

# TOGETHER

by AGIC



# RESILIÊNCIA

# NOTA EDITORIAL

Ela está aí.

A temida segunda vaga, que trouxe consigo os aliados que já conhecemos bem demais: o medo, a incerteza e a angústia.

Nesta batalha contra esta partícula invisível, a distância parece ser um dos mais valiosos aliados.

E a Together surgiu precisamente para encurtar essa distância.

Trabalhamos para dar um modestíssimo contributo para aumentar a nossa resiliência coletiva, através do enriquecimento dos nossos conhecimentos e da partilha de informação e para manter vivo aquilo que nos une: a paixão pelo nosso trabalho, pelo nosso país e pelo conhecimento

**Sabemos que tens histórias para contar,  
conhecimentos para partilhar.  
envia o teu contributo para  
[marketing@agicportugal.com](mailto:marketing@agicportugal.com)**

**Stay Safe  
Stay Strong**

<b>Í</b>	<b>Turismo no Divã . Resiliência</b> Ma João Albuquerque e Dr Jorge Vieira	Pag 4
	<b>Pérolas no Metropolitano</b> Maria João Albuquerque	Pag 8
<b>N</b>	<b>ZOOM - grande Entrevista</b> Cristina Leal	Pag 13
	<b>Eterna Primavera - Jardim Botânico de Lisboa</b> Dra Raquel Barata	Pag 24
<b>D</b>	<b>Matéria Cinzenta - Quizz</b> José Luís Monteiro e a Estação ferroviaria do Rossio Paulo Batista	Pag 29 Pag 30
<b>I</b>	<b>G de Gonçalo - Fait divers</b> Maria Joao Albuquerque	Pag 48
	<b>On the Road - EN 2 Gastronomia</b> Telma Sousa	Pag 49
<b>C</b>	<b>Insider - CNIT</b>	Pag 66
	<b>Globetrotters - Malaca</b> Teresa Lucas	Pag 68
<b>E</b>	<b>Vinografia - As castas</b> Paula Thomas	Pag 89
	<b>Casa é onde penduro o meu chapéu</b> Maria João Albuquerque	Pag 93

# TURISMO

## no DIVÃ



## Resiliência

*Termo proveniente da física que se refere à capacidade dos metais de, após serem sujeitos a grandes pressões, voltarem ao estado normal.*

### **Por: Maria João Albuquerque e Dr Jorge Vieira**

Todos sabemos que a famosa frase de Nietzsche "o que não nos mata, torna-nos mais forte" não é verdade para todos da mesma forma. Ao passo que alguns de nós, ao entrar nas águas revoltas com que por vezes nos deparamos ao longo da vida, parecem emergir do outro lado mais fortes, mais capazes e, ousaria até dizer, mais felizes, outros há que perdem as forças e se sentem afogar.

Essa assombrosa capacidade de sobreviver a eventos traumáticos e voltar à situação emocional anterior senão mais forte, pelo menos em estado de equilíbrio, tem apaixonado a psicologia há décadas.

Removendo da equação alguma pré disposição genética ou ferramentas emocionais fornecidas na infância, ambos fatores que não podemos controlar, há fortes indícios de que a resiliência pode ser trabalhada ao longo das nossas vidas.

A psicologia define resiliência como o processo de adaptação bem sucedida quando somos confrontados com adversidades: trauma, tragédia, ameaça ou fontes de stress significativas. No momento que vivemos, mais que nunca, o stress parece ter vindo para ficar.

Nunca os seres humanos, individual e coletivamente, foram sujeitos a tanto stress: aliada à preocupação com a sobrevivência ao vírus, somos diariamente confrontados com ameaças ao nosso modo de vida e à nossa sobrevivência mental e material.



No entanto, apesar de toda a adversidade com que somos confrontados diariamente, esta não tem de definir o resultado final da nossa existência.

Este é um período em que temos de recorrer a nossa capacidade de resiliência para nos focarmos nos aspetos da nossa vida que podemos controlar, modificar os que nos levarão a crescer, a conseguir rabiscar o sol que o vírus tentou apagar. Esse é o papel da resiliência.

”

**A dor é inevitável,  
o sofrimento é  
opcional,**

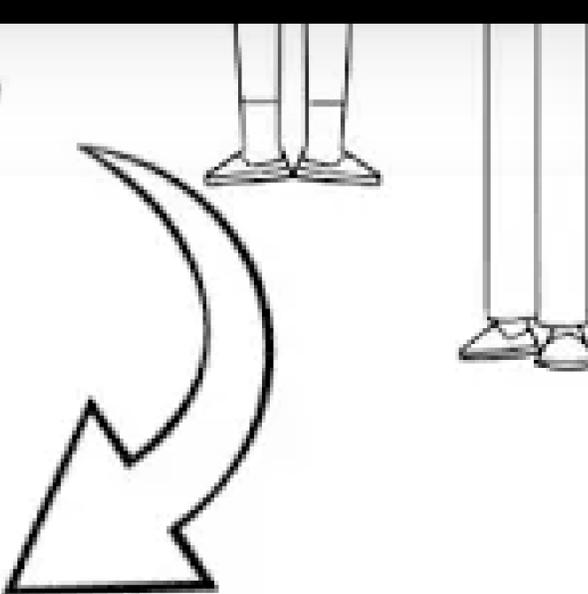
Ditado budista

Criámos este video para partilhar algumas dicas como incrementar o nível individual de resiliência

**M** RESILIÊNCIA

Copy link

ISOLES  
um ou mais grupo(s)



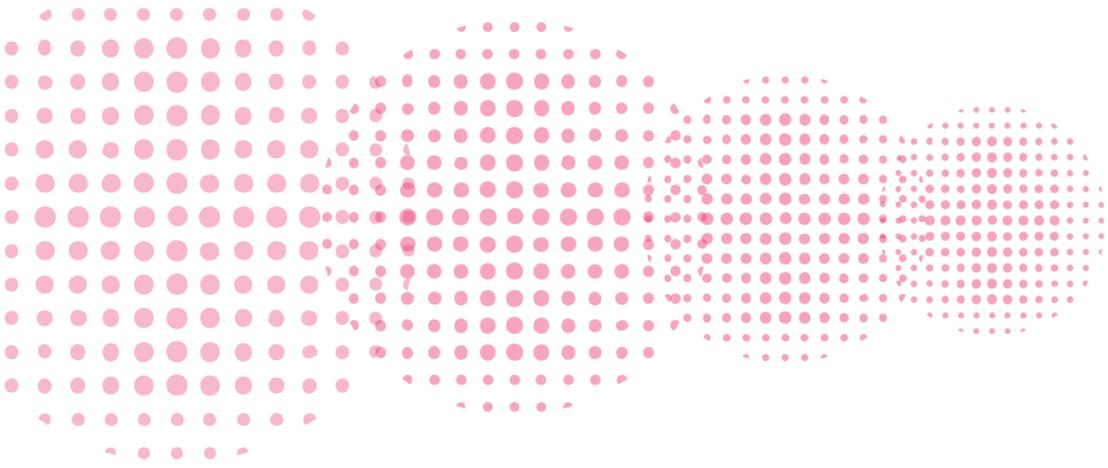
Promove o teu bem estar



Video concebido e produzido por Maria João Albuquerque

# ma Primeira Pessoa





## "PÉROLAS NO METROPOLITANO "

### Ou a prova de que por vezes há almoços grátis

Uma verdadeira pérola foi aquilo que o jornalista do Washington Post ofereceu ao Mundo com o seu artigo "Pearls before breakfast".

Gene Weingarten começa por desafiar um dos maiores violinistas contemporâneos, Joshua Bell, a, de forma anónima, levar a cabo um concerto, em plena hora de ponta, no metro de Washington, mais precisamente na Estação de Metro de l'Enfant Plaza às 07h51 da manhã de um frio dia de Janeiro.

A questão que se colocava era saber se, quando deparados com algo de excecional, os indivíduos saberiam reconhecê-la. Se, quando a moeda de troca por algo verdadeiramente excecional fosse apenas um minuto de atenção, seriam capazes de parar. Em suma, se saberiam reconhecer o Génio

Salvo raras exceções, todos os transeuntes ignoraram o violinista anónimo que os brindava com um entusiástico concerto composto por algumas das mais belas partituras para violino jamais escritas.

Um passante reconheceu o artista e deteve-se a escutá-lo, mas a maioria das pessoas escolheram ignorar. Da multidão que passou por Joshua Bell em hora de 'ponta, apenas 7 pessoas se detiveram. Apenas 7 pessoas escutaram.

Independentemente da sua etnia ou do seu credo, a esmagadora maioria dos transeuntes, pressionados pela urgência de chegar aos seus empregos, embrenhada nos seus afazeres diários, quiçá com os sentidos adormecidos pelo peso da rotina, não se deteve para escutar os acordes



de um Stradivarius, único no Mundo, e, sobretudo, magistralmente tocado por um dos maiores génios musicais dos nossos tempos. Poderia pensar-se que a escolha do repertório ou a falta do entusiasmo do artista ditassem a indiferença dos espetadores.

Não.

O repertório escolhido foi de altíssima qualidade e durante os 45 minutos de concerto, Joshua Bell não se poupou a esforços.

Apenas um resultado foi consistente. Todas as crianças tentaram parar para escutar, sendo em seguida admoestadas pelos pais para estugar o passo, ordem a que todas, sem exceção, obedeceram, não sem alguma relutância.

Ao deparar-me com este artigo, com este vislumbre, ainda que fugaz, da alma humana, mais do que ilações filosóficas, a minha natureza pragmática levou-me na senda de algo que me

ajudasse a compreender como é possível ao espírito humano, que a nossa história coletiva prova estar pré dotado para apreciar o Belo, ignorar com aparente leveza aquela oportunidade única de testemunhar o verdadeiro génio.

Este artigo levou-me a refletir sobre a minha própria existência e temer o número de momentos únicos que posso ter ignorado.

Neste contexto, em que, diariamente confrontada com a incerteza, procuro bálsamos que diminuam o desconforto, encontrei uma certeza:

A nossa existência, pautada por um frenesim laboral com vista a rodear-nos de conforto e bens materiais, leva-nos a valorizar aquilo por que escolhemos pagar.

Se os transeuntes soubessem que o pior lugar num concerto de Joshua Bell custava 100 euros, teriam parado?

Eu estou capaz de apostar que ... sim!

Teria Joshua Bell conseguido arrecadar mais que uns parcos 32 dólares ?

Eu estou capaz de apostar que ... sim!

O que a minha mente pragmática retira deste episódio e que gostaria de partilhar convosco é o seguinte:

Ao ler este artigo apercebi-me de duas coisas fundamentais

**1 - O tempo que esta pandemia nos deu pode ser, se o soubermos aproveitar, absolutamente precioso para fazer tudo aquilo que vínhamos a adiar: estar com a família, tratar das plantas, adquirir novas competências, fazer os tours dos colegas, e... reaprender a parar para escutar e apreciar os "concertos grátis" que a vida tiver para nos dar.**

**2. Dada a propensão comprovada que parecemos ter para valorizar apenas aquilo pelo que temos de pagar, temos de resistir à tentação de desbaratar o nosso trabalho.**

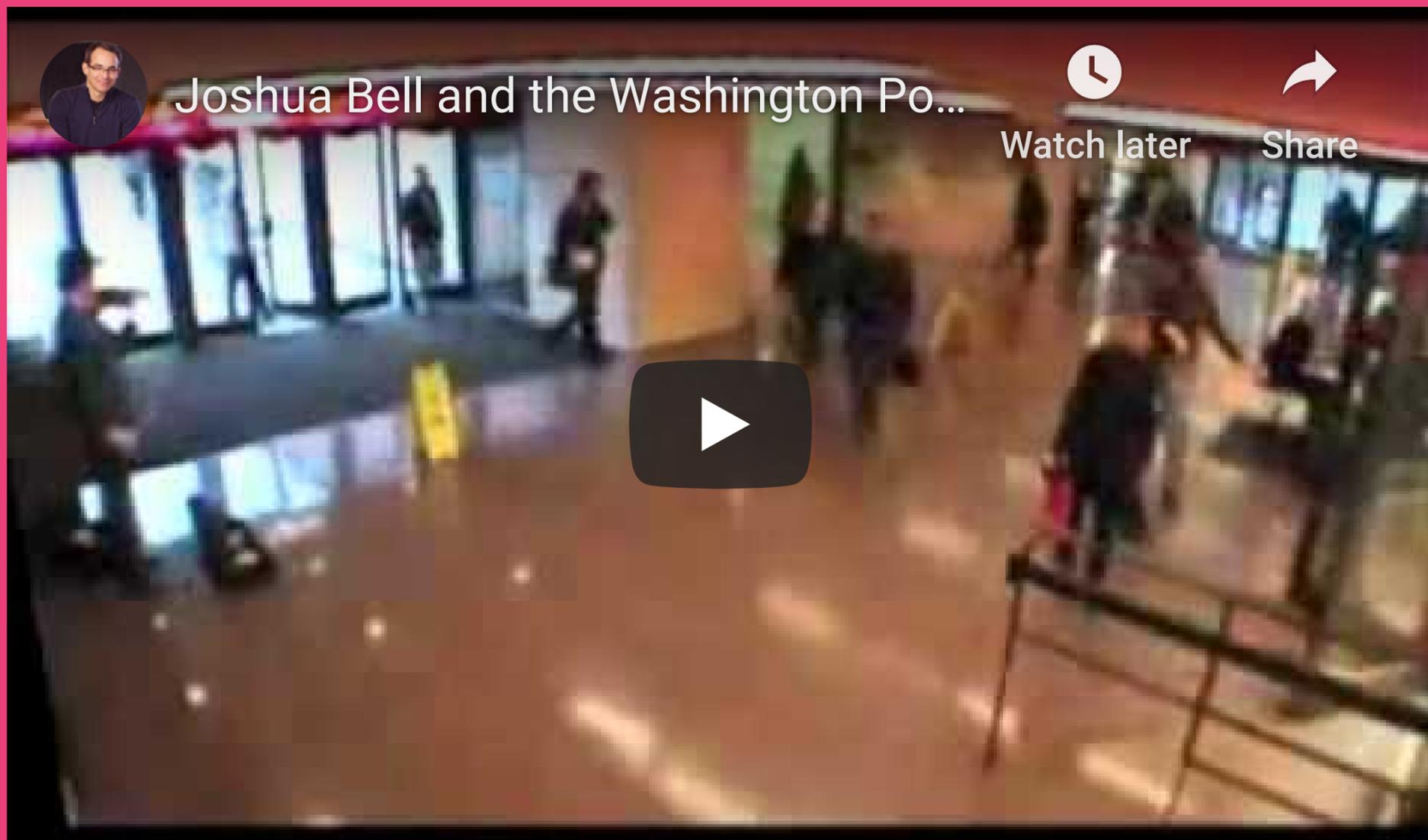
Não esquecer que, tal como Joshua Bell, o trabalho de um guia certificado, é fruto de muitas horas de estudo, de treino, de muitas noites em branco, de muita pesquisa e abnegação e que, tal como o trabalho de Joshua, o nosso não será apreciado se não lhe for atribuído o devido valor.

Neste momento pode parecer difícil, e neste Inverno do nosso (des)contentamento temos de não descurar aquilo que demorámos tantos anos a criar para, num futuro que se aproxima a passos largos, voltarmos a colher os frutos daquilo que semeámos.

Por isso, sejam resilientes, amigos e amigas. porque nós...

**VOLTAREMOS!**

Maria João Albuquerque



# #PEARLS BEFORE BREAKFAST

Leia o artigo aqui

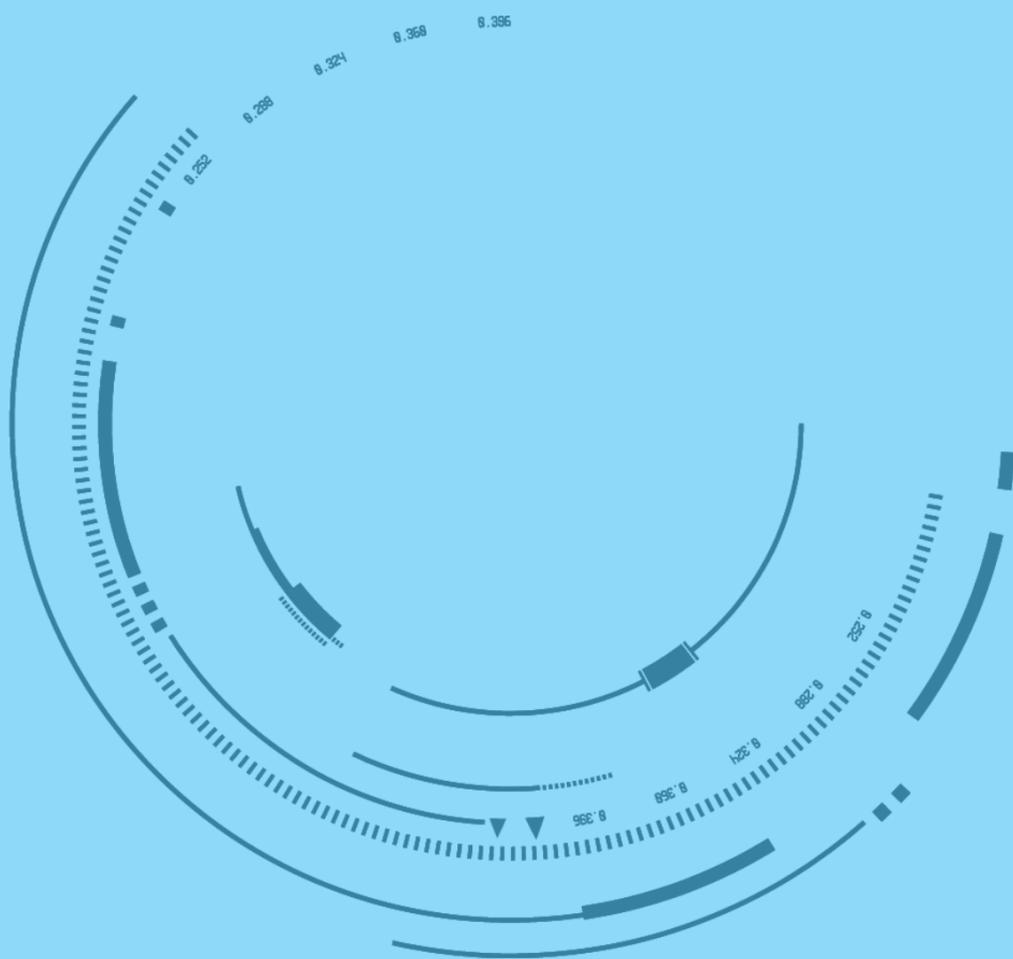


Z

O

O

M



# entrevista a

## Cristina Leal

---

**Together - Comecemos pelo início. Fala-nos um bocadinho da Cristina. A Cristina menina a crescer. A Cristina a tornar-se guia Intérprete...**

Nasci em Lisboa, mas vivi a minha infância em Leiria com os meus avós, quando Leiria ainda era uma pacata cidade em que toda a gente mais ou menos se conhecia. Só regresssei a Lisboa para completar a 4ª classe, na escola feminina no Largo do Carmo e fiz exame na Rua da Rosa. Nessa altura vivíamos na Bica. Pouco depois mudamo-nos para o Bairro do Arco do Cego, para a casa que ainda hoje habito. Foi no liceu Filipa de Lencastre que fiz as minhas primeiras amigas para a vida, com quem ainda hoje me dou, as 'Filipinhas'.



Nessa altura só tinha uma grande paixão, tornar-me arqueóloga. Lia tudo o que havia para ler sobre arqueologia, o que a proximidade com a Biblioteca das Galveias e a Gulbenkian facilitava. Sim, não havia internet, lia-se livros, e muitos. Mas havia um problema, Arqueologia não era um estudo independente à altura, e não queria cursar História. E foi assim que, influenciada por uma amiga, decidi estudar Turismo. Nunca pensei que fosse uma opção, porque o meu pai tinha sido guia durante anos para operadores americanos de referência, passava muito tempo a viajar pelo mundo, e os meus pais não consideravam esta uma profissão para a vida. E, ainda por cima, o curso era caro, pois tratava-se de uma escola privada. Fiquei muito surpreendida quando ambos concordaram.

## **A Cristina Leal já alcançou o seu sonho de ser guia intérprete. Conta-me o episódio mais hilariante e mais embaraçoso que te aconteceu como guia intérprete.**

Na realidade, o meu sonho era outro, e ainda hoje me emociono quando estou perante algo que remete para a Arqueologia. No entanto, abracei a profissão de guia-intérprete com seriedade, foi evoluindo para paixão, e agora não me poderia ver a fazer outra coisa. Uma vez guia, para sempre guia. Quando era pequena e ouvia as histórias do meu pai, nunca pensei um dia vivê-las também na primeira pessoa.

Um episódio hilariante?

Talvez aquela vez que cheguei a Berlim com um pequeno grupo de portugueses para fazer um tour de oito dias pela Polónia e o senhor motorista que estava à nossa espera, e que nos acompanhou durante toda a viagem, era checo, nunca

tinha estado na Polónia, só falava checo e russo, que por acaso não são línguas que domino, não havia google maps como agora, e ele nem um mapa da Polónia tinha. Ainda hoje estou para saber como sobrevivi a este tour. Em retrospectiva, foi bastante hilariante, eu falava para ele em português, ele para mim em checo e no fim falávamos um misto, checoguês..

O mais embaraçoso, esse é fácil. Um tour de oito dias pela Irlanda onde uma das senhoras que viajava sozinha era inquestionavelmente ninfomaníaca. No mesmo tour, também viajavam duas senhoras freiras.

**Falemos da Cristina Presidente da AGIC. Quais dirias serem as tuas linhas mestras de atuação? Quais as tuas prioridades e objetivos como Presidente?**

Enquanto presidente da AGIC, trabalho em conjunto com a restante direcção e temos que ouvir a Assembleia Geral.

A nossa linha de atuação tem sempre de emanar dos problemas, anseios e sugestões que os nossos sócios nos fazem chegar. Neste momento, as prioridades prendem-se com os apoios, que podem ser de várias ordens, que o Estado, a Tutela e o Governo, terão que nos fazer chegar, com carácter de urgência. Os guias-intérpretes e os correios de turismo são dos profissionais mais duramente atingidos pela crise despoletada pela COVID19, pois o nosso trabalho depende, em 90% dos casos, da conjuntura internacional, que nos é muito desfavorável. Seguramente, seremos das últimas profissões a retomar em pleno a actividade e Portugal não pode correr o risco de ver perder estes profissionais altamente qualificados para outras áreas. Os agentes do Turismo vão necessitar de nós. Não basta às empresas trazerem para Portugal o fluxo de visitantes que é absolutamente necessário à retoma da economia;

uma vez cá, há que assegurar a melhor qualidade dos serviços, e os profissionais de informação turística portugueses são, sem sombra de dúvida, dos melhores do mundo, em formação académica e técnica. Há que assegurar que estes profissionais se mantenham dentro da profissão, com alguma qualidade de vida, enquanto não puderem retomar o seu trabalho.

O outro grande objectivo é a valorização da profissão, seriamente atacada desde 2011. A formação específica para quem quer ser um profissional de informação turística, a sua certificação e aprendizagem ao longo da vida tem que ser uma realidade. Basta de amadorismo!

**Nesta fase difícil, ser Presidente da AGIC não deve ser fácil. Fazer a ponte entre os Associados e as diferentes entidades, planear formações diversas, ouvir os Associados.**

## **Como são os teus dias e como estabeleces prioridades?**

Em primeiro lugar, a direcção da AGIC, e os restantes órgãos sociais, são funções com carácter voluntário, não remuneradas, pelo que, por vezes, temos que fazer 'esticar' o tempo, trabalhando nos hotéis à noite, enviando e-mails à hora de almoço e fazendo malabarismos vários para conseguir honrar compromissos. Este ano, por falta de trabalho, foi um ano atípico, que nos permitiu dedicar mais algum tempo aos nossos objectivos, dos quais já dei nota. No entanto, por força das circunstâncias, também tem havido um trabalho acrescido. Desde logo com a formação Clean and Safe para guias-intérpretes, posta de pé pelo Turismo de Portugal, e que obrigou a muitas reuniões de trabalho com os colegas do SNATTI. Na direcção da AGIC, cada um de nós tem à sua salvaguarda uma pasta diferente, pelo que distribuimos

tarefas, como é o caso da Cultura, da Tesouraria, da Adesão, das Reservas e do Marketing. Mas por vezes é preciso um consenso sobre diversas matérias, e este ano foi, assim, um ano de muitas reuniões, via plataformas digitais, claro está. Foi destas reuniões que surgiram boas ideias como o novo site dos Toursby.AGIC, da revista TOGETHER e dos muitos webinars. As prioridades são fáceis de estabelecer, estamos atentos a qualquer oportunidade de dar visibilidade aos guias-intérpretes, ao que fazemos e como fazemos, no seu todo ou aos sócios individualmente.. Quando existe essa oportunidade, ela tem prioridade; quando não existe, procuramo-la. Para além disso, também consideramos a formação ao longo da vida como uma prioridade.

Não há um assunto que nos apaixona, não é verdade? Os guias-intérpretes têm consciência que qualquer área do saber e do saber fazer é potencialmente fascinante, faz parte da nossa forma de encarar a profissão. É por esse motivo que o CNIT é tão eclético, e temos tido oradores absolutamente fantásticos, não seria justo nomear um sem os nomear a todos. Temos tido muita sorte em poder contar com a presença de tantos e tão excelentes professores, técnicos, académicos, investigadores, a quem profundamente agradeço.

### **Qual o teu conselho para os guias fazerem face a esta fase? Como podem adaptar-se a esta realidade e preparar-se para o Futuro?**

O mesmo que sugerimos logo em Março, é imperativo uma boa comunicação individual, quer seja através de um site ou através das redes sociais.

Durante anos, os guias-intérpretes não viram necessidade de se promoverem, pois o seu trabalho estava assegurado por agentes de viagem, que com eles estabeleceram relações próximas, inclusivamente de amizade. Não há mal nenhum nisso, mas temos que nos adaptar a outros tempos, em que também não há mal nenhum em nos autopromovermos, as nossas valências e experiência, enquanto profissionais competentes que somos. Vivemos numa época em que a exposição mediática conta muito. De resto, apps e instrumentos de visitas virtuais nunca terão a capacidade de substituir o contacto humano que um guia proporciona, mas devemos inteirarmo-nos de como estes instrumentos

funcionam, para deles retirarmos mais valias. Normalmente estas aprendizagens são morosas, mas agora temos tempo.

### **E achas que os parceiros com quem trabalhávamos vão continuar a valorizar o trabalho dos guias no pós COVID?**

Estou absolutamente certa disso. Os guias são os profissionais que fazem um programa de viagem brilhar, que o afinam e ajustam, de modo a retirar dele todo o seu potencial. Não basta falar línguas, ou saber História, conduzir um grupo é muito mais do que isso. Um guia é a cara da agência, o seu representante junto aos clientes e aos fornecedores. É um trabalho de grande responsabilidade, que pode deitar o bom-nome de uma agência a perder.



“

**...apps e instrumentos de visitas virtuais nunca terão a capacidade de substituir o contacto humano que um guia proporciona, mas devemos inteirarmo-nos de como estes instrumentos funcionam, para deles retirarmos mais valias. Normalmente estas aprendizagens são morosas, mas agora temos tempo.**

**Se pudesses sussurrar ao Governo um pedido relacionado com o nosso setor, e ver o teu desejo atendido imediatamente..., qual seria?**

É difícil retirar só um (risos). Mas atendendo às implicações que teria para o consumidor, a qualidade do serviço e a imagem do país, teria que ser a (re)introdução da formação específica para guia-intérprete a todo aquele que pretenda exercer a profissão, a sua certificação e subsequente registo no Turismo de Portugal.

**O teu maior sucesso enquanto Presidente da AGIC. Aquele momento que fez tudo valer a pena?**

Ainda tenho que lá chegar... Mas gostei muito de ver o CNIT tomar forma, aberto a todos os guias, não só aos nossos sócios, e da grande adesão que tem tido por parte dos colegas. E de ver Portugal nomeado como exemplo em reuniões internacionais.

**Por ultimo, sonhemos, porque o “sonho comanda a vida” e sem sonho e sem riso a vida torna-se demasiado sombria.**

**Aquilo que ainda não fizeste a que está nos planos, nos teus sonhos? Deixa-nos dar uma espreitadela no teu Bucket list.**

Enquanto presidente da direcção da AGIC, sem dúvida que conseguisse convencer os colegas da importância de trabalharmos em conjunto guias intérpretes e correios de turismo para o bem comum. E que se associassem massivamente.

E que o meu sussurro ao Governo se tornasse realidade...

Enquanto Cristina, não tenho bucket list, sou mesmo uma daquelas pessoas que acham que tudo vale a pena, e que tento ver sempre o copo meio cheio. De preferência, com muitos amigos por perto e rodeada pela família.







Profª Drª Raquel Barata  
Técnica Superior Museu Nacional de  
História Natural e Ciência

## Jardim Botânico de Lisboa

O Jardim Botânico de Lisboa, inaugurado em 1878, integra uma área de cerca de 4 hectares. Foi projetado em meados do século XIX para complemento do ensino e investigação da botânica na Escola Politécnica (1837) e é hoje parte do Museu Nacional de História Natural e da Ciência da Universidade de Lisboa.

A sua plantação foi iniciada em 1873 por iniciativa do Conde de Ficalho e de Andrade Corvo, professores na Escola Politécnica. Edmund Goeze, o primeiro jardineiro-chefe, delineou a “Classe”, organizada com o objetivo de difundir o conhecimento botânico sobre as principais famílias de plantas com flor.

Jules Daveau foi o responsável pelo “Arboreto”, a partir de 1876, incluindo plantas de grande porte, exemplares de espécies nativas de diversas zonas do globo. A elevada qualidade do projeto, bem ajustado ao sítio e ao ameno clima de Lisboa, cedo foi comprovada. As jovens plantas rapidamente prosperaram segundo o complexo desenho das veredas, canteiros e socalcos, interligados por lagos e cascatas, ocupando todo o espaço e deixando adivinhar o aprazível espaço verde que a cidade viria a ganhar, do maior interesse cénico e botânico. Após 1892, deve-se a Henri Cayeux o embelezamento do Jardim mediante a introdução e criação de plantas ornamentais.



## **Coleções**

As coleções sistemáticas servem vários ramos da investigação botânica e demonstram junto dos diversos públicos a grande diversidade vegetal e múltiplos processos ecológicos, ao mesmo tempo que representam um meio importante e efetivo na conservação de plantas ameaçadas de extinção. As coleções vivas cultivadas integram cerca de 1500 espécies referenciadas. Merecem destaque as coleções de figueiras tropicais, araucárias, palmeiras e cicadófitas. A notável diversidade de palmeiras, vindas de todos os continentes, confere inesperado cunho tropical a diversas áreas do Jardim. As cicadófitas são outro ex-libris, grupo de autênticos fósseis-vivos, incluindo espécies que só em jardins botânicos se conservam.

O Jardim é particularmente rico em espécies tropicais originárias da Nova Zelândia, Austrália, China, Japão e América do Sul, o que atesta a amenidade do clima de Lisboa e as peculiaridades dos microclimas criados neste Jardim. O Borboletário foi inaugurado em 2006 e constitui a primeira estufa de criação de borboletas Ibéricas aberta ao público.

Em pleno coração da cidade, o Jardim Botânico de Lisboa é um espaço fundamental na sua articulação com a envolvente, em termos ecológicos, estéticos, culturais, científicos, sociais e económicos. Em 2010 foi classificado como Monumento Nacional e em 2013 ganhou o Orçamento Participativo da Câmara Municipal de Lisboa para a sua requalificação.

**Se desejar conhecer este jardim com uma visita comentada contacte [booking@agicportugal.com](mailto:booking@agicportugal.com)**



“

**O Borboletário foi inaugurado em 2006 e constitui a primeira estufa de criação de borboletas Ibéricas aberta ao público.**

# MATÉRIA CINZENTA



Com fins de semana de confinamento à espreita propomos dois passatempos. O primeiro concorrente a responder aos dois desafios ganha um passeio da Legiblecity à escolha. Envia as tuas respostas para [marketing@agicportugal.pt](mailto:marketing@agicportugal.pt)  
**BOA SORTE!**

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

Um homem vivia no décimo andar de um edifício e descia, todos os dias sem exceção, de elevador.

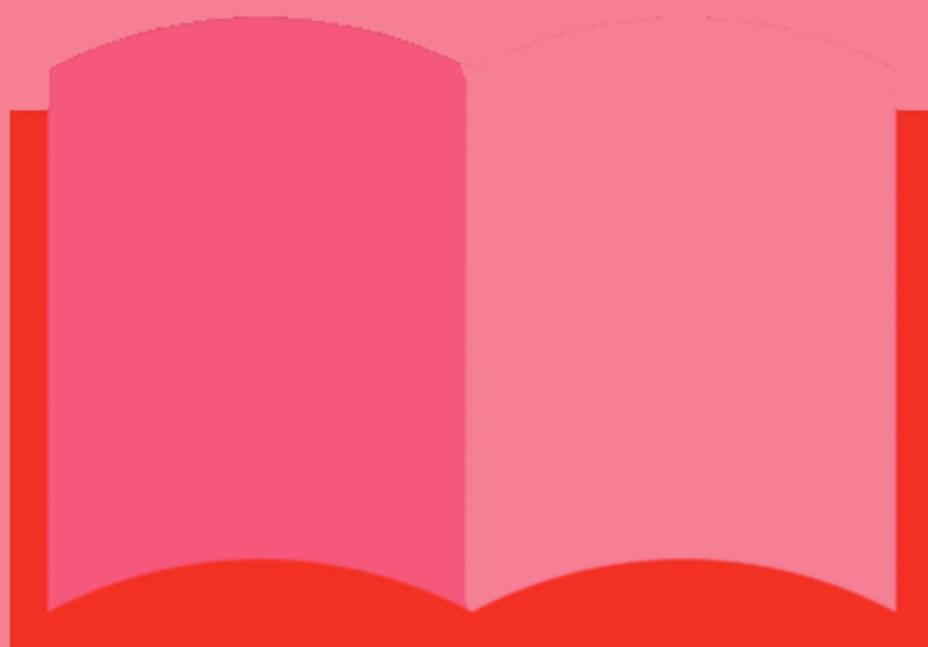
Quanto ao regresso a casa, nos dias de chuva, subia de elevador até sua casa. Nos dias sem chuva, subia de elevador até ao sétimo andar percorrendo em seguida o resto do caminho a pé.

Porquê?

MAAT

ÉRIÁ

NOVA





**Por Paulo Batista**  
**Investigador integrado do CIDEHUS.UE**

## **José Luiz Monteiro** **e a Estação ferroviária do Rossio**

---

Nascido em Lisboa, na freguesia de São José, a 25 de outubro de 1848, José Luiz Monteiro, também conhecido por Mestre dos Mestres, nas palavras de Porfírio Pardal Monteiro, tem tanto de significativo para a arquitetura portuguesa, quanto de desconhecido do grande público.

II. Proveniente de uma família da pequena burguesia, a sua formação artística desde muito cedo começou a definir-se, seguramente por influência do pai, Tomás Luiz Monteiro, canteiro de profissão, em cuja oficina aprendeu o trabalho da pedra.

Concluída a instrução primária, em 1859 iniciou o ensino preparatório, que lhe possibilitou o primeiro contacto com a língua francesa.

No ano seguinte, com apenas 12 anos, foi admitido no ensino

técnico-profissional da Real Academia de Belas Artes de Lisboa, onde frequentou a Aula de Desenho de Arquitetura e de Desenho Histórico, permanecendo neste estabelecimento de ensino até 1870. Este período de 10 anos foi marcado pelas sucessivas distinções que recebeu, demonstrativas do reconhecimento de um aluno que claramente se destacou entre os demais, uma característica que se irá manter ao longo do seu percurso académico e profissional que, de tão rico, não cabe aqui desenvolver, por limitações de espaço.

Porém, a estrutura programática da Real Academia de Belas Artes de Lisboa, com claro predomínio do Desenho, a par do estudo da Natureza e da Antiguidade, acrescida da

Insuficiência pedagógica, acentuou o desfasamento nesse sentido com o resto da Europa, e a necessidade de alcançar uma prática arquitetónica contemporânea, que José Luiz Monteiro não terá deixado de sentir.

É neste contexto que em 1871 concorre a uma das três vagas para pensionistas no estrangeiro abertas pela Real Academia de Belas Artes de Lisboa, com vista ao aperfeiçoamento dos estudos. A decisão é conhecida em setembro de 1872, tendo o projeto de arquitetura de José Luiz Monteiro conquistado o primeiro lugar. Problemas económicos e de saúde, a que se juntou o inesperado falecimento do seu pai e a necessidade de apoiar a família, determinaram que apenas embarcasse para Paris em março de 1873. Em setembro desse ano efetuou os exames de admissão para a muito prestigiada École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts sendo admitido na segunda classe de Arquitetura, do Curso de Arquitetura Civil no mês seguinte

Nesta escola parisiense, José Luiz Monteiro escolheu como mestre o Professor Jean-Louis Pascal (1837-1920), reconhecido especialista da Antiguidade Clássica greco-romana e da arquitetura do ferro. Este arquiteto francês foi a influência determinante na formação pedagógica, e posterior trajeto profissional, de José Luiz Monteiro, tendo nascido entre ambos uma profunda amizade e admiração, que permanecerá até ao final da vida do primeiro.

**Tal foi evidenciado em 1876, quando o seu mestre o nomeou responsável pelas obras de reconstrução do edifício da Câmara Municipal de Paris, trabalhos que conduziu durante um ano e meio, facto extraordinário considerando a importância do mesmo e estarmos na presença de um jovem que ainda não completara a formação como arquiteto.**

Na mesma linha, em 1878, Jean-Louis Pascal chamou-o para colaborar na instalação da representação de Portugal na Exposição Universal de Paris, desse ano.

**Ainda em 1878, a 28 de novembro, José Luiz Monteiro recebeu o Diploma de Arquiteto da École Nationale et Spéciale des Beaux-Art, sendo o primeiro português a conseguir este grau.**

Este reconhecimento surgiu na sequência dos inúmeros galardões, entre prémios, medalhas, menções honrosas e verbas pecuniárias, com que foi agraciado ao longo do curso, sendo-lhe mesmo proposto pelo Governo Francês a respetiva naturalização, que recusou de imediato.

De facto, ainda antes de concluir a formação em Paris, José Luiz Monteiro candidatou-se, em setembro de 1877, ao lugar de Arquiteto-Chefe da 1.ª Secção da Repartição Técnica, da Câmara Municipal de Lisboa (CML). A decisão é conhecida em maio de 1878, tendo sido escolhido para ocupar este cargo, que só ocupou em abril de 1880, depois de concluir a formação académica .

Em paralelo, sentiu necessidade de desenvolver e adquirir outras aprendizagens, pelo que solicitou a Real Academia de Belas Artes de Lisboa o prolongamento da condição de pensionista por mais dois anos. O pedido para efetuar esta viagem foi deferido em maio de 1877, quando ainda frequentava o curso de Arquitetura, razão pela qual apenas inicia o seu périplo no final de janeiro de 1878.

José Luiz Monteiro partiu de Paris, por comboio, passando pelo sul de França, Mónaco, Itália, inclusive a Sicília, e Suíça. O regresso a Lisboa, a princípio, por barco, pela costa do Mediterrâneo, e depois por comboio, a partir do sul de Espanha, ocorreu a 23 de março de 1880, tendo sido antecipado devido ao falecimento da sua mãe, Gertrudes Margarida da Conceição Monteiro. Esta viagem, de grande significado para José Luiz Monteiro, em que sobressai a permanência, durante cerca de dois meses, em Roma, permitiu-lhe o contacto com as populações locais e com artistas portugueses estabelecidos em França e Itália, a que acresce uma vasta produção artística relativa às paisagens que conheceu. Além desta produção elaborou o projeto de restauro do templo romano dos Imperadores Antonino e Faustina, datado de 146 d.C., tal como imposto pelo Conselho Académico da Real Academia de Belas Artes de Lisboa a todos os alunos pensionistas no estrangeiro.

Chegado a Lisboa, José Luiz Monteiro tomou posse do seu lugar na CML, a 1 de abril de 1880, desenvolvendo uma longa carreira como arquiteto da mesma, até 1909, data em que se reformou, ao fim de 29 anos de serviço. Em simultâneo ao seu ingresso como técnico no Município de Lisboa, logo que regressou a Portugal, em 1880, José Luiz Monteiro foi nomeado Académico de Mérito pela Real Academia de Belas Artes de Lisboa, na sequência da apresentação do seu projeto de restauro do supradito templo romano. A 23 de junho do ano seguinte foi nomeado docente de Arquitetura Civil, acumulando essa função com a de Arquiteto-Chefe da 1.<sup>a</sup> Secção da Repartição III. Entre as inúmeras obras e projetos desenvolvidos por José Luiz Monteiro, enquanto técnico municipal, destacaram-se o novo Mercado Central de Lisboa, entre a avenida da Liberdade e as ruas Barata Salgueiro, Mouzinho da Silveira e Alexandre Herculano (iniciado em 1881, mas não concluído), o Liceu Central de Lisboa,

atual Liceu Passos Manuel, situado nas antigas cercas dos conventos dos Paulistas e de Jesus, ao lado da Academia das Ciências (projeto de 1882, em que foi substituído pelo arquiteto Rozendo Carvalheira), a Escola Froebel, no jardim da Estrela (1882), a Capela do Cemitério de Benfica (1888), e o Quartel do 1.ª Companhia do Regimento de Sapadores Bombeiros, na avenida D. Carlos I, no local do antigo Convento da Esperança (1892). A par destes projetos importa referir outros de menor dimensão, como o arranjo urbanístico do largo Barão de Quintela (1882), os candeeiros do Monumento aos Restauradores da Independência, na praça dos Restauradores (1886), e a colaboração na construção do edifício dos Paços do Concelho de Lisboa, do arquiteto Domingos Parente da Silva, nomeadamente no desenho de mobiliário das salas das Sessões e do Arquivo, dos fogões de mármore de Carrara do Salão Nobre e dos portões em ferro forjado deste edifício (1887-1891), para lá da elaboração do brasão da cidade.

José Luiz Monteiro foi também responsável pelo desenho de diversos coretos, como o do jardim de São Pedro de Alcântara (de 1886, desmontado quatro anos mais tarde), o da Feira Franca, no topo da Avenida da Liberdade, no âmbito do 4.º Centenário da Descoberta do Caminho Marítimo para a Índia (1898), os das visitas oficiais dos reis Eduardo VII, de Inglaterra, e Afonso XIII, de Espanha, nas praças do Pelourinho, de Santos e do Rossio (ambos em 1903), de que apenas subsiste o construído para a avenida da Liberdade (1894), que se encontra desde 1932 no jardim da Estrela (1894). Finalmente, ainda no âmbito de uma arquitetura efémera, uma referência ao Pavilhão das Comemorações do 3.º Centenário da Morte de Luís de Camões, na praça do Comércio, em 1880 e, dois anos mais tarde, o carro alegórico da Cidade de Lisboa para desfile nas comemorações do Centenário da morte do Marquês de Pombal.

Neste contexto, a nível internacional, é imperioso mencionar a participação, na qualidade de membro do Comité de Lisboa para a Exposição Mundial de Roma, de 1885-1886 e, ainda, como Arquitecto-Chefe para as instalações de secção portuguesa da Exposição Universal de 1900, realizada em Paris.

Este facto levou a que, no ano seguinte, lhe fosse atribuído pelo Presidente da República Francesa, o grau de Cavaleiro da Ordem Nacional da Legião de Honra, o qual José Luiz Monteiro aceitou receber com bastante resistência, por achar que este apenas se destinava a proezas heróicas.-

Parece evidente que o génio de José Luiz Monteiro não foi totalmente aproveitado enquanto técnico da CML, desde logo considerando os quase 30 anos em que esteve ao serviço da Instituição.

Mesmo assinalando a diversidade tipológica e de escalas do trabalho efetuado, este remete maioritariamente para uma arquitetura festiva e efémera, que concretizou com inegável rigor e qualidade. Por outro lado, os escassos edifícios de maior dimensão que assinou, ou não passaram das fundações, como foi o caso do Mercado e do Liceu

Central de Lisboa, ou permanecem relativamente desconhecidos em Lisboa, no conjunto da extraordinária obra arquitetónica e urbanística que nos deixou.

IV. Pelo contrário, foi nos projetos e obras de José Luiz Monteiro, como profissional liberal, que este notável arquiteto se evidenciou e ficou ligado, de forma indelével, à história de Lisboa, sobretudo por via da importação da estética dos modelos ecléticos do cosmopolitismo de Paris e pelo contributo para a introdução da utilização do ferro na arquitetura portuguesa.

Nessa qualidade, importa sublinhar, mais uma vez, sem pretensões de abrangência, o projeto do coroamento da torre sineira do Mosteiro dos Jerónimos (1880), a nova sede do Real Ginásio Club Português, na rua Serpa Pinto (1883), o Palácio dos Condes de Castro Guimarães, no pátio do Torel, junto ao Campo Mártires da Pátria (1885), para o qual também projetou uma capela (1897) e um jardim de Inverno (1904), ambos demolidos, a Estação Central do Rossio (1886-1887), o Hotel Internacional, mais tarde Hotel

Avenida Palace (1890), a construção da nova Igreja dos Anjos, na avenida D. Amélia, atual avenida Almirante Reis (1897), a biblioteca, as salas Portugal (um dos mais magníficos e significativos exemplos da arquitetura do ferro em Portugal) e Algarve, além das portas exteriores, da Sociedade de Geografia de Lisboa (1897), todos em Lisboa, e o Palácio da Herdade de Santos, em Rio Frio, no concelho de Palmela (1919).

Ao nível da arquitetura residencial, José Luiz Monteiro destacou-se na sofisticada tipologia do chalet, que conheceu na viagem que efetuou aos Alpes, antes de regressar a Portugal, em 1880. Exemplo disso são os chalets de Ernesto Biester, em Sintra (1890), da rainha D. Maria Pia, em Cascais (1890), da condessa do Faial, na mesma cidade (1896), dos condes de Tomar, também conhecido por Palacete de Santa Sofia, na Cruz Quebrada (1896),



Fig. 1 – Estação do Rossio e hotel Avenida Palace. [s.d.]. Arquivo Municipal de Lisboa, ACU002606.  
<https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=255152&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&Coluna=1>

da condessa de Cuba, em Paço de Arcos (1899), para lá das capelas particulares do chalet dos duques de Palmela, em Cascais (1919), que projetou para a aristocracia, mas sobretudo para a burguesia endinheirada, que aspirava ascender socialmente.

Uma nota final para evidenciar o projeto dos jazigos familiares dos marqueses de Tomar, no Cemitério dos Prazeres, e de José Luiz Monteiro, no Cemitério do Alto de São João, ambos de 1886, a moradia de residência deste arquiteto, na rua Quatro de Infantaria, n.º 14, em Campo de Ourique (1893), e de um prédio de rendimento, na avenida da República, em Lisboa (1902), reforçando que esta retrospectiva não esgota a matéria. Mais recentemente, em 1994, foi atribuído o seu nome a uma rua de Lisboa, no Bairro dos Loios, na Freguesia de Marvila. No conjunto do trajeto de José Luiz Monteiro como arquiteto, técnico municipal, professor da Escola de Belas Artes de Lisboa e membro da Sociedade dos Arquitetos Portugueses, sempre desenvolvidos com grande sobriedade, humildade e generosidade, sobressai a excelência, o profissionalismo e a admiração dos pares.

Exemplo disso são, entre muitas outras distinções com que foi agraciado ao longo da vida, a proposta, nunca concretizada, de instituição do Prémio José Luiz Monteiro, pela Sociedade dos Arquitetos Portugueses, em 1930, com a finalidade de distinguir o percurso académico de exceção dos alunos da Escola de Belas Artes de Lisboa no curso especial de arquitetura civil, a atribuição da medalha de ouro de mérito municipal, em 1935, ou a intenção da CML para a construção de uma estátua em sua homenagem, na avenida da Liberdade, em 1929. V. Entre a vasta obra produzida por José Luiz Monteiro destaca-se, em termos de visibilidade e utilização pública, a Estação ferroviária do Rossio, seguramente uma das mais bonitas estações de caminho de ferro de Portugal, que em 1971 foi classificada pelo IPPAR (Instituto Português do Património Público) como Imóvel de Interesse Público. Mas o reconhecimento da Estação do Rossio há muito ultrapassou as fronteiras nacionais, tendo sido distinguida em 2011 com uma menção honrosa nos Brunel Awards e considerada,

respetivamente, pelas revistas norte-americanas Flavorwire e Travel + Leisure como uma das 10 e 14 mais belas estações do mundo.



Fig. 2 – Estação do Rossio. Vista noturna. [s.d.]. Col. Estúdio Horácio Novais | FCG-Biblioteca de Arte e Arquivos

Para a compreensão da sua história e dinâmica é fundamental considerá-la de forma integrada, num projeto mais vasto, que para além do edifício de passageiros, integra o Hotel Avenida Palace, mesmo o lado, a que se encontra parcialmente adossada, o túnel do Rossio, com mais de 2600 metros de comprimento, inaugurado em 1889

“  
**a Estação do Rossio foi considerada, respetivamente, pelas revistas norte-americanas Flavorwire e Travel + Leisure como uma das 10 e 14 mais belas estações do mundo.**

a maior obra da engenharia portuguesa do século XIX, que tornou possível a ligação à Estação de Campolide, e ainda o largo Duque de Cadaval, cujo engenhoso sistema de rampas e construção de uma plataforma sobrelevada permitiu ultrapassar o problema das diferenças de cota e aceder ao cais de embarque, a partir do exterior.

Em 1886 José Luiz Monteiro foi escolhido pela Companhia Real dos Caminhos de Ferro Portugueses para dirigir o projeto da Estação Central no Rossio. Pretendia-se dotar a capital de uma grande estação ferroviária no coração da cidade, depois dessa aposta na Estação de Santa Apolónia, inaugurada em 1865, o que faz dela a mais antiga do país, ter fracassado, precisamente pelo problema, à época, de se encontrar demasiado afastada do centro económico e político de Lisboa. No mesmo sentido, existia a clara intenção da estação central a construir assumir um papel fulcral na expansão da capital ao longo das linhas suburbanas ferroviárias que a serviam, que o tempo veio a confirmar, permitindo que

diariamente cheguem milhares de pessoas à capital, provenientes das zonas periféricas de Lisboa. É crível que a questão da localização deste imponente equipamento a construir desagradou a José Luiz Monteiro, tendo em conta o limitado espaço para o efeito, entre os palácios da Casa Cadaval e Castelo Melhor (atual Palácio Foz), se quisermos, entre o Rossio e os Restauradores, sem qualquer possibilidade de desenvolvimento, como é expectável e característico das cidades europeias. Esta situação fazia-se sentir ainda mais, considerando a função que lhe estava reservada, de terminal de todas as vias férreas nacionais e internacionais, nomeadamente o Sud-Express, a primeira ligação rápida entre Lisboa e Paris, que durante muitos anos partiu da Estação do Rossio. A exiguidade do espaço era de tal forma evidente, numa estação apelidada de Central, que, devido ao aumento do tráfego, as oficinas de manutenção, para lá das placas giratórias e as cocheiras de locomotivas, tiveram de ser deslocadas para a Estação de Campolide, construída logo a seguir, em 1891.



Fig. 3 – Estação Académica e entrada lateral da estação do Rossio. [s.d.]. Arquivo Municipal de Lisboa, ACU002606. <https://arquivomunicipal3.cmlisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=255144&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&Coluna>

”

## **o Sud-Express, a primeira ligação rápida entre Lisboa e Paris, durante muitos anos partiu da Estação do Rossio.**

Do que não parece haver dúvidas é quanto ao incómodo que sentiu por via da imposição estilística da Companhia Real dos Caminhos de Ferro Portugueses para o projeto da nova estação, que genericamente segue o modelo da Estação de Saint-Lazare, em Paris. Referimo-nos à decoração revivalista neomanuelina que deveria ter, evocativa do período áureo dos Descobrimentos Marítimos Portugueses, pejada de

elementos nacionalistas, como a figura de D. Sebastião, datada de 1891 (da autoria do escultor francês Gabriel Farail), que então provocou bastante polémica e contestação. José Luiz Monteiro soube responder a estas condicionantes de forma muito inteligente, apresentando um edifício discretamente nobre, que superou com grande elegância o casamento, de todo improvável, deste estilo com a arquitetura ferroviária.

A todos estes constrangimentos e dificuldades José Luiz Monteiro respondeu com o brilhantismo que marcou o seu percurso profissional e académico. Já nos referimos ao criativo complexo de rampas e da plataforma sobrelevada, que permitiram superar a diferença, de cerca de 30 metros, entre os vários níveis de acesso, quer pelo exterior, quer pelo interior da estação, tornando possível o rápido e fácil acesso ao cais de embarque.

Na Estação do Rossio, pese toda a beleza do conjunto, sobressai a fachada principal, esculpida pelos canteiros do engenheiro francês Edmund Bartissol, que dá para o largo D. João da Câmara. Aqui, ao nível do piso térreo, apresenta-se outra das originalidades que este arquiteto soube imprimir ao conjunto, nomeadamente, por entre as oito portas de acesso ao átrio do rés-do-chão, as duas que se encontram ao centro, de maior dimensão face às restantes, em arco de ferradura, que remetem para a dupla boca do túnel, com a inscrição “Estação Central” esculpida.

No primeiro piso do alçado principal, observam-se nove janelas, sendo as três centrais encimadas por dois medalhões, também da autoria de Gabriel Farail. O primeiro evoca a obra de George Stephenson, inventor da locomotiva a vapor e que é conhecido como o pai dos caminhos de ferro britânicos.



Fig. 4 - Estação Académica e entrada lateral da estação do Rossio. [s.d.]. Arquivo Municipal de Lisboa, ACU002606.

<https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=255144&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&Coluna=1>

O segundo recorda Fontes Pereira de Melo, um dos mais destacados políticos portugueses da segunda metade do século XIX, que, entre outros cargos de destaque, foi ministro das Obras Públicas, devendo-se à sua ação o primeiro troço dos caminhos de ferro nacionais, que ligou Lisboa ao Carregado, inaugurado em 1856.

Um terceiro medalhão, sobrepujando a janela central do segundo andar, assoma a memória do rei D. Luís, que ocupou o trono português entre 1861 e 1889, data do seu falecimento, em que a fachada da Estação do Rossio estava a ser executada.

Outra marca de José Luiz Monteiro encontra-se na pequena torre quadrangular que se eleva no topo deste edifício, com um relógio elétrico ao centro. Os que têm o privilégio de aceder a esta torre, deparam-se com uma paisagem de grande beleza, compreendendo a Baixa Pombalina, o Castelo de São Jorge e a avenida da Liberdade.

No seu moderno interior, as plataformas de embarque encontram-se sob uma magnífica cobertura em ferro, suportadas por uma estrutura de pilares em ferro fundido, com decoração neogótica, em contraste com a fachada neomanuelina, cuja construção foi executada pelas companhias Duparcly & Bartissol, Papot & Blanchard, e E. Berand.



**Outro dos principais pontos de destaque da Estação do Rossio, de monumentalidade evidente, é a gare propriamente dita, inaugurada a 11 de junho de 1890, com 21 metros de altura, por 130 de comprimento, e 10 linhas férreas, fornecida pela casa belga Baume et Marpent.**



**Fig. 5- As mães portuguesas prestam homenagem perante a urna vinda de França do soldado desconhecido.**

1921-04-07. Arquivo Municipal de Lisboa, EFC000137.

[https://arquivomunicipal3.cm-](https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=343630&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&mp;Coluna=1)

[lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?](https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=343630&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&mp;Coluna=1)

[DocumentoID=343630&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&mp;Coluna=1](https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=343630&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&mp;Coluna=1)



**Fig. 6 - Vista de Lisboa com as traseiras da Estação Ferroviária do Rossio. Vista do cais da estação ferroviária. [s.d.]. Col. Estúdio Mário Novais | FCG-Biblioteca de Arte e Arquivos**



**Fig. 7 - Estação do Rossio. Vista do cais da estação ferroviária. [s.d.]. Col. Estúdio Mário Novais | FCG-Biblioteca de Arte e Arquivos**

Finalmente, é incontornável relevar a Sala do Rei, normalmente fechada ao público, mas possível de visitar mediante marcação. Este espaço, que se encontra exceccionalmente bem conservado, mantendo a sua traça original, permite uma verdadeira viagem no tempo, sendo o único exemplar conhecido em estações ferroviárias de Portugal. Tinha como finalidade permitir que a família real e, mais tarde, com a implantação da República, as figuras de destaque do novo regime, aguardassem os comboios, com vista ao seu embarque, ou recebessem as visitas de Estado e os viajantes mais ilustres que chegavam a Lisboa por esse meio de transporte.

Uma derradeira nota para os painéis de azulejo que decoram as paredes laterais da gare. Do lado direito (nascente) observam-se 13 painéis de Lucien Donnat e Rogério do Amaral, executados pela fábrica de Sant' Anna, que chegaram à Estação do Rossio em 1958, oferecidos pelo Fundo de Fomento de Exportação.



**Fig. 8 – Sala do Rei, da Estação do Rossio. 2020-07-18. Col. Paulo Batista**

Estes painéis tinham a função de anúncios de publicidade da Exposição do Mundo Português, realizada em Lisboa, em 1940, a atividades e produtos tipicamente nacionais, que eram exportados, como as frutas, vinhos de mesa, café, cortiça, vinhos do Porto, porcelanas, vidros e faianças, conservas de peixe, resinosos, vinhos da Madeira, frutas, pratas e filigranas, sisal, tecelagem e bordados, oleaginosos. No lado contrário da estação, encontram-se, desde 1996, 14 painéis de azulejos, da responsabilidade de Lima de Freitas, produzidos pela fábrica



**Fig. 9 – Sala do Rei, da Estação do Rossio. 2020-07-18. Col. Paulo Batista**

de Cerâmica Constância nomeadamente São Vicente de Lisboa, Santo António e a Sé, Santo Condestável e o Convento do Carmo, rainha D. Leonor e o Convento da Madre de Deus, o Convento dos Jerónimos e a Ordem de Cristo, Francisco de Holanda e a sua obra sobre Arquitetura, D. Sebastião, o Encoberto, Padre António Vieira

e o V Império, Almeida Garrett e o Teatro D. Maria II, Alexandre Herculano e a História, e Fernando Pessoa e o caminho da Serpente.

Mais recentemente, em 1976, data de abertura ao público, quem não se lembra do Centro Comercial Terminal, situado nos pisos intermédios da estação do Rossio, com cerca de 100 lojas e cinemas, que encerrou em 1994?

VI A vida de José Luiz Monteiro, que faleceu a 27 de Janeiro de 1942, evidencia o percurso de um dos Arquitetos mais bem preparados da sua época, de formação Clássica nas Beaux Arts de Paris, que, todavia, não fez escola em Portugal.

A sua obra permanece quase anónima para a generalidade do público, com a exceção de alguns edifícios, onde se destaca a Estação do Rossio.

Contudo, o lugar de exceção de José Luiz Monteiro na história da Arquitetura não se deve somente aos projetos e obras-chave que nos legou mas também ao seu notável trajeto como professor e, mais tarde, entre 1912 e 1929, Diretor da Escola de Belas Artes de Lisboa, onde lecionou durante 40 anos. por esta via contribuiu, de forma decisiva, para a renovação da Arquitetura em Portugal, ao transmitir aos seus alunos os alicerces e os sólidos conhecimentos que lhes permitiram enveredar por outros caminhos, do ecletismo, de Álvaro Machado, Norte Júnior, Tertuliano Marques e Leonel Gaia, ao Modernismo de Cristino da Silva, Carlos Ramos, Porfírio Pardal Monteiro, Cassiano Branco, Cottinelli Telmo, Jorge Segurado ou Raul Lino, vincando, indiscutivelmente, a dimensão de José Luiz Monteiro, muito para além da época em que viveu.



**# ONE OF THE WORLD'S  
MOST BEAUTIFUL  
TRAIN STATIONS**

# G de GONÇALO



**Por Maria João Albuquerque**

Companhia inseparável das longas tardes de Verão, estas cadeiras, presentes nos quatro cantos do Mundo, saíram das mãos do mestre serralheiro Gonçalo Rodrigues dos Santos, que as apelidava, simplesmente, de número 7.

Nascidas em Algés no numero 16 da Rua Alegre, as número 7 enchem as nossas esplanadas desde os anos 50.

Á criatividade do seu inventor, juntou-se a paixão de Manuel Caldas, antigo funcionário da fábrica , que, nos anos 90, após uma estadia na Alemanha, regressa a Portugal para descobrir que a fábrica Arcalo, onde trabalhara em jovem, ameaçava encerrar as portas.

Não hesitou. Comprou a fábrica e , em homenagem ao seu criador, apelidou as cadeiras GONÇALO

Hoje a cadeira Gonçalo tornou-se um ícone português e a sua omnipresença nas esplanadas portuguesas valeu-lhe um lugar na Colecção do Museu de Lisboa de Design e da Moda (MUDE) como um símbolo da cultura Portuguesa.



**Quanto a mim, não mais me sentarei numa esplanada sem perguntar: "Gonçalo, posso sentar-me ao teu colo ?"**

ON  
THE



ROAD



# Gastronomia

Por Telma Sousa

No percurso da estrada N2 podemos referir um número variadíssimo de coisas interessantes.

Desta vez vou-me basear nas experiências gastronómicas de que os portugueses tanto gostam.

Vale a pena tirar um pouco de tempo para degustar as regiões que têm tanto de bom como variado para nos oferecer.

Vamos começar por Chaves. Vale a pena chegar um ou dois dias antes para disfrutar da cidade.

O que não podemos falhar aqui:

O famoso presunto de Chaves; seja ao pequeno-almoço, como aperitivo, um snack ou mesmo uma bela "sandesh" como refeição.

## CHAVES

O meu preferido nesta cidade é mesmo o Pastel de Chaves, que tem mais de 150 anos de existência. é um produto com indicação geográfica reconhecida desde 2015. A massa folhada tenra e estaladiça faz lembrar um livro com folhas recheadas de um delicioso refogado de vitela. Confesso que o adoro, o que me fez indagar pela cidade qual seria o melhor local para o provar. A opinião foi consensual: a "Pastelaria Maria" mesmo no centro da cidade, perto do Castelo. Para além de o pastel ser sublime, o edifício é um mimo

Não resisto a dar dois conselhos de restaurantes onde a minha experiência foi mesmo de referir: "Adega Faustino" com cerca de um século de existência sendo o espaço em si muito acolhedor; "Os petiscos regionais são proposta segura, a começar nos bolos de bacalhau, passando pela alheira e pelo presunto de Chaves. Mas não deixe que esta seja uma refeição inteira, na ementa há ainda outras propostas, como o bacalhau assado ou a vitela à Barrosã."



Pastelaria Maria

Seguimos o conselho.  
"Taberna Benito" aberto em 1999, os funcionários são muito atenciosos e tanto o polvo à lagareiro como o bacalhau Benito estavam ótimos. A posta barrosã também tinha um aspecto maravilhoso. Essa, na mesa do lado...

Nota: A Ana dá a receita da tarte de banana que, apesar de não ser tradicional, é deliciosa.

## VILA REAL

De Chaves iniciámos o percurso pela N2 e, depois de muitas pequenas paragens para ver as vistas maravilhosas das vinhas do Douro, lá chegámos a Vila Real para uma pequena visita e um café.

A "casa Lapão" tem doçaria conventual e as "cristas de galo" são as rainhas na escolha. A forma explica o nome recente e tiveram origem no convento de Santa Clara com o nome de pastel de toucinho.



São pastéis em forma de meia-lua, com o bordo arredondado, cortado de modo a fazer lembrar a crista do galo, a cobertura externa é feita com uma massa à base de farinha, banha, ovo e sal.

O recheio é feito com açúcar, amêndoa, ovos, toucinho, canela e açúcar para polvilhar. Outras denominações: Pastéis de Vila Real. Pastéis de Toucinho. Viuvinhas.

Outra curiosidade desta casa são os "Pitos de Sta Luzia". Não é provável ser de receita conventual mas muito famosos e com algumas lendas associadas. Têm forma quadrada, com as pontas da massa viradas para o centro, contendo um recheio de doce de abóbora, canela e pimenta.



**Dia 13 de Dezembro, dia de Santa Luzia, é o dia em que as raparigas oferecem o Pito aos rapazes, em Vila Real. Partilhe esta tradição para que nunca se perca! Sabia que os doces regionais estão geralmente ligados a festas e romarias? Estão relacionados a antigos rituais de fertilidade. As festas estavam associadas a ciclos temporais, em marcadores festivos. É através destes ritos festivos, celebrados ciclicamente que o indivíduo se une à comunidade e esta por sua vez se une ao sagrado.”**

## RÉGUA

Continuando pela N2, chegámos à Régua. Era hora de almoço e apenas petiscos foi a escolha que fizemos. “Taberna e Companhia” foi a nossa escolha. Para quem conhece a cidade, era a antiga “taberna do Jéréré” e fica na mesma rua. Se fosse para jantar, sem dúvida o “Castas e Pratos” seria a escolha ideal. Não é barato, mas é muito bom. Desde as entradas, pratos principais, sobremesas...mas fantástica mesmo é a lista de vinhos invejável. A dificuldade é escolher. Um Douro parece a escolha mais óbvia mas a variedade é impressionante.

## VISEU

De Trás os Montes e Alto Douro passamos às Beiras. A próxima cidade é Viseu. A comida Beirã não deixa ninguém com fome.

“Rancho à Moda de Viseu” é o ex-líbris da cidade. Diz a história que o famoso prato nasceu em tempos de guerra. Liberais e absolutistas tinham de ter alimentação de soldado, o que levou o cozinheiro a elaborar um prato com todos os ingredientes que se encontravam à disposição. Tem carne de galinha, porco e vaca, tem enchidos, grão-de-bico, batatas, macarrão e couves permitindo assim aos militares uma alimentação calórica. Vitela Assada à Lafões, Arroz de Carqueja, Cabrito Assado ou borrego são também boas escolhas. Tudo acompanhado por um bom vinho do Dão, claro.

No que respeita à doçaria, o Viriato é rei. É um bolo em forma de V que herdou o nome do herói mítico de Viseu. A marca "Pastel de Viriato" foi registada pela Confeitaria Amaral em 1995. Ovos de Viseu e os Pastéis de Feijão também são de referir.

# Doçaria



Cristas de Galo-Vila Real



Pitos de Sta Luzia



Viriatos de Viseu



Nevadas de Penacova



Pastéis de Lorvão



Palha de Abrantes



Tigeladas de Abrantes



Broas de mel



Lampreia de Ovos



Limas de Abrantes



Castanhas de Ovos



Mulatos de Abrantes



Bolo Rei- Alcáçovas



Bolo Conde - Alcáçovas



Amores de Viana



Morgado do Algarve



Doces Finos do Algarve



Morgadinhos do Algarve



D. Rodrigo do Algarve



Queijinhos do Algarve



Queijinhos de Figo



Estrelas de Figo



Tarte de Alfarroba



Bolo de Laranja

## PENACOVA

Todos conhecemos a água de Penacova. Tem de ser bem pronunciada pois ninguém quer “Pé na Cova!” Quanto à gastronomia, para os mais audazes a lampreia é o produto chave, atraindo muitas pessoas ao concelho (época oficial de Janeiro a Abril).

Outros pratos famosos são o arroz de míscaros e o serrabulho. Também tradicionais chanfana e o arroz de fressura, ambos de ovelha. As “Nevadas de Penacova”, também designadas apenas “nevadas”, são bolos de origem conventual, conhecidos originalmente como “palermos cobertos”.

A receita é oriunda do Mosteiro do Lorvão, que se situa na freguesia que lhe deu o nome, Lorvão, no concelho de Penacova, distrito de Coimbra.

Deste mesmo Convento são originários os Pastéis do Lorvão. “Pastéis de Lorvão”, feitos à base de gemas e amêndoa moída. A textura destes pastéis, deliciosamente densos e húmidos, é idêntica à das queijadas.

## GOIS

“EN 2 Góis” caracteriza-se genericamente por desenvolver uma marca “EN 2 Góis 2” e através dessa gerar um negócio de venda de Merchandising. O mel de urze é uma boa sugestão já que esta região é muito arborizada e a urze uma flor constante na paisagem. O resto fica para as abelhas fazerem.

Um desvio até à Lousã vale a pena. Em termos de gastronomia, junto ao Castelo há um restaurante chamado “O Burgo”. Pratos super generosos em quantidade e qualidade. A “Rapsódia” é maravilhosa!



**Curiosidade sobre a N2:  
O ponto médio da EN2 -  
marco 300 - localiza-se no  
Concelho de Góis,  
concretamente na freguesia  
de Alvares. Este marco  
quilométrico foi executado  
de modo diferente,  
apresentando inscrições em  
todas as faces.**

Pedrogão Grande, Sertã, Vila de Rei (o centro geodésico de Portugal) enfim seguimos para Abrantes.

## ABRANTES

Aqui estamos na fronteira entre a Beira e o Alentejo.

Peixes de rio, cabrito, borrego, caça...

Sugestões do turismo de

Abrantes (o site vale a pena visitar, está bem concebido):

“Sopa de couve com feijão; Cabrito guisado ou assado no forno; Entrecosto com migas carvoeiras ou com migas de couve com feijão vermelho e broa de milho; Arroz de lampreia; Açorda de sável; Achigã grelhado; Fritada de Peixe do rio; Ensopado de Enguias ou enguias fritas; Bacalhau assado com migas; Javali estufado; Coelho bravo; Lebre; Pombo bravo estufado; Perdiz ou o Faisão estufado; Açorda de Ovas; Enguias fritas; Bucho (petisco). Os enchidos do concelho são fruto de uma longa tradição e servem como entradas de uma refeição ou simplesmente para petiscar em convívios.

A matança do porco tendo um cariz familiar, tornando-se num ritual que passou por várias gerações é um legado deixado de pais para filhos.”

Esta, uma característica um pouco espalhada por todo o país. Quanto aos doces, como no resto do país, a doçaria é maioritariamente de origem conventual. A origem dos doces Abrantinos estará, sem dúvida nos conventos femininos que existiram na cidade entre os séculos XIV e XVI, nomeadamente no Convento da Graça.

“Os conventos, mais propriamente a cozinha destes, eram verdadeiros laboratórios no que concerne à criação de doces. Especialistas em doces conventuais, o fabrico deste doce (Palha de Abrantes) em particular foi passando de gerações em gerações mas rodeado de muito secretismo, apenas quem vivia no convento podia ter acesso a estas receitas.

Como se sabe as donzelas que não tinham dote para casar, entravam para o convento e com elas

levavam um enxoval determinado pelas freiras do convento, bem como criadas que trabalhavam para servir as meninas e também nas tarefas conventuais. Estas criadas tinham acesso directo e foi este o veículo de propagação para a transmissão do saber fazer deste doce secular.

De acordo com a lenda, os doces de Abrantes são de origem conventual, mais concretamente do antigo Convento da Nossa Senhora da Graça. Conta-se que as mulheres de Rio de Moinhos, lavadeiras da cidade, prestavam alguns serviços às freiras dominicanas deste convento, e ao ganhar a confiança destas, conseguiram obter as receitas das Tigeladas, Broas de Mel e da tão conhecida Palha de Abrantes.

A Palha de Abrantes é uma iguaria constituída por gema de ovo com amêndoa, coberto por fios de ovos ligeiramente tostados no forno bem quente, sendo considerada o símbolo gastronómico da cidade.

Este doce tem origem no excesso de gemas de ovos que sobravam após a engoma da roupa, tarefa na qual eram utilizadas as claras de ovos.

Na doçaria de origem conventual, salientam-se a Palha de Abrantes, as Tigeladas, as Broas de Mel ou dos Santos, a Lampreia de ovos, as Limas, as Castanhas doces e os Mulatos.

## PONTE DE SOR

Continuando para Sul, fomos jantar a Ponte de Sor.

Aqui também é mais um caso em que vale a pena recomendar um restaurante. “Olivença” “Ensopado de Borrego” e “Secretos de Porco Preto com migas de Espargos”. Ambos deliciosos e a conversa com o proprietário foi muito agradável. Continuámos viagem rumo ao Sul, passando pela albufeira e depois pela barragem de Montargil. A temperatura continuou a subir... O Alentejo é conhecido pelos calores quase insuportáveis no Verão à hora de almoço.

.

“

A Palha de Abrantes é uma iguaria constituída por gema de ovo com amêndoa, coberto por fios de ovos ligeiramente tostados no forno bem quente, sendo considerada o símbolo gastronómico da cidade. Este doce tem origem no excesso de gemas de ovos que sobravam após a engoma da roupa, tarefa na qual eram utilizadas as claras de ovos. A tradição popular liga o nome “Palha de Abrantes” à imagem da palha, que vinda do Alentejo passava por Abrantes, importante entreposto fluvial, a caminho dos estábulos de Lisboa. No entanto a palavra “Palha” esteve também associada a algumas Praças do centro histórico, onde outrora se realizava o mercado da palha.”

E agora que ninguém nos ouve...

Aqui segue a receita do convento que foi escrita por uma dessas mulheres, pouco alfabetizada por certo, dado os erros gramaticais tão abundantes no texto... ou talvez uma mistura disso e de Português arcaico.

### PALHA DE ABRANTES

*“Partem-se 34 ovos, tira-se-lhe as claras e as peles. Põe-se 1 kilo de assucar ao lume com uma pouca de agua, e depois de ferver um bom bocado, fazem-se os fios com o funil próprio. No mesmo assucar deitam-se outros 24 ovos bem batidos, mas só 10 claras e deixam-se coser. Ficam assim deitar as sopas que se colocam na travessa por debaixo dos fios.”*

Texto e receita retirados do site de turismo de Abrantes.



Mora, Ciborro, Montemor o Novo (Sim, também temos o Velho mas esse é mais para os lados da Figueira da Foz), Santiago do Escoural, Alcaçovas (A capital do Chocalho)

Alcaçovas também merece uma paragem para visitar.

Quanto a doces... cá vamos nós outra vez para os conventuais.

Aqui, neste caso específico, também palacianos.

Destacam-se: Bolo Real, Bolo Conde de Alcáçovas e Amores de Viana ao qual a minha Avó chamava sopa dourada.

Continuámos para Torrão, Ferreira do Alentejo, Aljustrel ...

A paragem para almoço foi em Castro Verde.

“Sopas de Cação” e “Migas de Espargos do campo com porco preto”, claro.

Até há uma rotunda dedicada ao porco preto.

O nosso plano era apenas uma tábua de queijos e presuntos pois no Alentejo a qualidade é garantida. Mas olhar para a ementa foi o nosso erro. Não resistimos.



Rotunda porco preto - CASTRO VERDE

Ainda não referi o pão alentejano nem o vinho alentejano pois todos sabemos que são maravilhosos e dispensam apresentação. Seguimos sob um sol abrasador e 41 graus, que é quase um inferno, e chegámos ao marco 666. Sim, é mítico e muito fotografado. Cá está ele.



Marco 666 EN2

Agora... rumo ao mar.  
Almodôvar e depois fronteira  
com o Algarve. Adeus Alentejo  
maravilhoso.

O **ALGARVE** foi num pulinho:  
Serra/Barrocal/Costa.

O caminho mais longo  
possível até ao mar estava  
quase completado. Faltava  
apenas o mar.

Então e a gastronomia?

Depois de um solinho na praia  
jantámos num restaurante  
que conheço há mais de 30  
anos.

Vinha a sonhar com um "arroz  
de lingueirão" com "peixe  
frito", um sabor da minha  
infância.

"Restaurante Roque" na ilha  
de Faro. Continua delicioso tal  
como eu me lembrava. O  
proprietário está um pouco  
mais velho, tenho de  
confessar, mas os  
funcionários eficientes.

Mas o Algarve tem uma  
gastronomia riquíssima.

Como entradinhas aconselho  
as cenouras à Algarvia,  
sempre

com muito alho... e quem gosta  
de ostras e amêijoas está no  
paraíso. Sopa de peixe e  
marisco em geral têm qualidade  
garantida.

Cataplana de peixe ou de  
amêijoas, caldeirada de peixe  
(como noutras vilas ou cidades  
piscatórias), bifes de atum com  
molho de tomate ou de  
cebolada, carapaus alimados,  
xerém (amêijoas com papas de  
milho... mesmo bom), lulas  
recheadas à algarvia e  
choquinhos à algarvia, búzios  
com feijão e Sardinhas no  
Verão...

No Algarve come-se peixe.  
Saboreia-se o mar. Nem vou  
falar de carnes aqui. Se bem  
que também as há: Bifes de  
ATUM.

Pronto, também temos o  
franguinho da guia...

”

**Uma frase popular no Algarve  
diz que**

**"o mar comanda a mesa  
e a amendoeira a sobremesa"**



### Doce fino

Com formas que vão desde os peixes e mariscos às flores, frutos, galinhas e pintos, ervilhas, tremoços, cenouras, nabos e tudo aquilo que a imaginação do doceiro seja capaz de moldar. A fama destes doces já ultrapassou as fronteiras portuguesas, sendo muito conhecidos e apreciados pelos estrangeiros que os conhecem como docinhos de marzipan, o que não deixa de ter um fundo de verdade uma vez que esta massa, embora seja conhecida como massa de doce regional ou de morgadinho, é também uma mistura de massapão.

### Morgadinhos

Os morgadinhos, cobertos de açúcar glacé, também são bolos típicos da doçaria regional.

### Morgado

É o mais conhecido doce algarvio. Também com amêndoas como base.

## **Dom Rodrigo**

Da doçaria algarvia faz também parte um outro afamado doce de nome Dom Rodrigo. Terá sido criado em Lagos, espalhando-se rapidamente por todo o Algarve. Amêndoa, fios de ovos e canela são os ingredientes.

A história...

D. Rodrigo António de Noronha e Menezes foi governador do reino do Algarve na segunda metade do século XVIII. A 1 de Abril de 1754, data da chegada de D. Rodrigo ao Algarve, o Alcaide de Lagos fez uma recepção com um grande banquete.

Nessa mesma ocasião, as freiras Carmelitas do Convento do Carmo de Lagos presentearam o governador do Algarve com duas travessas de prata cheias de doces conventuais.

Os doces, criados para a ocasião, foram chamados de D. Rodrigo, em homenagem ao novo governador.

### **CURIOSIDADE:**

Na edição de 2019 da Arte Doce, a principal atracção foi um Dom Rodrigo gigante, com 125,4 Kg, que foi certificado como o maior do mundo por um juiz da associação Guinness World Records. A criação deste doce gigante foi promovida pela autarquia de Lagos e feita por cozinheiras locais ao longo de três dias, nas instalações da Escola EB 2,3 Tecno Pólis de Lagos, tendo sido utilizados 372 ovos inteiros, 2940 gemas, 229 Kg de açúcar, 18 Kg de miolo de amêndoa, 45 l de água e 360 gr de canela.

Os Queijinhos

Também para os Queijinhos é necessária a amêndoa. Neste caso terá de preparar a massa da mesma forma sugerida para os doces regionais, com a diferença de se lhes juntar ovos-moles. Por fim é necessário, apenas, atribuir-lhes a forma de um queijo, a fim de passarem a fazer jus ao nome. Para terminar, passam-se os queijinhos por açúcar granulado, colocando-os numa forma de papel.

Ainda utilizando a amêndoa mas juntando-lhe figos, outro fruto típico da região, fazem-se no Algarve os queijos de Maio,

**Há ainda os morgados de figo, os figos cheios, as estrelas e outros doces.**

Tarte (ou bolo) de Alfarroba  
Mais recente é o uso da alfarroba como substituto de chocolate, sobretudo para os alérgicos a este ingrediente e para os amantes deste fruto. É absolutamente maravilhoso. A melhor que já provei foi de uma casa de chá em Portimão, a “casa da Isabel”.

Também provei uma deliciosa no restaurante “À Babuja” no Alvor (que também recomendo) e pedi para dar os parabéns ao pasteleiro ao que o empregado me responde: Vêm de fora; de Portimão. Ninguém faz como na “casa da Isabel”. Assim conheci esta casa de chá maravilhosa.

Pudim ou bolo de laranja também são comuns.

Aos que vão fazer a N2, boa viagem e bom apetite.

Aos que já a fizeram, fica aqui um pequeno roteiro gastronómico da minha experiência pessoal que pode gerar uma pequena vontade de fazer de novo a N2 com um intuito mais gastronómico. Conhecer a gastronomia de um país também é conhecer a cultura do mesmo e as suas tradições.

Boa estrada.  
Telma Sousa



Video promocional concebido e realizado por  
Maria João Albuquerque

**# LIVE THE DREAM**  
**#EN2**  
**#ROADTRIP**

# INSIDE



## R CARTA DE BOAS-VINDAS

Em representação da comissão organizadora do Congresso Nacional de Informação Turística, anuncio a 6ª edição do CNIT, que se realizará nos dias 11 e 12 de Dezembro.

Contrariamente ao divulgado no congresso que decorreu em Miranda do Douro em 2019, e pelos imprevistos decorrentes da pandemia despoletada pela Covid-19, que são sobejamente conhecidos, o CNIT2020 não decorrerá na cidade do Porto. A comissão organizadora decidiu, no entanto, não cancelar o nosso evento anual, fazendo transitar a sua realização presencial para uma digital, lançando assim o primeiro CNIT por zoom.

O formato do congresso seguirá nos mesmos moldes a que estamos habituados: dois dias dedicados à formação académica e profissional, com intervenções de convidados especialistas em diversas áreas do saber, sendo que este ano tomaremos o nosso café e almoçaremos no conforto das nossas casas. Infelizmente não haverá lugar ao jantar, momento de convívio que nos agrada a todos, mas estamos a estudar outras formas de partilha.

Tendo consciência de que o ano que em breve finda terá sido, para a grande maioria de nós, provavelmente o pior ano de sempre em termos de rendimentos, determinou esta comissão a gratuidade do CNIT2020.

INSCREVAM-SE NO SITE  
WWW.CNITPORTUGAL.COM

O tema do VI CNIT, «Revolução, Mudança e Inovação - Paradigmas de reestruturação e avanço», incorpora a efeméride que escolhemos, comemorar os 200 anos da Revolução Liberal. O tema, contudo, revela-se de uma atualidade desconcertante, à qual não somos alheios, e que não deixará de ser trabalhada nas comunicações do congresso.

Como sempre, estamos cientes e convictos de que os profissionais de informação turística são peças-chave para o sucesso dos programas turísticos, cujo papel não deve ser secundarizado. O país precisa que estes profissionais, altamente qualificados, continuem a dar o seu contributo, fazendo aquilo que melhor sabem fazer, interpretar a cultura portuguesa a quem nos visita, com simpatia e respeito pelo outro. Esse papel tem absolutamente que ser valorizado e reconhecido. Na muito falada, e necessária, a bem da economia do país, retoma do turismo, temos o nosso papel a cumprir. E precisamos de ultrapassar juntos este anno horribilis!

Cristina Leal

**SIGA-NOS**  
**www.cnitportugal.com**

*Join us!*

GLOBE



TROT

TERS

# MALACA

## Atravessar o Mundo para chegar a casa

Por Teresa Lucas

### O LEGADO HISTÓRICO !

Longe do cosmopolitismo de cidades próximas como Kuala Lumpur ( 148km) ou Singapura ( 245Km), capitais marcadas por arquitecturas contemporâneas de forte impacto visual, Malaca ou Melaka é uma cidade quase sem trânsito, um convite a desfrutar da vida com um tempo outro.

Património da Unesco desde 2008 e preservada pela sua arquitectura colonial, a cidade oferece uma mescla única de influencias artísticas, resultado da tolerância religiosa e abertura aos vários povos que aqui se instalaram, para a partir daqui desenvolverem as suas rotas comerciais. !

O estreito de Malaca encontra-se na confluência de dois gigantes, os Oceanos Indico e Pacifico, interligados desde a primeira globalização (1519) com a implementação das primeiras rotas mercantis. O período imperial (1500-1945) e pós-imperial, com diferentes estratégias e centros de poder, ora centradas numa evolução económica de divergência até ao século XIX, mais focada nos interesses Europeus, ora reordenada a partir de meados do século XX para uma economia de desenvolvimento Asiático, marcam o nascimento e estabelecimento de redes de comunidades locais e estrangeiras, que resultaram na construção de culturas miscigenadas com efeito integrador.

Fundada pelo Príncipe Parameswara, último rei do Reino de Singapura e fundador do sultanato de Melaka em 1402, a quem se deve o seu nome, oriundo de uma árvore comum na zona, a *Phyllanthus emblica* ou groselha indiana, árvore sagrada para os hindus que acreditam habitar nela o Deus Vishnu e cujos frutos são afrodisíacos e muito ricos em vitamina C. Parameswara fez de Malaca um grande porto internacional para navios de passagem e estabeleceu ali instalações para depósito e comércio de mercadorias, criando um poderoso sultanato a partir do qual controlava o sul da Península Malaia e grande parte de Sumatra, disseminando o Islão no Arquipélago Malaio.



“

**O nome Malaca é oriundo de uma árvore comum na zona, a *Phyllanthus emblica* ou groselha indiana, árvore sagrada para os hindus que acreditam habitar nela o Deus Vishnu**



Sabemos que Afonso de Albuquerque aportou em Malaca em 1511 e que a administração Portuguesa aqui permaneceu durante 130 anos. Os portugueses estabeleceram-se, em pouco mais de um século, de forma permanente nos três grandes oceanos. A passagem do Cabo Bojador (1434),

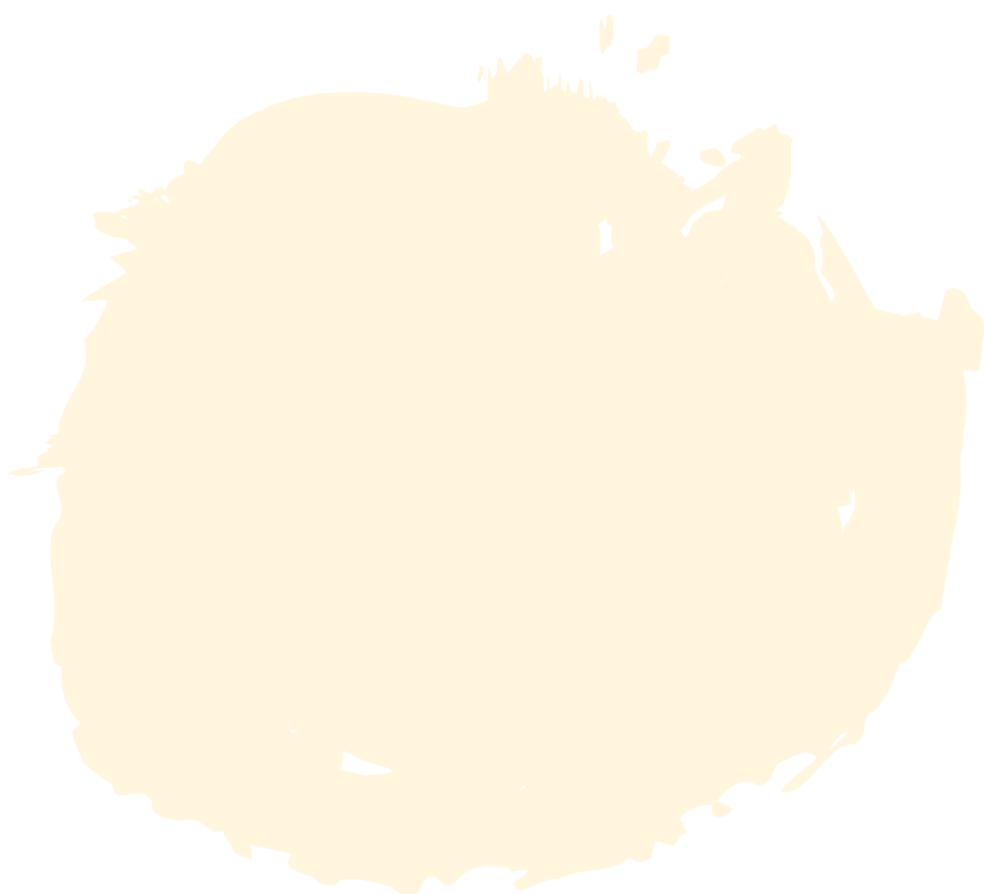
uso generalizado de canhões nas caravelas, inigualada por outros povos que navegavam no Indico, que permite a subjugação de Malaca e a supremacia marítima iniciada e imposta pelos portugueses, relação que desencadeia a um tempo aceitação e recusa. A globalização mercantil promovida pelos portugueses



a produção cartográfica portuguesa e os desenvolvimentos náuticos permitiram a chegada a oriente e um rápido progresso tecnológico. Porém é o desenvolvimento de estruturas de guerra, como o

permite uma troca intensa de produtos à escala Mundial, resultando na mútua assimilação de culturas e de hábitos alimentares. Chegam por esta via à Europa produtos agrícolas asiáticos e à Ásia receitas culinárias portuguesas

Entre 1509 e 1515 Afonso de Albuquerque, na qualidade de segundo governador da Índia, torna-se o grande estratega da construção da presença portuguesa no oriente, que se mantém até à chegada de Holandeses e Ingleses no século XVII. Indicado por D. Manuel I, não sem resistência da corte, consegue o domínio militarizado da presença portuguesa pelo controlo das três fortalezas terrestres que formam o triângulo estratégico do Índico: a entrada no Golfo Pérsico em Ormuz, no Irão (1515), local onde todos os produtos de oriente vinham parar; a passagem pelo estreito de Melaka (1511), a grande porta de entrada no Extremo Oriente para as ilhas Molucas, conhecidas por ilhas das especiarias, para a China e para o Japão; a costa do Malabar, com a conquista de Goa (1510), mais tarde capital administrativa do estado da Índia.



Ficou por conquistar Adan, no Iémen, que permitiria o bloqueio do acesso ao Mar Vermelho. Assim se garantia uma base segura a um comércio global entre Índico e Atlântico.

Portugal não possuía moeda de troca para as especiarias que pretendia comercializar no oriente, tendo de abastecer-se em mercados Europeus (prata, cobre) ou Africanos (ouro). Ainda assim na Feitoria de Antuérpia não se abasteciam produtos suficientes para sustentar o comércio de especiarias. Tornou-se necessário controlar o comércio entre diferentes regiões asiáticas,

por via de relações diplomáticas entre representantes da Pérsia e Etiópia, ou os potentados da Indonésia. No início do século XVI o controlo da navegação e do comércio no oriente era mantido pelos portugueses por ação militar constante, inevitável dado o descontinuo de fortalezas, feitorias e praças. A presença portuguesa no oriente oscilou assim entre a guerra e a diplomacia, entre o comércio pacífico e o corso. As zonas de influência alargavam-se a quase todo o oriente e assumiam as mais diversas formas. Nos casos de Ormuz, Goa e Malaca, apesar de conquistadas, os soberanos locais aceitaram a subjugação em troca de proteção militar. Em Malaca os portugueses deixaram um forte acabado de construir, uma guarnição, barcos de guerra, e um governador civil. E ainda descendentes das autoridades e dos mercadores portugueses.



**A presença portuguesa no oriente oscilou assim entre a guerra e a diplomacia, entre o comércio pacífico e o corso.**

Com a chegada dos holandeses, em 1641 deu-se uma perseguição religiosa à comunidade portuguesa que se viu forçada a refugiar-se na selva, tendo permanecido dispersa até à chegada dos Ingleses em 1805. A comunidade luso-descendente, ainda que não abdicando da sua identidade cultural, estava bem inserida nos costumes locais e dominava a língua malaia. Vendo a importante ligação aos autóctones que a comunidade podia proporcionar, os britânicos incentivam a sua saída da clandestinidade.

Mas foi necessário chegar ao século XX para ver surgir um bairro português que reunisse as comunidades dispersas pelo interior, graças à vontade dos padres Pierre François e Álvaro Coroado.



Entrada bairro português em Malaca

A estes se deve a escolha do local e a drenagem das terras. Instalaram aqui as primeiras três famílias de pescadores que incentivaram a vinda de outras. Resta apenas uma casa desse momento que viu nascer o bairro (1911), a do Padre Martinho Corado. A pesca foi a única actividade da comunidade até à criação de regedores, que fazem a ligação entre a comunidade e o governo local na defesa dos direitos dos seus membros.

Nos anos 40 surge a primeira escola e a uma maior oferta profissional segue-se uma expansão nos anos 60. O governo criou protecção de nacionalidade para os membros da comunidade através de legislação que obriga a que as casas se mantenham dentro da comunidade. A toponímia mantém-se intacta, com ruas de nomes portugueses: Sequeira, Teixeira, Aranja, Eredia.

As primeiras casas eram de madeira com telhados de colmo, elevadas para protecção da humidade e animais.

Hoje são cimentadas, com telhados de zinco e varandas coloniais. Malaca permanece aqui um lugar onde a presença portuguesa se faz sentir de forma inequívoca.

## **PATRIMÓNIO UNESCO!!**

Na praça central de Malaca é predominante a influência holandesa. Exemplo disso é a Stadhuis ou antiga sede administrativa colonial, hoje Museu de História e Etnografia, sendo contíguos os Museus de Literatura e do Governo Democrático. Aqui encontramos a Seri Melaka, impressionante mansão colonial, antiga residência oficial dos Governadores Holandeses e Britânicos, ainda em uso até 1996 pelos ministros locais. Ainda na Town Square um outro vestígio da presença holandesa é a Igreja de Cristo, símbolo icónico da cidade pelo seu vermelho vivo, foi construída para comemorar um século da ocupação da cidade, tendo sido consagrada ao culto Anglicano em 1838.!

Do lado oposto do rio encontra-se a zona mais movimentada da cidade, atravessada pela "Jonker street", num bairro marcado pela mistura de influencias dos três colonizadores em presença. Dos vários templos e mesquitas destacamos o Templo Cheng Hoojn Teng e a mesquita Kampung King. Espreitando os interiores de alguns dos peculiares restaurantes locais, instalados em edifícios tradicionais recuperados, descobrimos pátios interiores de ambiente tranquilo onde podemos deliciar-nos com iguarias malaias, indianas e chinesas, ou até lusas - não se espante se encontrar pasteis de nata.



Jonker Street

por entre as ruas de comércio temos lojas de antiguidades e artesanato, com um florescente design local de inspiração vintage. Seguindo pelas ruas perpendiculares encontramos o bairro residencial de Melaka, marcado pela beleza de antigas casas dos Peranakan, ricos mercadores chineses que aqui se instalaram no século XIX, tendo casado com mulheres locais de famílias abastadas. São conhecidos como os Baba e as Nyonia, expressões que dão nome a uma casa-museu de visita imperdível, permitindo conhecer um exemplo dos ricos interiores destas antigas residências. Se ficar para jantar aproveite para beber um digestivo num dos animados bares ao longo das margens do rio e regresso ao hotel num "rickshaw". Ainda que não seja adepto, estes animados tuk tuk locais vão certamente surpreendê-lo.

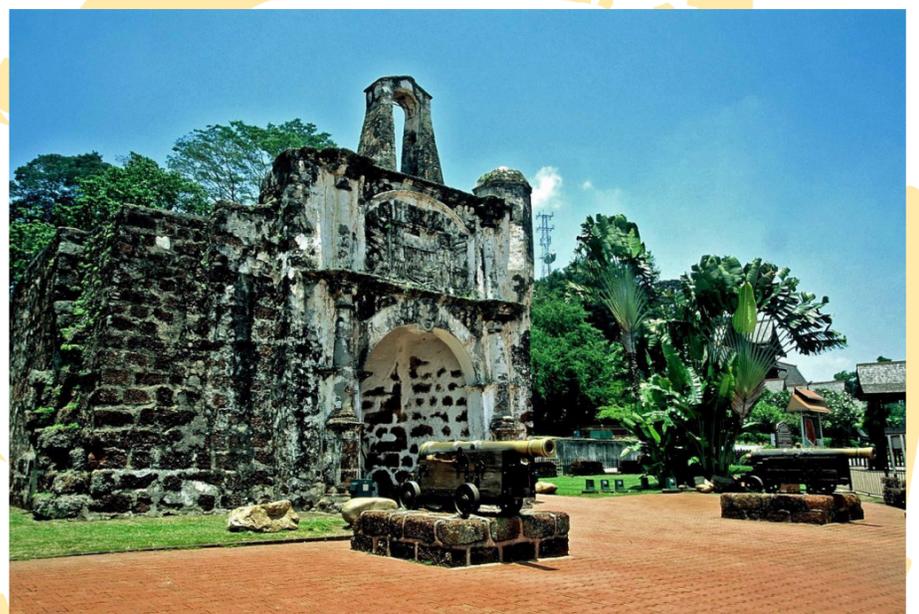


A presença portuguesa no património do centro histórico foi sendo apagada ao longo de séculos de governações posteriores, quer por holandeses quer por britânicos, num processo de transformação e reutilização, ou simplesmente destruída para dar lugar a novas construções. O que resta deste património construído durante a administração portuguesa está em ruínas, ainda que de forte valor simbólico.

No sopé da colina de S. Paulo encontramos a Porta de Santiago, único vestígio das quatro entradas na Fortaleza de Malaca, «a Famosa», mandada construir por Afonso de Albuquerque após a sua chegada e que ocupava todo o espaço estratégico da colina.

Posteriormente foi reutilizada pelos holandeses no século XVII, daí a presença

do Brasão da Companhia das Índias Orientais no arco agora isolado das antigas muralhas. Estas muralhas, com 3 metros de espessura, foram demolidas pelos Britânicos em 1807 que temiam uma ocupação francesa da cidade.



Porta de Santiago

Foi graças a uma intervenção de Sir Stamford Raffles, homem de estado britânico e fundador da Singapura moderna, que se salvou este vestígio da completa destruição desta antiga fortaleza. Subindo ao topo da colina encontramos a Igreja de São Paulo, antiga Igreja de Nossa Senhora do Monte ou da Anunciada, mandada construir pelo capitão português Duarte Coelho, em 1512.

Posteriormente, os holandeses ergueram uma torre em frente da igreja, a partir de então dedicada a São Paulo. Abandonada pouco após a sua construção encontra-se em ruínas, guardando no seu interior a seu aberto lápides dos túmulos de soldados portugueses e holandeses com curiosas inscrições em latim, português e neerlandês. ! Foi aqui que estiveram sepultados os restos mortais de São Francisco Xavier, antes de serem trasladados para Goa. No exterior encontramos a sua estátua. Co-fundador dos Jesuítas no século XVI, ordem que representa o expoente da intelectualidade e da hegemonia cultural e universitária na Europa

da contra reforma, desenvolveu no oriente um novo estilo como missionário, estudando e adoptando a língua e costumes locais, discutindo questões espirituais com padres hindus. Outro dos marcos da presença portuguesa é o original Museu Marítimo de Malaca, instalado numa réplica da nau portuguesa Flor de la Mar. A embarcação original foi construída em Lisboa em 1502 e ao longo de nove anos participou em vários acontecimentos marcantes no oceano Índico. O seu fim levou-nos a outra viagem pela história:



## OUTRA VIAGEM PELA HISTÓRIA

Os portugueses tiveram de fortalecer a sua presença armada para fazer face ao inimigo Turco e Egípcio, pagos pelos mercadores venezianos para se instalarem entre Cochim e Calecut.

Os árabes tinham rota para escoamento de especiarias e outros produtos a partir do porto de Ormuz, daí em caravanas de camelos por terra até à costa oriental do Mar Negro, de onde seguiam em barcos Turcos para Istanbul, sendo posteriormente vendidas aos venezianos. Os líderes da maioria hindu de Goa pedem a Afonso de Albuquerque para intervir junto deles na defesa contra os árabes, tendo os portugueses saído Vencedores.

Os mercadores muçulmanos expulsos de Calecut juntam-se a outros em Malaca, formando o último bastião de presença na Ásia. À chegada da frota de Albuquerque a Malaca muitos mercadores fogem por temerem

a sua reputação e o sultão de Malaca propõe negociações de paz.

A maioria da população hindu, confiando nos portugueses como aliados e protetores, apoiou Albuquerque denunciando o plano do sultão para prolongar as negociações até ao período de monções e posteriormente atacar e afundar os navios portugueses em plena tempestade.

“

**À chegada da frota de Albuquerque a Malaca muitos mercadores fogem por temerem a sua reputação e o sultão de Malaca propõe negociações de paz.**



Albuquerque planeou o bombardeamento da cidade e os seus soldados incendiaram os edifícios ao longo do porto, entrando numa cidade incapaz de oferecer resistência. O sultão e o príncipe herdeiro foram forçados a render-se após uma última investida montados em elefantes de guerra. Aos hindus que conduziram os portugueses pela cidade foram oferecidas bandeiras portuguesas para imunidade na pilhagem, que durou até ao dia seguinte. No seu regresso da Índia Afonso de Albuquerque mandou carregar a Flor do Mar com o espólio resultante da pilhagem de Malaca para oferta ao rei D Manuel I. A carga excessiva incluía, entre inúmeras outras riquezas, duas réplicas de elefantes bebés em tamanho real feitos de prata maciça embutida com pedras preciosas, quatro estátuas de leões de ouro, perfumes raros e o trono de Malaca incrustado de

pedras. A frota largou o estreito tão carregada que ao passar ao largo de Sumatra se afundou numa pequena tempestade, Albuquerque e a tripulação foram salvos e recolhidos por outros navios. Em 1992 a Sotheby's calculou o valor do tesouro em 2,5 mil milhões de dólares. Daí as tensões entre a Malásia, que integra Malaca como capital de província e a Indonésia, que integra Sumatra, pelos direitos do tesouro afundado. Em 2014 e segundo relatos locais, alguns "drones" subaquáticos terão avistado a embarcação no mar de Java, na Indonésia. !

## **A PRESENÇA PORTUGUESA HOJE**

A sensação de atravessar o mundo para reencontrar um pouco da alma lusa orgulhosamente preservada nas memórias das famílias dos nossos descendentes malaios é comovente. Os Portugueses continuam a ser muito considerados em Malaca. O seu bairro, Portuguese Settlement ou Kampung Portugis, de visita

obrigatória, foi considerado Património da Humanidade desde 2008 pela Unesco. Constitui uma área de 12 quilómetros quadrados, ocupado por 118 casas habitadas por cerca de 1300 portugueses, descendentes directos dos navegadores, escravos, portugueses de Goa, de África do Sul, de Macau ou de Moçambique, de mercenários.

Vivem num pedaço de terra frente ao mar que viu chegarem as primeiras naus portuguesas. Aqui festeja-se o "San Pedro", não fôra este protector dos pescadores. As festas atraem gentes locais e estrangeiros, são das mais animadas no país e batem recordes no turismo nacional nessas datas, num país de maioria muçulmana, mas também hindu e budista. Ouvem-se guitarras, cavaquinhos, pífaros e bombos, há arraiais e ranchos folclóricos, comes e bebes com cheirinho a Lisboa.

Mas o ponto alto da festa é a benção dos barcos de pesca, decorados para o evento, acompanhados por todos numa procissão que começa na "Famosa" e termina no Kampung".



O "Sanjuang" festeja-se de véspera, a 23 de Junho, com direito a altar decorado. Aqui enfeitam-se as ruas para celebrar o Natal em família, festejam-se o "Intrudu" e a Quaresma, relembra-se o Dia de Portugal. As casas estão protegidas por imagens de Nossa Senhora ou um Cristo na Cruz ou ambos. Os descendentes lusos são muito orgulhosos da sua origem e partilham a sua cultura de pais para filhos desde há meio milénio, mesmo se na grande maioria das vezes nunca tenham pisado solo nacional.



A língua, o crioulo de Malaca ou papiá kristang - língua de cristão - é ainda falada por cerca de 16 mil pessoas, entre as gerações mais velhas da Malásia e de Singapura, língua franca no bairro português e última variedade de crioulo remanescente no Sudoeste Asiático. Por ser um dialecto de tradição oral, que ninguém sabe ler ou escrever, a gramática e os aspectos formais da língua foram sofrendo alterações que a afastaram da norma dos séculos XV e XVI e a mesclaram de influências várias. Tendo para mais sido língua secreta e proibida durante o período de clandestinidade, sob ocupação holandesa. Houve uma tentativa do Instituto Camões para iniciar aulas livres de ensino oficial do português, inserido no projecto "Povos Cruzados". Recentemente foi criado um dicionário kristang-malaio-inglês, resultado de um trabalho comunitário de recolha e registo de palavras pouco usadas ou quase esquecidas junto da população mais velha e

que serve de base de estudo aos mais jovens.

Expressões como "muita merseh" em vez de obrigado, "pedra friu" em vez de gelo, pintura em vez de fotografia, ou "cavalu di ferru" em vez de bicicleta foram assim preservadas do esquecimento. Em toda a Malásia, cerca de duzentas palavras tiveram origem no português e foram registadas pela Unesco enquanto legado luso.

**Falamos de palavras como**  
**sekolah - escola,**  
**sepatu - sapato,**  
**meja - mesa,**  
**limau - limão,**  
**mentega - manteiga,**  
**gagarpu - garfo,**  
**roda - roda,**  
**bendera - bandeira,**  
**peluru - pelouro,**  
**jendela - janela.**

Os costumes, as tradições e as práticas religiosas, transmitidas oralmente ao longo de séculos, resultam numa recriação da ideia de ser português,

No bairro piscatório, entre a marginal virada para o agora abandonado porto de pesca e a praça portuguesa no coração do bairro, encontramos os Restaurantes que preservam pratos de gastronomia portuguesa deliciosamente assimilada e mesclada com os sabores locais. Podemos comer um “caldu pecador” ao som de um fado de Coimbra no Restaurante “Papa Joe’s” e conversar com o já internacionalmente conhecido Sr Manuel Bosco, ou ver um grupo de jovens dançar o vira do Minho frente ao Restoran Lisbon do Sr Edward Rodrigues. Podemos também conhecer o Museu Português acompanhados pelo seu curador, o Sr Edgar Overee e ouvir as histórias ancestrais que tem para contar. Manter vivo a passado de ligação a Portugal e apoiar esta comunidade de luso-descendentes é tarefa que tem envolvido várias instituições de ambos os lados do mundo. Luísa Timóteo, Presidente da ONG Associação Coração em Malaca é uma grande



”

**ver um grupo de jovens dançar o vira do Minho frente ao Restoran Lisbon**

dinamizadora da manutenção da identidade dos portugueses de Malaca. Cátia Candeias é sócia fundadora da Associação Cultural Korsang di Malaca (coração de Malaca), criadora do Jornal Pápia Português, publicação trilingue disponível em [malaca-portugal.blogspot.com](http://malaca-portugal.blogspot.com),

sendo ainda coordenadora do projecto «Povos Cruzados - Futuros Possíveis no Bairro Português de Malaca», direccionado para o levantamento do património português em Malaca, valor humano, identidade cultural e sentimento de comunidade. Destaca-se ainda um centro da AMI, fundado em 2016 para dar apoio a cerca de mil moradores do bairro. A Fundação Gulbenkian ofereceu uma biblioteca à comunidade e existe uma cooperação com o Instituto Camões para

aumentar e requalificar o Museu Português existente. Existe um esforço contínuo para preservar o lugar. A comunidade procura neste momento um investidor português para o edifício em ruínas do antigo hotel Lisboa, onde entre outras ideias se poderiam abrir lojas com produtos portugueses ou uma escola de cultura portuguesa. Interessado em participar na preservação da nossa presença em Malaca? Como diria um dos nossos descendentes,

**«Ungua dia tudu genti podi sabeh ki nos teng bida naki, tudu genti beng bisita kum nus jah bota nomi nisti buku»**

**(Para que um dia todas as pessoas saibam que nós existimos e que nos visitem).**



**#MIND TRAVEL**  
**#MALACA**  
**#IMPERDÍVEL**

# VINO



# GRA

# FIA

# as castas

**Por Paula Thomas**

Quer a Organização Internacional do Vinho (OIV) na sua conferência de imprensa de Abril de 2020, quer o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) com estatísticas divulgadas em Dezembro de 2019, apresentaram dados relevantes sobre o setor vitivinícola português no panorama mundial e no mercado nacional. de entre as

350 castas aproximadamente autorizadas em Portugal, as mais plantadas são a Tinta Roriz seguida pela Touriga Franca e pela Touriga Nacional. Na quarta posição surge a primeira casta branca, a muito aromática Fernão Pires. A Tinta Roriz, também designada Aragonês ou Tempranillo, é a mais plantada mundialmente vindo atrás da Cabernet Sauvignon e da Merlot.

Nas brancas lidera a Airén e só depois a Chardonnay.



Se quisermos memorizar apenas algumas das nossas castas, mencionemos três e principal região vitivinícola onde se encontra: Alvarinho (Vinho Verde), Arinto (Lisboa), Encruzado (Dão) para as brancas; Baga (Bairrada), Tinta Roriz (Douro), e Touriga Nacional (Dão) para as tintas. Se tivermos curiosidade em perceber as castas internacionais, a escolha recai nos vinhos tintos do Douro com Touriga Nacional

cujo perfil se assemelha à Cabernet Sauvignon, e nos vinhos brancos optamos para o branco do Vinho Verde para nos aproximarmos da Riesling. Em 2019, a área de vinha em Portugal correspondia a 195.000 hectares ocupando o 9º lugar no mundo. As três primeiras posições eram ocupadas pela Espanha, China e França.

Apresenta-se como o 11º produtor mundial de vinho.



E os Portugueses são os que mais vinho bebem no mundo: 56 litros por pessoa por ano!

Como muito do vinho produzido é exportado temos de importar para nosso próprio consumo interno.

Quanto a vendas, o vinho mais bebido é claramente o tinto com 58% seguindo-se o branco com 39% e por fim o rosé com apenas 3%. É interessante notar que o Alentejo possui a quota de mercado mais alta em termos de volume e de valor vendendo vinho regional a 76% ao passo que o Douro tem uma quota de mercado de menos de metade mas o que vende é vinho certificado DOC a 94%.

Como muito do vinho produzido é exportado temos de importar para nosso próprio consumo interno.

”

**Que os nossos vinhos são bons já é um segredo de polichinelo.**

Os vinhos portugueses são ainda um património desconhecido por alguns de nós. Vale a pena descobrir a sua autenticidade. Aceite o desafio de conhecer as suas castas. Que os nossos vinhos são bons já é um segredo de polichinelo.



CASA É ONDE  
PENDURO

O MEU

CHAPÉU

**CHAMO-ME  
ESTHER BETSIE GAST**

**E PENDURO O MEU CHAPÉU  
EM PORTUGAL HÁ  
MUITO TEMPO**

Resolvi trazer-vos esta história por se tratar de um alternar entre luz e trevas, a prova de que há sempre um raio de luz no final de uma noite escura. Uma história que tem um final feliz... em Portugal!

Nasci em 1920 no seio de uma família holandesa de origem judaica.

Durante a guerra, após um dos meus irmãos ter sido aprisionado pelos alemães, fugi para Inglaterra onde me empreguei na BBC onde tentei, todos os dias da minha vida, contribuir para o esforço de guerra.

Todas as manhãs, ao acordar numa Londres sob bombardeamento constante, apalpava os braços e as pernas para certificar-me de que o meu corpo continuava intacto.

Aí conheci um jovem holandês com quem casei passados alguns meses de namoro, longe da família e amigos, num isolamento em tudo semelhante aquele que vivemos hoje.

Foi ao som os bombardeamentos que nasceu a minha primeira filha. Prematura, de oito meses, tudo parecia indicar que não iria sobreviver.

A conselho de um especialista, deixava-a, todo o dia, dentro do carrinho, exposta às intemperies londrinas, num verdadeiro e derradeiro teste à sua capacidade de sobrevivência. Anos mais tarde, o pediatra confidenciou-me que não pensara realmente que a experiência seria bem sucedida, mas que fora a única ideia que lhe ocorrera naquele contexto.

O que é certo é que a minha filha não só sobreviveu, mas se tornou num bebé robusto e saudável, naquela resiliência tão própria das crianças.

Mas o casamento... esse não sobreviveu. Separei-me do meu primeiro marido que, no final da guerra, tinha ido instalar-se na Beira e, no intuito de legalizar a separação, dirigi-me, com a minha filha, a Moçambique.

No barco onde seguíamos viajava também um par de solteirões muito cobiçados pelas raparigas casadoiras de Lourenço Marques...

...um médico e um veterinário. Rapidamente me apercebi que o segundo não tirava os olhos de mim em todas as ocasiões em que os nossos caminhos se cruzavam. A situação divertia-me até que, em alto mar, a cerca de meio caminho, a minha filha ficou doente e, na sequência do meu pedido de ajuda, apresenta-se no meu camarote nada mais nada menos que... o veterinário!

Fiquei num estado de fúria sem precedentes e fiz questão em transmitir-lho sem demora e sem complacência!

Eu sabia que não era comum uma jovem senhora viajar sozinha, e que não podia furtar-me aos seus olhares, mas considerei o facto de a minha filha ser tratada por um veterinário um verdadeiro ultrage! Acontece que estava enganada, e aquele que viria a ser o meu segundo marido era afinal...o médico.

Chegados a Moçambique, e uma vez resolvido o divórcio, senti-me livre para aceitar os seus insistentes convites e assim se iniciou um período de liberdade incomparável.

Dividíamos o nosso tempo entre pescarias, longos passeios pelas redondezas de Lourenço Marques e até conseguia, ainda que por momentos, libertar-me dos fantasmas que me acompanhavam desde a Guerra, nas aulas de voo que antecederam o brevet.

”

**Eu sabia que não era comum uma jovem senhora viajar sozinha, e que não podia furtar-me aos seus olhares , mas considerei o facto de a minha filha ser tratada por um veterinário um verdadeiro ultrage!**



Mas o tema que havia dominado as conversas no início da nossa relação, o casamento, e que eu tinha afastado por achar demasiado precoce, parecia ter abandonado o espírito do jovem médico.

Num derradeiro esforço para trazer de regresso o mesmo pedido que eu própria tinha recusado liminarmente, traduzi-lhe "livremente" uma carta da minha mãe, em que esta me pedia notícias da neta a da vida em Moçambique, e contei-lhe com grande "pesar", que a família me instava a regressar a casa, que achavam inaceitável que uma jovem mulher solteira com uma filha estivesse tão longe da família e que rapidamente deveria voltar a casar-me com um jovem holandês.

Nunca tal discurso passaria pela cabeça da minha mãe, mas por vezes, os fins justificam os meios...

É claro que este apelo foi irresistível e, logo ali, ressurgiu o pedido.



A chegada a Moçambique



Anos 50

Após o casamento, em Londres, regressámos a Moçambique, onde nasceu a minha segunda filha, também ela prematura, e que acabou por falecer com poucas semanas, por ironia do destino, vítima da doença que o meu marido combatia.

Mais uma vez a sombra se instalou na minha vida e mais uma vez o destino se encarregou de afastar as nuvens com o nascimento do meu terceiro filho a quem dei o nome do meu poeta português predileto: Antero de Quental.

Nos anos sessenta demos por terminada a nossa estadia em Moçambique e assim cheguei a Lisboa.

Descobri um país sombrio de gente luminosa. Um povo generoso e humilde que numa atitude de total tolerância em relação aos meus constantes atropelos gramaticais, me aceitava e tentava compreender e aceitar o enorme fosso civilizacional que separava a Holanda do pós Guerra e o Portugal de Salazar.

Eu, sedenta de vida, demasiado consciente de que cada dia poderia ser o último e um Portugal algo cinzento, a rebentar de felicidade adiada. Mas um Portugal onde a vida corria, à semelhança do povo que o habita, de forma tranquila e onde, embalada pelo doce fluir dos dias, os fantasmas da Guerra foram ficando progressivamente mais longínquos e as memórias deixaram de atormentar-me. Num país em que se instalara a desconfiança, em que os comentários se faziam em voz baixa, acompanhados de olhares em redor em busca de ouvidos indiscretos, sempre me foi dada a liberdade de ser diferente e diria mesmo que essa diferença sempre foi celebrada por todos aqueles com que me cruzei.

Assisti ao 25 de Abril e testemunhei, com júbilo, as movimentações na escada social, outrora impossíveis.



Foto: Mário de Oliveira [195-] | Arquivo Municipal de Lisboa

Na década que se seguiu assisti ao renascer de um país e de uma liberdade de que o povo soube disfrutar de forma serena.

Abandonei Lisboa e instalei-me em Sintra, pequena vila adormecida, saída de um conto de fadas.

Adorava as manhãs de nevoeiro seguidas de tardes solarengas, a vegetação exuberante e a "patine" dos edifícios.

Mas, sempre que alguém me perguntava se Sintra era um bom local para viver, retorquia sem exceção:

- Péssimo. Muita humidade, muito frio. Muito nevoeiro. Estou mesmo a pensar mudar brevemente.

A minha neta, com toda a sua inocência e surpresa espelhada no rosto, retorquia:

-Mas a avó adora Sintra!

-Shhh! queres que toda a gente saiba e que o preço do imobiliário suba? Quando a minha neta, já nascida em

Portugal, ousava queixar-se da sua vida, respondia-lhe:

-Tens de agradecer, todos os dias da tua vida, por morares num país onde existe a liberdade de ser diferente, um país em paz.

Um país onde o sol brilha e te aquece o coração e onde não tens de te certificar, todas as manhãs, de que continuas viva!

E sei que ela continua a fazê-lo.

Mesmo hoje! Sobretudo hoje! Se escolhi contar esta história na primeira pessoa foi porque a sei de cor e a trago no coração desde sempre.

Obrigada avó, por ter escolhido este cantinho! Nunca me esqueci de agradecer e faço parte de um grupo de pessoas que tentam mostrá-lo a todos quantos nos visitam com paixão.

Mas tenho uma notícia para lhe dar: o seu segredo foi descoberto! O Mundo inteiro descobriu, não só que Portugal é um país extraordinário, mas que Sintra é um paraíso!

Quanto ao preço do imobiliário... esse já subiu há muito tempo!

A tua neta

*Maria João*

# FARMÁCI

---

A

“Hope” is the thing with  
feathers -That perches in  
the soul -  
And sings the tune  
without the words -  
And never stops - at all -

EMILY DICKINSON

RESILIENT



Conceção e edição  
Cristina Leal  
Maria João Albuquerque