

HONG



KONG



EMACAU

Ex-colônias de Inglaterra e Portugal, as duas regiões administrativas especiais da China combinam as luzes asiáticas com o passado europeu

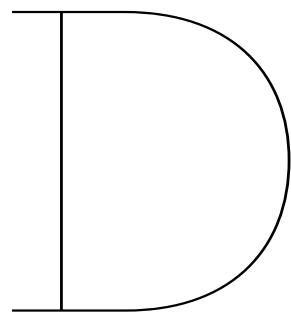
TEXTO / ALMIR DE FREITAS ARTE / ANA CLAUDIA CRISPIM



FOTOS: © 1 DAVID NOBLE/ALAMY/GLOW IMAGES, © 2 VICTOR FRAILE/GETTY IMAGES, © 3 EURASIA/ROBERTHARDING/GETTY IMAGES, © 4 THANK YOU FOR CHOOSING MY WORK/GETTY IMAGES, © 5 IMAGE BROKE/ALAMY, © 6 STUART DEE/GETTY IMAGES, © 7 LUCAS VALLECI/LOSKEYSTONE, © 8 BERKHA HOFFMANN/ALAMY/GLOW IMAGES, © 9 YANG LIU/GETTY IMAGES, © 10 TULLAND BRUNO/ANDRÉ GETTY IMAGES, © 11 CHINAFACE/ISTOCK

©11

O barquinho vai no Victoria Harbour, a tardinha cai em Hong Kong



a janela vê-se a sombra do avião contornando em meia-lua a ilha principal e a porção continental de Hong Kong. Se é possível falar em “primeira impressão” em uma época em que o viajante pode antecipar sua jornada

nos googles da vida, a terra dos pais de Bruce Lee parece ser o que, em grande parte, de fato é: um populoso entreposto comercial no extremo do mundo, com um imenso porto pontilhado de contêineres coloridos como peças de Lego e espigões à margem de uma baía apinhada de petroleiros, cargueiros, barças de todos os tamanhos e fins. Ex-colônia inglesa, Hong Kong voltou, em 1997, para o governo de Pequim com o status de Região Administrativa Especial, o que lhe garante algumas regalias democráticas. Caso semelhante é o da vizinha Macau, um sempre surpreendente pedaço de Portugal na paisagem do Mar da China.

Do céu sobre Hong Kong, o espetáculo termina no aeroporto de Chek Lap Kok, erguido em um aterro anexo à verdinha Lantau, parte do arquipélago que reúne mais de 250 ilhas e ilhotas. Se o viajante, como eu, vem da China continental, desembarca em outro país: é preciso passar por uma nova alfândega e uma imigração (que, ao contrário da China, dispensa visto aos brasileiros). Mudam ainda o idioma (cantonês), a moeda (dólar de Hong Kong) e as finanças do turista.

À diferença das grandes cidades chinesas, serviços como restaurantes, hotéis e transporte são caros por aqui. Para quem não passa sem compras, em compensação, é como adentrar o pa-

raíso: porto livre, isento de pesados impostos de importação, Hong Kong é como um imenso free shop a céu aberto, principalmente para eletrônicos. Legítimos, não falsificados.

BAÍAS E QUEBRADAS

A ilha que dá nome à região toda é a mais antiga, centro financeiro e dos negócios portuários. Agitada, lotada de gente, é um núcleo urbano de camadas de riqueza e de história embaralhadas: torres de aço e vidro disputam o exíguo espaço com edifícios residenciais gigantes. Nesse miolo, vão sobrevivendo prédios antigos, cheios de fios enroscados e quase tombando de aparelhos de ar-condicionado pendurados. Uma marca de um dos lugares mais densamente povoados do mundo, em que o preço do metro quadrado é uma pequena fortuna.

Apesar de quase nada ter restado da arquitetura colonial, o passado britânico é visível em toda parte – da mão inglesa para os carros ao hábito de tomar chá preto com leite. Um dos muitos lugares batizados em homenagem à sua majestade da época, o Victoria Peak é um dos sight views mais populares entre os turistas. Do alto dos seus mais de 500 metros de altura, aonde se chega de carro ou a bordo do íngreme Peak Tram, o pico é um oásis no aglomerado urbano, reunindo bosques, jardins bem cuidados, trilhas e represa. Oferece também a oportunidade de enquadrar, magnificamente, os arranha-céus do Central, bairro-sede de bancos e grandes empresas, e os da ponta da Península de Kwoon, do outro lado da baía, a Victoria Harbour.

Pelos demais portos, baías e quebradas, os roteiros incluem visitas à Causeway Bay, tomada de lojas e gente, à Repulse Bay, um agradável balneário. Ali, de frente para o mar, fica o curioso templo taoísta Kwun Yam, em homenagem a Guanyin, deusa da misericórdia. Em torno, como um parque de diversões supersticioso, espalham-se estátuas de deidades multicoloridas, todas prontas para atender aos pedidos dos chineses atrás de dinheiro, saúde, filhos, segurança para os pescadores etc. O conjunto é completado pela pequena Ponte da Longevidade. Quem a cruza, dizem, ganha três dias de vida.

Não muito longe fica Aberdeen, antigo porto onde moram os tankas, subgrupo étnico do sul da China que tradicionalmente vive da pesca e mora nas próprias embarcações. Nessa espécie de cidade flutuante, que reúne cerca de 6 mil pessoas, ficam restaurantes como o imenso Jumbo, instalado num casco de navio. À noite, suas luzes espetaculosas iluminam o porto.

MODERNIDADE RETRÔ

No fim do dia, a boa é rumar para Kwloon, que abriga hotéis de luxo, restaurantes, mercados de rua e shopping centers. Entre eles está



1 Encare o açougueiro e suas carnes na noite da cidade 2 A cor algo retrô dos táxis, quase todos eles Toyota, e todos eles trafegando pela direita 3 O edifício do International Finance Centre em meio aos prédios velhos no Centro 4 O Pequeno Buda ao pé da Ponte da Longevidade, em Repulse Bay 5 Todas as cores das lâmpadas de néon 6 Barraca de frutas em Kowloon 7 O shopping-barco Whampoa em meio às torres do Whampoa Garden, espécie de bairro privado de Hong Kong

FOTOS: ©1 DIVULGAÇÃO, ©2 IMAGEBROKER/ALAMY, ©3 THANK YOU FOR CHOOSING MY WORK/GETTY IMAGES, ©4 KATJA HOFFMANN/ALAMY/ALAMY/ALAMY, ©5 DAVID NOBLE/ALAMY/ALAMY, ©6 VICTOR RALE/GETTY IMAGES

Whampoa, um centro comercial abrigado num edifício em forma de navio. Fica no meio de uma espécie de bairro privado, o Whampoa Garden, um condomínio gigante formado por 88 torres, a maioria de uso residencial.

Para ir da Ilha de Hong Kong para Kwloon, basta pegar o metrô ou, melhor, uma das balsas verde-vintage da Star Ferry. Ao lado do píer de Tsim Sha Tsui fica a antiga Torre do Relógio, onde começa a Avenida das Estrelas – calçada da fama para artistas do cinema local, como Wong Kar-Wai,

Jet Li e (claro) Bruce Lee, que ganhou até estátua. Por ali, nas redondezas do Hong Kong Cultural Centre e do domo do Space Museum, espere até as 20 horas – é quando começam os 12 minutos da *Symphony of Lights*, em que o Bank of China, o HSBC e mais cerca de 40 edifícios modernos do outro lado da baía fazem uma coreografia de luzes coloridas. Melhor ainda quando o cenário é completado com um barco tradicional chinês – o junco –, navegando com suas velas vermelhas pelo Victoria Harbour. E é à noite, de

fato, que a atmosfera genuinamente asiática desce sobre Hong Kong.

As camadas de tempo que mesclam a paisagem urbana se manifestam também nessa hora, num jogo de tonalidades entre o moderno e o retrô. Como nos feéricos letreiros de néon refletidos no vermelho-bordô dos táxis e do verde-vintage (aqui também) dos ônibus compactos como jardineiras. Na hora do rush, os honcongueses fazem longas filas nos pontos para voltar para casa; outros abarrotam os muitos restaurantes e bares ou seguem pa-

ra uma das portinhas que oferecem o tradicional serviço de massagem nos pés. No meio do tráfego pesado, cruzando faixas de pedestres em que os semáforos soam uma matraca quando o sinal abre, açougues e bancas de frutas exibem a mercadoria sob fracas lâmpadas fluorescentes.

Está longe a hora de dormir. Na Temple Street, acontece o famoso mercado noturno, onde se pode pechinchar por mil bugigangas até a madrugada. Afinal, e apesar de tantas diferenças, ainda estamos entre chineses.



O exibido Jumbo, o maior restaurante flutuante do mundo, em Aberdeen

FOTO: BOB KRISTY/GETTY IMAGES

A-MA-GAO

Após uma hora de barco, 60 quilômetros a leste, a bússola cultural do viajante vira do avesso. Não muito depois de Pedro Álvares Cabral fundear a nau Capitânia em Porto Seguro, comerciantes e jesuítas portugueses chegaram a A-Ma-Gao – em cantonês, “Baía de Amá”, referência ao Templo de A-Má, deusa do céu, ali construído. Na dicção lusitana, o lugar acabou virando Macau.

Mais uma vez, é preciso apresentar o passaporte para ingressar nessa outra Região Administrativa da China. Foram 450 anos de ocupação portuguesa, que se refletem nas placas públicas bilíngues – em português e cantonês –, na gastronomia que funde as cozinhas lusitana e chinesa e, ao contrário de Hong Kong, numa arquitetura colonial persistente. Em alguns lugares, é como estar em Lisboa; em outros, em Paraty ou Ouro Preto.

Perto do píer fica uma das atrações mais visitadas – as ruínas de São Paulo. Da Igreja Madre de Deus, erguida no século 16, resta apenas a fachada barroca, de granito, imponente no alto de uma extensa escadaria. Anexo, fica o Museu de Macau e a Fortaleza do Monte, com seus canhões apontados para o mar que trazia piratas e invasores holandeses de olho no valioso entreposto comercial.

A próxima parada é o movimentado Largo do Senado, na Sé. O calçadão, feito de familiares pedras portuguesas brancas e pretas, abriga prédios históricos como a Santa Casa de Misericórdia e a sede dos Correios, além de lojas chiques e escritórios da administração pública. Em muitos imóveis, a típica azulejaria lusitana.

Organizado, o largo contrasta com as ruas próximas, onde a bagunça vista em Hong Kong dá o ar da graça – nos prédios antigos com varandas inteiramente gradeadas, nos fios de ar-condicionado emaranhados e, aqui, em uma profusão de scooters estacionadas nos becos. China também, afinal.

Para completar o mix cultural da paisagem, adicione uma extravagante pitada de Las Vegas. Pequena, com cerca de 600 mil habitantes, Macau tem uma economia que depende quase que inteiramente do turismo e dos seus famosos cassinos, os únicos em toda a China. Parte dos cafonérrimos complexos hoteleiros dedicados à jogatina se concentra perto da Baía da Praia Grande, onde está o tradicional Lisboa e – impossível de ser ignorado – o Grand Lisboa, projetado na forma de uma flor de lótus estilizada. É o maior prédio local, com 258 metros de altura. Mas perde nesse quesito para a Torre de Macau, cartão-postal megalômano com 338 metros, do lado oposto da baía. Ali fica o spot de bungee jump comercial mais perto do céu, a 233 metros. O preço também é estratosférico: coisa de 420 dólares.

PASTEL DE NATA

Em que pese a visível herança colonial, é difícil encontrar moradores que falem português, hoje uma língua em extinção em Macau. Mas resta mais que arquitetura e ruínas para o macauense se sentir próximo da gente lusitana. Em especial, na gastronomia, síntese do período áureo da expansão ultramarina portuguesa, do Oriente ao Ocidente. Nos restaurantes, acha-se bacalhau mergulhado em



A cafonagem arquitetônica dos cassinos em Macau desafia a tradição

azeite, arroz de pato e pratos temperados com curry picante de Goa. Existe até uma versão local da feijoada, feita com feijões-brancos ou vermelhos.

Mas os chineses, locais e de fora, não resistem mesmo é aos doces. Em padarias como a Koi Kei se acabam com os biscoitos de amêndoa e nozes, doces de caju e de coco, pés-de-moleque e os imbatíveis pastéis de nata, na região chamados egg tart. Tudo saboreado, preferencialmente, com um cafezinho, bebida que só em Macau é capaz de rivalizar com o chá na China.

É possível conhecer quase toda Macau em um bate e volta desde Hong Kong – inclusive gastar seus

tostões nos cassinos, que funcionam 24 horas. Mas, se a ideia for experimentar o clima da principal atração turística local, melhor passar uma noite para conferir a pirotecnia e o show de luzes dos hotéis-cassino. No Istmo de Cotai, entre as ilhas de Taipa e Coloane, fica, por exemplo, a filial do The Venetian, da Las Vegas Sands, rodeado de sete resorts – é o maior cassino do mundo e a maior estrutura hoteleira da Ásia. Como o nome sugere, inspira-se em Veneza, inclusive com canais navegáveis. Mais um lugar pra bagunçar as referências culturais do viajante na sempre iluminada noite da Ásia. **VT**

ESCOLHAS DO EDITOR

HONG KONG 📍 +852
MACAU 📍 +853

FICAR

Em Hong Kong, para os lados de Whampoa Garden, o Harbour Grand Kowloon (kowloon.harbourgrand.com; diárias desde US\$ 199) tem ótimo custo/benefício. Entre as opções de luxo, o The Peninsula (hongkong.peninsula.com; desde US\$ 630), perto do píer de Kowloon e de frente para o Victoria Harbour, é lendário. Em Macau, o programa jogatina & cama pode ser feito no Grand Lisboa (hongkong.peninsula.com; desde US\$ 175).

COMER

Hong Kong conta com o restaurante mais barato do mundo estrelado pelo Michelin, o Tim Ho Wan (timhowan.com), que serve concorridas porções em cestos de bambu, os dim sum. Baratinhos também são os noodles do movucado Tak Fat Beef Balls (*Haiphong Rd., em Kowloon*). Com dinheiro no banco, experimente o Amber (amberhongkong.com), no hotel Mandarin Oriental, considerado o melhor restaurante da cidade e um dos melhores de toda Ásia por causa de sua sofisticada cozinha francesa. Em Macau, não deixe de ir à Koi Kei Bakery (koikei.com) provar os doces portugueses – e também os chineses, como os biscoitos de gengibre e gergelim.

PASSEAR

Para chegar ao Victoria Peak (thepeak.com.hk), pegue o Peak Tram, que sobe a montanha inclinado a 27 graus – o sky pass, que dá direito também a uma vista de 360 graus do Sky Terrace, sai por US\$ 11, adulto, ida e volta. Em Aberdeen, uma navegação rápida entre as casas flutuantes e o restaurante Jumbo custa US\$ 8. Na zona portuária de Tsim Sha Tsui, confira a programação do Hong Kong Cultural Centre (hkulturalcentre.gov.hk) e do Space Museum (bit.ly/s_mu_seum; US\$ 1,28 por adulto), bom para crianças. Por falar nisso, a Ilha de Lantau abriga o menor parque da Disney do mundo (hongkongdisneyland.com; US\$ 70, a partir de 12 anos, e US\$ 50, entre 3 a 11 anos). Na mesma ilha fica o Mosteiro



de Po Lin, com sua estátua de Buda de bronze de 26 metros de altura no alto de uma escadaria de 268 degraus. Em Macau, a vista de toda a região do alto dos 233 metros da Torre de Macau (macau.tower.com.mo) sai a US\$ 17 por adulto.

COMPRAR

Entre os mercados de rua, os principais são o noturno Temple Street e o diurno Jade Market, ambos em Yau Ma Tei, Kowloon. Na Ilha de Hong Kong, há ainda o Stanley Market, cheio de roupas,

acessórios e mil bugigangas. Shoppings e lojas de departamentos incluem o Harbour City (harbourcity.com.hk) e o navio do Whampoa (www.whampoa.world.com), em Kowloon. Eletrônicos são encontrados na rede Fortress (fortress.com.hk) e em incontáveis lojas nas ruas, algumas escondidas em andares superiores dos prédios, tamanha a falta de espaço em Hong Kong. Se a ideia for comprar artesanato local de melhor qualidade, rume para uma das lojas da Chinese Arts & Crafts (www.cachk.com).

PREPARA

➔ **QUANDO IR HK e Macau** têm clima subtropical de monção – os meses mais chuvosos e quentes vão de maio a setembro. Prefira ir entre outubro e fevereiro.

➔ **DINHEIRO** O dólar de HK (R\$ 2,26) e, em Macau, a pataca (R\$ 2,33), mas também lá a moeda de HK é a mais usada.

➔ **LÍNGUA** O cantonês sobressai nas duas regiões, com inglês corrente em HK – o que não rola com o português em Macau.

➔ **COMUNICAÇÃO** A Embratel faz ligações a cobrar de Hong Kong pelo 800-960055. A CSL (hkcs.com/en) vende chip de 5 GB e roaming HK-Macau por US\$ 28.

➔ **FUSO** +11h.

➔ **DOCUMENTOS** Brasileiros não preci-

sam para até 90 dias (somente o Certificado de Vacinação contra Febre Amarela).

➔ **COMO CHEGAR A SAA** voa para HK, via Johannesburg, desde US\$ 1 258. Com a Qatar, por desde US\$ 1 570, a parada é em Doha. Pela Etihad, via Abu Dhabi, sai desde US\$ 1 976. Para ir a Macau, pegue um barco da Turbojet (www.turbojet.com.hk), na Ilha de HK ou em Kowloon, a cada 15' (desde US\$ 21 a ida).

➔ **QUEM LEVA A CVC** (cvc.com.br) tem sete noites em HK, no Harbour (bit.ly/hp_8d), desde R\$ 5 762. Na Decolar (decolar.com), as sete noites em Macau, no Ole Tai Sam Un (bit.ly/ots_u), saem desde R\$ 5 830. Na Raidho (raidho.com.br), o tour de dez noites pela China em hotéis luxuosos, com Pequim, Xian, Xangai e HK, custa desde US\$ 2 204 (sem aéreo).



1 Legítimos pastéis de nata na Koi Kei Bakery **2** Calçada no Centro de Macau com as familiares pedras portuguesas **3** Placa de rua bilíngue **4** As ruínas de São Paulo no alto da escadaria, uma das principais atrações locais **5** Fonte decorada com painel feito com azulejaria lusitana **6** Edifício residencial com todas as sacadas gradeadas (e com roupas penduradas) **7** O Largo do Senado e sua típica e bem preservada arquitetura colonial europeia, iluminados no sossego da noite

FOTOS: ©1 EURASIA/ROBERTHARDING/GETTY IMAGES; ©2 STUART DEE/GETTY IMAGES; ©3 LONELY PLANET/GETTY IMAGES; ©4 KENNY TEO PHOTOGRAPHY/GETTY IMAGES; ©5 LUCAS VALLECILLOS/KEystone; ©6 YANG LIU/GETTY IMAGES; MAPA: BRUNO ALGARVE