel to Believe” saiu em 2011 quando ainda eram só os dois irmãos. Foi o primeiro e único disco gravado em estúdio. Sucederam-se os convites para concertos e interesse no trabalho dos artistas locais, que acabou por ganhar ainda maior projecção com os álbuns que sucederam. Entre outros marcos, os originais dos músicos – já enquanto trio – integrou a banda sonora de diversas produções televisivas nos Estados Unidos.

A presença mais recente foi em 2017, com tema “Georgie”, do último álbum “Many Mansions”, num dos episódios da série “Supergirl”. No ano anterior, “We Were Kids”, do disco “All Hidden Places”, foi apresentada num *trailer* oficial do filme “Ten Thousand Saints”, de Shari Springer Berman e Robert Pulcini. Antes, outras músicas haviam figurado em séries de televisão como “Ghost Whisperer”, “Revenge”, “One Tree Hill” e “90210”.

Ainda a dois, e após o lançamento do primeiro disco, os irmãos decidiram que tinha chegado o momento de apostar a sério na carreira e rumaram a Barcelona na tentativa de se lançarem. “Depois de São Paulo, vim para Macau e o Frederico também ficou cá, mas acabamos por decidir que teríamos de ir para a Europa ou para os Estados Unidos para crescer. Escolhemos a Europa, onde ficámos um ano”, explica Beto.

A estadia em Espanha comprovou que estavam certos. Percorreram a Península Ibérica a dar concertos, conseguindo uma média de dois a três por mês. “Estivemos a tocar a sério, foi a fase que tocámos mais. Investimos mesmo na banda”, conta Beto. “Mas estava a ficar difícil só os dois e voltámos para Macau”, ressalva Frederico, também conhecido por Fred.

A dupla regressou à cidade em 2011, ano em que António Conceição, mais conhecido por Kico, se juntou. Beto já tinha tido uma banda com Kico no período em que viveu em Macau antes de Barcelona, de 2008 a 2010. Fred conhecia-o de uma *jam session* – das muitas que tinham lugar no estúdio

que o irmão mais novo arrendava na Rua do Campo –, que fizeram num dos Natais que veio passar a Macau com a família, em 2009.

A sincronia não deixou dúvidas. Estava encontrado o que lhes faltava: o terceiro elemento. O convite foi feito e António Conceição aceitou. “As nossas músicas eram sobretudo *rock* alternativo e sermos só dois criava limitações quando tocávamos ao vivo. Eu estava sempre na bateria, o Fred com a guitarra e cantávamos. Com o Kico isso mudou. Também cantava, escrevia, tocava guitarra e baixo, e sobretudo eles os dois podiam ir alternando entre o baixo e a guitarra. O Kico facilitou bastante a parte de tocar ao vivo. Com um trio é bem mais fácil”, refere Beto.

### A TRÊS

Ainda em 2011, começaram a compor e gravaram mais um álbum, desta vez no teatro D. Pedro V. Das três semanas fechados no teatro sairia o segundo disco dos Turtle Giant, o primeiro com Kico. “All Hidden Places” foi lançado em 2012, só com originais em inglês e totalmente produzido pela banda. “Fazíamos os três tudo. Juntávamo-nos e tocávamos muito. Fazíamos um género de jam session.



**“É INEVITÁVEL TER QUE TRABALHAR. SÃO POUCOS OS QUE CONSEGUEM VIVER SÓ DA MÚSICA. PARA TERMOS UMA FAMÍLIA, UMA VIDA NORMAL, SEGURANÇA, QUE TODOS QUEREMOS, É MUITO COMPLICADO VIVER SÓ DISTO”** Fred Ritchie

Estávamos sempre a tocar e a improvisar. Uma vez o Kico já tinha algo escrito ou o meu irmão ou eu, e os outros pegavam”, detalha Beto.

“Com os Turtle Giant foi a primeira vez que senti parte de um grupo no qual as três pessoas do projecto tinham o mesmo nível de pensamento, objectivos e também gostos musicais. Havia uma força, uma energia colectiva”, sublinha Fred, que se dedicou inteiramente ao projecto de 2010 a 2014, ano em que foi para Los Angeles, nos Estados Unidos, onde vive agora.

Voltaram ao teatro D. Pedro V para gravar o terceiro álbum, “Many Mansions”, em 2015, mais experimental e psicadélico, depois de um ano preenchido com espectáculos. Tocaram no Vietname, onde actuaram no mesmo palco e dia que os Black Rebel Motorcycle, no clube Cargo Bar, em Ho Chi Minh, e em Hanói; em Hong Kong, estiveram no Festival Clockenflap na mesma noite de Franz Ferdinand, e no Grappa’s Cellar, como banda suporte dos neozelandeses Unknown Mortal Orchestra. Também actuaram várias vezes nos Estados Unidos, entre as quais em Nova Iorque, Seattle e no festival South by Southwest (SXSW), que tem lugar em Austin, no Texas; estiveram em Taiwan, Singapura, na Tailândia, Brasil, Espanha e Portugal.

No Canadá, marcaram presença no Canadian Music Week e representaram a China no festival Envol et Macadam, depois de terem vencido a edição chinesa do PlanetRox. Já no Interior do País, pisaram os palcos do célebre Foshan Expat Town International Music Festival e do Midi Festival, em Shenzhen.

“Nunca tivemos ajuda ou apoios. Tínhamos de pagar tudo. Fazer carreira artística, viver da música foi ficando cada vez mais difícil de ano para ano”, lamenta Fred, que explica porque acabaram por ter de privilegiar outros caminhos em detrimento dos Turtle Giant.

Terem a base em Macau contribuiu para os afastar dos palcos, de onde era mais caro e distante viajar para as zonas onde faziam sucesso. Cantar em inglês, por outro lado, complicou a entrada em força no mercado asiático, mais permeável à música em cantonês e mandarim.

### LEGADO

Deixaram lembranças e saudade a quem assistiu aos muitos concertos frenéticos que deram na cidade, mas nenhum puxa dos galões. Recusam-se a falar de legado e preferem falar de (boas) memó-

rias. “Ficaria contente se a projecção que tivemos tenha servido a jovens para alimentar a esperança de ser músico. Mostrámos que era possível, mesmo tocando tão longe de tudo”, afirma Fred.

“O maior impacto foi mesmo na nossa amizade e de fazer algo diferente em Macau. Foi uma oportunidade de ter uma carreira como considero que deve ser. Não a actuar em hotéis, mas a gravar discos e a dar concertos fora. Estávamos estabelecidos aqui, mas viajando”, diz Beto.

A distância ditou o afastamento. “Não vamos mais voltar para Macau e fazer a banda que íamos fazer, e nesse aspecto a banda acabou. O que pode acontecer é haver uma oportunidade de nos juntarmos, na Europa ou nos Estados Unidos, e voltamos a tocar, a gravar, a actuar”, acrescenta o baterista, que logo a seguir ressalva: “De qualquer maneira, não é uma decisão que precisamos de tomar. Não temos contrato com ninguém e não temos de dar essa resposta, nem mesmo para nós. O problema agora é só mesmo que um mora em Macau, outro em Los Angeles e o outro no Porto”.

Fred acrescenta: “Continuamos a tocar, temos muitas músicas que ainda não lançámos. Ainda no ano passado estive com o Kico em Portugal. Fiquei dois meses e gravámos novas músicas, e sempre que estamos os três na mesma cidade tocamos juntos. Isto é mais uma espécie de intervalo”, garante.

O músico, radicado há quase sete anos em Los Angeles, mantém projectos paralelos na indústria. Até à pandemia, que levou ao encerramento dos estúdios, trabalhava como editor de som numa empresa que fazia *trailers* para filmes da Marvel, Universal e Warner Bros, sem nunca descurar da outra música, a sua.

Em 2018, começou mais um projecto, o mais recente, com uma artista portuguesa que, ironia do destino, conheceu numa estadia em Portugal por causa de um concerto dos Turtle Giant na edição de 2017 do Indie Lisboa. O primeiro disco está prestes a sair depois da dupla ter cativado o interesse de um empresário norte-americano que trabalha com vários artistas de renome.

O irmão Beto também mantém vivo o vínculo à música. Em Macau, onde vive e trabalha em informática desde 2012, continua a dar concertos, a compor e a escrever, ainda que tenha reduzido a intensidade. “Já pensei muitas vezes em formar outra banda, mas agora é mais difícil, e a vontade de o fazer em Macau não é muita, uma vez que já passei por isso”, desabafa.



“SE NÃO ESTIVESSE NOS TURTLE GIANT NÃO TERIA EXPERIENCIADO METADE DO QUE VIVI. FOI UMA FAMÍLIA QUE SE FEZ E QUE PERMANECERÁ, E A MÚSICA TAMBÉM FOI UMA PARTE BOA”

António Conceição

Nos espectáculos que vai dando pelos bares da cidade, toca originais e versões de outras músicas. “Vou sempre gostar de actuar. Quando tenho convites, aceito. Manter a relação à música e o hábito de tocar ao vivo é uma questão de sanidade”, diz, entre risos.

A bateria é o que mais gosta, ainda que seja mais frequente vê-lo de guitarra ao ombro. “Também gostava muito de cantar e aprendi a tocar guitarra porque permitia que cantasse ao mesmo tempo, dava-me mais liberdade.”

“My Bonnie” e “Oh When the Saints Go Marching In”, um *medley* dos Beatles com Tony Sheridan, foi a primeira música que aprendeu, ainda tinha quatro anos. “Crescemos sempre num ambiente muito ligado à música dos anos de 1960, Beatles, Simon and Garfunkel, e assim. O meu pai sempre teve bandas, teve uma pequena carreira musical no Brasil e os meus tios também tocavam. Havia sempre música, nas festas e nos dias normais”, lembra Beto.

Kico, que nasceu em Macau em 1985, também cresceu com a música por perto e acabou por fazer dela ganha-pão. Em paralelo aos projectos musicais que vai tendo, como os Turtle Giant, sempre trabalhou na área para filmes e publicidade. Por agora, e desde 2018, está como realizador, compositor e produtor para a Cubewise, em Portugal.

Em Macau, onde trabalhou no Instituto Cultural de 2011 a 2014, também colaborou com o realizador António Caetano Faria, nos filmes “Rutz”, “Ina” e na curta-metragem “O Cravo”. Fez também a banda sonora do documentário “Mio”, de Pedro Cardeira.

Na calha, tem previsto “4 Hand Pianos” para breve, um álbum de pianos e instrumentais, de músicas que foram escritas para filmes mas que ficaram na gaveta, e outras composições que foi escrevendo desde 2017. Também espera este ano ter cá fora outro disco mais *pop-rock* a solo, chamado “My Baby, My Mind”. Quer ainda finalizar a banda sonora do documentário que realizou, “Beyond the spreadsheet: The story of TMI”.

### INÍCIO

A ligação à música está no sangue de Kico graças aos pais. A mãe era responsável pelo departamento de Acção Cultural no Instituto Cultural de Macau e durante anos organizou o Festival Internacional de Música. “Levava-me aos ensaios e aos bastidores dos concertos, convivíamos com os artistas que cá vinham e lembro-me de ser uma excitação, embora fosse tudo muito confuso”, recorda.

O pai António Conceição Júnior, artista conhecido por se destacar em várias artes, tocava guitarra. “Tinha um grupo em Macau chamado Os Intelectuais e cedo me pôs a ouvir os eleitos dele: Dylan, Peter Paul and Mary, Sinatra, Joan Baez. Embora fossem relativamente interessantes na minha infância, são hoje muito mais valorizados por mim.”

Antes da guitarra, tocou violino dos 8 aos 11 anos. “E logo a seguir comecei a aprender guitar-

ra porque achava que tocar violino era vastamente menos interessante, sobretudo na companhia de amigos e com a vontade de fazer bandas. Foi quando eu e o meu melhor amigo decidimos que tínhamos de tocar guitarra e largar o violino porque não era ‘fixe’. Hoje, ironicamente, recorro bastante à secção de cordas para escrever e gravar música. E acho que é dos meus instrumentos favoritos”, reconhece.

Na adolescência, quando estudava na Escola Portuguesa, descobre o rock dos anos de 1990, o *grunge* e o *metal*. “O que se ouvia naquela altura”, diz, para reforçar a urgência da guitarra. “Aprendi a tocar essencialmente por mim. Lembro-me que ia com amigos tocar e ouvir outros no Clube de Jazz, nessa altura no NAPE. Acho que foi aí que me envolvi com mais vontade na música. Primeiras bandas, primeiras músicas, primeiros concertos, primeiras festas. Conjugou-se tudo.”

Em Portugal, manteve o interesse. Licenciou-se em Som e Imagem, e fez um mestrado em Cinema e Televisão. Continuou a tocar em várias bandas com amigos e colegas até que criou o projecto a solo que depois trouxe para Macau, O Monstro.

Após uns tempos, conheceu Beto e Fred. “E juntei-me a eles nos Turtle Giant. Foi quando iniciei a minha vida mais activa na música, mais propriamente como compositor/músico. Gravámos dois



álbuns, fizemos digressões por alguns países, conhecemos pessoas que nos ensinaram muito, que valorizaram o nosso esforço e a nossa música. Toda a viagem que temos feito com os Turtle Giant desde 2011 tem sido enriquecedora.”

Fred reitera que a ideia é que os Turtle Giant continuem a gravar, lançar álbuns e, quando possível, a actuar juntos como aconteceu em 2017, quando voltaram a coincidir em Macau e aproveitaram a oportunidade para mais um concerto. “Ainda agora, o Kico fez um documentário em Portugal e fui o editor de som. Estamos em permanente contacto e trabalhamos juntos até noutros projectos”, sublinha.

Fred não tem dúvidas de que a música é o que quer fazer, com mais ou menos sacrifício. Mas nem sempre foi assim. Em criança os sonhos eram outros. A viver no Brasil, era o futebol que lhe alimentava os sonhos. “A música sempre esteve presente em casa, mas nunca tive grande afinidade. O meu irmão sim, começou a tocar logo aos três, quatro anos. Eu era mais futebol”, recorda.

A viragem deu-se aos 9 anos, quando a família deixou a América Latina e emigrou para Miami, nos Estados Unidos. A paixão pela música foi culpa do pai, também músico, e que fez dela o habitat dos filhos. Cedo os ensinou a tocar e a cantar. Fred começou pelo baixo. “Lembro-me que a primeira música que aprendi foi o ‘Stand By Me’, de Ben E King.”

E nunca mais parou. Aos 12 anos já compunha. Três anos depois, a família voltou a mudar-se, desta vez para Macau. “E foi igual. Começámos a tocar com amigos. A música está na minha vida praticamente desde os 10 anos”, sublinha. É no território que começa a ganhar contornos mais sérios. Na adolescência, com 17 anos, desdobra-se em bandas e concertos.

Aos 14, também em Macau, Beto fazia parte da Plasma, Search e Mandarina. Foram vários os concertos e festas que organizavam nos anos de 1990 na Escola Comercial Pedro Nolasco e noutros locais com o apoio da Fundação Oriente, o equipamento do estúdio Kai Sun e o dinheiro que iam conseguindo da venda dos bilhetes. Também cantavam em português, mas o inglês predominava já que era também nessa língua que cantavam artistas que admiravam. Acabaria também por ser o idioma privilegiado pelos Turtle Giant, por ser a mais natural para os dois irmãos que viveram vários anos nos Estados Unidos.

## OUTROS TEMPOS

Em meados dos anos de 1990, os irmãos terminaram o ensino secundário e deixaram Macau para estudar. Fred e Beto escolheram a Califórnia para seguir o ensino superior. Ainda não tinham passado três meses nos Estados Unidos e já tinham uma banda. Ambos optaram por não estudar música. Beto escolheu Ciência Cognitiva, na Universidade da Califórnia, Berkeley. Foi com o grupo Pat Johnson que tocou nos anos da faculdade com o irmão, que seguiu Design Gráfico.

De forma autodidacta, como aliás aconteceu com os dois desde sempre no que respeita à música, Fred foi-se especializando em diferentes áreas directa e indirectamente ligadas ao sector. “A partir de 2003, 2004, comecei a gravar e fui aprendendo a ser produtor de música. Quando me mudei para os Estados Unidos, comecei a trabalhar como engenheiro de som para algumas empresas.”

Trabalhou no canal MTV, em estúdios e agências nas áreas de produção, engenharia e edição de som, sem nunca deixar projectos próprios de parte. Nijube, Stingray Domino e O Naufrago são alguns. “Continuo a tentar. A minha ideia é manter-me em Los Angeles, trabalhando em cinema como produtor musical e ao mesmo tempo ir tendo projectos na música”, refere. “Na verdade, está tudo interligado. Gravo, toco, componho. Dá para fazer tudo. O mundo na música está mudando muito, mesmo na relação com as gravadoras”, constata.

“É inevitável ter que trabalhar. São poucos os que conseguem viver só da música.

Para termos uma família, uma vida normal, segurança, que todos queremos, é muito complicado viver só disto.”

Beto reconhece que continua a ser difícil fazer percurso na música, especialmente para quem está em Macau e na Ásia, porque há que fazer viagens constantes e concertos fora para se crescer. “Essa é a parte que não sei se quero voltar a fazer”, assume. “Tenho outra idade. A motivação nunca foi ser famoso, mas sim o orgulho no que estávamos a fazer: as viagens, as pessoas que conhecemos, o que conseguimos expressar através das nossas músicas e, ao mesmo tempo, desfrutarmos. Isso é o que considero ter uma vida rica. Quando olho para trás, o que ficou de melhor foi a nossa amizade e as pessoas que fomos conhecendo.” M

# Arte para todos

A edição deste ano do “InspirARTE no Verão” inclui actividades, espectáculos, *workshops* e sessões de cinema idealizadas para diferentes públicos. Das crianças às famílias, passando pelos adolescentes, há inspiração e entretenimento de sobra para todos no Centro Cultural de Macau, sempre com a arte no horizonte

Texto | Pedro Arede

Integrada na edição do “InspirARTE no Verão 2021”, o Centro Cultural de Macau (CCM) acolhe ao longo do mês de Agosto uma série de actividades, espectáculos, sessões de cinema e *workshops* pensados para todos os públicos, procurando partir em busca da exploração dos sentidos através da inspiração artística.

Uma das actividades em destaque é o espectáculo “*Lagartinha Muito Comilona*”, uma experiência teatral com marionetas de grandes dimensões destinada aos mais pequenos e que promete também, segundo o Instituto Cultural (IC), levar os pais “a recordar a infância”. A produção, oriunda de Xangai e criada por Johnathan Rockfeller, é inspirada na famosa obra *Lagartinha Muito Comilona*, de Eric Carle, e visa, através de um colorido e empolgante desfile de marionetas, dar a conhecer algumas histórias do autor, como *Urso Castanho*, *Urso Castanho, o que Vês Aqui?*, *10 Patinhos de Borracha* e *Um Pirlampo Muito Solitário*.

Ao todo, está prevista a realização de 10 espectáculos, entre os dias 5 e 8 de Agosto, no Pequeno Auditório do CCM. Nos dias 5 e 6 de Agosto haverá sessões às 14h45 e às 19h30, ao passo que nos dias 7 e 8 de Agosto o espectáculo pode ser visto às 11h00, 14h45 e 17h00. Os bilhetes têm o custo de 180 patacas.

Também destinado às crianças é o *workshop* “Pequenos Mestres da Ópera”, que decorre ao longo de cinco sessões entre os dias 16 e 28 de Agosto e culmina com uma apresentação protagonizada pelos participantes. Partindo à descoberta dos segredos da Ópera de Pequim e do equilíbrio entre representação e acro-



bacia, este *workshop* promete levar as crianças a explorar um leque de técnicas, onde se inclui a expressão física. A inscrição tem o custo de 600 patacas e está a cargo da Gugumelo Art Education.

Para os jovens que sonham com uma carreira no mundo do teatro musical, o *workshop* “Novas Estrelas Musicais” convida os participantes, sob a orientação de Candice Lei, a embarcar numa viagem à Broadway com o objectivo de cultivar apetências nas áreas do canto, da dança e da representação. As sessões decorrem nos dias 4, 11, 18 e 25 de Agosto.

As inscrições para os *workshops* podem ser feitas através da página da [MacauTicket.com](http://MacauTicket.com).

## NO GRANDE ECRÃ

Entre os dias 26 e 29 de Agosto, o Pequeno Auditório do CCM acolhe o “Cinema



InspirARTE”, uma mostra de oito trabalhos internacionais que visa juntar crianças e pais para “partilharem a experiência da sétima arte”.

Segundo o CCM, estão incluídas produções europeias, americanas e asiáticas, que vão “das aventuras de animação” às histórias de acção, passando por documentários “cativantes”, visitas a culturas remotas e pela recriação de encontros extraterrestres.

Para encerrar o Verão com chave de ouro será ainda realizada, na tarde do dia 29 de Agosto, a festa final da estação apelidada de “InspirARTE à Solta”. Destinada a famílias, durante o evento, crianças e pais serão convidados a percorrer as instalações do CCM para assistir a demonstrações de ópera de Pequim e concertos de música do mundo e, ainda, travar contacto com a arte de contar histórias.

### Orquestra de Macau celebra Dia da Terra ao ritmo de Beethoven

• Por ocasião da comemoração simultânea do 50.º aniversário do Dia da Terra e o 250.º aniversário do nascimento de Beethoven, a Orquestra de Macau (OM) vai apresentar no espaço “The Spectacle” do MGM Cotai, a Sinfonia n.º 6 em Fá Maior, op. 68, de Beethoven. Também conhecida por “Pastoral”, a obra tem o condão de ilustrar “melodiosamente” a unidade harmoniosa entre a humanidade e a natureza, até porque o próprio Beethoven mostrou ser, desde sempre, um apaixonado pela natureza: “Ninguém consegue amar o campo como eu amo. Bosques, árvores e pedras devolvem-nos o eco por que ansiamos”. Ao longo das quatro sessões planeadas para os dias 29 e 30 de Agosto, os espectadores poderão experienciar um espectáculo que combina música clássica, tecnologia inovadora e arquitectura moderna.



29 e 30 de Agosto | The Spectacle MGM COTAI | Entrada livre



### Instalações surrealistas de Ernest Cheong na Casa Garden

• Ovelhas gigantes com pernas desproporcionalmente alongadas é coisa que não se vê todos os dias. Intitulada “Somewhere in My Mind”, a exposição do artista de Macau Ernest Wong Weng Cheong apresenta esculturas, instalações e pinturas em 2D e 3D, cujo foco reside na exploração de um mundo selvagem surreal, em que as criaturas procuram ignorar o que as rodeia, inclusivamente, as suas necessidades básicas de sobrevivência. Tudo isto, para que possam continuar a crescer. Ernest Wong Weng Cheong é licenciado em Belas Artes pelo Goldsmiths College – University of London. A exposição pode ser vista na Galeria Principal da Casa Garden até 20 de Agosto.

Até 20 de Agosto | Encerra à segunda-feira | Galeria Principal da Casa Garden | Entrada livre

### Casas da Taipa acolhem 17.ª Exposição Internacional de Arquitectura

• Até ao próximo dia 24 de Setembro, a Galeria de Exposições e a Casa de Nostalgia das Casas da Taipa vão albergar a exposição sobre a presença de Macau na Bienal de Arquitectura de Veneza, intitulada “17.ª Exposição Internacional de Arquitectura, La Biennale di Venezia – Trabalhos do Evento Colateral Macau-China”. A curadoria da exposição ficou a cargo de Carlos Marreiros e dos jovens arquitectos e urbanistas Chan Ka Tat, Che Chi Hong, Ho Ting Fong e Lao Man Si. Os visitantes da mostra poderão apreciar quatro obras, intituladas “Via de Acesso”, “Conectividade de um ponto a outro”, “Verticalização de Fronteiras: A Colisão de Dois Sistemas Urbanos Diferentes” e “Coexistência” que, segundo o Instituto Cultural (IC), “interpretam a arquitectura, as terras, a memória colectiva e a vida urbana a partir de múltiplas perspectivas, mostrando uma imagem da vida transfronteiriça da Grande Baía de Guangdong-Hong Kong-Macau”.



Até 24 de Setembro | Encerra à segunda-feira | Casas da Taipa | Entrada Livre

### Arte Macau promete “criar para o bem-estar” até Outubro

• Sob o tema “criar para o bem-estar” e alicerçado no contributo de artistas de todo o mundo, o evento “Arte Macau: Bienal Internacional de Arte de



Macau 2021” propõe-se a oferecer uma vasta variedade de experiências no âmbito das artes visuais. Contando com a curadoria de Qiu Zhijie, um dos artistas contemporâneos mais influentes da China e director da Faculdade de Arte Experimental da Academia Central de Belas Artes, a Exposição Principal do evento está subordinada à temática “Avanços e Recuos da Globalização” e divide-se em três partes: “O Sonho de Mazu”, “Labirinto da Memória de Matteo Ricci” e “Avanços e Recuos da Globalização”, proporcionando, segundo o Instituto Cultural (IC), “um espaço de reflexão e discussão sobre globalização e individualidade, vida e sonho, longinquidade e proximidade, segurança e felicidade”.

Até ao final de Outubro | Vários espaços | Preço variável

# Nos tempos do Liceu

*Seis Reitores do Liceu de Macau* é a obra de António Aresta que reúne as biografias de algumas personalidades que ocuparam o cargo desde 1894. Segundo o autor, os reitores José Gomes da Silva, Manuel da Silva Mendes, Carlos Borges Delgado, Ênio da Conceição Ramalho, António Maria da Conceição e Túlio Lopes Tomás contribuíram para “consolidar a identidade e o prestígio da comunidade portuguesa no Extremo Oriente”

Texto | Pedro Arede

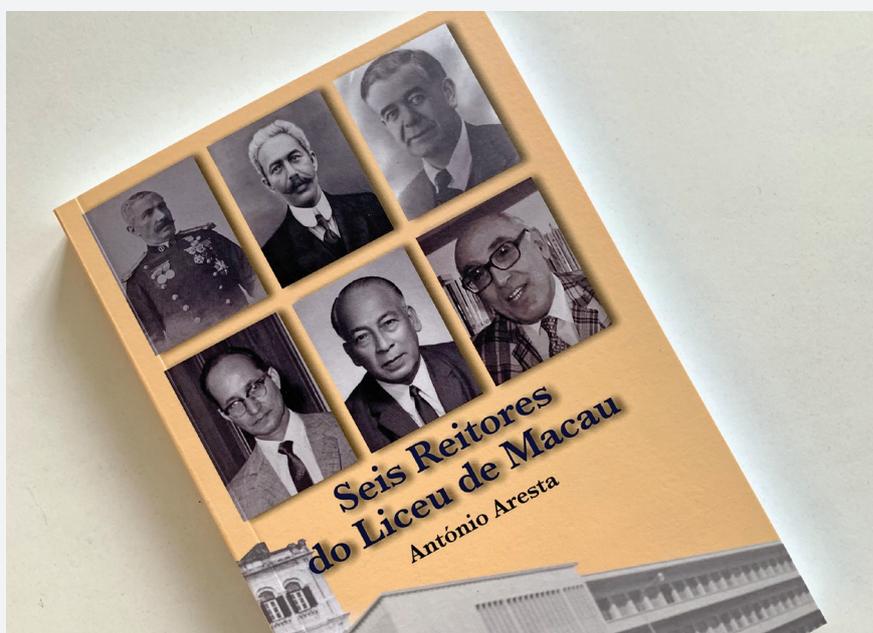


*Seis Reitores do Liceu de Macau* é a mais recente obra de António Aresta, editada pela Livros do Oriente, que compila e apresenta “em traços largos”, nas palavras do autor, as biografias de seis reitores do Liceu de Macau, desde 1894, data em que o estabelecimento de ensino abriu portas.

Num texto que antecede as biografias dos reitores propriamente ditas, António Aresta sublinha que “cada um deles” merecia “um trabalho monográfico onde se pudesse evidenciar a sua vida, o seu pensamento e a sua obra”. Isto, tendo em conta que José Gomes da Silva, Manuel da Silva Mendes, Carlos Borges Delgado, Ênio da Conceição Ramalho, António Maria da Conceição e Túlio Lopes Tomás “foram personalidades marcantes em Macau e ajudaram, cada um a seu modo, a consolidar a identidade e o prestígio da comunidade portuguesa no Extremo Oriente”.

Cecília Jorge, antiga aluna do Liceu de Macau, é quem assina o prefácio da obra, destacando que, como investigador da história de Macau e pedagogo, António Aresta “preocupa-se em dar a conhecer a história, já que, como homem da filosofia, tem como a própria palavra implica, amor pelo conhecimento”.

Além disso, acrescenta Cecília Jorge, desde que tomou contacto com o território, o investigador “tem sido o maior divulgador da história e, sobretudo, das figuras que fizeram a história de Macau”. “O que o distingue, para além de uma erudição patente nos seus escritos,



é o rigor e a seriedade da comunicação assente em factos e em documentos. Fugindo aos sensacionalismos, e ao relato que apenas se fundamenta na ficção”, pode ler-se no prefácio.

## VÁRIAS MORADAS

No prefácio, Cecília Jorge recorda ainda os diferentes espaços em que o Liceu de Macau funcionou, desde o antigo Convento de Santo Agostinho (1894-1900), ao prédio alugado na Calçada do Governador (1900-1917), o Hotel Boa Vista (1917-1924), o antigo Asilo dos Órfãos no Tap Seac (1924-1958) e, por fim, o edifício construído de raiz para albergar o Liceu Nacional Infante Henrique, inau-

gurado em 1958 e onde funcionou até ser substituído em 1986 pelo Complexo Escolar de Macau, actual Instituto Politécnico de Macau (IPM).

Sobre a educação portuguesa ultramarina, António Aresta lamenta a existência de poucos trabalhos de investigação. “A dimensão ultramarina da educação portuguesa tem sido pouco estudada, não só pelas controvérsias ideológicas que lhe estão associadas mas sobretudo pelo descaminho do imenso património documental e arquivístico, o que tem impedido o aparecimento de trabalhos de investigação com a constância que seria desejável”, pode ler-se no texto introdutório de *Seis Reitores do Liceu de Macau*.

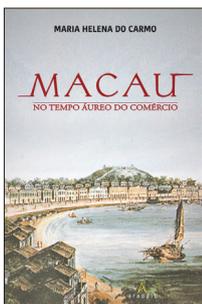
## PARA LER



### Eu e... Eu sou... Eu sei...

Teresinha Tcheong Gabriel | Delora Sinha | 2021

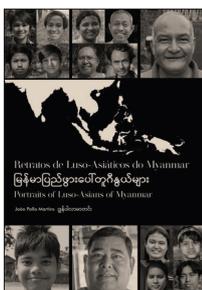
*Eu e... Eu sou... Eu sei...* é um livro de actividades em português e chinês pensado para crianças de língua materna chinesa que se encontram a aprender português. Tendo como ponto de partida o conhecimento do “Eu” e exploração das diferentes emoções, a obra de Teresinha Gabriel propõe uma forma “divertida” de aprender a língua portuguesa, através de exercícios de leitura e de escrita de palavras individuais e pequenas frases, cuja tradução está contemplada em chinês tradicional, incluindo as respectivas soluções.



### Macau no Tempo Áureo do Comércio

Maria Helena do Carmo | Arandis | 2021

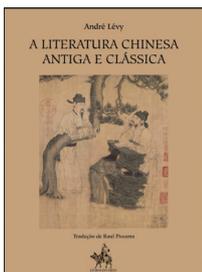
*Macau no Tempo Áureo do Comércio* é uma obra de ficção baseada em pesquisas documentais rigorosas, focada nas relações entre Macau e o Governo de Cantão, a propósito da problemática das alfândegas chinesas, o sucesso alcançado em minimizar os abusos dos navegantes e os contactos diplomáticos com outros países do Oriente. No prefácio do livro, que ficou a cargo do investigador António Aresta, pode ler-se que a obra de Maria Helena do Carmo é detentora de um “elegante sentido de humor”, onde não falta o recorte psicológico das personagens e a projecção do orientalismo, que recupera “algumas descrições que o leitor valoriza, como o modo de falar”.



### Retratos de Luso-Asiáticos do Myanmar

João Palla Martins | IIM | 2021

Depois de Macau, o segundo número da colecção *Retratos de Luso-Asiáticos* foca-se no Myanmar. Lançada em Abril, a obra de João Palla agrega, juntamente com os retratos captados no Myanmar, ensaios teóricos e científicos redigidos por autores convidados sobre temas como a identidade, a miscigenação e a memória. *Retratos Luso-Asiáticos do Myanmar* inclui textos do João Laurentino Neves (Instituto Camões), do padre Peter Sein Hlang Oo (Diocese de Mandalay) e reúne cerca de 70 imagens de rostos captados pelo autor junto das comunidades luso-descendentes do Myanmar.



### A Literatura Chinesa Antiga e Clássica

André Lévy | Livros do Meio | 2021

*A Literatura Chinesa Antiga e Clássica* é uma obra de André Lévy traduzida para português por Raul Pissarra, que se propõe levar o leitor desde as origens da literatura chinesa, até aos primeiros anos do século XX, altura em que atinge o advento da Modernidade. Ao percorrer este caminho, fica a promessa de encontrar “alguns dos mais belos textos que a humanidade produziu” pela mão de escritores de excelência e que se assumem como reflexos de uma civilização complexa, uma história acidentada e uma cultura caracterizada pela sua profundidade e erudição. A obra de André Lévy pretende assumir-se como uma “fundamental” introdução à literatura chinesa.



## Palacete de Santa Sancha

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

O Palacete de Santa Sancha foi construído em 1846, seguindo o projecto do arquitecto local José Tomás de Aquino, para servir de residência do então Barão do Cercal, Alexandrino António de Melo. No entanto, com a morte do aristocrata, o edifício passou a ser arrendado ao Governo de Macau. Em 1893, depois da morte da Viscondessa do Cercal, a neta do Barão vende a propriedade ao comerciante inglês Herbert Dent por cerca de 8000 patacas.

A 28 de Janeiro de 1923, William Herbet Shelly Dent, filho de Herbert Dent, vendeu a propriedade ao Governo de Macau, na altura sob a gestão do governador Rodrigo José Rodrigues, por 32.500 patacas. Naquele mesmo ano, um tufão provocou estragos

consideráveis, levando à execução de obras no palácio.

O edifício foi usado para abrigar missionários franceses, serviu de sede para uma empresa britânica e, mais tarde, foi uma maternidade. A partir de 1937, o edifício, de arquitectura neoclássica, foi convertido em residência oficial dos governadores portugueses pelo Governador Artur Tamagnini de Sousa Barbosa.

Trata-se de um edifício de dois andares, com uma fachada simétrica. Está pintado de vermelho, com janelas brancas e encontra-se rodeado por um jardim elegante. Da imensa varanda no andar superior, pode-se observar o cenário entre a Baía da Praia do Bom Parto e a Ilha da Taipa. 



# 中國-葡語國家經貿 合作及人才信息網

## PORTAL PARA A COOPERAÇÃO NA ÁREA ECONÓMICA, COMERCIAL E DE RECURSOS HUMANOS ENTRE A CHINA E OS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

葡語國家食品資料庫  
BASE DE DADOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES  
DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

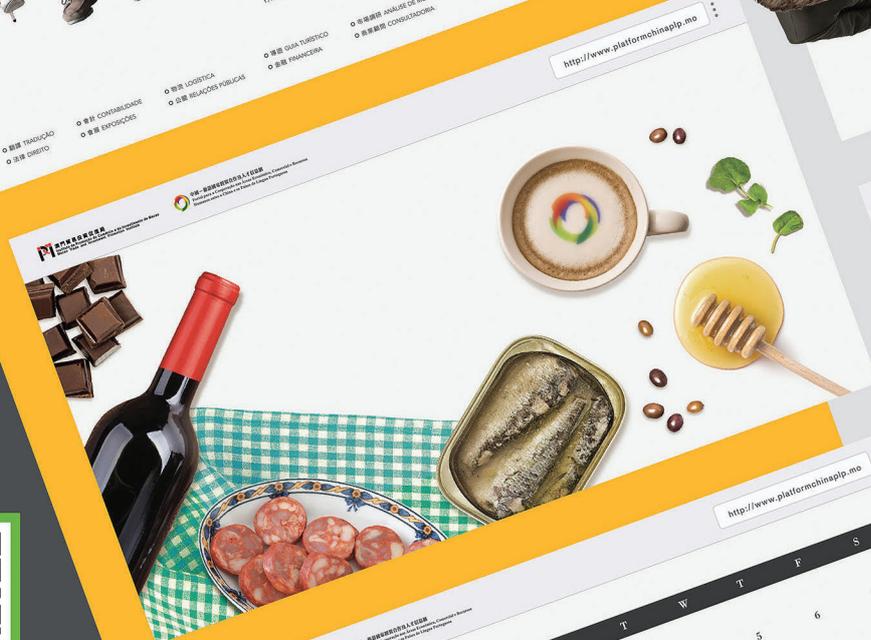
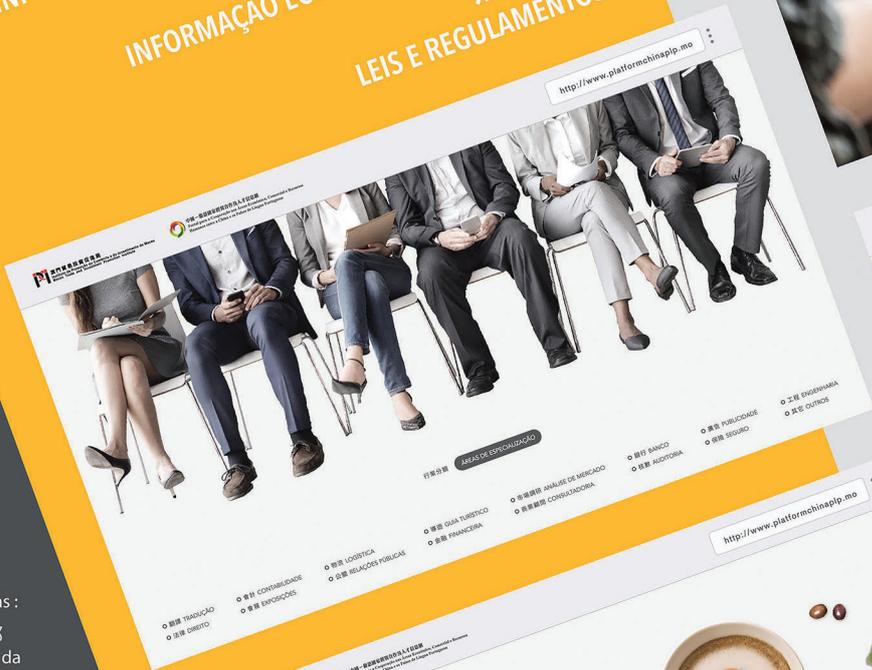
中葡雙語人才資料庫  
BASE DE DADOS DE PROFISSIONAIS  
QUALIFICADOS EM CHINÊS E PORTUGUÊS

專業服務供應商  
FORNECEDORES DE SERVIÇOS PROFISSIONAIS

會展資訊  
INFORMAÇÃO SOBRE CONVENÇÕES E EXPOSIÇÕES

經貿信息  
INFORMAÇÃO ECONÓMICA E COMERCIAL

法規資訊  
LEIS E REGULAMENTOS



主辦單位：  
Entidades Organizadoras：

中華人民共和國商務部  
Ministério do Comércio da  
República Popular da China

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

承辦單位：  
Entidade Coordenadora：



Instituto do Comércio e Investimento de Macau  
Macau (Associação Comercial e Industrial)



platformchinapl



官方微信  
中國-葡語國家經貿合作及人才信息網

# 澳人'食住'遊

Passeios, gastronomia e estadia para residentes de Macau



A fim de acelerar a revitalização da indústria do turismo e dos sectores relacionados, bem como estimular o consumo nos bairros comunitários

## de Abril a Dezembro

### Experiência de hotel

A cada residente de Macau será atribuído um subsídio

#### Subsídio de estadia

### MOP200

Subsídio máximo por quarto é de MOP400, ou seja para 2 hóspedes

### 23 de Abril

Data de início de estadia

### Excursões locais

A cada residente de Macau será atribuído um subsídio

#### Subsídio de excursões

### MOP280

#### Programa dos 6 roteiros

De Abril a Junho

De Setembro a Dezembro

Aos fins de semanas e feriados

De Julho a Agosto

Diariamente

Ponto de partida:

Terminal Marítimo do Porto Exterior

### 25 de Abril

Data de início de excursões locais



Linha de consulta

### 8396 3052 , 2838 9153

Horário de atendimento

de Segunda a Domingo  
das 9h00 às 19h00

Para se inscrever e obter informações mais detalhadas, é favor contactar as agências de viagens participantes no programa

## 15 de Abril Inscrição



DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO