

Manifestações a Inscrever na Lista do Património Cultural Intangível

Consulta Pública

04/12/2024 – 02/01/2025



澳門特別行政區政府文化局

INSTITUTO CULTURAL do Governo da Região Administrativa Especial de Macau

Índice

Prefácio	01
1.Crença e Costumes de Tou Tei	04
2.Dança do Dragão	12
3.Dança do Leão	18
4.Dança Folclórica Portuguesa	24
5.Festival da Primavera	30
6.Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão)	38
7.Regata de Barcos-Dragão	46
8.Artes Marciais de Tai Chi	54
9.Confecção de Pastéis de Nata	62
10.Confecção de Biscoitos de Amêndoas	68
11.Confecção de Bolos de Casamento Tradicional Chinês	74
12.Confecção de Massas de Jook-Sing	82
Informações sobre a Consulta Pública	90

Prefácio

Enquanto terra de encontro de culturas, Macau conta com uma rica diversidade de costumes populares. Ao longo de mais de 400 anos, as culturas chinesa e ocidental enraizaram-se e desenvolveram-se conjuntamente em Macau, o que criou uma paisagem cultural única, bem como o precioso Património Cultural Intangível de Macau, que constitui um recurso cultural importante de Macau.

A salvaguarda do Património Cultural Intangível de Macau segue as estipulações da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural) — doravante, designada por “Lei” — e o Despacho n.º 85/2022 da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura (Orientações para a Gestão do Património Intangível Património Cultural) — doravante, designado por “Orientações”. Nos termos do artigo 79.º da Lei, é criada a Lista do Património Cultural Intangível — doravante, designada por “Lista” —, que visa reconhecer as manifestações do Património Cultural Intangível de interesse relevante para a RAEM. A par disso, só podem ser objecto de inscrição na Lista as manifestações incluídas no Inventário do Património Cultural Intangível de Macau. Anunciaram-se, em 2019, as primeiras 12 manifestações inscritas na Lista, por meio do Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 200/2019.

Nos últimos anos, o Instituto Cultural (IC) tem vindo a realizar estudos sobre as manifestações do Património Cultural Intangível de interesse relevante para a RAEM. A fim de reforçar a salvaguarda e a gestão das manifestações mencionadas e de proporcionar uma base e um apoio jurídico para a sua salvaguarda, o IC recomenda a inscrição na Lista de mais 12 manifestações com relevância, impacto social e condições para a sua transmissão, em conformidade com o artigo 79.º da Lei e com o artigo 8.º das Orientações. Além disso, realiza-se, nos termos da lei, uma consulta pública, na esperança de comunicar com os diversos sectores da sociedade, auscultando plenamente as opiniões dos residentes.

Manifestações recomendadas para inscrição na Lista

N.º	Manifestações do Inventário do Património Cultural Intangível	Categoria	Ano de inscrição no Inventário do Património Cultural Intangível de Macau	
1	Crença e Costumes de Tou Tei	Práticas sociais e religiosas, rituais e eventos festivos	2017	
2	Dança do Dragão	Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo	2020	
3	Dança do Leão			
4	Dança Folclórica Portuguesa			
5	Festival da Primavera			
6	Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão)	Práticas sociais e religiosas, rituais e eventos festivos	2020	
7	Regata de Barcos-Dragão	Conhecimentos e práticas relativos à natureza e ao universo		
8	Artes Marciais de Tai Chi			
9	Confecção de Pastéis de Nata			
10	Confecção de Biscoitos de Amêndoas	Competências no âmbito das práticas e técnicas artesanais e tradicionais	2020	
11	Confecção de Bolos de Casamento Tradicional Chinês			
12	Confecção de Massas de Jook-Sing			



1. Crença e Costumes de Tou Tei

1.1 Apresentação

A crença de Tou Tei (Deus da Terra) teve origem na fé dos chineses antigos de que “todas as coisas têm espírito”, bem como na sua dependência, proximidade e reverência pela terra. Embora tenha evoluído ao longo de milhares de anos, esta crença continua a desempenhar um papel e a ter uma posição importantes no contexto de crenças da sociedade chinesa. A terra é a base para a sobrevivência de todas as coisas no mundo e as pessoas veneram o poder inato e a capacidade da terra como “a origem de todas as coisas”¹, correspondendo assim a uma divindade à qual se presta culto e reverência. Tou Tei é considerado a divindade mais popular, que garante não só o bom ambiente, como também a segurança da família, protegendo igualmente a saúde e a riqueza do povo, sendo conhecido como “Fok Tak Cheng San”, “Avozinho Deus da Terra”, “Tai Pak Kong”, entre outros nomes familiares.

Inicialmente, as pessoas veneravam directamente a terra, mas, gradualmente, foram-se adoptando características regionais, que se desenvolveram. As pessoas passaram a chamar o local específico em que se fazia o culto à terra com o nome “Se”², daí o Deus da Terra se chamar também “Deus de Se”. Na obra *Cinco Clássicos — Livro de Zhou — Ordem Imperial de Shao*, regista-se: “No dia seguinte, ao meio-dia, realizou-se novamente a cerimónia de culto à terra em Xinyi, tendo sido utilizados um boi, uma cabra e um porco”³. Trata-se do mais antigo registo escrito do sacrifício relativo a “Se” até agora, descrevendo que o imperador da Dinastia Zhou sacrificaria um boi, uma cabra e um porco ao Deus da Terra em Xinyi, ao meio-dia do dia seguinte, reflectindo o aparecimento e a formação de actividades e rituais de sacrifício relativos a “Se”. Com o estabelecimento e o desenvolvimento do sistema feudal, na Dinastia Zhou Ocidental, os senhores feudais partilhavam a propriedade da terra do imperador e puderam estabelecer “Se” e realizar rituais de culto à terra, com base no sistema de clã patriarcal e no sistema de campo de poços, enquanto a evolução gradual do sistema de vassalagem levou ao estabelecimento de locais “Se” e do culto a “Se”, em todos os espectros sociais desde a corte até ao povo comum, permitindo aos ministros, aos burocratas académicos e até aos

¹ (Dinastia Han Oriental) Ban Gu: *Bai Hu Tong Yi*, cf. Jiang Mingzhi: *Folclore e Técnicas de Lingnan*, Guangzhou: Guangdong People's Publishing House, edição de 2019, p. 34. Texto original: “A pessoa vive na terra e come grãos. A terra é demasiado vasta para ser honrada em todo o lado, e os grãos são demasiado numerosos para serem sacrificados um a um. Por isso, estabelecem-se altares para mostrar o respeito pela terra. Zik é o mais importante dos cinco grãos, foi, portanto, sacrificado.”.

² (Período dos Estados Combatentes) Gongyang Gao: *Biografia de Gongyang*, cf. Wang Ru e Yang Chengqing: *Chinese Folklore Encyclopedia*, Beijing: China Textile Publishing House, edição de 2022, p. 230.

³ (Dinastia Han) Autoria de Kong Anguo, (Dinastia Tang) Anotações fonéticas de Lu Deming: *Shangshu* vol. 13 “Categoria de Livro”, cf. Zhang Yuanji, *Edição Preliminar de Si Bu Cong*, Shanghai: reimpressão pela Shanghai Commercial Press, p. 240.

cidadãos comuns de poderem possuir terras. Desse modo, os alvos do culto relativo a “Se” foram gradualmente diversificados, formando e desenvolvendo um conjunto de sistemas de culto relativos a “Se” que satisfaziam as necessidades espirituais do povo. Desde as Dinastias Ming e Qing, o culto ao Deus da Terra foi amplamente difundido entre a população da China, especialmente ao longo da costa sudeste, e até entre as comunidades chinesas ultramarinas.

A “Crença e Costumes de Tou Tei” contam com uma longa história e um grande número de seguidores em Macau. Os altares dedicados a Tou Tei apresentam diversas formas, que podem ser classificadas como tabuletas, placas de pedra, pequenos e grandes altares, bem como templos. Além disso, a imagem para a veneração de Tou Tei pode ser representada de várias formas, nomeadamente blocos de pedra, tabuletas de pedra, estátuas de “Tou Tei Kong Kong” (Avozinho Deus da Terra) e de “Tou Tei Po Po” (Avozinha Deusa da Terra). A crença e os costumes de Tou Tei são amplamente populares em Macau, pois os crentes acreditam que o Deus da Terra é responsável pelos assuntos terrenos de determinados locais, sendo capaz não só de garantir a abundância para todos os seres vivos, como também de abençoar a comunidade com paz e proteger a tranquilidade da vida. Estando intimamente relacionada com a vida popular em vários aspectos, a crença de Tou Tei tem sido transmitida até aos dias de hoje, pelo que goza de uma imagem afável, daí a sua imagem ser maioritariamente representada por um senhor idoso bondoso (Fotografia 3). Em cada ano lunar, o segundo dia do segundo mês marca a celebração do Festival de Tou Tei, comumente conhecido como “Tau Nga”. Neste dia, os crentes fazem oferendas ao Deus da Terra, na sua própria casa, e queimam roupas de papel, como forma de agradecimento. Ao mesmo tempo, levam também oferendas, representando os “três animais de oferenda (boi, cabra e porco)”, Yuanbao, e dinheiro, realizando rituais em templos comunitários dedicados a Tou Tei e ao Templo de Fok Tak (Fotografias 2, 4 e 5). Para além de “Tau Nga”, os crentes realizam também os rituais “Daa Nga” no segundo e décimo-sexto dias de cada mês do calendário lunar. Além disso, durante o Festival de Tou Tei, alguns dos templos de Tou Tei em Macau apresentam danças do leão e do dragão, óperas chinesas para divindades, bem como banquetes para os idosos, ceias nos bairros, entre outras actividades (Fotografias 6, 7 e 8), com vista a criar uma relação comunitária de respeito pelos idosos, amizade e harmonia, ao mesmo tempo que se agradece ao Deus da Terra.

1.2 Estado de preservação

A “Crença e Costumes de Tou Tei” tem uma longa história de difusão em Macau, com uma ampla representação e um grande número de seguidores. Actualmente, existem cerca de dez templos dedicados exclusivamente ao Deus da Terra, tais como o Templo de Tou Tei do Patane, o Templo de Fok Tak do Bairro da Horta da Mitra e o Templo de Foc Tac (Rua do Almirante Sérgio), para além de mais de 160 pequenos e grandes altares⁴ de Tou Tei em ruas públicas. Além disso, a maioria das residências, lojas, quiosques, edifícios, cemitérios e outros locais em Macau instalam vários tipos de altares dedicados a Tou Tei, que são venerados individual ou publicamente, sendo numerosos e estando distribuídos por todo o território de Macau. Todos os anos, a maior parte dos templos de Tou Tei em Macau organiza grandes celebrações para o Festival de Tou Tei, atraindo a participação de inúmeros residentes e devotos. Nos últimos anos, muitos grupos de transmissão e instituições de investigação sobre a crença e os costumes de Tou Tei na comunidade têm vindo a proteger e a continuar a sua crença e costumes, através da preservação de elementos culturais e históricos, promoção da investigação, divulgação e formação de jovens. O Museu de Macau também organizou uma exposição temática dedicada à crença e costumes de Tou Tei de Macau em 2023, que apresentou ao público o estilo, as características e a cultura da manifestação “Crença e Costumes de Tou Tei” em Macau (Fotografia 9). Em 2024, Macau acolheu o Festival Mundial Da Bo Gong (Fotografia 10), mostrando ao mundo o encanto cultural da crença e dos costumes de Tou Tei de Macau, para promover o intercâmbio e a disseminação das tradições de Tou Tei a nível internacional. Com os esforços conjuntos da comunidade, a manifestação “Crença e Costumes de Tou Tei” de Macau tem sido bem protegida e transmitida, incluindo elementos de transformação criativa e a actualização inovadora dos rituais.

A manifestação “Crença e Costumes de Tou Tei” foi inscrita na “Quinta Lista Nacional de Itens Representativos do Património Cultural Intangível da China” em 2021.

⁴ Dados citados do *Trabalho de Investigação sobre os Transmissores de Rituais da Crença e Costumes de Tou Tei nas Ruas Públicas de Macau*, Macau: Instituto Cultural, não publicado.

1.3 Declaração do valor patrimonial

A “Crença e Costumes de Tou Tei” é uma importante actividade folclórica tradicional da comunidade chinesa de Macau, que reflecte a busca espiritual dos residentes de Macau para alcançarem resposta aos seus desejos de estabilidade da nação, segurança do povo, paz em casa e saúde da família, incorporando assim um sentimento de pertença e a ligação espiritual dos residentes para com a terra em que vivem, sendo portanto uma importante demonstração do legado da cultura tradicional da nação chinesa em Macau. O Festival de Tou Tei, que se realiza todos os anos no segundo dia do segundo mês do calendário lunar, é um evento festivo influente e cheio de características regionais de Macau, tendo um importante valor histórico e social, bem como valor em termos de cultura e de investigação. Além disso, a transmissão e a difusão da manifestação “Crença e Costumes de Tou Tei” de Macau desempenham um papel positivo na união da comunidade e dos seus membros, contribuindo para a promoção do intercâmbio cultural.

1.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Crença e Costumes de Tou Tei preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.”

Por conseguinte, recomenda-se para consideração que a “Crença e Costumes de Tou Tei” seja incluída na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

1.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
Antigo Templo de Tou Tei, na década de 1940 (Patane).



Fotografia 2
Os moradores realizavam no passado rituais de culto, no altar do Deus da Terra nos bairros.



Fotografia 3
Estátua do Deus da Terra venerada no Templo de Fok Tak (Rua do Almirante Sérgio).



Fotografia 4
Celebração do Festival de Tou Tei no Templo de Fok Tak do Bairro da Horta da Mira.



Fotografia 5
Festival de Tou Tei no Templo de Fok Tak (Rua do Almirante Sérgio) e decoração de placas de flores.



Fotografia 6
Óperas chinesas para divindades apresentadas durante o Festival de Tou Tei.

Manifestações a Inscrever na Lista do Património Cultural Intangível – Consulta Pública



Fotografia 7
Dança do Leão, para celebrar o Festival de Tou Tei.



Fotografia 8
Preparação prévia para o “Banquete dos Mil Anos”, durante o Festival de Tou Tei.



Fotografia 9
Exposição “Uma Terra Abençoada — Crença e Costumes de Tou Tei em Macau”.



Fotografia 10
Fórum sobre a crença e costumes de Tou Tei na China, organizado durante o Festival Mundial Da Bo Gong, em 2024.

Fonte das fotografias

Fotografia 1	Fotografia do Arquivo de Macau, número de ficheiro: MNL01-01-F-33
Fotografia 2	José Neves Catela, <i>Macau: Memórias Reveladas</i> , Macau: Museu de Arte de Macau, 2001, p. 89.
Fotografias 3, 4, 5, 7, 9	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.
Fotografias 6, 8, 10	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.



2. Dança do Dragão

2.1 Apresentação

A Dança do Dragão é uma tradição folclórica chinesa de longa data. Passada de geração em geração, transformou-se numa actividade importante desempenhada durante feiras ligadas a templos e festivais tradicionais, principalmente com o intuito de pedir protecção e segurança, bem como para proporcionar um ambiente de bom augúrio e alegria. O dragão é o totém, o ícone cultural e o símbolo espiritual da nação chinesa. As descrições dos vários aspectos da Dança do Dragão estão registadas em literatura de várias dinastias, estando esta tradição principalmente relacionada com actividades e rituais da antiga corte imperial. Segundo os registos literários, a Dança do Dragão é primeiramente encontrada na lenda mitológica¹ “Qi da Dinastia Xia Apresenta Dança do Dragão à Música Jiushao”, contido no *Clássico das Montanhas e Mares (Shanhajing) – Ocidental Ultramarino*.

Na Dança do Dragão, os artistas seguram a cabeça, a cauda e o corpo do dragão com varas longas, para brincar com a “pérola do dragão” ao ritmo de gongos e tambores, completando movimentos e determinadas posturas do dragão, tais como avançar, pular, correr, rolar e saltar, através das mudanças de movimentos e posturas do corpo humano dos diversos membros da equipa de cada dragão, a fim de transmitirem o espírito, a vitalidade, a alma e o charme do dragão em si.

A Dança do Dragão pode ser dividida em duas categorias, nomeadamente o “Dragão do Sul” e o “Dragão do Norte”. O “dragão gigante dourado”, comumente visto em Macau, pertence à categoria do Dragão do Sul, podendo atingir um comprimento de mais de dez metros ou mesmo de várias centenas de metros. Sendo frequentemente representado com movimentos como avançar, rolar e pairar, para mostrar a magnificência do dragão, é apresentado várias vezes durante festivais, actividades folclóricas ou celebrações importantes. Nos primórdios do “dragão gigante dourado” em Macau, os artistas envolviam-se no corpo do dragão, e os dançarinos da fila de trás seguiam os dançarinos da fila da frente, observando os seus movimentos, o que mais tarde evoluiu para uma apresentação que conta com varas longas para levantar o corpo do dragão². O “Dragão de Nove Articulações” de Macau pertence à categoria do Dragão do Norte. A sua cabeça e o seu corpo são relativamente curtos, com

¹ Wei Zhiqiang, ed: *The Dragon Culture and Dragon Movements of China*. Tianjin: Tianjin Ancient Books Publishing House, edição de 2003, p. 49.

² Chang Hoi Ieng: *Dança do Dragão tornou-se Património Cultural Intangível da cidade, corpo saudável une o povo*, Revista Macau, Edição 140, Fevereiro de 2021.

um comprimento total com o máximo de 10 metros em geral. É normalmente apresentado em colaboração por dez pessoas, que prestam atenção às suas posturas, bem como à magnificência e à continuidade dos movimentos da Dança do Dragão durante a actuação. São frequentemente demonstrados dezenas de truques, tais como o “Dragão Dourado Gira à Volta da Coluna”, a “Cauda do Dragão sobre Estacas Altas” e os “Oito Imortais Cruzam o Mar”, com actuações em interiores ou pela ocasião da abertura de lojas. Este tipo de dragão participa também frequentemente em competições de Dança do Dragão.

Há muito tempo que a Dança do Dragão é transmitida e desenvolvida por associações desportivas civis em Macau. A partir da década de 1980, as associações desportivas das danças do dragão e do leão começaram a acrescentar alguns elementos inovadores, em termos de estilo de dança, movimentos, trajes, técnicas de produção e música de gongos e tambores, aumentando ainda mais a apreciação, a arte e a habilidade da Dança do Dragão em Macau. Desde a década de 1990, a Dança do Dragão evoluiu gradualmente para se assumir como uma actividade desportiva popular em Macau, continuando igualmente a ser apresentada em cultos a divindades, rituais e espectáculos folclóricos. Além disso, evoluiu gradualmente para uma modalidade de competição desportiva característica de Macau, através do “Torneio Aberto de Dança do Dragão de Macau”, organizado desde 2001. As equipas de danças do dragão e do leão de Macau também participam frequentemente em eventos internacionais, tendo obtido bons resultados.

2.2 Estado de preservação

Nos dias de hoje, a Dança do Dragão continua a ser uma parte característica nos principais festivais culturais chineses em Macau, sendo muito popular entre os residentes e os turistas devido às suas magníficas actuações e à atmosfera animada e auspiciosa que gera. Na última década, o Governo de Macau tem vindo a organizar espectáculos comunitários com desfiles de dragão gigante dourado, assim como digressões, durante as celebrações do Ano Novo Chinês, sendo que a Dança do Dragão nas Ruínas de São Paulo se tornou uma actuação representativa do Ano Novo Chinês em Macau. A Dança do Dragão de Macau tem sido mantida e desenvolvida por associações desportivas civis, que ministram os seus próprios cursos para ensinar alunos. No que diz respeito à transmissão da tradição para as gerações futuras, as pessoas envolvidas também ingressam em escolas, e organizam aulas de captação de interesse, na esperança de encorajar os jovens a aprenderem esta arte e a participarem nas actividades relevantes. Nos últimos anos, também surgiram ligas escolares ligadas a estas actividades.

2.3 Declaração do valor patrimonial

A Dança do Dragão é um dos espectáculos mais comuns que fazem parte dos principais festivais de Macau. A aparência, a estrutura, os movimentos e os truques do dragão reflectem a adoração do povo pela natureza e a expressão de desejos de paz, bem como a solidariedade da nação chinesa e o seu espírito empreendedor. Como um símbolo importante da riqueza da cultura tradicional chinesa em Macau, esta manifestação é de um grande valor para a investigação da cultura popular. Ao mesmo tempo, e enquanto evento desportivo de competição profissional em Macau, ao longo dos anos, a Dança do Dragão tem vindo a demonstrar, a difundir e a enaltecer a cultura tradicional chinesa no palco desportivo internacional, promovendo ainda mais o intercâmbio e o diálogo cultural entre a China e o Ocidente.

2.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Dança do Dragão preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.”

Por conseguinte, recomenda-se que a “Dança do Dragão” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

2.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
Dança do Dragão nos anos 1920–1940.



Fotografia 2
Dança do Dragão na Avenida de Almeida Ribeiro na década de 1970.



Fotografia 3
Dança do Dragão do Ano Novo Chinês em 1988 na Avenida do Almirante Lacerda.



Fotografia 4
Apresentação no Regresso de Macau à Pátria em 1999.



Fotografia 5
Espectáculo de desfile de dragão gigante dourado do Ano Novo Chinês em frente às Ruínas de São Paulo.



Fotografia 6
Dança do Dragão por ocasião do aniversário de Tin Hau.



Fotografia 7
Dança do Dragão por ocasião do aniversário de Tai Wong.



Fotografia 8
Workshop de Dança do Dragão organizado pelo Instituto Cultural.

Fonte das fotografias

Fotografia 1	José Neves Catela, <i>Macau: Memórias Reveladas</i> , Macau: Museu de Arte de Macau, 2001, p. 126.
Fotografias 2, 3	Associação Fotográfica de Macau: <i>Cinquenta anos num olhar: Meio século documentado pela associação fotográfica de Macau</i> , Macau: Museu de Arte de Macau, 2008, p. 117 e 171.
Fotografia 4	Arquivo de Macau, número de ficheiro: MO/AH/CDSMP/08/075, fl.668.
Fotografia 5	Fornecida pela Universidade Politécnica de Macau.
Fotografias 6–8	Fornecidas pelo Instituto Cultural da Região Administrativa Especial de Macau.



3. Dança do Leão

3.1 Apresentação

A Dança do Leão é uma arte performativa que integra artes marciais, dança e música, sendo o leão um animal auspicioso na cultura tradicional chinesa. A Dança do Leão é uma actividade tradicional chinesa passada de geração em geração, normalmente realizada durante celebrações de templos e festivais populares, tendo como intuito afastar espíritos malignos e criar um ambiente de alegria e festividade, estando por vezes até presente durante funerais. A Dança do Leão em Macau é dominada pelo “Leão do Sul”, que tem origem na tradição cultural de Lingnan. Originária de Guangdong, a Dança do Leão era originalmente designada por “Leão Auspicioso”. Como é particularmente popular na região de Guangdong, é vulgarmente conhecido como “Leão de Guangdong”.

A figura do leão é composta por cabeça e corpo, sendo cada leão representado por duas pessoas, que fazem vários tipos de movimentos ao som de gongos e tambores. Os movimentos da Dança do Leão inspiram-se principalmente em poses de cavalos, incluindo “abrir os olhos”, “lavar a barba”, “lamber o corpo” e “sacudir o pêlo”. Os principais truques incluem “apanhar verdura”, “beber água de uma plataforma alta”, “leão a cuspir bolas”, “pisar estacas de flores de ameixoeira”, entre outros. Dentre estes, o “apanhar verdura” é um dos melhores truques da Dança do Leão, tendo um processo dramático e narrativo com início, continuação, reviravolta e fim. Além dos dançarinos do leão, o espectáculo é acompanhado de perto por músicos que tocam gongos e tambores. Além disso, há uma outra pessoa que usa uma máscara sorridente do “Buda da Cabeça Grande” e que segura um grande bouquet de girassóis, para guiar os “leões” na dança, animando a actuação.

Segundo os registos literários, na antiga região central da China, que era habitada pela etnia Han, não existiam leões. Os leões eram originários da Mesopotâmia e foram introduzidos na China como tributo, após a Dinastia Han Ocidental, através do Corredor de Hexi, juntamente com as escrituras budistas, que exprimiam a crença de que o leão era inicialmente vahana de Bodhisattva Manjushri, um animal auspicioso capaz de proteger a justiça e afastar os maus espíritos¹. A Dança do Leão, por sua vez, provinha das Dinastias do Norte e do Sul, estando maioritariamente associada ao budismo². Após as Dinastias Tang e Song, a Dança do Leão,

¹ (Dinastia Ming) Xu Yingqiu, Compilação de Conversas no Salão Yuzhi (versão da Dinastia Ming), cf. Gong Erzhen, Gabinete da Crónica Local do Governo Popular do Município de Guangzhou, ed: Editora do Gabinete Municipal de Cultura, Rádio, Cinema e Imprensa de Guangzhou: *Crónica do Património Cultural Intangível de Guangzhou I*, Beijing: Fangzhi Publishing House, edição de 2015, p. 935.

² Kang Baocheng: *Exploração Inicial de “Afastar Maus Espíritos Porta a Porta, em Artes Teatrais*, 1990, n.º 3.

que está associada ao budismo, emergiu na corte e prosperou no folclore, transferindo-se para sul juntamente com os migrantes da região central da China e entrando na região de Nanhai (actual distrito de Nanhai da cidade de Foshan) de Guangdong, em meados da Dinastia Ming. No final da Dinastia Qing e no período da instauração da República da China, a “Dança do Leão de Guangdong”, uma forma da Dança do Leão com artes marciais, foi transmitida para Macau, Hong Kong, Xangai e outros locais.

3.2 Estado de preservação

A Dança do Leão está presente em várias celebrações e festivais tradicionais da comunidade, sendo comumente vista em ocasiões tais como festivais, cultos a divindades e antepassados, ou durante a abertura de estabelecimentos comerciais. A Dança do Leão é principalmente transmitida e desenvolvida por associações desportivas civis, sendo continuamente realizadas aulas de interesse sobre a arte da Dança do Leão entre a comunidade, para promover o conhecimento e a cultura sobre esta dança, especialmente entre os jovens. As equipas de Dança do Leão de Macau também participam em intercâmbios técnicos e culturais com outras regiões do exterior. Por outro lado, a Dança do Leão também se tornou uma modalidade especializada de competição desportiva e existem actualmente competições de Dança do Leão de nível mundial em Macau.

3.3 Declaração do valor patrimonial

A Dança do Leão é uma das actividades performativas tradicionais chinesas mais comuns em Macau, com importante valor histórico, cultural e artístico. A Dança do Leão e a sua tradição têm evoluído e sido transmitidas e desenvolvidas dinamicamente em Macau, constituindo, ao mesmo tempo, uma modalidade desportiva de competição profissional nesta cidade. Ao longo do tempo, a Dança do Leão tem vindo a representar e a promover a cultura tradicional chinesa na arena desportiva internacional, impulsionando intercâmbio e diálogo entre as culturas chinesa e estrangeiras. Além disso, esta arte é um importante elo cultural para aprofundar ainda mais a proximidade entre Macau e as comunidades chinesas no estrangeiro, promovendo a sua identidade cultural e a união social entre grupos relevantes.

3.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Dança do Leão preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.º da Lei n.º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Dança do Leão” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

3.5 Referências fotográficas



Fotografia 1

Gruta de Yulin em Dunhuang, pintura mural da Gruta 25, figura de Bodhisattva Manjushri montado num leão (parcial)



Fotografia 2

Espectáculos de Dança do Leão em Macau nas décadas de 1920 e 1940.



Fotografia 3

Iluminação dos olhos do leão nas actividades comemorativas da Festa de Tou Tei.



Fotografia 4

Os leões fazem uma vénia entre si, quando se encontram na rua.



Fotografia 5

Dança do Leão por ocasião do aniversário de Tai Wong na Povoação de Hác Sá.



Fotografia 6

Dança do leão em frente ao Mercado de São Domingos.



Fotografia 7
Desfile de Dança do Leão no bairro.



Fotografia 8
Desfile de Dança do Leão por ocasião do aniversário de Tin Hau.

Fonte das fotografias

Fotografia 1	Ge Chengyong: <i>From the Lion-leading Person and Lion Rider to the Lion Driver — A New Study on the Origin of the New Styled Image of Manjusri Bodhisattva at Dunhuang</i> , Dunhuang Research, n.º 5, 2022.
Fotografia 2	José Neves Catela, “Macau Memórias Reveladas”, Macau: Museu de Arte de Macau, 2001, p.127.
Fotografias 3–5, 8	Fornecidas pelo Instituto Cultural da Região Administrativa Especial de Macau.
Fotografias 6, 7	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.



4. Dança Folclórica Portuguesa

4.1 Apresentação

A dança folclórica portuguesa é um tipo de dança de grupo que teve origem nas zonas rurais de Portugal, apresentando uma combinação de actuação artística de dança folclórica tradicional, canções folclóricas e música. Acredita-se que foi introduzida em Macau com a vinda dos Portugueses e aqui foi difundida no âmbito das suas actividades comunitárias. Porém, apenas no início dos anos 70 e 80 do século passado este tipo de dança tornou-se mais popular e desenvolveu-se também em actividades de outras comunidades locais. Durante o seu processo de desenvolvimento, a dança folclórica portuguesa adquiriu continuamente características de Macau, e actualmente envolve artistas das comunidades portuguesa, macaense, chinesa, entre outras.

A dança folclórica portuguesa coloca grande ênfase no colectivismo e envolve dançarinos, músicos e cantores que actuam em harmonia entre si para produzirem ritmos animados e movimentos acelerados. Durante a actuação, a banda de música que toca ao vivo improvisa e canta canções fazendo uso de instrumentos tais como o bandolim, a guitarra, o acordeão, a harmónica, o tamboril, as castanholas e o bombo, enquanto alguns dançarinos também tocam música e cantam canções. As melodias são ligeiras e alegres, e as letras versam sobretudo temas próximos do quotidiano das populações, nomeadamente relatando a celebração das colheitas e declarações de amor. Na dança, os grupos de dançarinos costumam ser formados por pares de sexos opostos, podendo um grupo ser formado por até dezenas destes pares. Estes dançarinos costumam envergar os trajes tradicionais das diferentes regiões de Portugal, que incluem lenços de cabeça, chapéus, coletes, camisas, cós, calças e saias de diferentes comprimentos e espessuras, que reflectem os costumes e os hábitos das diferentes regiões de Portugal. Uma actuação não se limita geralmente às danças de uma região em particular, sendo antes constituída por uma combinação de diferentes tipos de repertório, danças e trajes de várias regiões, sendo por isso uma actuação muito animada e diversificada. Os espectáculos de dança folclórica têm vindo a integrar também cada vez mais elementos locais de Macau, e as letras das canções, para além de serem readaptadas a partir das líricas originais portuguesas, começaram também a incluir canções em patuá e em chinês.

4.2 Estado de preservação

A dança folclórica portuguesa foi inicialmente difundida em Macau entre as comunidades portuguesa e macaense, passando a ser conhecida pelos chineses apenas a partir da segunda metade do século XX, altura em que começaram a ser constituídas associações de dança locais e foram organizadas várias aulas de dança folclórica em instituições de ensino primário e secundário, assim como em instituições de ensino superior. Actualmente, o tipo de pessoas que se dedica à dança folclórica portuguesa tornou-se muito mais diversificado, e tornou-se gradualmente num símbolo cultural típico de Macau. Grupos de dança folclórica portuguesa são convidados para participarem em celebrações e feriados tradicionais de Macau, bem como também em muitos eventos e intercâmbios de grande escala no estrangeiro, aonde têm a oportunidade de representar Macau.

4.3 Declaração do valor patrimonial

A dança folclórica portuguesa teve origem nas manifestações artísticas rurais em Portugal, sendo localmente combinada com danças e música com características de Macau. A sua abordagem prática e o seu significado cultural constitui uma manifestação da fusão das culturas portuguesa e chinesa, contando também com influências de outras comunidades locais. É também o reflexo do legado e da interpretação local da arte e cultura portuguesa pelos residentes de Macau e pela comunidade macaense. A dança folclórica portuguesa local reflecte o valor da multiculturalidade de Macau, bem como a integração e amizade entre as culturas chinesa e portuguesa, sendo uma manifestação cultural relevante sobre a cultura típica de Macau.

4.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Dança Folclórica Portuguesa preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Dança Folclórica Portuguesa” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

4.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
Actuação no Largo do Pagode da Barra.



Fotografia 2
Actuação em frente às Ruínas de São Paulo.



Fotografia 3
Canções durante uma das actuações.



Fotografia 4
Actuação de dança folclórica portuguesa na Exposição Mundial de Horticultura de Pequim.



Fotografia 5
Ensaio de uma associação de dança folclórica portuguesa.



Fotografia 6
Workshop de dança folclórica portuguesa organizado pelo Instituto Cultural



Fotografia 7
Workshop de dança folclórica portuguesa organizado pelo
Instituto Cultural



Fotografia 8
Workshop de dança folclórica portuguesa organizado pelo
Instituto Cultural

Fonte das fotografias

Fotografias 1–3, 5	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.
Fotografia 4	Fornecidas pela Associação de Danças e Cantares Portugueses “Macau no Coração”.
Fotografias 6-8	Fornecidas pelo Instituto Cultural da Região Administrativa Especial de Macau.



5. Festival da Primavera

5.1 Apresentação

O Festival da Primavera, também conhecido como Ano Novo Lunar ou Ano Novo Chinês, representa o começo de um novo ano, sendo o festival tradicional mais grandioso, significativo e importante do ano para o povo chinês. O Festival da Primavera é uma ocasião com vários eventos de celebração, incluindo eventos com membros da família, amigos ou outros grupos, que se visitam mutuamente e se juntam, proporcionando uma atmosfera animada e festiva. Estas celebrações representam sobretudo o “adeus” ao passado e as “boas-vindas” ao futuro, dando origem a bênçãos e cumprimentos de ano novo, oferendas aos deuses e aos antepassados e votos de um ano novo próspero. Nas suas mais diversas formas, estas festividades concentram, de forma muito representativa, a essência da cultura tradicional chinesa.

Há muitas teorias populares sobre a origem do Festival da Primavera, entre as quais as mais representativas são a “Lenda de Nian” e a “História do Wannian sobre a Criação do Calendário”. Diz-se que, há muito tempo, existia um monstro feroz chamado “Nian”, que emergia do fundo do mar e se dirigia à costa, na véspera de Ano Novo¹, para devorar o gado e ameaçar vidas humanas. Segundo as indicações de um ser imortal, as populações descobriram que o monstro “Nian” tinha medo da cor vermelha, da luz do fogo e do barulho dos panchões. Desde então, na véspera de Ano Novo, as famílias começaram a decorar as suas casas com os dísticos vermelhos de Ano Novo, e a queimar panchões, mantendo também as luzes de casa ligadas, aguardando a chegada do Ano Novo, a fim de afastar o monstro “Nian”. Quando da chegava do primeiro dia do Ano Novo, as pessoas visitam as famílias e os amigos, dando parabéns e cumprimentos². Com o passar do tempo, os rituais para afastar o monstro “Nian” foram integrados nas celebrações da véspera de Ano Novo. Essa noite, que era anteriormente interpretada como uma ocasião de medo do monstro “Nian” (Nian Guan), gradualmente passou a ser o Festival da Primavera, que é a celebração mais solene do povo chinês. Além disso, segundo a lenda, um jovem que se chamava Wannian criou o relógio de Sol, que podia medir a passagem do tempo pela observação das sombras do Sol, e um relógio de água de cinco camadas, que também conseguia medir a passagem do tempo. Ele descobriu que as quatro estações se repetiam com uma frequência de cerca de 360 dias. Após

¹ Véspera do Ano Novo Lunar.

² Yan Jingqun (ed.): *Leitura sobre a Cultura Tradicional dos Festivais Chineses – Edição de Coleccionador*, Beijing: Orient Press, 2009, pp. 33-34.

registro de observações durante um longo período de tempo e diversos cálculos meticulosos, Wannian criou o calendário solar. Ao saber disso, um governador da época determinou que o dia que dava início a um dos novos ciclos de doze meses seria o começo de um ano novo. O governante também denominou o calendário solar “calendário Wannian” e concedeu a Wannian o título de “Estrela da Longevidade do Sol e da Lua”. A partir daí, as pessoas decoravam as suas casas com a imagem da Estrela da Longevidade durante o Ano Novo Chinês, para comemorarem o importante contributo científico de Wannian³.

No que se refere à definição do início do ano, durante a dinastia Xia, o primeiro mês do calendário Xia (calendário lunar) passou a ser considerado o início do ano. Depois de várias alterações, no primeiro ano do reinado de Taichu da dinastia Han, o imperador Wu promulgou o calendário “Taichu”, integrando os 24 termos solares no calendário, para servirem de guia para as actividades agrícolas de cada ano e firmando o primeiro dia do primeiro mês do calendário Xia como sendo o início do ano, também conhecido como “Zhengyuedan” ou “Zhengri”. Desde então, considera-se que o primeiro dia do Ano Novo Lunar coincide com o Festival da Primavera. No passado, o Festival da Primavera era assim designado como o início do ano, “Yuandan”, “Yuanri”, ou seja, Ano Novo. Durante o período da instauração da República da China, começou a utilizar-se o calendário gregoriano, denominando o dia 1 de Janeiro do calendário gregoriano como “Yuandan” (o dia de Ano Novo), enquanto que o primeiro dia do primeiro mês do calendário lunar passou a ser o Festival da Primavera⁴.

Durante os dias festivos tradicionais do Festival da Primavera, é realizada uma variedade de celebrações em todo o país, com conteúdos ricos e diversos e fortes características regionais. Macau também desde sempre que deu continuidade a este festival tradicional, tendo costumes semelhantes aos do Interior da China, mas contando também com características locais. Os residentes de Macau normalmente realizam as celebrações e os rituais relacionados com o Festival da Primavera entre os dias 23 do último mês⁵ e o dia 15 do primeiro mês do calendário lunar. Depois de apresentarem ofertas ao Deus da Cozinha (Zao)⁶ no dia 23 do último mês do calendário lunar, as pessoas começam a comprar produtos do Ano Novo Lunar e a adquirir roupas novas. Depois de grandes limpezas de casa no dia 28 do último mês do calendário lunar, as pessoas começam a colocar as decorações festivas, a escrever

⁴ Xiao Fang: Festival da Primavera, Beijing: SDX Joint Publishing Company, Janeiro de 2009, pp. 2-3.

⁵ O décimo segundo mês do calendário lunar.

⁶ Agradecer e venerar o Deus da Cozinha, enviando-o de volta ao céu.

dísticos de Ano Novo e a colocar à porta as imagens de Deuses tradicionais. Após a cerimónia em honra dos antepassados e o jantar de reunião de família na véspera de Ano Novo, as pessoas normalmente visitam os mercados de flores e ficam acordadas até de madrugada. Na véspera de Ano Novo, os residentes devotos costumam ir a templos, tal como o Templo de A-Má e o Kun Iam Tong, aonde queimam o primeiro incenso do ano em devoção aos deuses. No primeiro dia do Ano Novo Lunar, as pessoas vestem roupas novas e saem para visitar familiares e amigos, oferecendo envelopes vermelhos e expressando votos de Bom Ano Novo. No segundo dia do Ano Novo Lunar, as pessoas normalmente preparam uma refeição para celebrar a chegada do Ano Novo, que inclui pratos como alface (símbolo de riqueza), pé de porco (fortuna ao alcance da mão), camarão (risos e felicidade) e musgo preto (*Nostoc flagelliforme*) com ostras secas (prosperidade e bons negócios), com o objectivo de desejar boa sorte e prosperidade. O terceiro dia do Ano Novo Lunar é conhecido como “Dia Cek Hau”, que é um dia propenso a disputas. Por isso, não é recomendável fazer visitas de Ano Novo neste dia. O sétimo dia do Ano Novo Lunar é o “Dia dos Humanos”, que significa o dia de “Todos os Aniversários”. Em celebração deste dia, as pessoas comem “massa da longevidade” ou canja com bolas de carne de porco e miudezas de porco⁷, e algumas famílias também tomam chá e comem pão em forma de pêssego da longevidade. O décimo quinto dia do Ano Novo Lunar, conhecido como o Festival das Lanternas, marca o fim do Festival da Primavera, após as actividades de apreciação de lanternas e de consumo de bolinhos de arroz glutinoso⁸.

Durante os feriados do Festival da Primavera, o Governo também embeleza as ruas da cidade, e organiza uma série de actividades festivas alusivas ao Ano Novo Lunar, incluindo a organização de uma feira na véspera do Ano Novo Lunar, o desfile do dragão gigante dourado, o espectáculo de dança do leão, a parada de carros alegóricos, espectáculos de fogo-de-artifício e workshops de tradições do Ano Novo Lunar, rogando por longevidade, prosperidade em todos os ramos de actividade e paz para o País e as populações.

⁷ Hu Xueyan: As pessoas de Macau e a Celebração do Festival da Primavera: A Transmissão das Tradições Chinesas, publicado em *Macau*, n.º 122, 16 de Março de 2018.

⁸ Li Jiazheng: *Tradições do Festival da Primavera em Macau e a Transmissão da Cultura Tradicional Chinesa*, publicado em *Revista Mensal de Macau*, n.º 180 (2012: jan.).

5.2 Estado de preservação

O Festival da Primavera é uma festividade importante da cultura tradicional chinesa. Os seus conteúdos e as suas formas de celebração são transmitidos e mantidos pela comunidade chinesa de Macau e, consequentemente, passaram a envolver a participação de diversos sectores da sociedade. Durante o período festivo, a maioria dos residentes de Macau realiza uma variedade de celebrações e rituais de acordo com os costumes tradicionais. A comunidade macaense também considera o Festival da Primavera um festival importante, durante o qual as pessoas realizam a grande limpeza de casa, colocam os dísticos de Ano Novo, preparam a típica caixa de doces do Ano Novo Lunar, reúnem-se para o jantar de família, visitam os mercados de flores, visitam os amigos, entre outras actividades⁹. Os grupos de pescadores regressam para a sua terra natal no final do ano, para celebrarem o Ano Novo Lunar; vão a templos, tal como o Templo de A-Má, por volta do dia 15 do último mês do calendário lunar, pedir bênçãos aos deuses e agradecer as graças alcançadas, contando com diversos rituais de adoração aos deuses durante o período do Festival da Primavera¹⁰. As comunidades, associações dos moradores e associações comerciais participam conjuntamente em diferentes cerimónias de bênção e actividades festivas do Ano Novo Lunar, incluindo danças do leão, espectáculos e distribuição de envelopes vermelhos em honra do Deus da Fortuna. As comunidades e os diversos grupos reúnem-se para dar parabéns e expressar votos de Bom Ano Novo. Além disso, o Governo também realiza uma série de grandes eventos festivos, tal como os espectáculos de fogo-de-artifício e a parada de carros alegóricos, para celebrar o Festival da Primavera com os residentes e visitantes. Paralelamente, o primeiro, segundo e terceiro dias do Ano Novo Lunar são considerados feriados obrigatórios, com o intuito de mostrar a sua importância para a sociedade. Com a participação activa de vários sectores da sociedade, o Festival da Primavera tornou-se num festival tradicional importante, que é transmitido e mantido por todos.

5.3 Declaração do valor patrimonial

O Festival da Primavera, sendo o festival mais grandioso, significativo e importante do ano em Macau, constitui uma importante manifestação da permanência e do desenvolvimento da cultura tradicional chinesa em Macau, mantendo o espírito forte, as características sociais e a

⁹ Hu Xueyan: Os Macaenses: *Valorizando Igualmente o Ano Novo Lunar*, publicado em Macau, n.º 122, 16 de Março de 2018.

¹⁰ Hu Xueyan: Pescadores: *Seguindo as Tradições para Ter uma Viagem Segura*, publicado em Macau, nº 122, 16 de Março de 2018.

rica essência cultural do povo chinês. As tradições do Festival da Primavera em Macau contam com conteúdos diversificados e uma variedade de costumes e formas de celebração. Sendo um festival em que as pessoas se reúnem regularmente com as suas famílias e em que se realizam encontros comunitários e celebrações sociais, o Festival da Primavera desempenha igualmente um papel importante na consolidação das relações familiares, na promoção do apoio comunitário e na manutenção da ética social, possuindo, assim, um significativo valor histórico e de identidade cultural.

5.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, o Festival da Primavera preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que o “Festival da Primavera” seja considerado para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

5.5 Referências fotográficas



Fotografia 1

Os residentes escrevem dísticos de Ano Novo (dísticos da Primavera) e colam-nos nas suas portas para receberem o Ano Novo Lunar.



Fotografia 2

Com a chegada do Festival da Primavera, as pessoas adquirem diversas decorações festivas.



Fotografia 3

Os residentes compram flores para celebrarem o Festival da Primavera.



Fotografia 4

Os residentes queimam o primeiro incenso do ano em veneração dos deuses nos templos na véspera de Ano Novo.



Fotografia 5

O desfile do dragão gigante dourado inicia-se nas Ruínas de São Paulo, no primeiro dia do Ano Novo Lunar.



Fotografia 6

O espectáculo de dança do leão é realizado para a comunidade durante o Festival da Primavera.



Fotografia 7

Os residentes preparam, em casa, a típica caixa de doces do Ano Novo Lunar, que contém diversos petiscos com significados auspiciosos.



Fotografia 8

Iluminações festivas de Ano Novo Lunar no Largo do Senado durante o Festival da Primavera.



Fotografia 9

Parada de carros alegóricos realizada durante o Festival da Primavera.



Fotografia 10

Os espectáculos de fogo-de-artifício realizados durante o Festival da Primavera atraem um grande número de pessoas.

Fonte das fotografias

Fotografias 1, 6–8	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.
Fotografias 2–5	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.
Fotografias 9, 10	Fornecidas pela Gabinete de Comunicação Social do Governo da RAEM.



6. Tung Ng
(Festival de Barcos-Dragão)

6.1 Apresentação

O Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão)¹ é celebrado no quinto dia do quinto mês lunar. Trata-se de um festival folclórico cuja função é prestar reverência aos antepassados, realizar o culto a divindades para afastar maus espíritos e doenças, bem como fazer orações de bênção e de protecção contra espíritos malignos. Este festival integra também celebrações, actividades de entretenimento e comidas típicas. Durante o Tung Ng, os residentes de Macau realizam rituais tradicionais, nomeadamente: regatas de barcos-dragão, consumo de zongzi (bolinhos de massa de arroz glutinoso), natação na “água do barco-dragão”, trabalhos de colagem com folhas de absinto e *calamus*, entre outras actividades. Considera-se que o Tung Ng é um dos festivais mais importantes do ano.

O termo “Tung Ng” remonta à Dinastia pré-Qin. Até ao período das Dinastias Wei e Jin, o Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão) era celebrado no quinto dia do quinto mês do calendário lunar². Existem várias versões sobre a origem do Festival de Barcos-Dragão, incluindo as teorias sobre o totém, a comemoração dos heróis, a eliminação de epidemias e de maus espíritos, a lua maligna e o dia maligno, entre outras lendas. Na teoria do totém, segundo o Dr. Wen Yiduo explica em *Investigaçāo sobre o Festival de Barcos-Dragão*, considera-se que o Festival de Barcos-Dragão é “um festival do dragão”, que teve origem nas actividades rituais do totém de dragão, na região Baiyue (Guangdong), na Dinastia pré-Qin, que tinha um certo significado de rito sagrado e misterioso. Na teoria da comemoração dos heróis, considerava-se que o Festival de Barcos-Dragão servia para comemorar a vida de determinados heróis, tal como Wu Zixu, estratega militar do Período das Primaveras e Outonos, e Qu Yuan, poeta patriótico do Período dos Estados Combatentes. Na teoria da eliminação de epidemias e de maus espíritos, o Festival de Barcos-Dragão é celebrado no meio do Verão, período que é propício à propagação dos chamados “Cinco Venenos”³ e propagação de epidemias. Neste período, era urgente e necessário eliminar vírus e epidemias, pelo que surgiram hábitos de prevenção de doenças, tais como o banho em água com ervas de orquídeas para expulsar doenças, a dependura de plantas de absinto e *calamus* para afastar os maus espíritos, a colheita de ervas para preparar medicamentos, entre outros. Segundo a teoria da lua maligna e do dia maligno, as pessoas

¹ “Tung” significa “início”, e “Ng” é foneticamente semelhante ao número cinco, pelo que o 5.º dia do calendário lunar é chamado “Tung Ng”.

² Gao Bingzhong: The origin and significance of the Dragon Boat Festival, Forum on Folk Culture, 2004, n.º 5.

³ Refere-se a cobras, escorpiões, centopeias, sapos e osgas.

antigamente consideravam que o mês de Maio no calendário lunar era um “mês maligno” e o quinto dia do quinto mês era considerado como o “dia maligno”⁴. Neste contexto, verificam-se práticas de jejum, libertação de seres vivos e realização de rituais, visando suprimir o “mal”⁵.

Entre as várias versões, a da comemoração de Qu Yuan tem a influência mais ampla e profunda, ocupando a posição dominante. Após o poeta patriótico do Período dos Estados Combatentes, Qu Yuan, se atirar ao rio e morrer, o povo do Reino de Chu sofreu tremenda tristeza e passou a prestar homenagem à beira do rio. As pessoas usavam barcos a remo para procurar o corpo de Qu Yuan e atiravam bolinhos de arroz e *xionghuang* (vinho de *realgar*) no rio, para evitar que os peixes e os camarões comessem o corpo de Qu Yuan⁶. Ao longo dos séculos, o espírito patriótico e os poemas comoventes de Qu Yuan ficaram ampla e profundamente enraizados no coração das pessoas, e as actividades comemorativas relacionadas foram sendo misturadas com os costumes populares, formando os principais rituais actuais associados ao Festival de Barcos-Dragão, que tem lugar no quinto dia do quinto mês lunar, incluindo: a regata de barcos-dragão, o consumo de *zongzi* (bolinhos de massa de arroz glutinoso) e vinhos de *realgar*, entre outras tradições.

A celebração do Festival de Barcos-Dragão é um costume tradicional do povo chinês há mais de dois mil anos. Devido à vastidão da terra e à diversidade de grupos étnicos, existem diferentes costumes e actividades em diferentes locais. Em Macau, este festival tradicional também continua a ser celebrado, sendo o dia da sua realização considerado importante. Os residentes de Macau realizam actividades festivas: fazem a regata de barcos-dragão, consomem *zongzi* (bolinhos de massa de arroz glutinoso), fazem natação na “água do barco-dragão”, cozem sopas de feijão para aliviar o calor do Verão, e colam e penduram plantas de absinto e *calamus*. De entre estas actividades, a regata de barcos-dragão e o consumo de *zongzi* são as actividades mais populares. O Governo, a comunidade e as associações civis organizam regatas internacionais de barcos-dragão em grande escala, que constituem um evento anual

⁴ Na antiguidade, o mês de Maio e o quinto dia eram considerados mau presságio. Por exemplo, as crianças nascidas no quinto dia do quinto mês do calendário lunar representavam uma maldição para os pais; existiam tabus e crenças que ditavam que se alguém aceitasse um cargo de funcionário oficial no quinto mês do calendário lunar que seria prejudicial à sua promoção e que a construção de uma casa no quinto mês do calendário lunar deixaria as pessoas carecas.

⁵ Página electrónica do Governo da China: *Festivais Chineses — Festivais Tradicionais do Calendário Lunar — Festival de Barcos-Dragão*, 12 de Novembro de 2007; Página electrónica do Património Cultural Intangível da China: Introdução ao Festival de Barcos-Dragão, Item da Lista Nacional do Património Cultural Intangível.

⁶ Página electrónica do Governo da China: *Festivais Chineses — Festivais Tradicionais do Calendário Lunar — Festival de Barcos-Dragão*, 12 de Novembro de 2007.

desportivo com intercâmbio internacional. Vários comerciantes e famílias produzem *zongzi* numa variedade de sabores, havendo *zongzi* de suíno salgado, *zongzi* de arroz alcalino, *zongzi* cozido a vapor e *zongzi* enrolado em folhas de pandanos. Na temporada em que se realiza o Festival de Barcos-Dragão, quando a chuva é abundante, o nível do Rio das Pérolas encontra-se mais elevado e a salinidade da água diminui, fazendo deste período a melhor altura para nadar no mar. Portanto, alguns residentes “nadam na água dos barcos-dragão”, considerando que esta é uma actividade propícia ao reforço e manutenção física de saúde.

6.2 Estado de preservação

Os costumes da celebração do Festival de Barcos-Dragão em Macau têm uma longa história, continuando a ser transmitidos e ensinados, principalmente no âmbito da comunidade chinesa local. Ao longo do tempo, nota-se que os residentes prestam cada vez mais atenção e importância a esta cultura tradicional, com toda a comunidade local a participar activamente neste festival. As referidas actividades de celebração, incluindo a produção e o consumo de *zongzi*, a natação na “água dos barcos-dragão” e a participação na regata de barcos-dragão, não só reflectem a celebração sobre os valores tradicionais relacionados com a veneração de Qu Yuan, como também criam um rico ambiente cultural, em que todos os residentes de Macau participam activamente. O facto do Festival de Barcos-Dragão ter sido definido como feriado público em Macau demonstra igualmente a importância e a popularidade deste festival. Além disso, a lenda sobre o suicídio de Qu Yuan e os provérbios e as comidas associadas aos costumes do Festival de Barcos-Dragão tornaram-se elementos criativos que servem de inspiração para as artes e a cultura local, no contexto de eventos e das indústrias culturais e criativas, dando novo vigor ao festival e garantindo a sua transmissão contínua no futuro.

6.3 Declaração do valor patrimonial

O Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão), um dos festivais tradicionais mais importantes e com mais longa história em Macau, é uma manifestação essencial sobre a permanência e contínuo desenvolvimento da cultura tradicional chinesa em Macau, reflectindo um espírito nacional único e uma rica cultura que Macau continua a celebrar. As várias actividades, as competições, os costumes e os rituais organizados durante o festival não só enriquecem a criatividade e a vida cultural e desportiva dos residentes, como também expressam o respeito, a transmissão e a continuação da cultura tradicional dos residentes. Esta é, ao mesmo tempo, uma expressão sincera dos sentimentos profundos que os residentes de Macau, os chineses ultramarinos e os chineses que vivem no estrangeiro têm em relação à nação chinesa, apreciando o profundo valor histórico, cultural e artístico das tradições intangíveis, também como instrumentos valiosos para a investigação da cultura folclórica.

6.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, o Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão) preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que o “Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão)” seja considerado para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

6.5 Referências fotográficas



Fotografia 1

Os residentes fazem zongzi (bolinhos de massa de arroz glutinoso), comida típica do Festival de Barcos-Dragão.



Fotografia 2

Os ingredientes da produção de zongzi são folhas, arroz glutinoso, feijão verde descascado, feijão vermelho, carne de porco, gema de ovo salgada, entre outros.



Fotografia 3
Produção de zongzi.



Fotografia 4

Durante o Festival de Barcos-Dragão, alguns restaurantes produzem diferentes tipos de zongzi.



Fotografia 5
Os restaurantes vendem diferentes tipos de zongzi.



Fotografia 6
Os residentes compram zongzi nos restaurantes.



Fotografia 7
Os residentes praticam natação na “água do barco-dragão”, na Praia de Hac Sá.



Fotografia 8
Regata Internacional de Barcos-Dragão de Macau, realizada no Lago Nam Van.



Fotografia 9
Regata de Barcos-Dragão.



Fotografia 10
As diversas actividades interactivas organizadas nos últimos anos permitem aos residentes e aos turistas sentirem o ambiente vibrante do Festival de Barcos-Dragão.

Fonte das fotografias

Fotografias 1, 4–7, 9	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.
Fotografias 2–3, 8, 10	Fornecidas pelo Instituto Cultural da Região Administrativa Especial de Macau.



7. Regata de Barcos-Dragão

7.1 Apresentação

A Regata de Barcos-Dragão, também conhecida como “corridas de barcos-dragão”, é uma importante prática tradicional do Festival Tung Ng (Festival de Barcos-Dragão), sendo também uma competição aquática tradicional que combina costumes populares, desporto e entretenimento. Segundo o seu formato, as equipas participantes partem do mesmo ponto e remam no respectivo barco-dragão para competir entre si, até chegarem à meta, a determinada distância, sendo a classificação final definida de acordo com a ordem de chegada. Embora seja uma prática que visa promover o espírito competitivo, os costumes populares e as celebrações a ela associadas traduzem a aspiração da população pela união, paz e saúde.

Segundo a lenda, as corridas de barcos-dragão foram criadas para homenagear o patriótico poeta chinês Qu Yuan. Contudo, na verdade, é possível encontrar registos relacionados com os barcos-dragão em documentação histórica anterior ao período em que viveu o referido poeta. A palavra “barco-dragão” surge pela primeira vez num documento datado do Período dos Estados Combatentes, na “Crónica das Viagens do Rei Mu”, que descreve um episódio em que o Rei Mu de Zhou viaja numa embarcação decorada com adereços de dragão¹. Na obra de Qu Yun “Nove Canções”, também é possível identificar várias descrições de barcos-dragão, ao passo que, no “Livro de Han”, escrito por Ban Gu na Dinastia Han Este, lê-se os seguintes versos: “As embarcações decoradas com figuras mitológicas na proa / Podem ser chamadas de barcos-dragão”. No entanto, os barcos-dragão dessas épocas não serviam para competir, mas sim como instrumento para prestar culto a divindades relacionadas com o dragão, a água ou o céu, bem como um meio de transporte dos imperadores, ou ainda, ocasionalmente, como um elemento de rito em cerimónias para afastar infortúnios, pedir bênção e orar pela chuva. Já o termo “regata de barcos-dragão” surge relativamente mais tarde, sendo a primeira referência encontrada no “Registo das Práticas Populares”, datado da Dinastia Jin Ocidental, que narra a tradição de “pendurar artemísia chinesa na porta de entrada, recolher plantas de cem espécies e fazer corridas”². Importa salientar, contudo, que o termo “corridas”, mencionado neste último registo histórico, se referia essencialmente aos desfiles populares realizados em comemoração do Festival Tung Ng, ao invés das corridas competitivas propriamente ditas. Esta vertente competitiva seria relatada pela primeira vez mais tarde, no poema da Dinastia Tang “Visita ao Património Histórico

¹ Meng Dongsheng, *Catálogo de Embarcações da China*, Pequim: Editora Jiuzhou, 2017, p. 60.

² Zhan Jiangugang, *História de Cidades e Aldeias da Região Jiangnan da China, Capítulo das Seis Dinastias, Dinastias Sui e Tang e Período das Cinco Dinastias*, Xangai, Shanghai People's Publishing House, Edição 2017, p. 330.

de Nanjing até ao Lago Xuanwu”, da autoria de Zhang Jiuling, através dos seus versos “O canto dos patos e pássaros selvagens constitui uma orquestra / Os barcos-dragão avançam a todo o vapor entre as folhas de lótus”. A partir desse momento, os registos relacionados com a regata de barcos-dragão começaram a surgir em grande quantidade em diversas obras literárias posteriores³. Hoje em dia, as corridas de barcos-dragão são amplamente populares por todo país, com pequenas diferenças na prática e nas respectivas cerimónias a elas associadas nas diferentes localidades, em virtude da enorme diversidade das etnias existentes na vastidão do território nacional.

Macau localiza-se na Região do Delta do Rio das Pérolas, uma área territorial com uma densa rede hidrográfica, muita proximidade com o mar e intensa precipitação durante o período do Festival Tung Ng. Este conjunto de condições geográficas é ideal para a realização das regatas de barcos-dragão, sendo, por isso, as corridas do Tung Ng um evento anual de grande importância para o território. A nível local, a transmissão da regata de barcos-dragão em Macau tem um longo historial. Já em 1874, o jornal Shun Pao publicava a notícia “Naufrágios na regata de barcos-dragão em Macau”, onde se descreveu o cenário das corridas de barcos-dragão organizadas pela comunidade chinesa local, durante o Tung Ng, naquela época: “As embarcações içam as bandeiras, em comemoração do Festival, criando um cenário de enorme festividade. Entre os diversos barcos-dragão em competição, os remos levantam ondas atrás de ondas e os barcos avançam a toda a velocidade, cada um dá uso aos seus pontos fortes...”⁴. Com base no modelo de barco-dragão oferecido pelos pescadores ao Templo de Tam Kong em Coloane (vide fotografia 3) e nas fotografias históricas tiradas na década 30 do século XX⁵, no passado, a Península de Macau, a Taipa e Coloane acolhiam actividades relacionadas com os barcos-dragão, nomeadamente desfiles e eventos competitivos. Tudo isto é prova do nível de adesão da população de Macau à regata de barcos-dragão e da sua paixão pelas tradições populares, no passado.

³ Segundo a descrição de *Ode às Corridas*, da autoria de Zhang Jianfeng na Dinastia Tang, “Sob as três batidas do tambor / Dois dragões emergem das águas... / Com a meta à vista e a batida cada vez mais intensa do tambor / Os dois dragões aceleram para competir na chegada à meta final”. No poema de Li Yuqun, *Poema à Beira do Lago na Assistência às Corridas*, “Sob a forte batida dos tambores que soa por todo o lago / Os trinta e seis dragões navegam nas ondas”. Estes versos retratam vivamente o cenário extremamente animado das corridas de barcos-dragão durante a Dinastia Tang.

⁴ Wu Zhiliang; Tang Kaijian; Jin Guoping, *Cronologia da História de Macau*, Vol. IV, Guangdong People's Publishing House, 2009, p. 1845

⁵ Ver as fotografias 1 e 2 em anexo e as fotografias de 1937 sobre a regata de barcos-dragão no Porto Interior da Península de Macau, disponibilizadas pelo Senhor Ho Weng Hong e publicadas na página electrónica da Associação de Barcos de Dragão de Macau-China.

Entre as décadas de 30 e 40 do século XX, as corridas de barcos-dragão eram realizadas, na sua grande maioria, no Porto Interior da Península de Macau, com muitos residentes a assistirem, ao longo da marginal e nas docas. Mais tarde, devido à largura limitada dos canais e à quantidade elevada de barcos de pesca atracados no Porto Interior, as corridas mudaram-se para a área dos lagos Nam Van, a Zona de Aterros do Porto Exterior e Sai Van, alternando entre estes locais, por força do aumento da escala do evento, da baixa profundidade das águas e do aterro marítimo⁶. Apenas aquando da conclusão do lago artificial de Nam Van as regatas passaram a ser realizadas de forma mais permanente nesse mesmo lago. Inicialmente, as corridas de barcos-dragão eram principalmente organizadas por iniciativa dos grupos civis, sem garantia de uma frequência anual. Só a partir de 1979 é que os grupos desportivos assumiram a responsabilidade na organização anual, com o apoio das entidades comerciais de Macau, das Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau, convidando também equipas de outros países.

Nos últimos anos, a duração da competição passou a ser de três dias, sendo os dois primeiros dias dedicados à participação de equipas de serviços públicos, empresas locais e grupos comunitários em provas de pequenas embarcações (200m) e de grandes embarcações (500m), com o último dia destinado a provas internacionais por convite, em que competem as equipas locais, nacionais e internacionais. No fim de cada prova, a classificação final das equipas é definida segundo a ordem da sua chegada à meta, sendo as equipas vencedoras premiadas pela Organização com a respectiva bandeira e taça⁷. Paralelamente à vertente competitiva do evento, Macau continua a adoptar as cerimónias associadas à regata, nomeadamente a cerimónia de lançamento, composta pelo sacrifício de três animais e pela oferenda de seis frutas, bebidas alcoólicas e incenso, a cerimónia de limpeza com a “água de paz”, a cerimónia de pintura dos olhos de dragão com cinábrio e a cerimónia de decoração do barco com fitas coloridas e bouquets de flores, entre outras cerimónias preparatórias, antes da entrada dos barcos na água.

⁶ Tong Si, *Registo dos Acontecimentos e Pessoas de Macau*, 3.º Volume, Macau: Fundação Macau, 2004, pp. 254 e 255.

⁷ Informações relativas a corridas de barcos-dragão disponíveis na página electrónica exclusiva das Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau, criada pelo Instituto do Desporto do Governo da RAEM.

7.2 Estado de preservação

A regata de barcos-dragão e as cerimónias associadas têm um extenso passado em Macau e são bastante populares entre a população local. Inicialmente, as regatas eram organizadas por iniciativa própria das comunidades chinesas locais. Ao ser transmitida por sucessivas gerações, esta tradição passou a ser cada vez mais valorizada pela sociedade, tendo começado a contar com a participação de entidades comerciais, serviços públicos e instituições de ensino superior, para além dos habituais grupos comunitários. Graças à sua escala cada vez maior e à sua influência cada vez mais ampla, a regata de barcos-dragão deixou de ser um mero evento popular que divulga a cultura tradicional chinesa e transformou-se numa festa desportiva internacional de grande escala, competitividade e modernidade. Ao longo de mais de 40 edições, as Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau já atraíram centenas de equipas provenientes do Interior da China, de Hong Kong, de Taiwan, do Sudeste Asiático e do Ocidente, que, através da sua participação em Macau, demonstraram, em conjunto, o charme da regata de barcos-dragão. Neste contexto, trata-se de uma competição local de grande relevância e prestígio internacional.

7.3 Declaração do valor patrimonial

Como um dos eventos desportivos de Macau com uma escala relativamente significativa e com um impacto social especialmente relevante, a Regata de Barcos-Dragão constitui, sobretudo, uma importante representação da transmissão e continuidade da cultura tradicional chinesa no território. As produções literárias e as fotografias históricas relacionadas com este evento são, não só uma mostra da realidade social e cultura folclórica do passado, mas também um testemunho sobre a transformação da linha costeira e do desenvolvimento urbano de Macau. Por esse motivo, apresentam um elevado valor histórico e cultural, bem como ligação com referências literárias relevantes, e servem de proveitosas referências para estudos sobre tradições populares. Adicionalmente, o espírito desportivo promovido pela regata — isto é, solidariedade, entreajuda, união e busca por progresso — contribui para solidificar a união comunitária e social e reforçar a identidade cultural e a identidade da própria comunidade. Ao longo de mais de 40 edições, as Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau contam com a participação de equipas provenientes de diferentes países e regiões, que se reuniram em Macau e competiram entre si, o que tem permitido fortalecer a ligação entre Macau e a diáspora chinesa no estrangeiro, promovendo e divulgando a cultura tradicional chinesa.

7.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Regata de Barcos-Dragão preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Regata de Barcos-Dragão” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

7.5 Referências fotográficas



龍舟儀仗隊(1937年)

圖片提供：何永康

Fotografia 1

Desfile de barcos-dragão de 1937. Nessa época, as condições pedidas para os barcos-dragão da regata eram exigentes: barco longo e fino, decorado com cabeça e cauda de dragão na proa e popa; o barco é ainda decorado com fitas coloridas e velas ao longo do corpo. Durante a regata, o ruído dos tambores e dos panchões procura afastar doenças e infortúnios.



Fotografia 2

Regata de barcos-dragão realizada na década 30 do século XX, com participação de apenas duas equipas. O percurso é entre a Taipa e os estaleiros navais de Lai Chi Vun em Coloane.



Fotografia 3

No Templo Tam Kong, em Coloane, o modelo de barco-dragão oferecido no passado pelos pescadores tem cerca de 3 metros de comprimento. Feito principalmente de osso de baleia, o modelo apresenta vários pormenores feitos de madeira, tais como a cabeça e a cauda de dragão, o galhardete, o guarda-sol, os tambores e os remos.



在媽閣海面的龍舟比賽（二十世紀六十年代）

圖片提供：何永康

Fotografia 4

Regata de barcos-dragão realizada nas águas em frente ao Templo de A-Má, na década de 60 do século XX.



Fotografia 5

O momento da chegada dos barcos-dragão à meta, durante a regata organizada em 1983, sob a assistência dos pescadores nos seus barcos.



Fotografia 6

Regata de barcos-dragão realizada nas águas da actual área da ZAPE, em 1986, ainda sem as obras de aterro.



Fotografia 7
As Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau, no Lago Nam Van.



Fotografia 8
Cerimónia de pintura de olhos de dragão antes da competição.



Fotografia 9
Durante a regata, com a frenética batida dos tambores, as equipas remam com toda a força, para ganhar um lugar no pódio.



Fotografia 10
Um barco-dragão tradicional, exposto durante as Regatas Internacionais de Barcos-Dragão de Macau. O barco é fino e comprido e decorado com a cabeça e a cauda de dragão feitas de madeira.

Fonte das fotografias

Fotografias 1, 4	Página electrónica da Associação de Barcos de Dragão de Macau-China, fotografias sobre a história de barcos-dragão em Macau, colecção do Senhor Ho Weng Hong.
Fotografia 2	José Neves Catela: "Macau: Memórias Reveladas", Macau, Museu de Arte de Macau, 2001, p. 173
Fotografias 3, 8, 10	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da RAEM.
Fotografia 5	Arquivo de Macau, documento n.º MNL.06.32.018.F.
Fotografia 6	Associação Fotográfica de Macau: Cinquenta Anos Num Olhar: Meio Século Documentado pela Associação Fotográfica de Macau, Macau: Museu de Arte de Macau, 2008, p. 154.
Fotografias 7, 9	Fornecida pela Universidade Politécnica de Macau.



8. Artes Marciais de Tai Chi

8.1 Apresentação

O Tai Chi é uma arte marcial tradicional e uma prática física, que se baseia na filosofia tradicional chinesa e em princípios de saúde, incluindo as ideias sobre o ciclo do Yin e do Yang e sobre a união do ser humano com a Natureza. É caracterizada por movimentos circulares, feitos de forma relaxada, enquanto se mantém uma mente justa e neutra. O Tai Chi enfatiza o refinamento da mente e a regulação da respiração. Os seus movimentos básicos centram-se nos cinco passos e nas oito técnicas, manifestando-se em sequências de movimentos, exercícios e na prática do Tui Shou (formas de empurrar as mãos). Através do controlo do movimento e da inércia, da rapidez e da lentidão, bem como dos movimentos passivos e activos, as pessoas que aprendem e praticam Tai Chi procuram alcançar o cultivo da mente e do corpo e preservar a saúde física e mental. Desde a sua origem, em meados do século xvii, o Tai Chi tem sido transmitido de geração em geração, dando origem a diversas escolas influentes. O Tai Chi foi amplamente disseminado por muitos países e regiões de todo o mundo, tornando-se património cultural comum da humanidade¹.

A expressão “Tai Chi” apareceu pela primeira vez na Parte I chamada Xi Ci do livro intitulado Zhou Yi (Livro das Mutações): “Nas mutações, há o Tai Chi, que gera dois princípios primeiros (yin e yang); os dois princípios primeiros geram as quatro imagens (velho yin, jovem yang, velho yang, jovem yin); as quatro imagens geram os oito Ba Gua (trigramas)”.² Considera-se que as mudanças das quatro estações do universo são o resultado de duas forças opostas: “Positivo-Negativo” ou “Yin-Yang”. No Taijitu Shuo de Zhou Dunyi, da dinastia Song do Norte, foi apresentada uma explicação mais detalhada desta cosmovisão: “O vazio infinito produz o Tai Chi; o movimento do Tai Chi gera o Yang; quando o movimento se torna extremo, transforma-se em paz de espírito e a paz de espírito gera o Yin; quando a paz mental se torna extrema, transforma-se novamente em movimento, Yang. O movimento e a paz de espírito, uma coisa origina a outra, o Yin e o Yang são diferentes e opostos.”³ Esta cosmovisão é uma importante parte do neoconfucionismo da dinastia Song, servindo também como base dos princípios do Tai Chi, uma arte marcial que procura a união do ser humano com a Natureza, a união do interior com o exterior, a união do corpo com o espírito, e a união da força com a suavidade.

¹ Wang Wenzhang: *Dicionário do Património Cultural Intangível da China*, Wuhan: Chongwen Publishing House, 2022, pp. 447-448.

² Zhou yi zhengyi anotado por Wang Bi (dos Três Reinos) e Kong Yingda (da dinastia Tang), Peking University Press, 1999, p. 289.

³ Lü Simian: *Lü zhu shixue yu shiji, parte II, edição de colecionador*, Changchun: Jilin People's Publishing House, 2018, p. 759.

Existem muitos mitos sobre a origem da arte marcial chinesa chamada Tai Chi. Actualmente, a aldeia Chenjiagou, do condado de Wen, na província de Henan, é amplamente considerada como o local de origem do Tai Chi. No sétimo ano do reinado do Imperador Hongwu, da dinastia Ming, o mestre de artes marciais Chen Bu, um nativo do distrito de Zezhou (actual cidade de Jincheng), província de Shanxi, migrou com a sua família para a aldeia de Changyang (posteriormente chamada Chenjiagou), na prefeitura de Huaiqing (actual cidade de Jiaozuo) na antiga Henan. No final da dinastia Ming e início da dinastia Qing, já na 9.^a geração da família, Chen Wangting integrou a filosofia do Yin e do Yang do Livro das Mutações, as técnicas de Daoyin (exercícios de flexibilidade), as técnicas de Tuna (exercícios de respiração), tendo ainda combinado as práticas marciais de mestres como Qi Jiguang e Cheng Chongdou, formando assim o estilo original do Tai Chi, sendo esta considerada a origem do Tai Chi. No final da dinastia Ming e início da dinastia Qing, o Tai Chi desenvolveu-se de forma rápida, a tal ponto que “no final da dinastia Qing, havia muitos praticantes.”⁴ No final da dinastia Qing e início da República da China, na 16.^a geração da família Chen, Chen Xin escreveu o livro Taijiquan Tuhua Jiangyi, fazendo uma sistematização das práticas marciais da família Chen. Este livro reúne ilustrações e textos relativos à origem, aos princípios e às técnicas do Tai Chi, enriquecendo significativamente a teoria do Tai Chi. Em 1957, as autoridades desportivas nacionais coordenaram especialistas para procederem à criação de novas sequências de movimentos do Tai Chi com espada, incluindo as 24, 42 e 48 formas, que foram muito bem-recebidas pelo público.

⁴ Zhao Erxun et al.: *Rascunho da História da Dinastia Qing*, Décimo Primeiro Volume, pp. 491-509, Beijing: Dazhong Literature & Art Publishing House, 1999, p. 4524.

O Tai Chi foi introduzido do interior da China para Macau no início do século xx, contando com mestres de renome que estabeleceram associações de Tai Chi em Macau, para ensinarem e transmitirem as artes marciais. A “Competição de Artes Marciais entre os Mestres Wu e Chan”⁵, realizada em 1954 (Fotografia 1), teve um impacto significativo na disseminação e desenvolvimento do Tai Chi em Macau. A par disso, a introdução do Tai Chi simplificado, com as suas 24 formas, e a transformação do Tai Chi num desporto para todos e num desporto de competição também tiveram um papel importante na generalização do Tai Chi em Macau, tendo impulsionado o desenvolvimento e a transmissão do Tai Chi em Macau, passando de um exercício de forma individual para um desporto para todos. Paralelamente, várias escolas de Tai Chi começaram a abrir cursos em Macau e prosperaram neste território. Actualmente, há muitos residentes de Macau que praticam Tai Chi, sendo as escolas mais populares as do estilo Yang, Wu, Chen, Sun e Wu.

8.2 Estado de preservação

No início da introdução do Tai Chi em Macau, a prática foi transmitida de mestres para aprendizes, por meio de associações de artes marciais ou de forma individual. Desde a década de 1980, com a normalização das sequências de movimentos de artes marciais e a sua gradual inclusão em programas de exercício, o reconhecimento e a aceitação do Tai Chi têm aumentado significativamente em Macau. Além disso, têm sido também desenvolvidas actividades de transmissão através de aulas recreativas, aulas em escolas e comunidades, tendo sido organizados espectáculos anuais e competições de artes marciais para construir plataformas de exibição e intercâmbio. A demonstração colectiva de Tai Chi tornou-se também num dos principais eventos culturais e desportivos de Macau (Fotografias 2, 3, 4).

⁵ A “Competição de Artes Marciais entre os Mestres Wu e Chan” foi uma competição de artes marciais realizado em 1954 na Piscina Estoril de Macau para angariar fundos para ajudar as vítimas de um incêndio em Hong Kong. Os competidores foram o mestre de Tai Chi do estilo Wu, Wu Kung-i, e o mestre de artes marciais do estilo Grou Branco, Chan Hak Fu.

Na década de 90 do século xx, os participantes de competições de Tai Chi de Macau conquistaram prémios no Campeonato Mundial de Taijiquan e nas modalidades de Tai Chi dos Jogos da Ásia Oriental. À data de 2023, Macau realizou, de forma contínua, mais de trinta edições do Campeonato de Taijiquan de Macau, desenvolvendo gradualmente diferentes categorias, como torneios individuais e de equipas. Existem também várias outras categorias, incluindo a categoria aberta, a categoria para os idosos e a categoria elementar. O Campeonato de Taijiquan abrange competições de Tai Chi dos estilos Chen, Yang, Wu, Sun e Wu, assim como modalidades de Tai Chi Opcional e de 8, 16, 24 e 42 formas.

8.3 Declaração do valor patrimonial

As Artes Marciais de Tai Chi são uma modalidade tradicional bem recebida pela população de Macau, contando com muitos praticantes, reflectindo a continuidade da cultura chinesa tradicional no território. Até aos dias de hoje, desenvolveram-se diversas escolas de Tai Chi, diferentes formas, sequências de movimentos com armas e práticas de Tui Shou (formas de empurrar as mãos). O seu significado cultural e as diferentes formas de prática têm sido enriquecidos, pondo em destaque a criatividade humana, e assumindo um importante valor histórico e social. Estas actividades, sendo amplamente reconhecidas e praticadas na sociedade chinesa, desempenham um papel importante na promoção da saúde física e mental das pessoas contemporâneas e na sua convivência harmoniosa, proporcionando um sentido de identidade às comunidades e grupos envolvidos, sendo também uma plataforma significativa para o intercâmbio cultural.

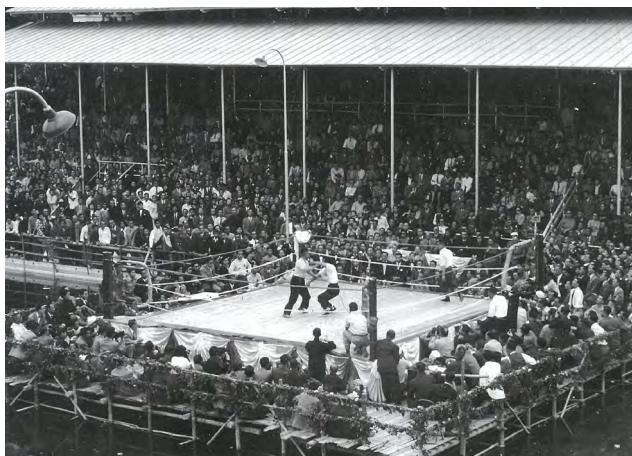
8.4 Proposta para a sua Inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, as Artes Marciais de Tai Chi preenchem os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfazem os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que as “Artes Marciais de Tai Chi” sejam consideradas para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

8.5 Referências fotográficas



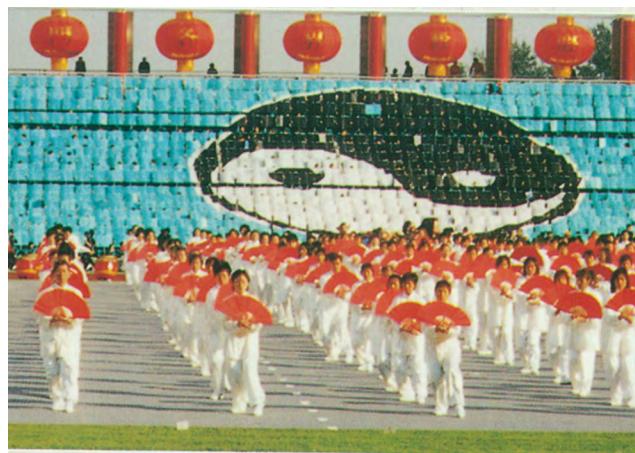
Fotografia 1
A “Competição de Artes Marciais entre os Mestres Wu e Chan” realizada na Piscina Estoril.



Fotografia 2
Em 1998, uma delegação de cem pessoas de Macau participou numa demonstração de Tai Chi com mil pessoas na Praça Tian'anmen.



Fotografia 3
Demonstração de Tai Chi com mil pessoas, durante a inauguração do Estádio de Macau, em 1997.



Fotografia 4
Demonstração de leque de Tai Chi com mil pessoas, em comemoração do retorno de Macau à Pátria, em 1999.



Fotografia 5
Emissão filatélica com o tema “Tai Chi Chuan”, lançada em 2015, ilustrando quatro conhecidos movimentos de Tai Chi Chuan, nomeadamente: “Movendo as Mãos como Nuvens – Lado Esquerdo”, “Cavalo Selvagem Sacode a Crina – Lado Direito”, “Pontapeando para Frente – Lado Esquerdo” e “Punho sob o Cotovelo”.



Fotografia 6
Demonstração de alguns movimentos de Tai Chi.



Fotografia 7
Demonstração de alguns movimentos de Tai Chi.



Fotografia 8
Demonstração de alguns movimentos de Tai Chi.

Fonte das fotografias

Fotografia 1	Associação Fotográfica de Macau: Cinquenta Anos Num Olhar: Meio Século Documentado pela Associação Fotográfica de Macau, Macau: Museu de Arte de Macau, 2008, p. 42.
Fotografia 2	Lei Man Iam & Lei Ching Kong (eds.): Publicação Comemorativa do Décimo Aniversário da Associação de Ginástica Chan Sek Tai Kek Kun de Macau, Macau: Associação de Ginástica Chan Sek Tai Kek Kun de Macau, Junho de 2001, p. 88.
Fotografia 3	Deng Kaisong & Chau Su-Weng: 99 Macau, Zhuhai: Zhuhai Publishing House, 1999, p. 180.
Fotografia 4	Lei Man Iam & Lei Ching Kong (eds.): Publicação Comemorativa do Décimo Aniversário da Associação de Ginástica Chan Sek Tai Kek Kun de Macau, Macau: Associação de Ginástica Chan Sek Tai Kek Kun de Macau, Junho de 2001, p. 71.
Fotografia 5	Citada na página electrónica dos Correios e Telecomunicações de Macau: https://www.ctt.gov.mo
Fotografias 6, 7, 8	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.



9. Confeção de Pastéis de Nata

9.1 Apresentação

O pastel de nata é um pastel de massa folhada e caramelizada, que foi bem recebido em Macau, sendo feito à base de farinha, manteiga, ovos, leite, natas e açúcar granulado.

Os pastéis de nata de Macau evoluíram com base nos de Portugal. Os pastéis de nata são muito comuns em Portugal e a sua receita teve origem nos mosteiros. Antigamente, nos mosteiros, engomavam-se roupas com claras de ovo, permitindo que as roupas ficassem direitas, e as gemas que sobravam eram usadas para fazer bolos e doces. Acredita-se que a receita dos pastéis de nata originou num mosteiro de Lisboa e tornou-se popular desde então. Posteriormente, este doce tornou-se também numa iguaria popular entre os cidadãos de Macau, além de ser muito apreciado por turistas. No final do século passado, uma padaria em Coloane, Macau, começou a vender a sua própria interpretação de tartes de ovo características, baseadas na receita portuguesa, com algumas influências de técnicas de culinária de Hong Kong e de Macau, o que foi um grande sucesso. Desde então, muitas pessoas começaram a confeccionar os seus próprios pastéis de nata, fazendo com que os pastéis de nata de Macau se tornassem numa iguaria local emblemática, muito apreciada tanto pelos residentes quanto pelos turistas.

O fabrico do pastel de nata envolve duas etapas de confecção, nomeadamente, a confecção da massa e a confecção do recheio. O pasteleiro faz primeiro a massa, que é composta por farinha com baixo teor de glúten e manteiga, amassando a mistura até formar uma camada fina e lisa que irá constituir a base do pastel. A massa é depois enrolada em formato de tubo e deixada a repousar, sendo, de seguida, cortada em doses individuais. Cada uma destas doses individuais é inserida numa forma, de maneira a adquirir o formato do pastel, no interior do qual se coloca depois o creme. Este é feito de leite e açúcar granulado, que devem ser continuamente mexidos até engrossar, e só depois se adicionam as gemas de ovo. Para finalizar, é só levar a cozer. Um pastel de nata acabado de fazer tem um aroma intenso e doce, muito apetitoso. Este doce típico distingue-se principalmente pela sua massa folhada crocante e pelo creme macio de ovo queimado e dourado que o cobre.

9.2 Estado de preservação

Os pastéis de nata de Macau são muito populares, tendo-se tornado num doce emblemático. Actualmente, as lojas e os restaurantes que confeccionam e vendem pastéis de nata estão espalhados por toda a cidade. Além disso, algumas pastelarias cooperam com cadeias de restaurantes internacionais, de modo a divulgar a sua técnica e os seus produtos por todo o mundo, ampliando o conhecimento global sobre a gastronomia de Macau. Hoje em dia, os pastéis de nata não só evoluíram para incluírem novos sabores, como também levaram à criação de outros tipos de doces. A par disso, têm-se desenvolvido sabores inspirados no pastel de nata para alguns alimentos de outras categorias.

Actualmente, algumas pastelarias de Macau consideram a receita dos seus pastéis de nata um segredo, transmitindo a técnica apenas dentro da sua própria loja. Ao mesmo tempo, alguns centros de ensino culinário e outras instituições de ensino nesta área herdaram e divulgam esta tradição, através de cursos e workshops de culinária, fazendo com que mais pessoas aprendam esta técnica. Algumas agências de viagem também oferecem a experiência de fazer pastéis de nata como um elemento turístico característico, permitindo que os visitantes participem na confecção dos pastéis de nata e experimentem directamente a cultura gastronómica de Macau. A imagem dos pastéis de nata também é comum na concepção de lembranças e de produtos criativos, tendo-se tornado gradualmente num símbolo cultural representativo de Macau.

9.3 Declaração do valor patrimonial

O pastel de nata é um doce típico Português, com características próprias de Macau e um profundo significado cultural, cuja confecção resulta da inovação e da transmissão de técnicas de confecção baseadas na doçaria portuguesa. Tanto o seu modo de fabrico como a sua imagem tornaram-se símbolos da cultura gastronómica local, o que constitui uma manifestação viva que revela o encontro e o convívio das culturas oriental e ocidental, sendo de grande valor para o seu estudo. A par disso, esta manifestação do património intangível local pode ser considerada como uma importante ponte de ligação da cultura gastronómica de Macau à do mundo, possuindo grande valor como referência cultural.

9.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confecção de Pastéis de Nata preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os três critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Confecção de Pastéis de Nata” sejam consideradas para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

9.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
A massa deve ser dobrada várias vezes, para soltar as camadas.



Fotografia 2
Depois, a massa é enrolada em tiras.



Fotografia 3
A massa enrolada é cortada em doses individuais e inserida numa forma.



Fotografia 4
Pastéis semiacabados.



Fotografia 5
Adicionar recheio.



Fotografia 6
Cozer os pastéis recheados.



Fotografia 7
Acabar e tirar das formas.



Fotografia 8
As manchas de caramelo na superfície são uma característica dos pastéis de nata.

Fonte das fotografias

Fotografias 1–8	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.
-----------------	---



10. Confecção de Biscoitos de Amêndoas

10.1 Apresentação

O biscoito de amêndoa é uma das iguarias tradicionais, sendo os seus principais ingredientes farinha de feijão-mungo, água e açúcar branco. Com o desenvolvimento e a inovação em Macau, as técnicas de confecção do biscoito de amêndoa tornaram-se uma especialidade gastronómica e uma das lembranças mais populares da região.

No folclore de Cantão, há uma história que relaciona a origem dos biscoitos de amêndoa com a esposa Ma do primeiro Imperador da Dinastia Ming, Zhu Yuanzhang. Segundo a lenda, durante as campanhas militares de Zhu Yuanzhang, a escassez de alimentos levou a esposa a moer feijão-mungo, soja, trigo e outros ingredientes, transformando-os em biscoitos, que eram fáceis de transportar e serviam para matar a fome, ajudando assim os soldados. Posteriormente, esses biscoitos passaram a ser considerados os antecessores dos actuais biscoitos de amêndoa¹.

Consoante a documentação disponível, os biscoitos de amêndoa surgiram por volta do final da era do Imperador Guangxu da Dinastia Qing, quando uma empregada, chamada Irmã-Xiang (Pan Yanxiang, 1880 – 1954, natural de Shunde), criou a receita, na casa da Família Xiao, que residia no então Condado de Xiangshan. Sob a sua orientação, a família Xiao começou, em 1911, a produzir biscoitos de amêndoa, de forma artesanal. Em 1918, ao registar formalmente a sua empresa, a família atribuiu a primeira marca comercial aos biscoitos — “Choi Heong” —, em homenagem ao nome do filho mais velho da família Xiao (com um carácter de “Choi”) ².

Historicamente, Macau esteve sob a governança do então Condado de Xiangshan, com intensas trocas culturais e interacções entre as duas regiões. Após o surgimento dos biscoitos de amêndoa, em Shiqi, no Condado de Xiangshan, eles rapidamente chegaram a Macau, no início do século XX. Na era do estabelecimento da República da China, os biscoitos de amêndoa não só se tornaram populares na região de Xiangshan, Hong Kong e Macau, como também foram comercializados em todo o Sudeste Asiático, na Europa Ocidental e na América do Norte, nomeadamente através das comunidades de chineses ultramarinos, que os exportaram de Hong Kong³.

¹ Xiao Fan: O Jardim do Mar: Macau, Pequim: China Travel & Tourism Press, 2015, p. 224.

² Tan Huajian: Cem Anos de Inovação e Tradição: A Herança e o Desenvolvimento da Marca Choi Heong Yuen, Cantão: Guangdong People's Publishing House, 2020, p. 12.

³ Zhang Yanjie: *Estudo sobre a Protecção do Património Cultural Intangível – O Caso do Processo Tradicional de Confecção de Biscoitos de Amêndoas de Choi Heong Yuen*, em China Urban Economy, vol. 3, 2012.

O processo de produção dos biscoitos de amêndoas envolve várias etapas, tais como a imersão e torrefacção das amêndoas, o seu descascamento, a moagem, a preparação do recheio de carne suína, o refinamento do açúcar, a mistura da farinha, a moldagem, a cozedura e o arrefecimento. Ao longo de mais de 100 anos, a técnica de confecção dos biscoitos de amêndoas em Macau passou por um desenvolvimento e inovação significativos. Actualmente, existem quase 30 tipos diferentes, com centenas de métodos de confecção e uma vasta gama de sabores⁴. Os ingredientes mais comuns usados na confecção moderna incluem a farinha de feijão-mungo, o creme de manteiga e o óleo vegetal, com recheios variados, incluindo carne seca desfiada e sésamo preto. Os biscoitos de amêndoas, muito apreciados pela sua textura crocante exterior e textura macia por dentro, dissolvem-se delicadamente na boca, libertando um aroma agradável com uma doçura suave e um sabor duradouro. Este produto, inspirado nas tradições populares e na herança cultural de Macau, foi inovado também através da incorporação de frutos secos e amêndoas inteiras. Desenvolveu-se assim como uma especialidade local que é muito apreciada tanto pelos residentes de Macau como pelos turistas, sendo actualmente reconhecido como uma das iguarias emblemáticas da região e uma das mais apreciadas lembranças.

10.2 Estado de preservação

Sendo actualmente uma iguaria emblemática de Macau e uma lembrança apreciada, os biscoitos de amêndoas tornaram-se cada vez mais populares, tanto em Macau como internacionalmente, aumentando assim a sua procura. Para atender à sua crescente popularidade, algumas confeitarias locais começaram a adoptar métodos de confecção assistida por máquinas, com gestão padronizada e linhas de produção automatizadas. Embora os biscoitos produzidos de forma mecânica tenham a mesma aparência que os feitos à mão, existem diferenças no grau de crocância, suavidade e sabor, relativamente aos biscoitos feitos artesanalmente. Em Macau, ainda há alguns mestres confeiteiros que continuam a produzir biscoitos de amêndoas de forma artesanal, procurando maneiras de equilibrar a produção em larga escala com a preservação das técnicas, dos sabores e das texturas tradicionais, incluindo o trabalho manual, a mistura da farinha e a torrefacção em carvão, para garantir a autenticidade e a qualidade dos biscoitos.

¹ Xiao Fan: O Jardim do Mar: Macau, Pequim: China Travel & Tourism Press, 2015, pp. 224-225.

10.3 Declaração do valor patrimonial

Os biscoitos de amêndoas, como uma das variantes da pastelaria tradicional chinesa, representam uma parte importante da herança cultural gastronómica tradicional chinesa em Macau. Ao longo de mais de 100 anos, a sua técnica de confecção artesanal e indústria evoluíram significativamente. Nos últimos anos, a combinação dos métodos tradicionais com técnicas modernas, tanto em quantidade e qualidade, como em variedade de sabores, consolidou os biscoitos de amêndoas como um símbolo da cultura gastronómica de Macau. Estes biscoitos foram amplamente comercializados em Hong Kong, Macau, Taiwan, no Interior da China, bem como em Singapura, Malásia, Europa e América, tendo um impacto cultural significativo e reconhecida importância económica e cultural.

10.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confecção de Biscoitos de Amêndoas preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.º da Lei n.º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os três critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Confecção de Biscoitos de Amêndoas” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

10.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
Amêndoas inteiras, preparadas para a confecção dos biscoitos de amêndoas.



Fotografia 2
Mistura da farinha, durante a confecção dos biscoitos de amêndoas, com utensílios de cozinha.



Fotografia 3
Mistura da farinha à mão, durante a confecção dos biscoitos de amêndoas.



Fotografia 4
Colocação do recheio na forma.



Fotografia 5
Alisamento e compressão dos ingredientes na forma.



Fotografia 6
Moldagem dos biscoitos na forma.



Fotografia 7
Biscoitos de amêndoas prontos no tabuleiro.



Fotografia 8
Cozedura dos biscoitos de amêndoas sobre fogo de carvão.

Fonte das fotografias

Fotografias 1, 3, 4, 6	Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.
Fotografias 2, 5, 7–8	Fornecidas pela Universidade Politécnica de Macau.



11. Confecção de Bolos de Casamento Tradicional Chinês

11.1 Apresentação

Os bolos de casamento tradicional chinês, popularmente conhecidos como “bolos para casar a filha”, são uma das variedades de bolos tradicionais cantoneses. Apesar do seu método de confecção apresentar muitas semelhanças com outros bolos tradicionais, os bolos de casamento tradicional chinês têm um valor particular nas cerimónias de casamento, pelo que constituem uma parte indispensável das mesmas do País.

Segundo as crenças populares da região de Guangdong, a origem dos bolos de casamento tradicional chinês está associada a Liu Bei. Mais concretamente, durante o Período dos Três Reinos, a fim de recuperar a Província de Jinzhou, Sun Quan fingiu prometer, de forma ardilosa, a sua irmã Sun Shangxiang em casamento a Liu Bei. Face a este estratagema, Zhu Geling, o conselheiro de Liu Bei, decidiu aproveitar-se da situação e, depois de ter chegado a acordo com o seu mestre, produziu um presente apropriado para ser distribuído entre o povo do Reino de Sun Quan, em celebração do eventual casamento e com o objectivo de anunciar publicamente o acontecimento, obrigando assim uma falsa promessa a transformar-se numa realidade. Para isso, um experiente pasteleiro, que tinha trabalhado com doces e bolos durante quase toda a sua vida, foi encarregue de preparar rapidamente 10 mil bolos crocantes com desenhos de dragão e fénix, como símbolos de felicidade e plenitude no casamento. Mais tarde, Liu Bei ordenou que um dos seus generais, Zhao Yun, e 500 soldados distribuissem gratuitamente os bolos no território de Sun Quan. Além de distribuir os bolos, os soldados cantavam igualmente “Liu Bei vai casar-se no Reino Sun, os bolos de dragão e fénix são a testemunha”. A iniciativa contribuiu para a rápida difusão do noivado e, no fim, o casamento entre Liu Bei e Sun Shangxiang tornou-se realidade.¹ Como resultado, os bolos comemorativos com desenhos de dragão e fénix passaram a ser um presente obrigatório em casamentos. Nas regiões costeiras do Este e do Sul, os bolos são mesmo considerados “o dote mais autêntico de todos os dotes”.²

¹ Liu Changming: *Lendas e Confecção da Gastronomia Chinesa*, Pequim, Leituras Agrícolas Editora, 2001, pp. 173-174.

² Ma Jiandong & Wen Rui: *Dicionário de Expressões Idiomáticas*, Xangai, Shanghai Cishu Editora, 2017, p. 551.

O processo de confecção de bolos de casamento tradicional chinês é composto por várias etapas, tais como preparar a massa, moldar a massa na forma pretendida, preparar o recheio, colocar o recheio na massa, medir o peso dos ingredientes, marcar com selos e colocar os bolos no forno. Sendo um elemento comumente usado nos casamentos, estes bolos têm valores representativos rigorosamente categorizados de acordo com a cor da massa e os respectivos recheios. Por exemplo, os “bolos de dragão e fénix”, que têm precisamente os desenhos de um dragão e de uma fénix, sendo preparados geralmente pela família do noivo, depois das duas famílias terem chegado a acordo acerca da data de cerimónia. Depois da entrega dos dotes à casa da noiva, a família desta agradece à família do noivo com um par de bolos recebidos, a serem usados no culto aos antepassados nas cerimónias de casamento (geralmente, este par de bolos não é para consumo), sendo os restantes distribuídos pela família da noiva a seus familiares e amigos, como anúncio oficial do noivado.

A quantidade dos bolos de casamento tradicional chinês pode ser determinada consoante o número de familiares e amigos, sendo a quantidade obrigatoriamente um número par, pois é um auspicioso presságio para o casal. Tradicionalmente, os bolos de casamento tradicional chinês são divididos em quatro principais tipos, nomeadamente, os “bolos vermelhos”, os “bolos amarelos”, os “bolos brancos” e os “bolos de cor-de-laranja”. Vale a pena salientar que a designação destes bolos em chinês inclui o carácter “ling”, que era o mais raro e precioso elemento representado nas peças de vestuário luxuoso na China Antiga. Nesse sentido, a adopção deste carácter no nome dos bolos de casamento tradicional chinês procura transmitir uma auspíciosa mensagem de abastança e felicidade. Especificamente, os “bolos vermelhos” usam a pasta de feijão vermelho como recheio, de forma que a cor vermelha tanto da sua massa como no seu recheio têm o significado de prosperidade, sobretudo para o noivo. Os “bolos amarelos” utilizam a pasta de grão ou gema de ovo salgado como recheio, para simbolizar realeza. Os “bolos brancos” usam frequentemente cubos de açúcar ou cinco frutos como recheio, para transmitir pureza. Por fim, os “bolos cor-de-laranja” usam geralmente pasta de grão ou coco desfilado como recheio, para augurar uma vida matrimonial repleta de amor e ternura. Para além destes bolos, existem também outras variedades, que podem fazer parte do banquete, designadamente bolos de noz, como símbolo de união e harmonia, bolos de ovo fermentado, como símbolo de muitos membros familiares, bolos de noz e amendoim, como símbolo do nascimento de filhos, e bolos da esposa, como símbolo de boa esposa e mãe, entre outros tipos de bolos ocidentais, cada vez mais populares entre os mais jovens.

11.2 Estado de preservação

Hoje em dia, os casamentos tradicionais chineses em Macau continuam a adoptar o velho costume de “três documentos e seis cerimónias”, em que os “três documentos” se referem à proposta de casamento, à lista de dotes e à certidão de casamento e as “seis cerimónias” são compostas pela visita da casamenteira, o encontro entre a família do noivo e a família da noiva, o noivado, a entrega dos dotes, o acordo acerca da data de casamento e a realização da cerimónia. Na apresentação da lista de dotes e na entrega dos dotes, as duas famílias devem chegar a um consenso sobre a data do casamento, o montante do dote monetário, o número de mesas de convidados, assim como o tipo e a quantidade dos bolos de casamento tradicional chinês.

Actualmente, a forma da cerimónia de casamento, entre os jovens de Macau, está a transformar-se profundamente, por força da evolução dos tempos. No entanto, as principais componentes do casamento tradicional chinês continuam bem preservadas, e os bolos de casamento tradicional chinês continuam a ser um dos elemento mais sofisticado das cerimónias, essencial e básico dos casamentos da população de Macau. Por esse motivo, várias pastelarias locais mais antigas continuam a confeccionar estes bolos de forma clássica e artesanal. Por fim, a procura da sociedade por este produto continua consistente e a transmissão da arte da sua confecção mantém-se bem assegurada.

11.3 Declaração do valor patrimonial

Os bolos de casamento tradicional chinês e a arte de confecção destes produtos de uso ceremonial são uma importante representação da transmissão e continuidade da cultura gastronómica, matrimonial e ceremonial chinesa no território. Com uma extensa variedade na tipologia e uma técnica altamente aprimorada de confecção, estes bolos e, em extensão, o sector em geral sofreram também algumas transformações e evolução ao longo dos tempos. Por isso, o estudo da confecção dos bolos de casamento tradicional chinês apresenta um elevado valor cultural, para conhecer e investigar, de forma mais aprofundada, as cerimónias de casamento de Macau.

11.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confecção dos Bolos de Casamento Tradicional Chinês preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.^º da Lei n.^º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.^º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.^º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Confecção de Bolos de Casamento Tradicional Chinês” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

11.5 Referências fotográficas



Fotografia 1
Preparar a farinha.



Fotografia 2
Preparar a massa.



Fotografia 3
Preparar o recheio.



Fotografia 4
Diferentes bolos de casamento são recheados com diferentes ingredientes.



Fotografia 5
Confeccionar bolos de diferentes cores.



Fotografia 6
Colocar o recheio na massa.



Fotografia 7
Colocar os bolos de noz na chapa do forno.



Fotografia 8
Cobrir os bolos de noz com gema de ovo.



Fotografia 9
Colocar os bolos de noz no forno.



Fotografia 10
Bolos de dragão e fénix.

Fonte das fotografias

Fotografias 1-10

Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.



**12. Confecção de
Massas de Jook-Sing**

12.1 Apresentação

As massas de *jook-sing*, também conhecidas por “massas de ovo inteiro” e “massas de fio prata”, são um alimento de massa tradicional característico da região de Guangfu¹. A sua confecção baseia-se em ingredientes como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio, passando por várias etapas, tais como a preparação da farinha, a mistura da massa, a remoção da água de sódio, a batida da massa e a conserva da massa em rolos. Como a massa é confeccionada através do processo de pressão e batimento feito por um artesão sentado numa cana de bambu (*jook-sing*), é também conhecida como “massa de *jook-sing*”. A massa feita desta forma é tão fina como fio de prata, com uma textura al dente e um aroma a ovo.

Sendo um alimento de base, a massa tem uma longa história na China. Consoante as diferentes regiões, existe uma variedade abundante de massas, confeccionadas com diferentes ingredientes e por variados métodos. Na Região do Delta do Rio das Pérolas, uma zona tradicional de cultivo de arroz, o nível de glúten do trigo cultivado é relativamente baixo e a estabilidade das suas propriedades dura pouco tempo. Se o trigo for enviado das zonas de cultivo de trigo do Norte, não é possível seleccionar bom trigo em termos de espécie, qualidade e frescura. Desta forma, os gourmets da região de Guangfu, que buscam o sabor intrínseco dos ingredientes, têm de abandonar a procura pelo aroma original do trigo, e passam a dar mais importância à textura al dente da massa. Assim, utilizam-se ingredientes tais como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio para produzir a massa, que é mais tarde pressionada e batida por uma cana de bambu, para enriquecer a textura, daí a sua designação de “massas de *jook-sing*”. Se o produto fosse nomeado de acordo com o instrumento utilizado, deveria chamar-se “massas de *jook-gon*”, mas, como a pronúncia cantonense dos caracteres chineses “竿” (cana) e “乾” (segura) tem o mesmo som (gon), e o último significa “segura” e “declínio”, o carácter chinês “竿” (cana) foi alterado para “昇” (sing), por uma questão de auspício e boa sorte, daí a designação “massas de *jook-sing*” (“竹昇麵”). Conta-se que as massas de *jook-sing* são originárias de Sai Kwan, Guangzhou, e eram um prato de massa muito popular, particularmente durante o período do estabelecimento da República

¹ Refere-se à região habitada pelo povo Guangfu, principalmente chineses da etnia Han que utilizam a língua cantonense e cuja distribuição cultural se centra no Delta do Rio das Pérolas, com influência em regiões circundantes em partes do oeste e do norte de Guangdong.

da China. Com a circulação das pessoas e a chegada a Macau de chefs que dominavam a técnica de confecção deste alimento, as massas de *jook-sing* foram progressivamente transmitidas e desenvolvidas em Macau. Nos dias de hoje, ainda há fabricantes de massas de *jook-sing* locais, cujos antepassados iniciaram os seus negócios em Macau, nas décadas de 1940 e 1950.

As massas de *jook-sing* tradicionais são divididas em duas categorias principais: massas de ovo inteiro e massas de meio ovo. As massas de ovo inteiro são feitas com ovo de pato e farinha, sem adição de água, o que resulta numa textura al dente e elástica, com um sabor forte a ovo. As massas de meio ovo são feitas com ovo de pato e uma determinada proporção de água e de farinha, resultando numa textura suave e delicada. O processo de confecção inclui geralmente a preparação da farinha, a mistura da massa, a remoção da água de sódio, a batida da massa e a conserva da massa em rolos. A preparação da farinha e a mistura da massa consistem no processo de misturar os ingredientes e de formar a massa. É essencial seleccionar uma farinha com alto índice de glúten de boa qualidade, ovos de pato frescos, água de sódio, entre outros ingredientes. O nível de glúten da farinha tem um impacto directo na suavidade e na textura da massa. A adição de ovos de pato frescos pode dar à massa mais cor, aroma de ovo e elasticidade. A água de sódio é normalmente uma solução clara obtida após ferver e arrefecer a cinza da madeira, e a sua adição em quantidade adequada pode remover a acidez da massa e ajustar o seu equilíbrio ácido-alcalino. A remoção da água de sódio consiste em cobrir a massa, já amassada durante a preparação da farinha, com uma toalha molhada, durante algum tempo, para reter a humidade e eliminar o sabor alcalino e adstringente da massa. O tempo necessário para a remoção da água de sódio varia conforme a temperatura, sendo de 3 a 4 horas no Verão e de 7 a 8 horas no Inverno. O batimento da massa é também conhecido como “pressão da massa”, em que o artesão da massa se senta numa grande cana de bambu, com um diâmetro de cerca de 10 centímetros e um comprimento de cerca de 2 a 3 metros, com uma das extremidades fixada a uma tábua, utilizando o peso do seu próprio corpo para alavancar a dureza e a elasticidade da cana de bambu, saltando continuamente com um pé no chão para pressionar periodicamente a outra extremidade da cana de bambu, segundo o princípio da alavanca, batendo e pressionando a

massa para a esquerda e para a direita, de forma alternada e repetida. O processo é concluído quando a densidade da massa aumenta e a dureza da massa é garantida. O batimento da massa requer um bom domínio da proporcionalidade dos ingredientes, do nível de secura/humidade, dureza/moleza e da espessura da massa e requer muita experiência, bem como a capacidade de saber avaliar a qualidade pretendida e a aptidão física do artesão da massa, sendo uma etapa essencial da confecção das massas de *jook-sing*. De seguida, é necessário pulverizar amido em pó por cima da massa, já espalmada em forma de folha, e dobrá-la várias vezes, antes de ser cortada em fios uniformes de 2 mm e conservada em rolos, para consumo posterior. Fica assim completa a confecção das massas de *jook-sing*.

A cozinha e a preparação do caldo no consumo das massas de *jook-sing* também requerem muitos cuidados. Ao cozinhar a massa, deve-se saltear a massa, antes de a deitar em água a ferver, sendo a massa depois retirada da água após 10 segundos. Em seguida, é preciso passar a massa por água fria, numa panela, e deitar novamente a massa em água a ferver, durante cerca de 5 segundos, antes de a colocar numa tigela. O caldo deve ser preparado com ingredientes como peixe, ovas de camarão, conpoy e osso suíno, durante mais de 6 horas. O caldo deve ser fresco e perfumado, leve mas não monótono, para que a massa e o caldo possam ser consumidos em conjunto, tendo também uma doçura após o consumo.

12.2 Estado de preservação

Antigamente, as massas de *jook-sing* eram confeccionadas de modo artesanal, e este processo era complicado e cansativo. A técnica principal, o “batimento da massa”, era transmitida em regime de mestre-aprendiz. Dependendo da habilidade do aprendiz, este demorava geralmente meses ou mesmo anos até conseguir dominar preliminarmente a técnica. Após a década de 1970, a indústria de confecção de massas de Macau sofreu gradualmente a automatização no seu processo de produção, e a maior parte ou todos os procedimentos da confecção das massas de *jook-sing* passaram a ser concluídos com recurso a máquinas. Embora a mecanização da produção tenha aumentado a produção e diminuído os custos, também fez declinar o modo artesanal de confecção das massas, que é fácil de aprender, mas difícil de dominar, e exige grandes esforços físicos. Actualmente, mesmo que a produção mecanizada das massas de *jook-sing* esteja a desenvolver-se rapidamente em Macau, ainda existem algumas lojas que continuam a preservar a técnica tradicional de confecção artesanal destas massas, em busca da qualidade da textura al dente das massas de *jook-sing*. À medida que as pessoas atribuem mais importância à comida tradicional e à produção artesanal, a técnica de confecção das massas de *jook-sing* está a ganhar cada vez mais uma melhor transmissão e continuidade.

12.3 Declaração do valor patrimonial

Sendo um dos alimentos tradicionais e representativos da gastronomia de massas em Macau e dadas as suas características distintas de Macau, as massas de *jook-sing* são uma manifestação importante da transmissão e do desenvolvimento da cultura gastronómica chinesa em Macau, bem representada pela cultura culinária de Guangfu. As massas de *jook-sing* são um alimento de massa característico de Macau e um elemento gastronómico muito apreciado pelos turistas, cuja técnica de confecção é a sua essência e representa o modo tradicional de confecção de massas de Macau, sendo de importante significado histórico, cultural e de valor económico significativo para o estudo da cultura do consumo de massas e da cultura culinária de Guangdong, de Hong Kong e de Macau, e até para a preservação, transmissão, transformação criativa e desenvolvimento inovador da cultura chinesa do fabrico de massas.

12.4 Proposta para a sua inclusão na Lista do Património Cultural Intangível

Com base na declaração do valor patrimonial acima descrito, a Confecção de Massas de *Jook-Sing* preenche os requisitos dos n.^{os} 1 e 2 do artigo 79.º da Lei n.º 11/2013, Lei de Salvaguarda do Património Cultural, e satisfaz os quatro critérios abaixo enunciados para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível, tal como estabelecido no artigo 8.º das Orientações de Gestão do Património Cultural Intangível, aprovadas pelo Despacho da Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 85/2022:

- (1) Manifestarem a cultura tradicional de Macau, em particular o seu interesse histórico, literário, artístico, científico, técnico ou artesanal;
- (2) Transmitirem de geração em geração em determinado grupo ou região, com uma longa história de transmissão e uma clara genealogia de transmissão, existindo numa forma activa;
- (3) Possuírem fortes características étnicas ou regionais, ou serem susceptíveis de revelar as características culturais da comunidade de Macau, sendo típicas e com grande influência social na RAEM;
- (4) Desempenharem a função de manter o relacionamento comunitário, proporcionando aos bairros comunitários ou aos grupos um sentimento de identidade e continuidade, bem como a função de promover a harmonia e o desenvolvimento sustentável na sociedade.

Por conseguinte, recomenda-se que a “Confecção de Massas de *Jook-Sing*” seja considerada para inclusão na Lista do Património Cultural Intangível de Macau.

12.5 Referências fotográficas



Fotografia 1

A confecção das massas de *jook-sing* baseia-se em ingredientes tais como farinha com alto índice de glúten, ovo de pato e água de sódio.



Fotografia 2

Mistura dos ingredientes da massa.



Fotografia 3

Mistura dos ingredientes da massa com a sua forma preliminar.



Fotografia 4

Mistura dos ingredientes da massa com a sua forma intermédia.



Fotografia 5

Batimento da massa.



Fotografia 6

Pressão sobre a massa espalmada em forma de folha.



Fotografia 7
Conservar a massa, fazer rolos da massa cortada.



Fotografia 8
Confecção das massas de *jook-sing* concluída.



Fotografia 9
O consumo tradicional das massas de *jook-sing* é acompanhado de caldo wonton.



Fotografia 10
Um modo de pregaro popular nas últimas décadas é fazer das massas de *jook-sing* um prato de massa seca servido com ovas de camarão.

Fonte das fotografias

Fotografias 1-10

Fornecidas pelo Instituto Cultural do Governo da Região Administrativa Especial de Macau.

Informações sobre a Consulta Pública

Sessão de Consulta Pública:

Data	Hora	Local
07/12/2024	15:00-17:00	Auditório, Museu de Arte de Macau (MAM)

※ Esta sessão de consulta pública disponibilizará interpretação simultânea em Português e linguagem gestual.

Todos os cidadãos de Macau são convidados a participar na Consulta Pública sobre as manifestações a inscrever na Lista do Património Cultural Intangível e a partilhar as suas opiniões!

Após preencher devidamente o Formulário de Opinião, é favor enviar as suas opiniões e sugestões sobre o texto da Consulta Pública sobre as Manifestações a Inscrever na Lista do Património Cultural Intangível para o Instituto Cultural, no período entre 4 de Dezembro de 2024 e 2 de Janeiro de 2025.

Obrigado por partilhar os seus importantes comentários!

Endereço Postal: Praça do Tap Siac, Edif. do Instituto Cultural, Macau

Fax: 2836 6836

Email: ichlist@icm.gov.mo

Página electrónica: www.culturalheritage.mo/pt/Survey/ichlist2024

Telefone: 2836 6320 (durante o horário de expediente)



Título: Manifestações a Inscrever na Lista do Património Cultural Intangível - Consulta Pública 2024

Editor: Departamento do Património Cultural do Instituto Cultural do Governo da R. A. E. de Macau

Apoio académico: Universidade Politécnica de Macau

Publicado por: Instituto Cultural do Governo da R. A. E. de Macau

Endereço: Praça do Tap Siac, Edif. do Instituto Cultural, Macau

Data de Publicação: Novembro de 2024

Impressão: Tipografia Vui Fong Limitada

Data de Impressão: Novembro de 2024

Edição: 1.^a Edição

Tiragem: 150 exemplares

(distribuição gratuita)

Sem autorização prévia do Instituto Cultural não é permitida a reprodução para quaisquer fins comerciais.

