



SIQI YAN

**ANÁLISE DA RESTAURAÇÃO CHINESA EM
PORTUGAL E AS ESTRATÉGIAS DE
DESENVOLVIMENTO FUTURO**



SIQI YAN

**ANÁLISE DA RESTAURAÇÃO CHINESA EM
PORTUGAL E AS ESTRATÉGIAS DE
DESENVOLVIMENTO FUTURO**

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Português Língua Estrangeira/Língua Segunda, realizada sob a orientação científica da Professora Doutora Maria Teresa Roberto e da Professora Doutora Wang Suoying, do Departamento de Língua e Cultura da Universidade de Aveiro

o júri

Presidente

Prof. Doutor Carlos Manuel Ferreira Morais

Professor Auxiliar da Universidade de Aveiro

Prof. Doutora Sílvia Isabel do Rosário Ribeiro

Professora Adjunta da Escola Superior de Tecnologia e
Gestão de Águeda Universidade de Aveiro (arguente)

Prof. Doutora Maria Teresa Costa Gomes

Roberto Cruz

Professora Auxiliar da Universidade de Aveiro (orientadora)

agradecimentos

Na realização da presente dissertação, contei com o apoio direto ou indireto de múltiplas pessoas e instituições às quais estou profundamente grata. Correndo o risco de injustamente não mencionar algum dos contributos quero deixar expressos os meus agradecimentos:

À orientadora desta dissertação, a Professora Doutora Maria Teresa Roberto, pela orientação prestada, pelo seu incentivo, disponibilidade e apoio que sempre demonstrou. Aqui lhe exprimo a minha gratidão.

À co-orientadora Professora Doutora Wang Suoying, pela sua disponibilidade nos trabalhos de aplicação, pelo seu incentivo, pela sua disponibilidade e igualmente pelo seu apoio na elaboração deste trabalho.

A todos os amigos e colegas que de uma forma direta ou indireta, contribuíram, ou auxiliaram na elaboração do presente estudo, pela paciência, atenção e força que prestaram em momentos menos fáceis. Para não correr o risco de não enumerar alguém não vou identificar ninguém, aqueles a quem estes agradecimentos se dirigem sabê-lo-ão, desde já os meus agradecimentos.

Não poderia deixar de agradecer à minha família por todo o apoio económico, pela força e pelo carinho que sempre me prestou ao longo de toda a minha vida académica, sem os quais a elaboração da presente tese teria sido impossível.

Agradeço também a todos aqueles que se dispuseram a ajudar-me na realização dos inquéritos, enquanto entrevistadores ou entrevistados. Agradeço a vossa atenção e paciência, sem vós a recolha desses dados teria sido impossível. Por isso muito obrigado.

Ao Senhor Leonardo, o dono do Café em Porto Alto; escrevi esta dissertação durante quase três meses no seu café, por isso muito obrigado pela sua companhia e paciência.

Enfim, queria demonstrar o meu agradecimento a todos aqueles que, de um modo ou de outro, tornaram possível a realização da presente dissertação.

A todos o meu sincero e profundo **Muito Obrigado!**

palavras-chave

Comida chinesa, Cultura, Restauração chinesa, Estratégias

resumo

A cultura de restauração da China tem uma história longa e é uma parte importante da cultura chinesa, tendo constituído, juntamente com a cozinha da França e da Turquia, os três sistemas culinários principais do mundo. Na maior parte da história, a China tem sido o centro económico e comercial mundial e tem intercâmbios frequentes com os países em todo o mundo. Os intercâmbios económicos e culturais levarão inevitavelmente à convergência da alimentação. Apesar da sua história longa e suas características próprias, a culinária chinesa absorveu também culturas alimentares dos diferentes países, o que levou a aceitação da comida chinesa pelas pessoas em todo o mundo.

As análises na China sobre o desenvolvimento da restauração chinesa envolvem marcas, processos, recursos humanos, franquias e outros aspetos. No entanto, existem poucos estudos sobre as estratégias do desenvolvimento da restauração chinesa no estrangeiro. Nos países estrangeiros, limita-se à compreensão da comida chinesa e a análise sobre o desenvolvimento da restauração chinesa está em branco.

Consultou-se uma grande quantidade de informação. A literatura sobre a restauração chinesa em Portugal é rara e obsoleta. O material mais recente inclui apenas os artigos dos anos noventa. Para a restauração chinesa em Portugal, especialmente após a "Operação Oriental" em 2006, os meios chineses locais têm apenas alguns artigos de comentário, sem análises sistemáticas, práticas e orientadoras.

Esta dissertação fornece uma introdução detalhada à comida chinesa e ao seu valor cultural, mostrando em profundidade a importância da restauração nos intercâmbios culturais. Obtiveram-se informações através de questionário, indicando a história do desenvolvimento e as dificuldades da restauração chinesa em Portugal. Finalmente, através dos casos práticos e de investigação teórica, apresenta algumas estratégias para o desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal.

Esta dissertação é dividida em seis partes, que são a introdução, a comida chinesa, a tradução dos nomes dos pratos chineses, a situação da restauração chinesa nos países estrangeiros e em Portugal, a análise da situação atual da restauração chinesa em Portugal, a estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal e umas notas conclusivas.

keywords

Chinese food, Culture, Chinese restaurant, Strategies

Abstract

Chinese catering culture has a long history and is an important part of the cultural treasure house of the Chinese nation. For most of human history, China has been the world's economic and trade center, with frequent exchanges with other countries. Economic and cultural exchanges will inevitably lead to the integration and convergence of the food sector. Although Chinese food has a long history and its own system, it has also absorbed the food culture of different countries, which leads to a higher acceptance of Chinese food among the people of the world.

In China, research on the development of China's catering industry involves brands, processes, human resources, franchising and other aspects. However, there are few studies on the development strategy of China's catering industry overseas. Foreign research in this respect is limited to the understanding of Chinese food, but the development of the Chinese food industry is a blank page.

The author has consulted a great deal of information. The literature about Portugal is not only rare but also outdated with the latest material being the journal articles of the 1990s. Regarding the Chinese food industry in Portugal, especially development strategies and suggestions for the Chinese food industry after the "Eastern Action" in 2006, the local Chinese media only have some critical articles, but there is no systematic, practical and instructive research.

This dissertation gives a detailed introduction to Chinese food and its cultural value, demonstrating the importance of the catering industry in cultural communication. The development of Chinese food in Portugal and its difficulties are described by means of research through a questionnaire. Finally, some suggestions on the development of the Chinese food industry in Portugal are put forward through practical cases and theoretical studies.

This dissertation is divided into six parts: introduction, Chinese food, related theories, the situation of Chinese catering in foreign countries and Portugal, the analysis of the current situation of Chinese catering in Portugal, strategy for improvement of the restaurant business in Portugal and some concluding remarks.

关键词

中餐；文化；翻译；中餐业；发展战略

摘要

中国餐饮文化源远流长，是中华文化宝库的重要组成部分，与法国、土耳其烹饪并称世界三大烹饪体系。在人类历史长河的大多数时期，中国都是作为世界经济贸易中心，与世界各国频繁交流往来。经济文化交流必然带动饮食领域的融合交汇，中国饮食虽源远流长、自成体系，却也吸收了不同国家和民族的饮食文化，这就导致世界各国民众对中国饮食都有较高的接受度。

国内对中餐业发展的研究涉及品牌、流程、人力资源、特许经营等多个方面，但是，对于海外中餐业的发展战略研究则少之又少。国外在这方面的研究限于对中餐的理解，关于中餐业的发展则是空白。

笔者查阅了大量资料，有关葡萄牙的文献不仅罕见而且陈旧，最新的材料也是上个世纪 90 年代的期刊文章。针对葡萄牙的中餐业，尤其是在 2006 年发生“东方行动”之后的中餐业的发展战略和建议，当地华人媒体仅有一些评论性文章，但是没有系统性、实践性、指导性的研究。

论文对中餐及其文化价值进行了详细的介绍，深刻论证了餐饮业在文化交流中的重要性，并通过问卷调查的研究方式获取资料，阐述中餐在葡萄牙的发展历程和面临的困境，对葡萄牙中餐业的发展进行研究。最后通过实际案例和理论研究，对葡萄牙中餐业的发展提出一些建议。

文章将分为前言、中餐简介、中餐菜名翻译、中餐业国外现状、葡萄牙中餐业现状分析、葡萄牙餐饮业发展战略及总结等六大部分进行阐述。

ÍNDICE

Introdução	1
I. O fundo e o significado da análise	2
II. A situação geral da análise em todo o mundo	3
III. O conteúdo principal e os métodos da pesquisa desta dissertação.....	3
Capítulo 1 A comida chinesa	4
1.1 A comida chinesa.....	4
1.1.1 O conceito.....	4
1.1.2 Os ritos e hábitos alimentares chineses	4
1.1.3 O valor cultural dos ritos e hábitos alimentares chineses—A série documental sobre gastronomia "A China na ponta da língua"	5
1.2 As especialidades da comida chinesa.....	9
1.3 As oito escolas da gastronomia chinesa.....	12
1.4 O conceito de restauração e as suas características	15
Capítulo 2 A tradução dos nomes dos pratos chineses	16
2.1 Os conceitos fundamentais da tradução.....	16
2.1.1 A definição do dicionário	16
2.1.2 A definição de tradução por estudiosos chineses	16
2.1.3 A definição por estudiosos estrangeiros.....	17
2.2 A evolução e desenvolvimento da teoria da tradução	18
2.3 Os elementos essenciais da tradução dos nomes dos pratos chineses e o seu conteúdo cultural	22
2.4 A situação atual da tradução dos nomes de comida chinesa.....	22
2.5 Apresentam-se algumas formas de abordar a tradução da comida chinesa nos pontos seguintes:	24
2.6 Tradução de nomes de alguns pratos comuns nos restaurantes chineses em Portugal.....	27
Capítulo 3 A situação da restauração chinesa nos países estrangeiros e em Portugal	28
3.1 A situação da restauração chinesa nos países estrangeiros	28
3.1.1 A restauração chinesa na Europa Ocidental.....	30
3.1.2 A restauração chinesa nos Estados Unidos e no Canadá.....	31
3.2 A história e a situação atual da restauração chinesa em Portugal	33

3.2.1 O crescimento e desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal.....	34
3.2.2 O período “Operação Oriental”	36
Capítulo 4 A análise da situação atual da restauração chinesa em Portugal.....	38
4.1 A análise e os resultados do questionário	38
4.2 Porque é que é difícil para os portugueses pedir comida num restaurante chinês?	40
4.3 Os problemas surgidos na restauração chinesa em Portugal.....	42
Capítulo 5 A estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal	43
5.1 O esclarecimento da restauração chinesa na Holanda	44
5.2 A estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal.....	44
5.2.1 A melhoria do reconhecimento da marca	45
5.2.2 O estabelecimento dum senso de desenvolvimento sustentável	46
5.2.3 O estabelecimento dum reconhecimento de crise e dum mecanismo de relações públicas de crise.....	46
5.2.4 A integração na sociedade portuguesa e a adaptação ao ambiente português	48
5.2.5 A atenção rigorosa à higiene, ao ambiente e à gestão	49
Notas Conclusivas	50
Bibliografia.....	52
Anexo.....	55

Introdução

"Recuando mais de 200 anos, a China já era o 'centro das comidas do mundo'" (Sakakibara Eisuke, 2010), disse o estudioso japonês Sakakibara Eisuke no seu livro "Coma as comidas em todo o mundo para ver a economia".

A cultura de restauração da China tem uma história longa sendo uma parte importante da cultura chinesa. Na maior parte da história, a China tem sido o centro económico e comercial mundial tendo intercâmbios frequentes com os países em todo o mundo. Os intercâmbios económicos e culturais levarão inevitavelmente à convergência da alimentação mas, até lá, a comida chinesa é amada em quase todo o mundo.

Por esta razão, a restauração chinesa tornou-se a primeira escolha de ocupação profissional para a maioria dos chineses depois de emigrarem. Ao mesmo tempo que os chineses gostam de abrir os seus restaurantes, também são conhecedores dos factores no nível cultural. Na China, comer é considerado um ato social da cultura, pelo que os restaurantes são geralmente um bom lugar para os familiares, amigos ou empresários se reunirem, para momentos de convívio ou de negociação. Para os chineses que estão a viver no estrangeiro, não é fácil a sua integração na sociedade local. Assim, o restaurante tornou-se o lugar onde eles recuperam as suas nostalgias e afeições, o que também criou a cultura de Chinatown, com os restaurantes chineses como a área de companhia principal.

Olhando para a história da comida chinesa, dois desenvolvimentos grandes que pertenciam a duas fases diferentes afetaram os países estrangeiros. A primeira fase pode ser rastreada até ao final da dinastia Qing, de há mais de cem anos. Por exemplo, nos Estados Unidos, de acordo com as informações disponíveis, o primeiro restaurante chinês abriu em São Francisco em 1849. Este restaurante estava localizado na área mais antiga de Chinatown e servia aos clientes chineses. A segunda fase foi nos anos 80 e 90. No início da reforma e abertura da China em finais dos anos 70, muitos chineses começaram a ir viver para o estrangeiro e muitos restaurantes chineses adaptaram-se a esta tendência para criar raízes no estrangeiro, pelo que a restauração chinesa entrou num período de desenvolvimento rápido.

Hoje em dia, depois de várias décadas de desenvolvimento, a comida chinesa já se encontra bem estabelecida no estrangeiro e a "tradição" dos restaurantes chineses continua a ser mantida. De acordo com as estatísticas do "Relatório de Desenvolvimento da Restauração

Chinesa (2015)”, atualmente, a proporção de restaurantes chineses como forma de ganhar a vida dos chineses ainda representa mais de noventa por cento.

I. O fundo e o significado da análise

Portugal está localizado na parte sudoeste do continente europeu, com uma população de 10.061 milhões e uma área de terra de 92.400 quilómetros quadrados. O nível de desenvolvimento económico está quase no ponto inferior da UE. Segundo a Rede de Negócios da China, o valor total da produção nacional portuguesa em 2006 é de 176.629 bilhões dólares. Além disso, na posição do Produto Nacional Bruto per capita dos países da UE, Portugal é também inferior à média dos 27 países da UE.

A maioria dos chineses em Portugal estão envolvidos na restauração chinesa e nas lojas de baixo custo. Durante algum período, como os chineses não se adaptaram bem à comunidade local devido, principalmente, à barreira de língua, isto fez com que alguns operadores chineses cometessem certas ilegalidades, sobretudo na restauração chinesa.

A 30 de março de 2006, a agência estatal do governo português ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), realizou uma inspeção grande em 130 restaurantes chineses simultaneamente de norte a sul, em Portugal. De acordo com os resultados da inspeção da ASAE: apenas 11% dos restaurantes chineses não tinham irregularidades. Posteriormente, mais de 100 restaurantes chineses foram multados e 14 restaurantes chineses foram encerrados. No Porto fecharam 70% dos restaurantes chineses.

Durante a inspeção, os jornalistas portugueses e os editores da SIC (Sociedade Independente de Comunicação) acompanharam a equipa de ação. No mesmo dia, no noticiário da SIC foram divulgadas fotos de um restaurante chinês que foi obrigado a encerrar devido a violações graves da lei: ratos, baratas rastejando, copos e pratos sujos... No dia seguinte, o Jornal de Notícias e o Correio da Manhã publicaram as violações dos restaurantes chineses, afirmando que “os donos tinham falta de experiência profissional” e pedindo aos portugueses que “não comessem nos restaurantes chineses”. A partir desta operação, o negócio de restaurantes chineses ficou deserto e enfrentou o perigo de um colapso maciço.

No âmbito de um projeto de intercâmbio entre a Universidade de Línguas Estrangeiras de Jilin e a Universidade de Aveiro, tivemos a oportunidade de fazer um intercâmbio de três anos na Universidade de Aveiro. Durante a nossa estada em Portugal, testemunhámos as várias situações após a depressão da restauração chinesa em Portugal, o que nos causou uma

enorme preocupação com as dificuldades dos chineses emigrados para ganhar a vida. Isto deu origem à ideia de fazer uma análise à restauração chinesa em Portugal.

Perante o que se apurou, este trabalho conclui que a restauração chinesa conseguirá recuperar e ocupar um lugar melhor no mercado em Portugal através de uma série de medidas.

II. A situação geral da análise em todo o mundo

As análises na China sobre o desenvolvimento da restauração chinesa envolvem marcas, processos, recursos humanos, franquias e outros aspetos. No entanto, existem poucos estudos sobre as estratégias do desenvolvimento da restauração chinesa no estrangeiro. Nos países estrangeiros, limita-se à compreensão da comida chinesa, a análise sobre o desenvolvimento da restauração chinesa está em branco.

Consultou-se uma grande quantidade de informação. A literatura sobre a restauração chinesa em Portugal é rara e obsoleta. O material mais recente inclui apenas os artigos dos anos noventa. Para a restauração chinesa em Portugal, especialmente após a "Operação Oriental" em 2006, os meios chineses locais têm apenas alguns artigos de comentário, sem análises sistemáticas, práticas e orientadoras.

III. O conteúdo principal e os métodos da pesquisa desta dissertação

Esta dissertação fornece uma introdução detalhada à comida chinesa e ao seu valor cultural, mostrando profundamente a importância da restauração nos intercâmbios culturais. Obtiveram-se informações através do questionário, indicando a história do desenvolvimento e as dificuldades da restauração chinesa em Portugal. Finalmente, através dos casos práticos e das investigações teóricas, apresenta algumas estratégias para o desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal.

Este artigo é dividido em seis partes, que são a introdução, a comida chinesa, as teorias relacionadas, a situação da restauração chinesa nos países estrangeiros e em Portugal, a análise da situação atual da restauração chinesa em Portugal, a estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal e umas notas conclusivas.

Capítulo 1 A comida chinesa

1.1 A comida chinesa

1.1.1 O conceito

A culinária chinesa é uma culinária que está actualmente difundida no mundo todo. Nela existem diversos tipos de pratos e costumes considerados exóticos para a população ocidental.

A gastronomia chinesa consiste em 8 escolas culinárias, que são a culinária de Shandong, a culinária de Sichuan, a culinária de Guangdong, a culinária de Fujian, a culinária de Jiangsu, a culinária Zhejiang, a culinária Hunan e a culinária Anhui.

1.1.2 Os ritos e hábitos alimentares chineses

Os ritos e hábitos são uma parte indispensável da cultura tradicional e uma manifestação das características essenciais de uma cultura. Os ritos e hábitos alimentares são importantes nos hábitos tradicionais, sendo universais no ritual tradicional chinês. “A China na ponta da língua”, uma série documental sobre a diversidade da gastronomia chinesa que começou a ser produzida em 2012 apresenta os vários hábitos alimentares que diferentes grupos étnicos usam nos festivais tradicionais. Através de festivais como o Festival da Primavera, o Festival do Barco-Dragão, o Festival Arroz-Novo e o Festival de Wangguo, sendo os primeiros dois da etnia Han e os últimos dois de minorias étnicas, a série mostra-nos o património gastronómico e natural presente em cada um destes festivais. Através da divulgação dos ritos e hábitos alimentares chineses, a série recria o otimismo, a diligência, a bravura, a bondade, a simplicidade, a solidariedade e a amizade da cultura chinesa despertando ao mesmo tempo o amor das pessoas pela pátria, pela sociedade e pela vida.

“Os ritos e hábitos estabelecidos na sociedade e nas famílias representam para as pessoas a passagem social e cultural das importantes etapas das suas vidas.” (Liu Zhiqin, 2005, 1) Os ritos e hábitos que surgiram com base no comportamento alimentar, depois de um longo período de desenvolvimento, foram estando estabelecidos e corrigidos, tornaram-se num código de conduta que é seguido.

“O processo de transformação da cerimónia original, produzida pelos costumes alimentares, reflete o padrão de diferença, que assiste à distribuição e ao aproveitamento da riqueza material e das necessidades diárias da humanidade.” (Yao Weijun, 2008, P12)

“Tanto o ‘hábito’ como o ‘rito’ estão enraizados na natureza humana, começando nos sentimentos humanos, sendo estes o principal dos ritos e também o básico dos costumes. Os ritos e hábitos têm semelhanças fundamentais na filosofia confuciana e constituem a base da transformação bem-sucedida dos hábitos em ritos.” (Wang Yuxia, 2011, 3)

A cultura tradicional chinesa é essencialmente uma cultura sobre o "Humano", isto é, o "Humano como o núcleo" é a característica básica da cultura chinesa. Os rituais chineses são um tema humano e refletem o desempenho de pessoas em atividades cerimoniais, ou seja, como elas lidam com a relação entre Homem e Natureza, entre indivíduos, e entre as pessoas individualmente e a sociedade. A série documental “A China na ponta da língua” é aplaudida pelo público, precisamente porque não só fala sobre comida, mas também dá foco às pessoas, à natureza humana e aos sentimentos humanos.

1.1.3 O valor cultural dos ritos e hábitos alimentares chineses—A série documental sobre gastronomia "A China na ponta da língua"

Os costumes dos festivais da Nação Chinesa representam os costumes populares e as condições locais de vários grupos étnicos. De um modo geral, os festivais tradicionais rituais estão profundamente enraizados num desejo natural e no delicado mundo das emoções, expressando as experiências emocionais ricas e complexas das pessoas. “O rito dos festivais não satisfaz apenas o apetite das pessoas, como também a necessidade material, física, espiritual e psicológica.” (Zhang Zihui, 2008, P133) Peguemos num alimento tradicional de um festival mostrado na série documental “A China na ponta da língua” como exemplo, este mostra-nos o valor cultural da gastronomia através dos festivais e rituais: uma cultura harmoniosa de reunião familiar e felicidade, uma cultura tradicional de piedade filial e respeito aos idosos e uma cultura com adoração a deus e a ancestrais.

1.1.3.1 Os ritos e hábitos alimentares do Festival da Primavera e Festival do Barco-Dragão—O valor da harmonia, felicidade e reunião

O Festival da Primavera é um festival em que os chineses se despedem do passado e abraçam o futuro, reunindo-se. É o festival mais importante e mais popular dos festivais tradicionais chineses, e tem as maiores conotações culturais. Acontece no primeiro dia do 1º mês lunar, sendo o primeiro dia do ano novo, conhecido também como Ano Novo Chinês. Durante o Festival da Primavera, as pessoas realizam várias atividades: adorar Budas, comemorar os antepassados e receber bênçãos de felicidade. Para o povo, o Ano Novo é uma festa comparável com uma grande música. O momento mais feliz e mais valorizado para

o povo chinês é a véspera de Ano Novo, sentando-se ao redor da mesa e jantando em reunião com a família. A reunião é o requisito mais básico para a felicidade das pessoas na vida. Nesse momento, a sensação de harmonia é indescritível.

O Festival do Barco-Dragão é no dia 5 de maio do calendário lunar, conhecido também como o Festival de Duanwu, o Festival de Duanyang, entre outros nomes. No Festival do Barco-Dragão é costume comer “*zongzi*” (uma comida tradicional própria da festa), fazer competições de barcos, etc. O "Festival do Barco-Dragão" é um feriado nacional e é reconhecido pela UNESCO como Património Cultural Imaterial. Durante algum período, até hoje, alguns dos costumes anteriores do Festival do Barco-Dragão vão sendo esquecidos, mas desde que foi designado como feriado, tornou-se uma das alturas importantes para a reunião familiar. "Voltar a casa comer *zongzi*" é a frase mais ouvida na altura do Festival do Barco-Dragão. Na verdade, o importante não é comer *zongzi* mas sim a reunião com a família.

1.1.3.2 O Festival Chongyang—O valor tradicional da devoção filial e respeito pelos idosos

No dia 9 de setembro do calendário lunar é o festival tradicional Chongyang, anteriormente escrito como Chung Yeung. O livro antigo "Yi Jing" define o "seis" como o número Yin, e o "nove" como o número Yang. No dia 9 de setembro, ou seja, no dia 9 do mês 9, tanto o dia como o mês são Yang, pelo que é chamado Festival Chongyang, isto é “Festival Duplo Yang”. No simbolismo chinês, o algarismo 9 representa a longevidade e a eternidade, pelo que o dia 9 do mês 9 é sempre dedicado ao culto dos antepassados, com promoção de atividades de respeito aos idosos. Em 2013, o dia foi legalmente definido pelas autoridades chinesas como Dia do Idoso, defendendo uma sociedade que respeita, ama e ajuda os idosos. Respeitar e amar os idosos são virtudes morais tradicionais da cultura chinesa. O "Respeito" é o núcleo da cultura ritual, sendo do senso comum desde há milhares de anos. O princípio do "respeito" revela o amor natural pelos entes queridos, devido à natureza humana. No início de "Livro dos Ritos" fala-se de "Nunca ser desrespeitoso". A "devoção filial" é uma ação defendida pela cultura tradicional chinesa, que significa que o comportamento dos filhos não deve ser contrário às ideias dos seus pais, anciãos e antepassados da família, sendo uma manifestação de um relacionamento estável e regular. O provérbio diz: “Entre cem virtudes a devoção filiar está no primeiro lugar”, o que reflete a sua importância na cultura chinesa.

Em "China na ponta da língua", o Festival Chongyang também foi mencionado. É um festival tradicional do grupo étnico Han, combinando vários costumes populares. As atividades para celebrar o Festival Chongyang geralmente incluem apreciar a paisagem natural subindo ao

alto e comer o bolo Chongyang, a fim de reforçar os valores tradicionais da devoção filial e do respeito pelos idosos.

O quinto episódio "O Segredo da Cozinha" de "A China na ponta da língua", apresenta o Festival Chongyang, em Jun'an, uma vila do concelho de Shunde. O cozinheiro principal da festa, Ouyang Guangye, fez um jantar lauto para os idosos de toda a vila, os quais desfrutaram a comida deliciosa, na companhia dos jovens.

1.1.3.3 Os ritos e hábitos alimentares do Festival Arroz-Novo e do Festival Wangguo— O valor do ritual de adorar Deuses e antepassados

A adoração de antepassados é um costume tradicional da cultura chinesa. O livro "Han" descreve: "O método de adoração existe desde o aparecimento do homem." Em minorias étnicas, existem culturas cerimoniais que adoram os deuses e os antepassados. A ideia do rito consiste em prestar atenção aos valores morais. Ao realizar festivais, o mais importante é a devoção das pessoas em manter e cultivar estes ritos, não se limitando apenas à forma como é celebrado nem à quantidade de oferendas. Em "A China na ponta da língua", o Festival Arroz-Novo da étnia Zhuang e o Festival de Wangguo da étnia Zang são apresentados como uma cultura de sacrifício. O Festival Arroz-Novo é um festival local tradicional, não tem data fixa, e geralmente é realizado vários dias antes da colheita do arroz. No sétimo episódio, "Os nossos campos", para festejar o Festival Novo-Arroz, dois velhos da étnia Zhuang, Pan Yinshao e Huang Lanrong, preparam a comida que tem arroz como o alimento básico, além de peixe salgado, aguardente, etc. Há também um "banquete nas ruas", onde as pessoas se reúnem para desfrutar a comida e celebrar a colheita. Hoje em dia, o "banquete nas ruas" é classificado como património cultural da UNESCO. (A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura).

O Festival de Wangguo é um festival para os povos agricultores tibetanos celebrarem a sua colheita, com mais de 1.500 anos. "Wang Guo" significa "circulando pelo campo". No primeiro dia do festival da parte da manhã, quando o sol bate nos campos de trigo dourados, os agricultores circulam em torno da procissão, agradecendo o bom tempo e a boa colheita. Depois, sempre que a procissão se aproxima de um santuário municipal ou um santuário nas montanhas, é realizada uma cerimônia ritual. Abençoando e cantando pelo caminho, o campo fica cheio de alegria e paz. No sétimo episódio, "Os nossos campos", fala-se do Festival Wangguo realizado em Rikaze, zona agrícola mais próspera do Tibete. Neste local, o Festival é realizado antes da maturação da cevada qingke, sendo o maior festival do ano. Em Sanchi,

a aguardente de cevada qingke é preparada cuidadosamente pelo melhor técnico local para o Festival Wangguo.

“Tanto as adorações primitivas à Natureza e aos espíritos, como o culto aos antepassados e aos deuses, expressam um sentimento rústico humano genuíno. Embora os deuses do céu fiquem muito acima das pessoas, são uma força importante nas atitudes das pessoas e na proteção da felicidade na vida terrena. O propósito fundamental do povo chinês não é afastar-se deste mundo, mas pedir bênção para este mundo.” (Zhang Zihui, 2008, P128)

Os nossos antepassados criaram muitos festivais folclóricos durante milhares de anos de nascimento e reprodução, celebrando tanto a produção como a própria vida, deixando-nos um legado espiritual valioso que é digno do nosso desenvolvimento.

1.1.3.4 Conclusão breve

“A China na ponta da língua” não é apenas uma série documental sobre a alimentação, pois é a sensação da cultura que reflete a singularidade da série.” Vê-se mais sobre a relação entre as pessoas e a comida e entre as pessoas e a sociedade através da janela da cozinha”. “A China na ponta da língua” descreve através da gravação de elementos fundamentais, uma pessoa, uma família e uma vila, a riqueza e a cor da cultura alimentar chinesa. Os trabalhadores minuciosos procuram os ingredientes que a Natureza lhes dá, produzindo habilmente vários tipos de comida, celebrando as festividades tradicionais com atitudes piedosas e agradecendo a dádiva do céu. Seja a harmonia entre o homem e a natureza em "Dádivas da Natureza" ou a harmonia entre as pessoas e a sociedade em "A história dos alimentos básicos", o ser por trás da comida é sempre a pessoa que faz comida.

Os ritos e hábitos são a essência do enriquecimento social e cultural e pertencem a uma herança cultural e espiritual preciosa, afetando a vida das pessoas em todos os momentos.

“Os rituais, formas e conteúdos dos festivais criados pela economia de pequenos agricultores são apresentados nos festivais da cultura chinesa. Os portadores básicos e conteúdos de todas as manifestações festivas são inúmeras estações climáticas, espíritos humanistas, preocupações morais, adoração ancestral e sentimentos religiosos. Está associada ao espírito da nossa cultura e é o núcleo espiritual de uma nação que se estende por milhares de anos—a alma da nação. Se deixar de celebrar esses festivais e atividades cerimoniais, as chamadas características culturais perdem-se, e todos os festivais perderão seu significado essencial.” (Zhang Zihui, 2008)

Através da disseminação de costumes e culturas rituais, as pessoas evocarão o amor à vida e à sociedade e nutrirão esperança.

1.2 As especialidades da comida chinesa

Os pratos chineses são famosos por serem coloridos, perfumados, deliciosos e belos. A sua forma é linda, especialmente na bandeja.

As suas formas únicas e coloridas, mostram paisagens artísticas, como montanhas, rios, pavilhões, flores, pássaros e animais, tudo chega ao prato. Além disso, como regra, cada conjunto de pratos chineses é apresentado em múltiplos de dois, quatro, seis, oito, dez, etc. Como diz o ditado: "Dois pratos servem os convidados, e três pratos esperam pelas tartarugas". O uso de números duplos reflete assim a atenção ao "Dez ser perfeito e bonito", enfatizando o hábito de ver um número par como símbolo de lucro.

Os nomes dos pratos chineses também são únicos, inspirados na cultura tradicional chinesa, transmitindo assim um agradável sabor, e são cheios de poesia.

Na China, os restaurantes são abundantes em todo o país. Especialmente nas cidades grandes, pode-se saborear os sabores que chegam desde o Norte ao Sul da China. Mesmo nos países estrangeiros, existem muitos restaurantes chineses, e esses restaurantes costumam estar sempre cheios, e em franco crescimento. Nos Estados Unidos, só em Novo Iorque o número de restaurantes chineses é surpreendente, com mais de 5.000. Em Portugal também existem muitos restaurantes, mas agora, ainda não há dados concretos sobre quantos existem.

1.2.1 A escolha de ingredientes

A comida chinesa é muito rica em ingredientes, todos os que se podem comer, sendo a escolha desses ingredientes a distinção da qualidade dos pratos.

A culinária chinesa escolhe frequentemente ingredientes exóticos, como ninhos de pássaro, barbatana de tubarão, pata de urso, cauda de veado, ossos de tigre e cérebro de macaco. No entanto, alguns ingredientes são retirados de animais protegidos, sendo que alguns pratos não podem ser cozinhados, portanto, alguns chefes usam alternativas para os fazer.

1.2.1.1 A seleção de alimentos

Os ingredientes são escolhidos com base nas seguintes condições, que conferem autenticidade à cozinha chinesa.

A época: os ingredientes diferem de qualidade, dependendo da maturidade das plantas e dos animais. Por exemplo, a culinária de Huaiyang tem o ditado "Saurry não passa do Festival Qingming, e Sturgeon não passa do Festival do Barco-Dragão".

A região: a qualidade dos ingredientes cultivados em diferentes regiões também é importante. Por exemplo, o caranguejo é melhor no largo Yangcheng e em PanJin.

A variedade: para fazer alguns pratos, é preciso diferentes tipos de ingredientes. Por exemplo, no prato "Pato de Pequim" são usados patos que são exclusivos de Pequim, e o prato "Faisões Brancos" é confeccionado com galinhas Sanhuang.

As partes: as diferentes partes dos animais ou vegetais são usadas em pratos diferentes. Por exemplo, no prato "Segmento de carne" deve-se usar o lombo de porco.

As condições do ingrediente: a maioria dos pratos são muito rigorosos no uso dos ingredientes. Por exemplo, ostras cruas e camarões destilados requerem ostras e camarões frescos. Em alguns pratos como "Arroz-chauchau" e "Carne de porco cozida duas vezes", deve-se cozinhar e deixar durante a noite.

A mudança nos tempos: Por exemplo, no prato "Pato de Pequim" costumava-se usar pato mais gordo, mas a cozinha moderna tende a usar um pato mais magro. Hoje em dia, os animais protegidos e as plantas exóticas já não são usados como ingredientes. Além disso, começou-se a introduzir outros ingredientes estrangeiros, como por exemplo caracóis franceses.

1.2.1.2 Seis finalidades da utilização dos ingredientes

O colorido

Alguns ingredientes são apenas para fins de decoração, por exemplo, adicionar um pouco de açafraão à sopa de barbatana de tubarão. Na culinária chinesa, o embelezamento do prato é parte integrante do mesmo e é comestível.

O cheiro

Alguns ingredientes perfumam, como a pimenta e a erva-doce, algumas especiarias são principalmente usadas para amenizar o cheiro dos ingredientes. Há também alguns pratos

mais sofisticados, como o “Frango Jiaohua”, envolto em folhas de lótus que lhe dão uma fragrância intensa e agradável. Aos “Bolos de flores” são adicionadas flores dando um sabor floral.

O sabor

A escolha dos ingredientes também apura o sabor da comida. Por exemplo, a cabeça de camarão é adicionada ao prato “Bolinhas de camarão” que o torna mais delicioso.

O significado

O nome e a forma dos ingredientes podem representar um conceito. Na China Imperial, a expressão “A carpa salta de pórtico de dragão” significava que os estudantes tinham de comer uma carpa vermelha no momento do exame.

A forma

Mesmo que seja um prato frio, os ingredientes usados também têm requisitos rigorosos.

A saúde

Alguns alimentos são ricos em valor nutricional e muitas vezes têm propriedades medicinais. Por exemplo, a sopa de porco e jujuba vermelha é rica em colagénio animal, muito benéfico para as mulheres grávidas.

1.2.2. Com faca fina

No uso de matérias-primas, os chefes chineses são muito rigorosos quanto ao trabalho com facas, podendo cortar a matéria-prima em pequenas fatias finas como seda, criando formas como flocos e pontas aguçadas.

1.2.3. Os diversos métodos de confeção

A comida chinesa é geralmente feita numa panela de fundo redondo, e é usado um fogão adequado, permitindo que os tipos de cozinhado sejam variados tal como, fritar, cozer, dourar, saltear, cozer lentamente, guisar, assar, grelhar, entre outros.

1.2.4. A riqueza de sabores

Em termos de sabor, a maioria dos pratos chineses tem um sabor salgado e estão repletos de contrastes.

1.2.5. A base da alimentação

A base da alimentação na comida chinesa é muito clara, havendo alimentos base e os não base. Alguns alimentos base são o arroz, a massa, entre outros.

1.2.6 O tempero

O tempero da comida chinesa é muito variado, por isso, influencia os diferentes sabores nos pratos. O amargo, o salgado, o doce, o azedo, o fresco e o picante são essenciais. Com exceção do amargo, todos os outros sabores são comuns.

O sal é o tempero mais importante na culinária em todo o mundo, mas, na China, o molho de soja e o molho de ostra, são os temperos salgados e frescos mais comuns. Na dinastia XiZhou, a culinária chinesa usava vinagre para azedar. Desde a Dinastia Qin, os adoçantes para cozinhar eram principalmente o mel e o caramelo. Embora o açúcar seja oriundo da Índia, foi introduzido na China no primeiro século ou antes. A indústria do açúcar na China desenvolveu-se e amadureceu após a dinastia Tang. Na dinastia Ming, o método de produção de açúcar tornou-se mais produtivo e o açúcar branco começou a ser produzido. Com as Descobertas, a pimenta-malagueta foi trazida para a China no final de dinastia Ming, usando-se para dar um sabor picante. Nos meados de dinastia Qing, a pimenta e o açúcar eram usados em todo o país. Em 1908, o químico japonês Kikunae inventou glutamato monossódico, um tempero fresco usado comumente na culinária chinesa.

1.3 As oito escolas da gastronomia chinesa

A China cobre um grande território e tem muitas étnias, por isso, também uma grande variedade de sabores, mas todos são deliciosos. A comida chinesa pode ser dividida em oito regiões culinárias de base, sendo esta classificação aceita em toda a parte. Claro, existem muitas outras regiões culinárias locais famosas, como a culinária de Pequim e a de Xangai, mas as que se seguem são as principais. (Jin Kaicheng, 2012)

1.3.1 A culinária de Shandong

A Culinária de Shandong é composta pela culinária de Jinan e a culinária de Jiaodong, famosa pela sua fragrância, fresca e maciez. A chalota e o alho são normalmente usados como temperos, por isso os pratos de Shandong costumam ser picantes. A culinária de Shandong tem o seu forte na sopa. O caldo aguado é claro e fresco, enquanto que a sopa gorda tem uma aparência espessa e um sabor forte. A culinária de Jinan é baseada nos fritos, nos assados e nos grelhados, enquanto a culinária de Jiaodong é famosa pelo o uso de marisco com sabor fresco e leve.

Shandong é o berço de muitos estudiosos famosos, como Confúcio e Mêncio. Muita da história da culinária de Shandong é tão antiga quanto Confúcio, tornando-se uma das culinárias mais antigas e importantes da China.

Shandong é uma grande península cercada pelo mar. Como resultado, o marisco é um componente importante na culinária de Shandong. O prato mais famoso de Shandong é “Carpa doce-azeda”. A verdadeira “Carpa doce-azeda” deve vir do rio Amarelo. Os pratos de Shandong são principalmente fritos, assados, ou pratos fritos lentamente. Os pratos são principalmente claros, frescos e gordos, combinando bem com a cerveja famosa de Shandong, a cerveja Qingdao.

1.3.2 A culinária de Sichuan

A culinária de Sichuan, conhecida no Ocidente como culinária de Szechuan, é uma das culinárias chinesas mais famosas do mundo, caracterizada pelo seu sabor picante e pungente. A culinária de Sichuan usa pimentas verdes e freixo espinhoso para produzir um sabor clássico e pungente. Além disso, o alho, o gengibre e o molho de cardamomo também são usados na confecção. As ervas silvestres e animais são frequentemente escolhidas como ingredientes, enquanto a fritura, a fritura sem óleo, salmoura e o braseado, são técnicas básicas de confecção. Há um ditado que diz: “As pessoas que não provaram a culinária de Sichuan não foram à China.”

Se provar a culinária de Sichuan e acha que é muito leve, provavelmente não se está a comer culinária autêntica de Sichuan. A pimenta e o freixo espinhoso são usados em muitos pratos, dando-lhe um sabor picante caracteristicamente chamado “ma” em chinês. No entanto, a maioria das pimentas foi trazida para a China dos Estados Unidos no século XVIII através do comércio global. Talvez “Hotpot de Sichuan” seja o “hotpot” mais famoso do mundo, sobretudo o “Hotpot meio picante e meio temperado” (Hotpot Yuan Yang).

1.3.3 A culinária de Guangdong

A província de Guangdong é a origem da comida cantonesa, é uma província no sul da China. A maioria dos chineses emigrados é de Guangdong, por isso, talvez a culinária de Guangdong seja a culinária chinesa mais difundida no estrangeiro.

Os cantoneses são conhecidos por terem um paladar aventureiro, capazes de comer diferentes tipos de carnes e legumes. Na verdade, as pessoas no norte da China costumam dizer que os cantoneses comem qualquer coisa que voe, exceto os aviões, qualquer coisa que se mova no solo, exceto comboios, e qualquer coisa que se mova no rio, exceto barcos.

Claro, esta expressão está longe da verdade, mas a comida cantonesa é uma das culinárias mais diversas e mais ricas da China. Muitos vegetais são trazidos das outras zonas do mundo. A culinária de Guangdong não usa muito tempero, preservando o sabor natural dos vegetais e carnes.

O sabor da culinária de Guangdong é claro, leve, crocante e fresco, e conhecido pelos ocidentais. Geralmente usa aves de rapina e animais para pratos originais. As suas técnicas básicas de confeção incluem assar, fritar, saltear, guisar e cozinhar a vapor. Entre eles, cozinhar a vapor e fritar são os mais usados para preservar o sabor natural. Os chefes de Guangdong também prestam muita atenção à apresentação artística dos pratos.

1.3.4 A culinária de Fujian

A culinária de Fujian é composta pela culinária de Fuzhou, a culinária de Quanzhou e a culinária de Xiamen, distinguido-se pela escolha de mariscos, o uso de cores bonitas e um sabor mágico doce, azedo e salgado. A característica mais distinta é o "sabor em conserva".

1.3.5 A culinária de Jiangsu

A culinária de Jiangsu, também chamada de culinária de Huaiyang, é popular na parte baixa do rio Huaiyang. O uso de plantas ou animais aquáticos como ingredientes principais salienta a frescura dos materiais. As suas técnicas de entalhe são delicadas, principalmente a técnica de entalhe do melão que é especialmente bem conhecida. As técnicas culinárias consistem em guisar, brasear, assar e cozinhar em lume brando, entre outros. O sabor da culinária de Huaiyang é leve, fresco e doce e tem uma elegância delicada. A cozinha de Jiangsu é bem conhecida pela sua seleção cuidadosa de ingredientes, a sua metodologia metódica de preparação e o seu sabor não muito picante e não muito insonso. Como as estações do ano variam consideravelmente em Jiangsu, a culinária também varia com as estações.

1.3.6 A culinária de Zhejiang

A culinária de Zhejiang não é gorda, é composta pelas cozinhas locais de Hangzhou, Ningbo e Shaoxing, ganhando reputação pela frescura, maciez, suavidade e fragrância nos seus pratos. A culinária de Hangzhou é a mais famosa das três.

1.3.7 A culinária de Hunan

A culinária de Hunan consiste nas culinárias locais de Xiangjiang, Dongting Largo e Xiangxi. Caracteriza-se pelo sabor muito picante e pungente. A pimenta vermelha, a pimenta verde e a chalota são necessárias nos pratos culinários de Hunan.

1.3.8 A culinária de Anhui

Os chefes de Anhui concentram mais atenção na temperatura dos cozinhados e são bons a assar e a cozer. Normalmente, presunto e açúcar são adicionados para melhorar o sabor. (Jin Kaicheng, 2012)

1.4 O conceito de restauração e as suas características

A interpretação da palavra "restaurante" no "Dicionário de Enciclopédia Francesa" é um lugar que restaura a força das pessoas.

O restaurante é um estabelecimento comercial destinado ao preparo e comércio de refeições, servindo também todo o tipo de bebidas. Normalmente consiste numa sala com mesas ou um balcão onde os clientes se sentam, uma cozinha e outras áreas de serviço. A comida e bebida são servidas por empregados-de-mesa e barmen que fornecem os alimentos e as bebidas em lugares específicos, e através dos alimentos e das bebidas restauram a força dos clientes. Então, estes lugares específicos são restaurantes, e a indústria é a "indústria alimentar".

A indústria alimentar ou indústria alimentícia é o conjunto de atividades industriais onde se preparam, normalmente em quantidades para serem comercializadas, alimentos ou ingredientes para a preparação de comida. Numa definição mais geral, pode considerar-se parte da indústria de alimentos também a sua comercialização, por exemplo, os supermercados ou companhias de distribuição de alimentos. Um dos poucos aspectos comuns a este conjunto de atividades é que, uma vez que mexem com produtos que podem ter um efeito direto na saúde das populações, estas devem ser realizadas com a máxima higiene.

A restauração é diferente das outras indústrias, do comércio, da agricultura e também da indústria de serviços. Ela pertence à terceira indústria, sendo de uma natureza abrangente de produção, transformação, varejo de alimentos e serviços, e está relacionada intimamente com muitas outras indústrias.

A restauração atual tem as seguintes características:

- O rápido desenvolvimento da sociedade cria uma maior exigência.
- A lealdade dos consumidores tende a ser baixa.
- Os consumidores exigem cada vez mais a qualidade dos alimentos.
- A reputação tem uma grande influência na restauração.

- É difícil criar um efeito de marca.

No quinto ponto, alguns restaurantes chineses em Portugal mantiveram imensa popularidade e uma boa imagem de marca no início, mas como havia cada vez mais concorrentes na segunda metade do período, as lanternas vermelhas penduradas na entrada do restaurante tornaram-se um símbolo de restaurantes chineses e banalizaram-nos. Aos olhos dos portugueses, todos os restaurantes que penduram lanternas vermelhas são restaurantes chineses. A implicação psicológica da lanterna vermelha colocou todos os restaurantes chineses sob uma única imagem global, por isso, criou-se a ilusão que, sendo um restaurante chinês bom, todos os outros serão, ou o seu contrário. Este facto poderá ser visto a partir da “Operação Oriental” , em que havia problemas em vários restaurantes chineses que levaram a crer que todos os restaurantes chineses estavam a trabalhar de maneira sombria.

Capítulo 2 A tradução dos nomes dos pratos chineses

2.1 Os conceitos fundamentais da tradução

2.1.1 A definição do dicionário

A tradução é uma atividade que abrange a interpretação do significado de um texto numa língua (o texto de partida TP) e a produção de um novo texto noutra língua (o texto de chegada TC), mas sem perder ou alterar o sentido original do texto.

Algumas fontes de definições da tradução:

“Expressar o significado de uma palavra em outro idioma.” (Dicionário Cihai)

“Mudar (falando ou escrevendo) de um idioma para outro.” (Dicionário Longman de Inglês Contemporâneo)

“Mudança de um idioma para outro, mantendo o significado original.” (Dicionário Oxford Inglês)

2.1.2 A definição de tradução por estudiosos chineses

As definições de tradução são diferentes. Com um grande número de metáforas, pode dizer quantos tradutores têm definições de tradução. Um estudioso disse "*We have here indeed what may probably be the most complex type of event yet produced in the evolution of the cosmos*" (I. A. Richards, 1953, P250). Durante uma história longa, as pessoas descreveram a "tradução" de diferentes aspetos, e é impossível chegar a um consentimento

completo. Apesar disso, as pessoas diferentes nos deram muitas referências de diferentes aspectos.

Lao She: “A tradução não é uma cópia gaguejante do discurso, mas é uma bela criação.”

Xiao Qian: “A tradução parece ser uma corda bamba e é difícil...”

Guo Moruo: “A criação é a virgem, a tradução é o casamenteiro.” (Huang Zhonglian, 2000)

“A tradução da literatura é usar outra linguagem para transmitir a concepção artística da arte original para que o leitor possa ser inspirado e tocado sentindo a beleza como que o original quando ler a tradução.” (Mao Dun, 1984)

“A arte da tradução é entender o conteúdo (ou a profundidade) do texto original na forma do texto original (ou da superfície) e depois reproduzir o texto original na forma de uma tradução.” (Xu Yuanchong, 2006)

“A tradução apresenta a expressão da informação de uma língua em outra língua.” (Cai Yi, 2003, P41-44)

“A tradução é uma atividade cultural na qual o tradutor expressa o significado de uma palavra em outro idioma.” (Wang Kefei, 1997, 1, P10-12)

2.1.3 A definição por estudiosos estrangeiros

“Translating consists in reproducing in the receptor language the closest natural equivalent of the source-language message, first in terms of meaning and secondly in terms of style.” (Nida, E. and Taber, C.R, 2004). Catford. J.C. Linguistic acha: “The replacement of textual material in one language (SL) by equivalent textual material in another language (TL).” (Catford. J.C. Linguistic, 1965, P20)

“The term translation has several meanings: it can refer to the general subject field, the product (the text that has been translated) or the process (the act of producing the translation, otherwise known as translating). The process of translation between two different written languages involves the translator changing an original written text (the source language or ST) in the original verbal language (the source language or SL) into a written text (the target language or TL).” (Jeremy Munday, 2008)

“Translation is no longer a process simply between the source and the target texts with the translator alone in between, but a communicative interaction, a cross-culture event, and a whole complex of action involving team-work among experts, from the client to the recipient, whereby the translator plays his own role as experts.” (Mary Snell Hornby, 1995)

“Translation is defined as translational action based on some kind of text. The expression 'some kind of text' indicates a broad concept, combining verbal and nonverbal elements, situational clues and 'hidden' or presupposed information.” (Christiane Nord, 1997)

Agora, tenta-se definir “tradução”: A tradução é o ato que transforma as informações de um idioma em outro idioma numa forma certa e fluente. A tradução é o processo que transforma uma expressão desconhecida em uma expressão familiar.

2.2 A evolução e desenvolvimento da teoria da tradução

A partir da definição de tradução, a cultura é um fator essencial no processo de tradução. O reconhecimento da cultura como fator primordial na teoria de tradução passou e continua a passar por um longo período de pesquisa.

2.2.1 As teorias de tradução do Lefevere e Bassnett

Em 1990, a coleção "Tradução, História e Cultura" editada por Lefevere e Bassnett é um marco na história da teoria da tradução. Lefevere recapitulou várias categorias importantes na história da tradução da «Septuaginta» (um livro sobre lendas na tradução) e condensa as categorias em quatro vectores que importam a qualquer tradução: (Bassnett, S, A. Lefevere, 1990)

- O critério, refere-se a restrições de tradução impostas pelos usuários, autores, originais e culturas, em relação ao tradutor.
- A nível profissional, refere-se ao profissionalismo do tradutor e o que isto pressupõe.
- A confiança assegura aos leitores uma tradução fiel, correcta e integral do original. Os tradutores de baixa qualidade desvirtuam por vezes o sentido original do texto.
- Imagem, refere-se ao original, ao autor, literatura e imagem cultural e literária do idioma original que o tradutor recriou na tradução. A recriação de imagens e a reescrita literária são formas importantes em que o tradutor participa na construção cultural.

A China tem uma longa história de tradução, e os debates sobre os padrões de tradução existem há muito tempo. Algumas terminologias tradicionais têm semântica pouco clara, do ponto de vista da teoria da tradução, todas elas pressupõem uma escala baseada nos valores do texto de partida. Até agora, ainda há muitas pessoas que debatem as virtudes da tradução literal e da tradução livre. Estes debates não podem ser considerados supérfluos, uma vez que poderão dar apoio ao ensino da tradução e à aprendizagem de línguas. No entanto, é mesmo essa "teoria ou padrão" que simplifica o problema da tradução tornando-o uma questão de linguagem. Deste modo, os problemas literários e culturais envolvidos na tradução são adensados pelo problema de ordem linguística na transformação da linguagem.

Lefevere (2001) propõe que a tradução é "reescrever" ou "manipular" o trabalho original, quebrando o pensamento habitual, da época, que usava o texto original como padrão para avaliar a tradução. Em primeiro lugar, "reescrever" não é apenas outra forma de existência do original, mas também o processo de tradução é o resultado da coordenação entre os dois sistemas literários e sistemas culturais. Em segundo lugar, "reescrever" não é apenas coordenação, mas também significa "manipulação". Lefevere preocupa-se muito com a visão do tradutor, ele pensa que o tradutor toma a iniciativa enquanto controlado por outros fatores. Uma característica importante da teoria de reescrita é que descarta as reacções dos esforços subjetivos do tradutor para com a literatura, a sociedade e até mesmo para com o sistema cultural.

Ao contrário de Lefevere, Bassnett (2001) postula que a língua é o núcleo da cultura. De acordo com a sua teoria, quando se traduz vocabulário cultural, deve usar-se o método de tradução livre. Algumas palavras são específicas de uma língua ou têm características da identidade cultural, por isso, torna-se difícil encontrar, com um significado igual, a palavra adequada ou correspondente.

A palavra portuguesa "Saudade" é um bom exemplo, vem do latim *solitatem*, que quer dizer solidão. Com o passar do tempo *solitatem* tornou-se *solidade*, *soldade* e, finalmente, *saudade*. Este sentimento está relacionado com a história de Portugal e com um significado que vai além do conceito de solidão, tendo-se adensado para incluir melancolia, desejo e lembrança grata de alguém ou algo.

Por volta de 1,300 d.C. Portugal já era uma terra de navegantes, que viajavam cada vez mais longe e demoravam mais tempo a voltar às suas casas. Os homens produziram literatura

portuguesa nessa época com inspiração na saudade, a qual eles sentiam pelas suas mulheres e a esperança de revê-las.

Segundo o professor Osvaldo Humberto Leonardi Ceschin (2004),

“Nas outras línguas existem palavras que se aproximam deste sentimento, mas nenhuma talvez expresse com tanta clareza este estado de espírito, as pessoas de outras culturas sentem falta de algo ou alguma coisa, por isso a palavra saudade é traduzida em diferentes palavras que se assemelham”. (Ceschin, 2004)

A diferença é a existência, na língua portuguesa, de uma só palavra capaz de expressar sentimento tão grandioso e complexo.

Portanto, deve-se usar a tradução livre para atingir o intercâmbio cultural. A tradução literal é baseada na língua-alvo como padrão, mas a tradução livre é baseada na língua de origem como padrão. A tradução livre exige lealdade ao TP, reservando o sabor exótico e o carácter da língua e da cultura de partida.

A língua e a cultura são inseparáveis, a língua é uma parte importante da cultura, e a cultura está totalmente reflectida na língua. Ou seja, a língua faz sentido num determinado contexto cultural. Só através da língua, a cultura pode ser disseminada, trocada, desenvolvida e ampliada.

2.2.2 As teorias de tradução de Eugene A. Nida e Peter Newmark

Numerosos teóricos da tradução, Eugene A. Nida (1993), dos Estados Unidos, e Peter Newmark (2001), do Reino Unido, fizeram importantes contribuições para a tradução, incluíram a tradução na categoria de estudos linguísticos e aplicavam a semiótica, a lógica, a estilística, a psicologia, a sociologia e outras disciplinas à tradução. Estas teorias de tradução ajudam-nos a traduzir melhor os nomes dos pratos da cozinha chinesa. Na tabela seguinte, apresentam-se diferenças e alguns pontos de convergência das sua teorias: (Nida, E.A, 2004)

	Eugene A. Nida	Peter Newmark
--	----------------	---------------

Conceito de tradução	A tradução é a reprodução do sentido veiculado pelo idioma de origem para o idioma de destino. Primeiro, encontra-se equivalência do sentido, seguida da equivalência em estilo.	Tradução significa a expressão do significado de um texto, ou pensamento original dum autor noutra idioma.
Elementos de tradução	Ambiente, religião, condições materiais, sociedade, língua, cultura. (De registar que Nida foi ele próprio um notável tradutor da bíblia.)	
Núcleo de tradução	Equivalência funcional: enfoque no conteúdo e na resposta do leitor.	Tradução comunicativa, tradução semântica – os diferentes conteúdos devem adotar diferentes métodos de tradução; apenas a tradução comunicativa foca-se na resposta do leitor.
Objecto de tradução	O requisito de "equivalência" no nível de comunicação deve considerar plenamente a capacidade de aceitar informações do leitor, e sendo que o significado é mais importante e em seguida o estilo do texto.	Newmark enfatiza mais o estilo de tradução e destino de escrita. Ele disse: "Seja o primeiro a ser fiel ao original, seguido pela tradução, e finalmente, ao leitor".

2.2.3 As teorias de tradução da Christiane Nord

Christiane Nord (1997) , uma figura importante da escola funcional alemã, não só expôs sistematicamente a teoria da escola de tradução funcional, mas também apresentou o "princípio da fidelidade" da tradução e falou da deficiência da teoria da tradução funcional e apresentou "tradução documental" e "tradução instrumental" de acordo com a relação entre função de texto e o propósito da tradução. " Estes dois métodos importantes de tradução melhoraram ainda mais o sistema de teoria de tradução funcional. A "tradução instrumental"

ênfatiza a cultura de tradução e concentra-se em expressar "a interação sob o novo cenário comunicativo entre o emissor original e o destinatário do texto de chegada". As traduções instrumentais terão, por força, as mesmas funções dos textos originais. Ao imitar as funções de comunicação do idioma de origem no texto de chegada, fornece ferramentas para as atividades de comunicação cultural no idioma do texto de chegada.

2.3 Os elementos essenciais da tradução dos nomes dos pratos chineses e o seu conteúdo cultural

De acordo com a interpretação do dicionário "ChiHai", "num sentido amplo, a cultura refere-se à soma da riqueza material e da riqueza espiritual criada no decurso da prática histórica da sociedade humana. Num sentido restrito, refere-se à ideologia da sociedade e à estrutura organizacional que é compatível com ela. A cultura é um fenómeno histórico, e toda a sociedade tem a sua própria cultura".

O princípio básico da tradução cultural é exigir que a partir da perspectiva da cultura, a linguagem traduzida reproduza, com precisão, o significado e o estilo da língua original. Isto mostra que a razão pela qual a tradução não é fácil, já que é porque a linguagem reflete a cultura e carrega conotações culturais ricas, estando sujeita a restrições culturais e à expressão correta dessas conotações. Por isso, a tradução exige que os tradutores não sejam apenas bilingues, mas também tenham o conhecimento de cultura bilateral e até mesmo de várias culturas, especialmente que entendam a consciência psicológica nacional, o processo de formação cultural, tradições históricas, a cultura religiosa e características regionais das duas línguas. São precisamente nestes fatores que a língua e a cultura dos povos portugueses e chineses refletem a sua singularidade.

2.4 A situação atual da tradução dos nomes de comida chinesa

No início dos anos 90 do século XX, o Sr. Liu Zengyu (1990, P11-13) dedicou-se ao estudo da tradução dos nomes dos pratos e publicou o artigo "A tradução dos nomes dos pratos chineses precisa urgentemente de aprovação" na «Tradução Chinesa» da quinta edição de 1990. Dada a confusão da tradução dos nomes dos pratos, o autor sugeriu a criação de um comitê de tradução dos nomes dos pratos chineses. O Sr. Chen Jiaji (1993, P34-36) publicou "A abordagem à tradução inglesa dos nomes dos pratos chineses" na «Tradução Chinesa» da segunda edição de 1993 e propôs vários tipos de tradução da cozinha chinesa: realista (tradução literal), descrição livre (tradução livre), semi-livre e semi-realista (alternado entre tradução literal e tradução livre), sabores locais, alusões (tradução literal ou tradução livre com notas) e alimentos medicinais (traduções breves e notas). Os artigos posteriores sobre a tradução dos nomes dos pratos chineses foram publicados em diferentes publicações. Os

documentos mais representativos incluem a "A tradução inglesa da ementa chinesa" de Huang Haixiang (1999), "Também falando sobre a tradução de comida chinesa e os alimentos básicos" de Ren Jingsheng (2001) e "As técnicas e os princípios de tradução inglesa da ementa chinesa" de Liu Qingbo (2003). Em geral, existem poucas publicações e falta uma pesquisa sistematizada.

Desde 2004, surgiram alguns artigos com abordagens novas, como "Os diferentes níveis de cultura e os princípios de tradução" de Fan Dongsheng (2000), "Os estudos culturais nos nomes dos pratos chineses" de Zhang Huilian (2009) e "As características culturais e as estratégias de tradução nos nomes dos pratos chineses" de Yu Zhentao e Huai Lihua (2011), entre outros. A característica desses artigos é focar-se na transculturação da tradução dos nomes dos pratos.

Em 2008, Chen Jie publicou "A transmissão de informação cultural na tradução dos nomes dos pratos chineses - tendo como exemplo a tradução de pratos da culinária de Hangzhou", que pela primeira vez associou a tradução dos nomes dos pratos locais à cultura tradicional local.

Existem grandes problemas na tradução dos nomes dos pratos chineses, resultantes de vários motivos.

Primeiro, a ausência de alguns alimentos ou ingredientes chineses dificulta a criação de vocabulário adequado nos países estrangeiros. Os nomes de certos alimentos, tais como "jiaozi", "yuanxiao" e "zongzi" só existem na China. Nenhuma palavra exatamente correspondente pode ser encontrada em línguas estrangeiras. Muitas pessoas traduzem "jiaozi" como "ravioli" e "bolinho de massa" para outras espécies. No entanto, jiaozi, yuanxiao e zongzi são tipos de comida diferentes e têm origens culturais diferentes. O "jiaozi" tem o formato de pequenos pastéis, com recheio de carne ou vegetais e pode ser frito ou cozido a vapor ou em água. O "yuanxiao" é uma sobremesa feita com farinha de arroz glutinosa, recheada e moldada em bolas; é cozido e servido quente com sopa numa tigela. O "zongzi" é feito de arroz glutino, embrulhado em folhas de bambu ou cana e cozido a vapor, com recheio salgado ou doce. Trata-se de um prato tradicional do Festival do Barco-Dragão, que é no dia 5 de maio do calendário lunar.

Segundo, o nome da culinária chinesa é único. A cultura alimentar chinesa é muito rica, com uma grande variedade de pratos e nomes, sendo que muitos deles vêm das lendas ou de histórias, o que cria dificuldades à tradução.

Terceiro, os conhecimentos culturais e históricos dos tradutores são limitados. Existem diferenças entre culturas regionais e alimentares e a falta de padrões uniformes levou a interpretações diferentes do mesmo prato em diferentes restaurantes. Por exemplo, alguns restaurantes traduzem “Frango Tongzi” para “Frango sem vida sexual”. (Em chinês, “tongzi” refere-se a uma criança de sexo masculino ou a um homem sem experiência de vida sexual.)

A 20 de fevereiro de 2007, a CNN (Cable News Network) passou um documentário chamado "Traduções mal interpretadas", mencionando a tradução de alguns pratos chineses em Pequim. Os erros e traduções irregulares podem ser encontrados em toda a parte sendo algumas traduções ridículas ou até assustadoras para os estrangeiros. Por exemplo, "Frango Koushui" (Frango a vapor com molho de pimenta) é traduzido para "Galinha babando", e "Pulmões Fuqi" (pulmões de porco com molho de pimenta) é traduzido para "Fatias de pulmão de marido e mulher" e "Mapo tofu" (Tofu de avó Ma, ou tofu salteado com molho quente e picante) é traduzido para "tofu feito por uma mulher marcada", "Lüdagun" (rolos de arroz glutinoso recheado com pasta de feijão vermelho) é traduzido para "burro de rolamento", entre outros. Estas traduções criaram uma má imagem tanto na China como no estrangeiro, e muitas pessoas estão muito preocupadas com isso, por isso, é imperativo melhorar a qualidade das traduções dos nomes dos pratos chineses.

2.5 Apresentam-se algumas formas de abordar a tradução da comida chinesa nos pontos seguintes:

2.5.1 O método da tradução baseia-se em traduzir os ingredientes principais, completados por outros ingredientes secundários ou molho

2.5.1.1 Os ingredientes principais e os ingredientes secundários do prato
Ingrediente principal (nome / forma) + com + ingredientes secundários

Por exemplo: 松仁香菇/songren xianggu Cogumelos chineses com pinhões

2.5.1.2 Os ingredientes principais e molho do prato
Ingrediente + com / em + molho (sopa)

Por exemplo: 冰梅凉瓜/bingmei lianggua Melão amargo com molho de ameixa

2.5.2 O método da tradução baseia-se no método de confeção, completado pelos ingredientes principais

Normalmente o método de confeção é descrito através de participio passado.

2.5.2.1 Os ingredientes principais do prato e o método de confecção

Ingredientes principais (nome / forma) + método de confecção

Por exemplo: 拌双耳/ban shuang er Fungos pretos misturados com fungos brancos

2.5.2.2 O ingrediente principal, o método de confecção, e os ingredientes secundários do prato

Ingredientes principais (nome / forma) + método de confecção + os ingredientes secundários

Por exemplo: 豌豆炒牛肉/wandou chao niurou Carne picada salteada com ervilhas verdes

2.5.2.3, O ingrediente principal, o método de confecção e molho do prato

Ingredientes principais (nome / forma) + método de confecção + com / em + molho (sopa)

Por exemplo: 川北凉粉/Chuanbei liangfen Massa fria misturada com molho picante

2.5.3 O método da tradução é baseado na forma e no sabor do prato e completado pelos ingredientes principais

2.5.3.1 Os ingredientes principais e a forma e o sabor do prato

Ingredientes principais + forma e sabor do prato

Por exemplo: 玉兔馒头/yu tu mantou Mantou em forma de coelho

脆皮鸡/cui pi ji Frango crocante

2.5.3.2 Os ingredientes principais, a forma e o sabor e os ingredientes secundários do prato

Ingredientes principais + método de confecção + forma e sabor do prato + com + os ingredientes

Por exemplo: 小炒黑山羊/xiao chao hei shanyang

Cabrito fatiado e salteado com pimenta e salsa

2.5.4 O método da tradução é baseado no nome da pessoa e no nome do lugar e completado pelos ingredientes principais

2.5.4.1 O fundador (origem) e os ingredientes principais do prato

Nome da pessoa / nome do lugar + ingredientes principais

Por exemplo: 麻婆豆腐/Mapo doufu

Tofu da Avó Ma, ou Tofu salteado com molho quente e picante

广东点心/Guang Dong dian xin Dim Sum cantonês

2.5.4.2 O fundador (origem), os ingredientes principais, os ingredientes, e o método de confeitura do prato

Ingredientes principais + os ingredientes + estilo + nome da pessoa / nome do lugar

Por exemplo: 四川辣子鸡/Sichuan lazi ji Frango Picante à Sichuan

北京炸酱面/Beijing zha jiang mian Massa com pasta de feijão à Beijing

2.5.5 Encarnando a cultura alimentar chinesa, usando os métodos da tradução do alfabeto fonético chinês ou da transliteração

2.5.5.1 Os alimentos tradicionais chineses com as características chinesas aceites por estrangeiros, usando o alfabeto fonético chinês (nem sempre em mandarim, devido à influência de cantonês), para promover a cultura chinesa

Por exemplo: 包子 Baozi 花卷 Huajuan

饺子 Jiaozi 馒头 Mantou

2.5.5.2 Os nomes dos pratos com as características chinesas, incluídos nos principais dicionários estrangeiros de inglês, que ainda mantêm a sua escrita original em letras latinas que não é a pronúncia de mandarim.

Por exemplo: 豆腐 Tofu

宫保鸡丁 Kung Pao Chicken

馄饨 Wonton

2.5.5.3 Se o nome do prato chinês não referir o seu método de confeitura e os seus ingredientes principais, usa-se o alfabeto fonético chinês e anota-se ao lado.

Por exemplo: 锅贴 Guotie (Jiaozi fritos)

窝头 Wotou (Milho cozinhado / pão de arroz preto)

蒸饺 Steamed Jiaozi (Jiaozi cozido no vapor)

油条 Youtiao (Massa de pão frita, semelhante à fartura portuguesa)

汤圆 Tangyuan (Bolas de arroz glutinoso)

粽子 Zongzi (Arroz glutinoso envolvido em folhas de bambu)

元宵 Yuanxiao (Bolas de arroz glutinoso para o Festival do Barco-Dragão)

驴打滚儿 Ludagunr (Rolos de arroz glutinoso recheado com pasta de feijão vermelho)

豆汁儿 Douzhir (Bebida de feijão fermentado)

艾窝窝 Aiwowo (Bolinhos de arroz no vapor com recheio doce)

2.5.6 O princípio do uso dos substantivos contáveis

Os substantivos contáveis no menu usam basicamente o plural, mas quando há no prato inteiro apenas um ou vários pedaços que não podem ser contados, usa-se o singular.

Por exemplo: 蔬菜面/shucaï mian Massa com Legumes

葱爆羊肉/cong bao yangrou Fatias de cordeiro salteadas com cebolinha

2.5.7 O uso das preposições “em” e “com” para referir à sopa e ingredientes secundários

2.5.7.1 Se o ingrediente principal estiver imerso ou for cozinhado na sopa ou em outros ingredientes, usa-se “em”.

Por exemplo: 豉汁牛仔骨/chizhi niuzaigu Costelas de vaca em molho de feijão preto

2.5.7.2 Se a sopa ou molho está separada ou cobre o ingrediente principal do prato, usa-se “com”.

Por exemplo: 泡椒鸭丝/paojiao yasi Pato ralado com molho picante

2.6 Tradução de nomes de alguns pratos comuns nos restaurantes chineses em Portugal

Alguns pratos chineses famosos:

Song Shu Gui Yu - peixe em forma de esquilo. O peixe é frito, servido com molho da cor de ouro. A pele do peixe é crocante e a sua carne é fina. Tem sabor doce e azedo. A forma do peixe parece um esquilo, daí o nome do prato;

Qing Tang Yu Wan - sopa de bolinhos de peixe. A sopa é clara, os bolinhos são brancos, delicados e lisos. A sopa é feita com toucinho fumado, cogumelos, brotos de bambu e ervilhas;

Chun Juan - rolinho da primavera ou crepe. É uma comida comum na República Popular da China e, no Sul, é ainda mais famosa. O rolinho é frito, feito com legumes enrolados numa panqueca de farinha de trigo. Antigamente, servia-se na primavera. Hoje em dia, em todas as estações é servido com ou sem molho agridoce;

Yang Zhou Chao Fan - arroz frito à maneira de Yang Zhou. É arroz frito com toucinho fumado, ovo, camarão e legumes da estação.

Zongzi, bolo de arroz envolto em folhas de bambu ou junco, pamonha chinesa, catapá em Macau (Wang & Lu, 1996, P872) - há 2,200 anos, altura em que os reinos chineses disputavam pelo governo de toda a China, o famoso poeta Qu Yuan, do reino Chu, atirou-se ao rio ao ver que a capital de Chu tinha caído as mãos das tropas do reino Qin. Para que os peixes e camarões não ferissem o seu cadáver, o povo fez bolos de arroz e atirou-os ao rio. Por isso, no mês de maio, os chineses fazem esta comida em memória de Qu Yuan.

Tofu recheado - Zhu Yuanzhang, o fundador da dinastia Ming (uma das mais estáveis e autocráticas dinastias chinesas), passou fome enquanto jovem. Bateu à porta de uma senhora para pedir comida. A senhora serviu-lhe sobras de tofu, com carne e acrescentou verduras cozidas. Este saboroso prato ficou na memória do jovem. Ao tornar-se imperador ordenou que a iguaria constasse do cardápio real.

Camarão-trovão - é um camarão com molho de tomate pouco apimentado. Quando se serve o molho em cima do biscoito de arroz, reproduz um som semelhante ao trovão e à chuva. É o único prato que canta. Na Segunda Guerra Mundial, a primeira-dama da China, Shong Meilin, fez um banquete para os aliados, servindo este prato e o general americano gostou muito. Ao perguntar o nome, Shong Meilin respondeu: Bomba de Tóquio.

Camarão à Xangai - é um camarão cinzento (de oito a dez centímetros) sem casca, temperado com sal, pimenta-do-reino e amido de milho. Depois de frito e escorrido, é refogado rapidamente em fogo alto, com saquê chinês e cebolinha verde.

Capítulo 3 A situação da restauração chinesa nos países estrangeiros e em Portugal

3.1 A situação da restauração chinesa nos países estrangeiros

Algumas pessoas dizem: "Há chineses em lugares onde o mar flutua. Há restaurantes chineses onde os chineses vivem". Esta frase descreve a popularidade da comida chinesa no estrangeiro. De facto, também é verdade que os restaurantes chineses se tornaram as indústrias pilares dos chineses no estrangeiro, são chamados as "Arcas de Noé" dos chineses. Há pelo menos dezenas de milhares de restaurantes chineses fora da China. A restauração chinesa tornou-se a primeira escolha de ocupação profissional e meio de ganhar a vida para

a maioria dos chineses depois de emigrarem. Não só porque a entrada na restauração chinesa é fácil, mas também porque a comida chinesa é deliciosa e barata. É muito apreciada pelas pessoas em todo o mundo. No entanto, a maioria dos restaurantes chineses são limitados na sua escala de operação, sendo o seu modelo principalmente, pequenos restaurantes familiares, existindo apenas alguns restaurantes grandes ou médios. Não é muito comum que um restaurante chinês tenha uma decoração luxuosa e uma cozinha requintada, comparável com um restaurante ocidental de primeira classe.

O desenvolvimento da restauração chinesa em todo o mundo já passou por várias fases que são transversais aos locais onde estes se implantam:

- quando há poucos restaurantes chineses - num período inicial;
- quando há cada vez mais restaurantes – num período de desenvolvimento;
- e no período áureo, durante alguns anos;
- na saturação do mercado com intensa concorrência – o período de depressão.

Os restaurantes chineses no estrangeiro entraram num período de depressão, segundo “A crise no estrangeiro da comida chinesa” (2015) sendo as principais causas as seguintes:

Primeiro, houve uma concorrência excessiva e uma estratégia de preços baixos. Cada vez mais chineses entram no mercado da restauração chinesa, por isso, muitos restaurantes baixaram o preço dos pratos. Como resultado, a qualidade dos pratos deteriorou-se, o que teve uma influência muito negativa na imagem da comida chinesa e causou uma depressão a longo prazo.

Segundo, há uma má gestão, falta de chefes de cozinha e falta de higiene. Muitas pessoas descrevem os chefes nos restaurantes chineses no estrangeiro como lavradores que pegam na panela. A explicação deve-se ao facto de que eles originalmente trabalhavam na agricultura do seu país, portanto, a sua experiência de gestão, tecnologia de confeção e preocupação com higiene diferem da restauração chinesa mais conceituada. Ao mesmo tempo, o pior é que alguns meios de comunicação estrangeiros, devido aos seus preconceitos, denegriram a culinária chinesa, levando à queda de consumidores de comida chinesa.

A seguir, apresenta-se uma breve introdução do desenvolvimento da restauração chinesa na Europa Ocidental e na América, que fornece um contexto macro para a análise (Fang Xiongpu,1994).

3.1.1 A restauração chinesa na Europa Ocidental

Na Europa, os chineses estão concentrados principalmente na Europa Ocidental. Embora a ocupação seja diversificada, trabalham principalmente na restauração chinesa. Por exemplo, em 1994, havia 230 restaurantes chineses na Suécia e 70% dos 15.000 chineses trabalhavam nessa indústria. Na Bélgica, os chineses que trabalham na restauração chinesa ocupam 95% do total de chineses emigrantes. (Fang Xiongpu, 1994, P61-62)

Existem mais de 20.000 restaurantes chineses na Europa (Tabela 3.1, dados de 1994). Em algumas zonas da Europa, há também associações da restauração chinesa. Por exemplo, há "Associações Chinesas da Indústria Restauração" no Reino Unido, "Associações de Restaurantes Chineses no Estrangeiro" na Bélgica, "Associação de Restauração Chinesa Holandesa" na Holanda, e as associações europeias "Associação Europeia de Fast Food da China" e assim por diante.

Tabela 3.1 O número de chineses e o número de restaurantes chineses na Europa (Fang Xiongpu, 1994)

País	O número de chineses	o número de restaurantes chineses	País	O número de chineses	o número de restaurantes chineses
Reino Unido	230,000	5500	Áustria	12,000	530
França	200,000	5000	Irlanda	10,000	200
Holanda	120,000	2500	Suíça	7,000	300
Alemanha	100,000	2000	Dinamarca	7,000	290
Itália	60,000	950	Noruega	1,500	50
Espanha	18,000	2000	Finlândia	1,000	50
Suécia	15,000	230	Grécia	230	50
Bélgica	12,000	1000	Luxemburgo	600	100

A restauração chinesa tem as seguintes características:

Em primeiro lugar, o número é grande, a escala empresarial é pequena e a operação principal é familiar. Existem alguns restaurantes chineses na Europa que são de grande escala e são de melhor qualidade, mas dum modo geral, representam apenas uma minoria. Devido ao curto tempo da emigração, à falta de recursos e à busca limitada do mercado, os restaurantes chineses na Europa são na sua maioria pequenos e de cariz familiar. Por exemplo, existem

cerca de 600 chineses no Luxemburgo, mas existem mais de 100 restaurantes chineses, sendo a escala empresarial de cada pequena.

Em segundo lugar, a culinária é diversificada e combinada com sabores locais, adaptando a comida chinesa ao paladar do cliente estrangeiro. Os pratos tradicionais podem ser encontrados em alguns restaurantes maiores, mas em diferentes países e regiões têm características diferentes. Por exemplo, nos restaurantes chineses na Holanda, onde a maioria dos chineses vêm da Indonésia, a comida tem um sabor indonésio mais apurado no menu, além de levarem também em consideração os hábitos holandeses. Portanto, os restaurantes chineses na Holanda têm as características da China, da Indonésia e da Holanda. Além disso, em muitos restaurantes europeus come-se a comida chinesa de uma forma ocidental, isto é, come-se de acordo com os costumes ocidentais; além do uso dos pauzinhos e travessas usa-se também o garfo e a faca, por exemplo no restaurante Qian Lixiang em Aveiro.

Em terceiro lugar, é difícil ganhar a vida perante uma concorrência feroz. Alguém disse: "A comida chinesa é assada no fogão e regada com suor". Normalmente, os restaurantes chineses na Europa estão abertos das 11h às 00h, e às vezes até a 1h. As horas de trabalho são muito mais longas do que as dos restaurantes não-chineses. Wang Zhimin, após a sua visita à Áustria, escreveu em «Austria Wide-Angle Mirror» (1988): "Havia 180 restaurantes chineses em Viena em 1988. Um terço deles pode ganhar dinheiro, um terço mantém-se e um terço perde. No entanto, no início dos anos 90, devido ao impacto da restauração Turca e Italiana, muitos restaurantes chineses que estavam a florescer no passado morreram." Na França também, no início dos anos 90, à medida que os restaurantes chineses cresciam cada vez mais, a economia francesa diminuía o seu desenvolvimento e o número de desempregados aumentou, e agora cerca de 70% dos restaurantes chineses em Paris estão com problemas.

Em geral, a restauração na Europa experimentou um ciclo de vida de começo, prosperidade, picos e depressões. Os europeus adoram comer, por isso existe um grande mercado para a comida chinesa que por sua vez, ganhou uma dupla reputação de "nobre e luxuosa" e "acessível" na Europa. No entanto, a escala limitada de operações, a gestão inadequada e a competição de baixo nível causaram o declínio da comida chinesa na Europa, e a sua situação atual não é boa.

3.1.2 A restauração chinesa nos Estados Unidos e no Canadá

De acordo com o resumo que Tang Fuxiang fez num artigo, podemos ter uma ideia geral da situação da restauração chinesa nos Estados Unidos e Canadá. (Tang Fuxiang, 1996, P53-58)

Estados Unidos: Segundo as estatísticas, existiam cerca de 23.000 restaurantes asiáticos nos Estados Unidos, dos quais 90% eram restaurantes chineses, com uma faturação anual de mais de \$ 6 bilhões, uma vez que a comida chinesa é a mais consumida nos Estados Unidos. Existiam cerca de 1,38 milhões de chineses nos Estados Unidos, encontrando-se mais de metade envolvidos diretamente ou indiretamente na indústria de restauração.

Canadá: entre 1980 e 1990, a população de emigrantes chineses aumentou, impulsionando o desenvolvimento da restauração chinesa. De acordo com as estimativas das associações provinciais no início de 1994, existiam cerca de 3100 restaurantes chineses em Ontário e 150 em Ottawa, sendo principalmente restaurantes pequenos e familiares.

À medida que o número de emigrantes chineses foi aumentando nos Estados Unidos, estima-se que há mais de 40.000 restaurantes chineses em todo o país, onde "delicioso e barato" é sinónimo de comida chinesa. Pode-se dizer que quase todas as pequenas cidades dos Estados Unidos têm mais de um restaurante chinês.

Os restaurantes chineses nos Estados Unidos podem ser divididos em duas categorias: restaurantes chineses autênticos só para chineses e restaurantes chineses para americanos. Em geral, a restauração chinesa dos Estados Unidos tem as seguintes características: Em primeiro lugar, a americanização da forma de comer, por exemplo, algumas pessoas comem a comida chinesa com a faca e o garfo. Em segundo lugar, a americanização da culinária, por exemplo, uma vez que os americanos não comem carne gorda, pele, cabeça, pés ou vísceras, muitos pratos chineses foram adaptados, e todos os pratos principais foram combinados com vegetais para o paladar dos consumidores americanos. Em terceiro lugar, o sabor dos pratos tende a ser mais leve. Em quarto lugar, há uma redução do teor calórico dos pratos. Em quinto lugar, o desenvolvimento do serviço de *take-away* para acompanhar o ritmo acelerado de vida dos americanos.

A restauração chinesa nos Estados Unidos, existente há quase cem anos, também entrou na era da competição feroz. Os chineses prestam mais atenção à gestão e à inovação, o que faz com que a restauração chinesa se desenvolva a um nível mais alto. O famoso "Panda Fast Food" é uma cadeia de restaurantes chineses gerida por um chinês. A velocidade de expansão da loja é incrível. O seu modelo de negócios e as suas características de desenvolvimento podem ser comparadas com o McDonald's, KFC e outros gigantes da

restauração. As características do “Panda Fast Food” são: rápido, higiénico, saboroso e padronizado, e a confeção é realizada à frente dos clientes. Levando o véu da confeção da comida chinesa aos ocidentais e resultou.

No mercado da restauração no Canadá, além dos restaurantes franceses dominantes, os restaurantes chineses também ocupam uma posição muito importante. Os restaurantes chineses no Canadá podem ser divididos em quatro tipos: restaurante, com buffe, lanche ou *take-away*. Em geral, a restauração chinesa no Canadá enfrenta três grandes dificuldades. A primeira dificuldade consiste na depressão económica do Canadá e na pesada tributação que têm um enorme impacto no funcionamento dos restaurantes chineses. A segunda dificuldade é a saturação de restaurantes chineses, que provocou uma concorrência acirrada na área. A terceira dificuldade refere-se à falta de solidariedade e colaboração entre as pessoas envolvidas na restauração chinesa, o que torna difícil o seu desenvolvimento com esforço conjunto.

3.2 A história e a situação atual da restauração chinesa em Portugal

A história dos chineses em Portugal, de facto, é um microcosmo da história de negócios dos chineses no estrangeiro. Tal como o desenvolvimento dos chineses em outros países europeus, após décadas de mudanças, os chineses evoluíram gradualmente de poucos emigrantes para se tornarem uma importante força da diáspora na economia e na vida portuguesa, tendo desempenhado um papel importante no desenvolvimento económico e no desenvolvimento social de Portugal.

Para os emigrantes chineses, abrir um restaurante é a maneira mais fácil e rápida de obter um cartão de residência. Inicialmente, a restauração chinesa desenvolveu-se rapidamente tornando-se logo na principal escolha para a sobrevivência dos emigrantes chineses, o que resultou das seguintes três razões: o baixo requisito profissional para o negócio; o valor pequeno de investimento para abrir um restaurante; o facto de o negócio ser bom com boas perspectivas de desenvolvimento.

No início dos anos 30, os chineses abriram o primeiro restaurante chinês em Portugal. Nos 50 anos seguintes, a restauração chinesa em Portugal floresceu, com um número crescente de restaurantes chineses. Naquele momento, os restaurantes não só serviam comida tradicional, mas também serviam comida japonesa em buffet. Com o tempo, os restaurantes chineses tornaram-se cada vez mais populares. Depois da "Operação Oriental" de 2006, a confiança do povo português nos restaurantes chineses caiu para um valor baixo. Mais tarde, após a crise económica de 2008, os restaurantes chineses voltaram a enfrentar uma transição e

adaptaram-se ao novo ambiente de concorrência e às novas exigências dos consumidores. (Restauração Chinesa após a Operação Oriental: Revitalizando e Decolando Novamente, 2009)

3.2.1 O crescimento e desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal

Depois de experimentar a adaptação inicial, os chineses foram criando raízes gradualmente em Portugal, começando por vender nas ruas ou nas lojas chinesas onde trabalharam até à entrada na indústria de restauração chinesa que facilitou a criação de empregos. O primeiro restaurante chinês foi fundado nos anos 30, com o nome de “Restaurante Shanghai”. Nos anos cinquenta, o “Restaurante Macau” abriu a porta.

Antes dos anos sessenta e setenta, apesar dos restaurantes serem abertos por cidadãos de origem chinesa, a mão de obra era essencialmente portuguesa, fossem estes ajudantes de cozinha, empregados de mesa ou mesmo empregados de limpeza. Naquela altura, os restaurantes chineses tinham uma pequena área operacional e poucos lugares, eram semelhantes a um café ou snack-bar atual, onde serviam principalmente a comida de Sichuan ou a comida de Pequim.

Em 1966, o restaurante chinês de grande dimensão “Restaurante Dragão Dourado” foi aberto no centro do Porto, sendo considerado o primeiro restaurante chinês (não é realmente o primeiro) em Portugal. O restaurante não estava apenas elegantemente decorado, mas também empregava chefes de Hong Kong e da Alemanha. Em 1974, o dono do “Restaurant Dragão Dourado” abriu um segundo restaurante chinês, perto da ponte de ferro ao longo do rio Douro, no Porto. Ambos os restaurantes foram altamente elogiados pelo primeiro-ministro português. (Dingning, 2012, P15-16)

Os poucos restaurantes chineses eram geridos cuidadosamente pela geração dos primeiros donos e tornaram-se o lar para os novos emigrantes. Nestes restaurantes chineses, os novos emigrantes conheceram Portugal, aprenderam o português básico e adquiriram conhecimentos básicos de gestão, ganhando o seu “diploma” de “Academia Militar Whampoa” (uma escola muito famosa na história chinesa).

Nos anos 80, quando o primeiro grupo de emigrantes chineses se enraizou em Portugal, trouxe para este país os seus familiares, e as respetivas famílias começaram a gerir os seus próprios restaurantes. Assim, durante esta época, os chefes e trabalhadores de cozinha eram maioritariamente chineses, mas os empregados de mesa continuavam a ser portugueses. Nesse momento, os restaurantes chineses melhoraram a comida tradicional chinesa,

adaptando-a melhor ao paladar dos portugueses, por isso, tornaram-se muito populares entre os portugueses servindo de fonte de receita para toda a família. Muitos chineses que geriam restaurantes chineses naquela época viviam uma vida próspera. A partir daí, os chineses envolvidos na restauração chinesa, abriram com sucesso o “Restaurante Guangdong”, o “Restaurante Hong Kong” e o “Restaurante Shuanglong”. Naquela época, a comida chinesa era o sinónimo de refeições de alta qualidade, os portugueses consideravam a comida chinesa como um símbolo de “status”, e muitas vezes esperavam várias horas por uma refeição chinesa. Até 1992, os chineses chamaram a este período "Idade de Ouro" da restauração chinesa. De acordo com dados não oficiais, no início dos anos 80, havia acerca de 20 restaurantes chineses em Portugal. Antes dos anos 90, os chineses em Portugal aproveitavam, principalmente, o negócio de restauração familiar, que não era uma operação em cadeia de larga escala.

No início dos anos 90, os restaurantes chineses atingiram o pico e surgiu, pela primeira vez, a tendência de estagnação no volume de negócios. No período de legalização extraordinária de 1992, um grande número de novos emigrantes adquiriu o estatuto legal reunindo condições para abrir uma loja. Os grupos ligados à família, tal como nas trajetórias dos chineses em outros países europeus, escolheram o restaurante chinês como o primeiro passo para começar o negócio, pois eram de baixas condições, mas com receita estável e bom mercado. Com a paixão dos portugueses pelo sabor exótico, os restaurantes chineses estiveram em franco crescimento, e muitos foram abertos.

Com a sua reforma e abertura, a China tornou-se progressivamente uma “fábrica mundial”, optando alguns chineses por se dedicar ao comércio ou comércio de retalho, de modo a criar uma ponte para o comércio sino-português. Naquela época, devido à pequena escala empresarial, os estabelecimentos eram na sua grande maioria lojas pequenas, operando nos setores das necessidades diárias, principalmente de roupa. Devido à sua inserção na área de habitação, às longas horas de funcionamento, a uma boa relação de qualidade e preço baixo, estas pequenas lojas tornaram-se muito populares entre os consumidores portugueses. Com trezentos escudos (moeda de Portugal, cerca de um euro) podia-se comprar um produto, portanto, essas pequenas lojas eram chamadas de "lojas dos trezentos" tanto na comunidade chinesa como na comunidade portuguesa.

Impulsionados pelo efeito sensacional da primeira legalização extraordinária, um grande número de chineses chegou a Portugal, esperando pela oportunidade única de obter estatuto legal. O governo tolerante de Portugal não os desapontou e em apenas quatro anos, outra legalização extraordinária foi realizada em 1992. Um número considerável de chineses

obteve o estatuto legal para abrir lojas. Portanto, abriam cada vez mais restaurantes chineses e “lojas dos trezentos”. Com as lojas dos trezentos em franca expansão, surgiu a necessidade urgente de ter armazéns grossistas para assegurar a oferta de produtos em Portugal. O surgir dessa procura iniciou o comércio grossista chinês em Portugal.

Depois de Portugal aderir à Comunidade Europeia em 1986, Portugal tornou-se um bom canal para os chineses entrarem na Europa. A forte influência das duas legalizações extraordinárias em 1992 e em 1996 e a tolerância do governo português em relação à imigração fizeram com que muitos chineses e outros estrangeiros entrassem e permanecessem neste país no sudoeste da Europa, obtendo incondicionalmente estatuto legal, como trampolim e porto seguro para entrar na vida europeia. Por isso, o número de chineses que entraram em Portugal através de vários canais explodiu durante estes anos.

A restauração chinesa, que integrou facilmente hábitos portugueses, tornou-se naturalmente a escolha principal para os novos emigrantes. Nos últimos anos, os restaurantes chineses, além de se encontrar abertos nas cidades principais como Lisboa e Porto, têm surgido em grandes e pequenas cidades de norte a sul. Até à "Operação Oriental" de 2006, segundo estatísticas incompletas, existiam cerca de 700 restaurantes chineses em Portugal. (Restauração Chinesa após a Operação Oriental: Revitalizando e Decolando Novamente, 2009)

3.2.2 O período “Operação Oriental”

3.2.2.1 O que é a “Operação Oriental”

A 30 de março de 2006, a agência estatal do governo português "ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)", realizou uma inspeção grande em 130 restaurantes chineses simultaneamente de norte a sul em Portugal. De acordo com os resultados da inspeção da ASAE: apenas 11% dos restaurantes chineses não tinham irregularidades. Posteriormente, mais de 100 restaurantes chineses foram multados e 14 restaurantes chineses foram encerrados. No Porto fecharam 70% dos restaurantes chineses.

Durante a inspeção, os repórteres de alguns jornais e da SIC (Sociedade Independente de Comunicação) acompanharam a equipa de ação assistindo à operação ao vivo. No mesmo dia, no noticiário da SIC foram divulgadas fotos de um restaurante chinês que foi obrigado a encerrar devido a violações graves da lei: ratos, baratas rastejando, copos e pratos sujos... No dia seguinte, o Jornal de Notícias e o Correio da Manhã publicaram as violações às condições de higiene dos restaurantes chineses, afirmando que “os donos tinham falta de experiência profissional” e pedindo aos portugueses que “não comessem nos restaurantes

chineses”. Rapidamente, as imagens da higiene dos restaurantes chineses e os relatórios detalhados dos repórteres deixaram os consumidores chocados, e a restauração chinesa foi duramente atingida. Ao mesmo tempo, o incidente também afetou outras indústrias operadas pelos chineses, como os armazéns de atacado e as lojas dos trezentos. A Embaixada da República Popular da China convocou a comunidade luso-chinesa, os presidentes de associações chinesas e alguns proprietários de restaurantes chineses para uma reunião de emergência e propôs medidas, no entanto, não houve resultados. (Restauração Chinesa após a Operação Oriental: Revitalizando e Descolando Novamente, 2009)

Esta é a famosa "Operação Oriental" na história de Portugal.

3.2.2.2 Algumas reflexões sobre a “Operação Oriental”

A restauração chinesa no estrangeiro vem-se desenvolvendo há várias décadas e existem dezenas de milhares de restaurantes chineses na Europa. Desde a existência de poucos chineses até a escalada do desenvolvimento desta ação migratória por milhares de famílias, a restauração chinesa deu um grande contributo para os chineses em Portugal. No entanto, as pessoas eram descuidadas. Pode dizer-se que a operação oriental teve um efeito pedagógico de grande importância, embora tenha trazido muitas perdas económicas aos chineses. Felizmente naquele ano, as alterações nos restaurantes chineses funcionaram. Os restaurantes chineses mais característicos foram abertos velozmente, com a criação de buffet de comida chinesa de grandes variedades e a preços baixos, atraindo muitos chineses e portugueses também. Os chineses também abriram restaurantes japoneses, pois é mais fácil aprender a culinária japonesa e coreana depois de dominar as delicadas técnicas da culinária chinesa. A concretização dessas soluções não apenas expandiu os negócios, mas também enriqueceu a escolha dos consumidores aumentando a qualidade e a diversidade de toda a indústria.

Entre os chineses em Portugal foi comentado que a atuação da ASAE se destinava especialmente aos chineses.

Sob o ataque de "Operação Oriental", muitos restaurantes chineses mudaram para restaurantes japoneses ou fecharam. Depois dos restaurantes, as lojas dos trezentos tornaram-se um dos alvos da inspeção em larga escala da ASAE nos últimos anos. Atualmente, quase um quinto das lojas dos trezentos foram visitadas pela ASAE, e muitos armazéns e lojas de atacado também estão na lista. No entanto, a fiscalização da ASAE não é apenas para os chineses, mas também para os negócios nacionais.

A ASAE fechou o famoso restaurante português “Ginjinha do Rossio”, que provocou muita controvérsia. Naquela semana, a ASAE fez uma inspeção surpresa nas concessionárias da marca Cartier e LV e apreendeu um grande número de produtos falsificados.

Na comunidade chinesa da Europa, a restauração tradicional é uma indústria pilar. Com os dados de “Relatório de Desenvolvimento da Indústria de Restauração da China” (ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT OF CHINA, 2015), mais de 90% dos chineses emigrantes estão engajados em indústrias da restauração, enquanto o número de restaurantes chineses no estrangeiro totaliza mais de 400.000. A mercearia também é a indústria pilar para os chineses na Europa, e vende principalmente a comida asiática, os vegetais, a fruta, os utensílios domésticos, etc. As indústrias tradicionais incluem couro, turismo, comércio, cultura e entretenimento. As indústrias operadas pelos chineses na Europa são principalmente indústrias leves, como fábricas de artigos de couro, fábricas de roupa e empresas alimentares. A 30 de março de 2006, a "Operação Oriental" destruiu quase 70% dos restaurantes chineses em Portugal, fazendo com que milhares de empregados perdessem o seu trabalho.

A fiscalização rigorosa da ASAE lembrou aos chineses que há algumas irregularidades nos métodos de gestão dos empresários chineses em Portugal. Além dos problemas nos restaurantes, como a evasão fiscal, o corte em custos necessários e a falta de saneamento, também a área de atacado apresentava problemas como lixo no chão, caixas de papelão por todo o lado, armazenamento de mercadorias fora da loja, etc. Nenhum deles correspondia aos requisitos. Remando contra a maré, se não avança, recua-se. Pensando bem, a "Operação Oriental" também foi o ponto de partida para a revitalização da restauração chinesa.

Hoje, a restauração chinesa em Portugal está em fase de recuperação. Embora não esteja próspera como nos anos áureos, depois da "Operação Oriental" e da crise económica, os chineses adotaram uma série de providências para melhorar o trabalho. Ao mesmo tempo, surgiram novidades na restauração, tais como: o salão de chá com leite é popular e o churrasco chinês é amado por cada vez mais portugueses. Acreditamos que a restauração chinesa em Portugal irá desenvolver-se de forma cada vez melhor.

Capítulo 4 A análise da situação atual da restauração chinesa em Portugal

4.1 A análise e os resultados do questionário

Através do questionário e visita local, obtivemos informações básicas sobre alguns restaurantes assim como o parecer dos respetivos donos.

Na área de Lisboa, distribuímos o questionário a dez restaurantes chineses em funcionamento, tendo no total 10 questionários, todos preenchidos e válidos. Através das estatísticas do questionário, podemos ver que:

- Os restaurantes chineses existentes em Lisboa operam há mais de cinco anos e têm uma dimensão relativa (mais de 80 lugares).
- A gestão e a infra-estrutura tornaram-se melhores, tendo sido aplicado um enorme investimento, mas mais integrado na vida da comunidade local e têm os seus clientes regulares.
- 40% dos entrevistados ou nunca tinham ouvido falar da "Operação Oriental" ou não se lembravam. Os restantes 60% dos entrevistados assumiram liderança, melhorando a questão da higiene, da gestão, da compra e dos equipamentos...
- Depois da "Operação Oriental" e da crise económica, o número de funcionários mudou pouco, mas o número de clientes diminuiu drasticamente.
- 70% dos entrevistados estão optimistas quanto ao desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal e acreditam que a restauração pode recuperar a sua glória.
- Os restaurantes chineses servem uma culinária mais variada, mas com 50% da comida tradicional chinesa. Os restaurantes japoneses, Hotpot e outros restaurantes especializados são responsáveis pela restante procura.
- 80% das ementas dos restaurantes são criadas pelos descendentes dos primeiros emigrantes em Portugal, 60% dos entrevistados estão satisfeitos com a ementa, e os restantes acreditam que a ementa ainda precisa de ser melhorada.
- Havendo pouca cooperação direta com a Embaixada da China e com a Câmara de Comércio Luso-Chinesa, os empregadores chineses recorrem a advogados e contabilistas que dominam leis e regulamentos sobre restauração em Portugal, para contratar empregados chineses.
- Nenhum dos entrevistados pretende trespassar o restaurante e todos acreditam que a situação atual da restauração chinesa foi causada pela má gestão e pela concorrência feroz no sector.
- Os empregados dos restaurantes chineses sabem apenas falar português básico e não conseguem explicar com detalhes os pratos aos clientes.

4.2. Porque é que é difícil para os portugueses pedir comida num restaurante chinês?

São várias vezes em que os portugueses comentaram que na comida chinesa, não se consegue perceber no que consiste o prato porque não está descrito na ementa, ou perguntam “Porque é que os restaurantes chineses têm dois menus?” Aqui temos que mencionar as características da nomenclatura da comida chinesa.

Com o desenvolvimento da produtividade e a melhoria da qualidade de vida, as pessoas não estão apenas satisfeitas em “encher o estômago”, precisam também de desfrutar do prazer cultural dos alimentos. Se um bom prato se acompanhar por um nome bonito, fará as pessoas mais felizes. Portanto, além das exigências da cor, da fragrância e do sabor, a culinária chinesa também se foca no nome do prato. Antigamente, os nomes dos pratos eram criteriosamente pensados e escolhidos como se fosse para uma pessoa, por isso, demorava-se muito tempo para fazer essa selecção.

Em resumo, os tipos de nome para pratos são os seguintes:

O primeiro tipo, louvor. Usa palavras ou frases com menção à bênção. Por exemplo, na dinastia Qing, muitos pratos para o imperador eram chamados de "Hong Fu Wan Nian" (Sorte e paz por 10,000 anos) e "Yan Xi Na Fu" (Prolongar a vida e aceitar bênçãos), etc, todos eles continham palavras de bênção para o imperador. Este tipo de nome continua a ser usado em grandes celebrações.

O segundo tipo, exagero. Acrescenta uma imaginação exagerada à comida e tem um nome luxuoso para aumentar o nível do banquete. Por exemplo, a galinha serve de fénix e a camarão, de dragão, tendo o prato o nome “Long Feng Cheng Xiang” (O dragão e a fénix apresentam auspício).

O terceiro tipo, História. O nome do prato contém História. Por exemplo, a tartaruga, designada vulgarmente de Wang Ba cozida com frango (ji em chinês) chama-se "Ba Wang Bie Ji", nome esse que se refere à despedida de Ba Wang à sua concubina Yu Ji, retratada no filme “Adeus a minha concubina”, pois a diferença da pronúncia de “Wang Ba” (tartaruga) e “Ba Wang” (título de um herói na história da China) consiste apenas na troca de sílabas, além de ji (frango) e Ji (de Yu Ji, concubina de Ba Wang) serem homófonos.

O quarto tipo, arte. São usadas palavras com valor literário para tornar o nome do prato num verso. Por exemplo, uma sopa chama-se “Wu Yun Tuo Yue” (Nuvens negras com Lua branca). O método de confeção é cortar as algas, colocar um ovo sobre as algas e finalmente,

despejar a sopa de frango cozida lentamente. O prato sugere a imagem das algas que flutuam sobre a sopa como nuvens negras, e o ovo da pata é como uma “lua branca” no meio das “nuvens negras”.

Neste caso, não é surpresa que os portugueses não entendam os nomes dos pratos com História e Cultura. Além disso, a diferença nas designações de restauração entre a China e Portugal é também uma razão importante, por isso os restaurantes chineses têm uma ementa especial para os estrangeiros.

Por causa da influência da cultura tradicional chinesa, os nomes dos pratos podem conter muitos tipos de linguagem figurativa, por exemplo, provérbios e expressões idiomáticas. No caso das expressões idiomáticas, não refletem apenas o pensamento, o conceito e o costume alimentar do povo chinês, mas também refletem as suas condições e as suas experiências de vida. As terminologias de restauração têm principalmente as palavras técnicas. Os chineses acreditam que os alimentos devem satisfazer as necessidades tanto fisiológicas, como psicológicas das pessoas, portanto, ao dar nomes aos pratos, é muito importante combinar a designação prática com a concepção artística. Geralmente os nomes combinam “realismo” e “mão livre”. O “realismo” e a “mão livre” são originalmente dois métodos básicos de criação literária. O realismo retrata uma coisa real e reproduz objetivamente as coisas. A “mão livre” não requer uma descrição precisa das coisas reais, mas enfatiza a concepção artística e expressa o gosto do autor. Aqui, são referidos os dois métodos para dar nome aos pratos. O realismo é um método de nomeação que descreve diretamente as características e as matérias-primas dos pratos, e a “mão livre” refere-se principalmente a um método de nomeação com um significado associado ou um significado simbólico. A combinação da designação prática e a estética torna o nome do prato mais distinto e interessante.

A terminologia da restauração ocidental é influenciada pela cultura tradicional ocidental, caracterizada pelo conteúdo apresentado sistematicamente e uma lógica forte. Por exemplo, as palavras no sector da restauração, bem como as categorias, são muito claras e simplesmente designativas. Classificado por tipo de negócio, pode ser: restaurante, fast food, bares e cafés, etc. Classificado por país, pode ser: de serviço francês, de serviço italiano, serviço americano, entre outros. Na designação do prato, é principalmente realista e direto. Muitas pessoas ocidentais acreditam que os pratos são principalmente para satisfazer as suas necessidades fisiológicas, ou seja, para se alimentarem. Portanto, ao dar nomes aos pratos, é mais prático que os ingredientes de todos os pratos sejam claramente indicados, sem ser preciso explicar muito.

Devido às diferenças nas terminologias de restauração, os portugueses não entendem a cultura chinesa e os empregados dos restaurantes não conseguem explicar o prato claramente. Neste caso, é difícil para os portugueses pedir comida nos restaurantes chineses. Por isso, muitos restaurantes chineses preparam um menu em português e o outro em chinês. O menu português simplifica o nome do prato e remove alguns pratos que não se adaptam ao paladar dos portugueses, o que simplifica o processo de encomenda e não deixa a impressão de que "a comida chinesa não é boa". No entanto, os chineses que querem abrir um restaurante devem dar oportunidade aos portugueses de experimentar outros sabores diferentes singulares da gastronomia chinesa. Um menu mais detalhado e a melhoria do nível da língua dos empregados serão soluções fundamentais para o problema.

4.3 Os problemas surgidos na restauração chinesa em Portugal

Através de visitas e como resultado da investigação realizada no âmbito deste projeto percebemos que a restauração chinesa em Portugal tem alguns problemas que passaremos a explicar.

Em primeiro lugar, o posicionamento de mercado não é claro. A maioria dos restaurantes chineses em Portugal estão abertos apenas aos chineses e não estão adaptados aos hábitos locais. Por isso, o retorno económico é geralmente baixo e é difícil manter a lealdade do cliente. Os donos dos restaurantes precisam de reconhecer que, embora existam muitos chineses em Portugal, a maioria dos consumidores ainda são os portugueses. Se não tiverem uma atitude mais aberta e só se direcionarem à comunidade chinesa será difícil abrirem-se ao mercado e receber a aprovação dos portugueses.

Em segundo lugar, existe a falta de divulgação eficaz. Alguns restaurantes chineses antigos têm alguns clientes fieis, mas não há um método sistemático de difusão, pois a publicidade é feita apenas pelas comunidades chinesas, sendo suficiente para manter a clientela, mas não para a alargar. Também existe falta de divulgação do setor, resultando em custos do negócio mais elevados, baixa fidelidade do cliente e baixo efeito de marca, etc. A maioria dos donos dos restaurantes só quer sustentar as suas famílias e têm pouca ou nenhuma energia para melhorar a imagem do restaurante.

Em terceiro lugar, a escala é pequena e principalmente familiar. A maioria dos restaurantes chineses em Portugal é apenas em nome singular, com gestão familiar, o que originou problemas como altos custos de aquisição, formação fraca, dificuldade na construção de uma marca e falta de recursos de pesquisa, entre outros.

Em quarto lugar, a gestão dos restaurantes não é boa. A maioria dos restaurantes chineses não tem um ambiente saudável, a qualidade dos pratos depende do chefe, o serviço não é padronizado e a velocidade de servir é lenta. Embora alguns dos novos emigrantes tenham feito algumas otimizações no processo, ainda não são suficientemente sistemáticos.

Em quinto lugar, os pratos estão desatualizados e muitos pratos chineses novos não conseguem ser introduzidos a tempo. Devido ao nível limitado de chefes, os restaurantes chineses em Portugal tem menos pratos, não podendo ser atualizados, fazendo com que os consumidores portugueses percam gradualmente o interesse pela comida chinesa.

Em sexto lugar, existe a falta de atenção nas relações públicas de crise. A indústria de restauração chinesa e toda a sociedade chinesa não têm noção da crise, quando esta se apresenta. Além disso, quando enfrentam a crise, não tomam boas medidas. Durante o período da "Operação Oriental", os chineses não impediram atempadamente a expansão dos efeitos da crise, usando os meios de comunicação social para esclarecer o público, e perderam a melhor oportunidade de relações públicas de crise, para saírem mais rapidamente da mesma e para minimizar os seus efeitos negativos. Nos últimos 20 anos, a maioria das pessoas esqueceu-se desta dolorosa lição. Isto deve-se à falta de maturidade e à falta de integração de toda a comunidade chinesa e restauração chinesa em Portugal.

Depois da "Operação Oriental", continuam a existir muitos problemas na restauração chinesa, com uma imagem precária e fraca representação no mercado. No entanto, agora é também um bom momento para revolucionar a restauração chinesa e revitalizar o mercado alimentar chinês em Portugal.

Capítulo 5 A estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal

A indústria de restauração chinesa entrou em recessão após a "Operação Oriental". A falta de apoio político, a grande fragilidade do contexto económico e a limitação dos níveis de competência dos praticantes são as principais causas da depressão.

Depois de sofrer um golpe tão grande, qual é a saída? Se for deixada em declínio, a restauração chinesa, através da qual os chineses ganham a vida, vai desaparecer e muitos chineses vão enfrentar o desemprego. Por outro lado, se as empresas chinesas envolvidas em venda por atacado, distribuição e colheita no setor agrícola e outras indústrias fracassarem, não há a possibilidade da indústria de restauração chinesa como alternativa.

Devemos estar otimistas quanto às perspectivas de desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal. "Tomar a história como um espelho, para saber como substituí-lo." Pode-se extrair uma lição da restauração chinesa na Holanda para reverter a tendência em Portugal.

5.1 O esclarecimento da restauração chinesa na Holanda

Nos anos oitenta, a economia holandesa estava em recessão e a restauração chinesa estava numa situação difícil. As notícias sobre o botulismo dos restaurantes chineses e a qualidade de higiene sem ressalvas apareciam com frequência nos meios de comunicação, e a situação era semelhante à indústria de restauração chinesa atual em Portugal. Em 1992, as últimas estatísticas divulgadas pelo "Dutch Hotel Catering Industry Consultation" mostraram que os restaurantes chineses aumentaram apenas em setenta e dois, nos anos 80. Em 1982, os restaurantes chineses representavam 32% da indústria de restauração na Holanda, mas em 1991, haviam sido diminuídos para 29%.

Em resposta a um ambiente tão desfavorável, a "Dutch Hotel Catering Industry Consultation" instou a imprensa a esclarecer algumas notícias exageradas e falsas, além disso, constatou-se que as empresas deviam unir-se e salvaguardar os seus próprios interesses. Portanto, em janeiro de 1985, a "Associação da Indústria de Restauração Chinesa" foi estabelecida. Após ter definido as suas ações, a "Associação da Indústria de Restauração Chinesa" realizou cursos de treino dos chefes de cozinha, concursos de culinária e outras atividades, e realizou palestras sobre higiene, a decoração dos restaurantes, os impostos nos vários lugares e negociou com o Ministério do Trabalho a introdução de chefes chineses. A Associação desempenhou um papel importante no aumento da qualidade da comida chinesa, na melhoria da gestão e dos serviços, na resolução da escassez de mão-de-obra, na divulgação ampla da cultura alimentar chinesa e na salvaguarda dos interesses das empresas chinesas. Hoje em dia, na Holanda, a indústria de restauração chinesa está na vanguarda da Europa e tem um enorme mercado.

A partir do exemplo da Holanda, podemos ver que, quando estão num ambiente desfavorável, os empresários chineses conseguem unir-se, sendo perfeitamente possível reformular práticas e reconquistar a boa imagem da comida chinesa para os portugueses e reverter o declínio da restauração chinesa.

5.2 A estratégia para a melhoria da restauração chinesa em Portugal

No mercado atual da restauração em Portugal, os negócios familiares não são mais capazes de sustentar toda a família. Como melhorar o modelo de negócios e a tecnologia de gestão? Como garantir a higiene dos restaurantes e a segurança da comida? Como mudar a má

impressão dos portugueses da comida chinesa e levá-los a voltar aos restaurantes chineses?
Como sair da recessão?

Face aos resultados do inquérito e das entrevistas, este trabalho faz os seguintes contributos sugerindo estratégias para a melhoria da restauração chinesa em Portugal.

5.2.1 A melhoria do reconhecimento da marca

Nos primeiros anos de desenvolvimento da indústria de restauração chinesa em Portugal, alguns restaurantes estabeleceram uma boa consciência, lealdade e reputação da marca, devido aos esforços dos primeiros praticantes e à curiosidade dos consumidores portugueses pela comida chinesa. Mais tarde, com o aumento gradual dos concorrentes e o nível de gestão estagnado, os restaurantes chineses negligenciaram gradualmente a construção da marca, que foi a principal razão para o fraco desenvolvimento da maioria dos restaurantes chineses após a "Operação Oriental".

Hoje em dia, a indústria de restauração chinesa deve dar grande importância à construção da marca, expandindo mais a consciência da marca com base nas suas forças e singularidades. Neste processo, deve-se focar não só no design do logotipo da marca, mas também no design do "temperamento" (estilo) da marca. Em Portugal, a "Lanterna Vermelha" é um símbolo da comida chinesa e os portugueses consideram os restaurantes chineses como um conjunto. De acordo com esta situação, a comida chinesa deve ser construída como uma marca ou uma imagem unificada.

Falar sobre a marca da comida chinesa na situação atual em Portugal pode ser dividido em dois planos.

Por um lado, a comida chinesa é tratada como uma marca de imagem global. A marca global não pode ser estabelecida por um ou dois restaurantes, as comunidades chinesas precisam de ser proativas para estabelecer uma imagem de comida chinesa no cenário global. Através da realização das festas gastronómicas, a propaganda da cultura chinesa, a promoção do efeito saudável da comida chinesa e a promoção da cozinha da comida chinesa, os portugueses podem entender melhor a comida chinesa e reconhecê-la. Algumas pessoas dizem: "Os consumidores educados são os melhores clientes." Através da promoção e da educação, é possível que os portugueses tenham uma nova sensibilidade para a comida chinesa. Este é o caminho importante para o renascimento da restauração chinesa em Portugal.

Por outro lado, como a tomada de consciência global não se dá apenas a partir da recomendação mútua dos clientes regulares, os meios de comunicação devem também ser mobilizados para ajudar. Pode usar-se os meios de comunicação para promover a conotação cultural, a qualidade do produto, o nível do serviço e o ambiente da marca do restaurante, pois este tornou-se uma condição importante para o estabelecimento de uma marca. Através do estabelecimento da marca, satisfaz-se a procura dos consumidores nos aspectos espirituais e fisiológicos, e estabelece-se gradualmente a fidelidade dos clientes, a fim de operar um restaurante chinês com sucesso.

5.2.2 O estabelecimento dum senso de desenvolvimento sustentável

A causa principal do declínio da indústria de restauração chinesa é a concorrência feroz. A redução do preço é um meio de competição de baixo nível que fará com que toda a indústria caia num círculo vicioso. Essa é uma concepção míope e com uma falta de senso de desenvolvimento sustentável. Esta concorrência feroz não só perturba a ordem do mercado, mas também torna insegura a qualidade dos produtos, o que faz com que os consumidores portugueses percam a confiança na qualidade da comida chinesa.

A comunidade chinesa em Portugal precisa de desempenhar um papel de coordenação. Por um lado, treinar novos participantes na área da restauração e realizar pesquisas sobre os seus locais, tipos de restaurantes e escalas de negócios. Por outro lado, ajudar ativamente os novos emigrantes a encontrar outros trabalhos, evitando o desenvolvimento quantitativo excessivo da indústria de restauração chinesa. Só através da gestão e do apoio da comunidade chinesa e de outras organizações relevantes é que a indústria de restauração chinesa pode entrar num círculo virtuoso de desenvolvimento sustentável.

5.2.3 O estabelecimento dum reconhecimento de crise e dum mecanismo de relações públicas de crise

Devido ao ambiente especial no estrangeiro e ao ambiente económico cada vez mais complexo, toda a empresa e toda a indústria deve reconhecer uma crise quando ela se avizinha. Quando a crise ocorre, o mecanismo de relações públicas de crise deve desempenhar um papel importante.

Em essência, durante o período da “Operação Oriental”, a indústria de restauração chinesa enfrentou uma crise de confiança, uma crise de reputação ou uma crise de notícias. No entanto, a sociedade chinesa em Portugal foi quase indiferente e não apresentou as medidas oportunas em tempo útil, o que piorou a situação, levando à grande depressão de toda a indústria de restauração chinesa em Portugal. Embora a associação da indústria de

restauração chinesa e outras organizações tenham promovido as relações públicas de crise, por meio do “compromisso público com a qualidade da saúde” e “organização do festival da comida chinesa”, os consumidores portugueses já tinham criado uma má impressão profunda da comida chinesa, portanto, os resultados são muito pequenos.

Numa situação semelhante, a maneira como os chineses no Reino Unido responderam é muito mais madura:

Em 27 de março de 2001, o jornal "The Times" publicou um artigo constatando que a febre aftosa no Reino Unido foi causada por um restaurante chinês em Newcastle. O relatório afirmou que o local de nascimento da febre aftosa era uma exploração agrícola, e esta exploração agrícola costumava coletar alimentos sobrados de um restaurante chinês para alimentar os porcos. Esse restaurante chinês usou a carne de porco com a febre aftosa, o que levou à propagação da febre aftosa em todo o Reino Unido, trazendo enormes prejuízos para o país.

Assim que a notícia foi divulgada, os restaurantes chineses no Reino Unido sofreram um golpe insuportável. Quase ninguém ia a um restaurante chinês, e o negócio dos restaurantes chineses estiveram extremamente enfraquecidos. Diante das dificuldades, a comunidade chinesa no Reino Unido respondeu rapidamente. Três dias depois, em 30 de março, mais de 20 comunidades chinesas em Londres enviaram uma carta ao Primeiro Ministro da época, Tony Blair, protestando contra o ataque não fundamentado dos meios de comunicação aos restaurantes chineses. A carta indicou que os restaurantes chineses insistiram sempre em fornecer comida de alta qualidade aos clientes e usaram sempre as carnes locais. A primeira exploração agrícola com a febre aftosa teve origens claramente na coleta de alimentos sobrados, mas os meios de comunicação social não os investigou claramente e apontou que a fonte do desastre tinha sido o restaurante chinês, sendo isto extremamente irracional e ilegal. Na carta, os chineses esperaram que o Sr. Primeiro Ministro procurasse a origem da febre aftosa e confirmasse que os restaurantes chineses eram inocentes.

Em 8 de abril, os restaurantes chineses em todo o Reino Unido fizeram manifestação durante duas horas em sinal de protesto. A seguir, mais de 1.500 representantes das 160 comunidades chinesas no Reino Unido realizaram um protesto em larga escala em Londres, exigindo que o governo investigasse exaustivamente a origem dos relatórios nos meios de comunicação, condenasse tais atos e punisse severamente as pessoas responsáveis segundo a “Lei das Relações Raciais”.

Em conseqüências dos esforços conjuntos de todos os elementos da comunidade chinesa, em 8 de abril, o governo britânico afirmou que não havia evidências para confirmar que a febre aftosa tinha relação com os restaurantes chineses e pediu desculpa pelas conseqüências desfavoráveis dos falsos relatos dos meios de comunicação.

Vale a pena aprender com este caso de sucesso a reproduzir na comunidade chinesa em Portugal.

Deve-se anunciar ao público a situação real o mais cedo possível, e fazer uma declaração: “Os praticantes dos restaurantes têm-se esforçado para fornecer comida chinesa de alta qualidade aos consumidores portugueses. Apenas um restaurante com má gestão não representa o nível dos restaurantes chineses em todo o país. Por um lado, é necessário condenar o mau comportamento dos restaurantes chineses sem escrúpulos. Por outro lado, pedir desculpa aos consumidores portugueses. Finalmente, todos os praticantes dos restaurantes chineses prometem que fenómenos semelhantes não acontecerão novamente.” Através destas ações, a indústria de restauração chinesa deve-se expressar com uma atitude responsável perante a sociedade portuguesa.

A comunidade chinesa não percebeu a grande influência trazida pela "Operação Oriental", nem teve consciência de grupo nem consciência de praticar boas relações públicas de crise, o que atrasou o melhor tempo de resposta e a melhoria de conseqüências.

Através destas relações públicas de crise, poder-se-ia reduzir significativamente o impacto adverso da “Operação Oriental” e a crise económica na indústria de restauração chinesa em Portugal. Se a comunidade chinesa fizesse isto, a restauração chinesa actual seria certamente melhor.

5.2.4 A integração na sociedade portuguesa e a adaptação ao ambiente português

Todos os chineses devem estar unidos, não se preocupando apenas com seus restaurantes; aumentar a confiança, a determinação e a integração na sociedade portuguesa. Todos os chineses devem ser considerados como elementos importantes na economia a longo prazo, para promover o desenvolvimento da indústria de restauração chinesa em Portugal.

Por exemplo, o Sr. Tang Fuxiang, que tem muito sucesso na gestão de um restaurante chinês nos Estados Unidos, fez um ótimo trabalho nesse sentido. Ele participa ativamente em várias atividades comunitárias e contribui frequentemente para as instituições de solidariedade comunitárias. Outro exemplo é o sucesso das marcas internacionais de McDonald's e KFC;

eles fazem muitos esforços no mercado chinês: o recrutamento de funcionários chineses, doações a instituições de solidariedade, apoio à indústria cultural e lançamento de alimentos no estilo chinês, etc. Eles integram-se realmente na vida dos consumidores chineses e estabelecem uma boa imagem do bem-estar público responsável e entusiasta.

Pelo contrário, entre os muitos estrangeiros que se instalaram em Portugal, os chineses têm a pior capacidade de linguagem e são os piores na integração na sociedade portuguesa. Vê-se frequentemente que o indiano da mercearia fala a língua portuguesa e conversa com os clientes, mas raramente se vê o dono do restaurante chinês a comunicar com o cliente. Deveria a personalidade introvertida dos chineses ser melhorada num país estrangeiro? Não só ter a mentalidade de ganhar dinheiro, mas também estar integrado na sociedade portuguesa com uma atitude mais positiva, para que os chineses possam ter um melhor ambiente de desenvolvimento em Portugal.

5.2.5 A atenção rigorosa à higiene, ao ambiente e à gestão

Os portugueses acreditam que a cozinha do restaurante chinês é um lugar misterioso. As matérias primas comuns são processadas numa cozinha do restaurante chinês e tornam-se numa variedade de pratos. Depois dos meios de comunicação social divulgarem repetidamente as fotos das condições más de confeção, os consumidores evitavam os restaurantes chineses e perderam esta curiosidade.

A restauração chinesa deve envidar grandes esforços em assegurar condições de higiene. Por um lado, é a higiene alimentar. A compra, o armazenamento e a confeção devem ser feitos segundo as leis e os regulamentos relevantes de Portugal. Por outro lado, a higiene do ambiente do restaurante exige que este seja completamente limpo e mantido assim.

Os restaurantes chineses também podem corrigir os seus métodos de negócio. O restaurante chinês é considerado sujo e insalubre, o que é a questão mais preocupante para os portugueses. Em resposta a esta situação, pode alterar a disposição da cozinha, para que o consumidor possa ver claramente o ambiente da cozinha, aumentando a confiança do consumidor no restaurante chinês.

A este respeito, o restaurante da cadeia de estilo chinês “Wok” fez uma tentativa muito significativa. Os clientes escolhem as suas próprias matérias primas, incluindo os vegetais frescos, a carne crua, etc, e entregam-nas ao chefe por trás da janela de vidro. Os clientes podem ver o processo de confeção dos pratos e o ambiente geral da cozinha, dando um forte

sentimento de segurança aos clientes. Por isso, o negócio de restaurante “Wok” está em franco crescimento.

Notas Conclusivas

Atualmente, o papel da China está a tornar-se cada vez mais importante em todo o mundo. Cada vez mais pessoas querem conhecer a China e a história longa da China e sua cultura esplêndida. Após a reforma e abertura da China, a China e Portugal têm a oportunidade de realizarem intercâmbios culturais e apreciar as características culturais um do outro. A cultura alimentar chinesa desempenha um papel muito importante na cultura chinesa e a comida chinesa goza de boa reputação em todo o mundo. É responsabilidade de todos os chineses realizar ativamente a disseminação da cultura alimentar chinesa. Portanto, a prosperidade e o desenvolvimento dos restaurantes chineses no estrangeiro e a melhoria da qualidade da restauração chinesa também são as formas importantes de disseminar a cultura alimentar chinesa.

Este trabalho visou fazer uma introdução mais pormenorizada da comida chinesa, e desenvolver uma pesquisa e análise da história e da situação atual da restauração chinesa em Portugal. A restauração chinesa enfrentou uma recessão extrema após a “Operação Oriental”, mas acredita que, através da melhoria do reconhecimento da marca, do estabelecimento dum senso de desenvolvimento sustentável, do estabelecimento dum reconhecimento de crise e dum mecanismo eficaz de relações públicas de crise, da integração dos chineses na sociedade portuguesa e adaptação ao ambiente português e da atenção rigorosa à higiene, ao ambiente e à gestão, entre outros, a restauração chinesa em Portugal pode sair das dificuldades atuais e reentrar no período de prosperidade.

Este trabalho visa dar um contributo para uma estratégia de desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal, e tem um significado marcado e uma orientação prática. Pode dizer-se que proporciona uma perspectiva para que a restauração chinesa em Portugal fique comparável à restauração chinesa em outros países da Europa. No entanto, devido às limitações de expressão em português e do tempo de investigação, a pesquisa sobre as leis locais, os regulamentos e os sistemas financeiros em Portugal não é aprofundada, o que torna os resultados da pesquisa menos eficazes para o funcionamento prático dos donos dos restaurantes chineses. Isso também é uma limitação deste trabalho. A investigação subsequente deve compreender e aplicar integralmente as leis e regulamentos relevantes de Portugal, para proteger eficazmente os benefícios das pessoas que trabalham na restauração

e orientar melhor o funcionamento legal e o desenvolvimento da restauração chinesa em Portugal.

Bibliografia

- [1] *ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT OF CHINA* . (2015). Social Sciences Academic Press (China).
- [2] Bassnett, S. A. Lefevere. (2001). *Constructing Cultures: Essays on Literary*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [3] Bassnett, S. A. Lefevere. (1990). *Translation, History & Culture*. London and New York: Pinter Publishers.
- [4] Cai Yi. (2003). *Algumas Questões Conceituais Básicas na Teoria da Tradução. Teaching Russian in China*. Beijing: Foreign Language Teaching and Research Press.
- [5] Catford, J.C. Linguistic. (1965). *Theory of Translation: An Essay in Applied Linguistics*. London: Oxford University Press.
- [6] Chen Jiaji. (1993.2). *Análise sobre a Tradução Inglesa de Pratos Chineses*. *Chinese Translators Journal*. The Commercial Press.
- [7] Christiane Nord. (1997). *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*. Ma: St. Jerome Pub.
- [8] *Crise no Estrangeiro da Comida Chinesa*. (2015). XinHua net.
- [9] *Dicionário de CIHAI*. (2009).
- [10] DingNing. (2012). *A comunidade chinesa em Portugal: acerca de atividades econômicas, associativismo, integração e a segunda geração*.
- [11] Fan Dongsheng. (2000.3). *Diferentes Níveis de Cultura e Princípios de Tradução*. Shanghai: Journal of Foreign Languages.
- [12] Fang Xiongpu. (1994). *Indústria da Restauração Chinesa na Europa*. Beijing: At Home & Overseas.
- [13] Huang Haixiang. (1999.1). *Tradução para o Inglês do Menu Chinês*. Chinese Science & Technology Translators Journal.
- [14] Huang Zhonglian. (2000). *Essencialismo de Tradução*. Wuhan: Central China Normal University Press.
- [15] Jeremy Munday. (2008). *Introducing Translation Studies. Theories and Applications*. London: Routledge.
- [16] Jin Kaicheng. (2012). *Oito Escolas da Gastronomia Chinesa*. Ji Lin: Ji Lin Wen Shi Press.
- [17] Liu Qingbo. (2003.4). *Métodos e Princípios da Tradução para o Inglês dos Nomes do Prato Chinês*. Chinese Science & Technology Translators Journal.
- [18] Liu Zhiqin. (2005). *Re-estudar sobre a Cultura dos Ritos e Hábitos—Respondendo à Tendência Nova do Pensamento em Estudos Culturais*. *Historiography Quarterly*.
- [19] Liu Zengyu. (1990.5). *Tradução para Inglês dos Pratos Chineses está Sujeita a Revisão*.

- Chinese Translators Journal*. Foreign Languages Press.
- [20] Longman Dictionary of Contemporary English. (1988).
- [21] Mao Dun. (1984). *Tradução Literária e Qualidade da Tradução, em Luo Xinzhang (ed.). A Antologia de Ensaio sobre a Tradução*. Beijing: The Commercial Press.
- [22] Mary Snell Hornby. (1995). *Translation Studies: An integrated approach*. John Benjamins publishing Company.
- [23] Newmark, P. (2001.a). *A Textbook of Translation*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [24] Newmark, P. (2001.b). *Approaches to Translation*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [25] New mark P.(2002). *Communicative and Semantic Translation, em Shen Yuping (ed.) Teoria da Tradução Ocidental*. Beijing: Foreign Language Teaching and Research Press.
- [26] Nida, E. and Taber, C.R. (2004). *The Theory and Practice of Translation*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [27] Nida, E. A. (1993). *Language, Culture and Translating*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [28] Osvaldo Humberto Leonardi Ceschin. (2004). *Poesia e História nos Cancioneiros Medievais o Cancioneiro do Infância*. Editora Humanitas.
- [29] Ren Jingsheng. (2001.6). *Também Fale sobre a Tradução em Inglês da Comida Chinesa e Alimentos Básicos*. *Chinese Translators Journal*. Foreign Languages Press.
- [30] *Restauração Chinesa após a Operação Oriental: Revitalizando e Decolando Novamente*. (2009). China News Service.
- [31] Richards, I. A. (1953). "Toward a Theory of Translating" in Arthur F. Wright. *Studies in Chinese Thought*. Chicago: University of Chicago Press.
- [32] Tang Fuxiang. (1996). *Como a Comida Chinesa Ocidental Sai da Floresta*. *Chinese Cuisine*. Business Daily.
- [33] Wang Kefei. (1997). *Na Classificação dos Estudos de Tradução*. *Chinese Translators Journal*. Foreign Languages Press.
- [34] Wang Suoying & Lu Yanbin. (1996). *Dicionário conciso chinês-português*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- [35] Wang Yuxia. (2011.3). *Ritos e Hábitos*. *Journal of University of Jinan*. Shandong: University of Jinan.
- [36] Wang Zhimin. (1988). *Austria Wide-Angle Mirror*. The Eastern Press.
- [37] Xu Yuanchong. (2006). *A Arte da Tradução*. Beijing: China Intercontinental Press.
- [38] Yao Weijun. (2008). *Ritos e Hábitos Dietética Chinesa e História Cultural*. Wuhan: Central

China Normal University Press.

[39] Yu Zhentao. Huai Lihua. (2001.5). *Características Culturais e Estratégias de Tradução dos Nomes dos Pratos Chineses*. *Journal of Jiangsu Teachers University of Technology*.

[40] Zhang Huilian. (2009.5). *Cultura na Colônia Chinesa*. *Literature de Anhui(b)*. Zhejiang: Anhui Education Press.

[41] Zhang Zihui. (2008). *O Valor e Reflexão da Cultura Cerimonial*. Shanghai: Academia Press.

Anexo

Questionário

Sou uma aluna do Mestrado em Português Língua Estrangeira da Universidade de Aveiro, e agora estou a elaborar uma dissertação subordinada ao tema *ANÁLISE DA RESTAURAÇÃO CHINESA EM PORTUGAL E AS ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO DO FUTURO*.

A resposta a este questionário é confidencial e não pretendo extrair quaisquer juízos de valor. Os dados serão recolhidos anonimamente e tratados para fins de análise.

O tempo previsto de resposta é de 10 minutos.

1. Nome do restaurante:
2. Morada do restaurante:
3. Data de abertura do estabelecimento:
4. Número de funcionários:
5. Área de negócio:
6. Número de lugares:
7. Há quantos anos o operador se envolve na indústria alimentar?
8. Há quantos anos o operador está em Portugal?
9. Tem conhecimento da “Ação Oriental”?
 - ▲ Se sim, como foi afetado pela “Ação Oriental”?
10. Que formas de confeção utiliza mais frequentemente?
11. Procurou os serviços de alguma empresa para a criação da ementa?
 - ▲ Se sim, qual?
12. Está satisfeito com a tradução atual da ementa?
 - Satisfeito Quero melhorar.
13. O que pensa da situação atual da indústria alimentar chinesa em Portugal?
 - boa satisfatória má
 - ▲ Quais as causas?:
 - O governo português está deliberadamente dificultando as coisas
 - Problemas de negócios chineses
 - Outros

14. Como se informa sobre as políticas e leis portuguesas?

Toma conhecimento das informações por iniciativa própria

Assistência da comunidade chinesa (Nome_____)

Assistência da Embaixada

Não tenho conhecimento

15. A sua opinião sobre as perspetivas de desenvolvimento da indústria alimentar chinesa em Portugal: Otimista Pessimista Não tem ideia

16. Como pensa o futuro próximo do seu restaurante?

Continuar no mesmo local Mudar de local Outro

17. Considera fazer novos investimentos em outro setor?

Não Sim (Qual?_____)

18. As suas sugestões para a indústria alimentar chinesa em Portugal:

调查问卷

您好，我是葡萄牙阿威罗大学的一名硕士在读生，现在在写硕士论文，我的论文题目是《葡萄牙中餐业的演变与未来发展的战略与建议》。

这个调查结果仅用于论文的研究部分，不会用于任何商业目的及其他方面。

希望您抽出十分钟的宝贵时间，回答完以下问题，谢谢！

19. 店名:
20. 地址:
21. 开业时间:
22. 店员人数:
23. 营业面积:
24. 座位数:
25. 您从事餐饮行业多少年?
26. 您在葡多少年?
27. 您知道“东方行动”吗?
 - ▲ 如果了解，您怎样看待“东方行动”？
28. 餐馆的主营菜系?
29. 菜单是找公司还是自己翻译和设计的?
 - ▲ 如果是找的公司，公司名字？
30. 您对现在菜单的翻译满意吗？
 满意 有待改进
31. 您是如何获知葡萄牙的新法律与政策的？
 自己查询
 通过华人社团了解（社团名称_____）
 大使馆帮助
 我不了解
32. 您对自己的店下一步有什么想法？
 继续经营 转战其他行业 其他
33. 您想过在其他领域进行投资吗？
 没想过 是的，不想仅做餐馆（什么行业？_____）
34. 您认为葡萄牙中餐业现状如何？
 很好 一般 不好
 - ▲ 如果不好，是什么导致的呢？
 葡萄牙政府故意刁难

中国人经营方法或理念等有问题

其他

35. 您认为葡萄牙中餐业前景如何？

乐观 不乐观 我没想过

36. 您对葡萄牙中餐行业未来发展的建议：