



Chrys Chrystello*

De dez anos antes do SNS

Em maio 1969 escrevi:

Quando uma pessoa prepara um estudo e propõe a adoção de medidas reguladoras da saúde da população, normalmente esse estudo origina um outro para uma comissão estudar o dito.

Depois, vem um especialista, sempre estrangeiro, de fora. Vem, vê e escreve o mesmo que estava escrito, por outras palavras.

Assim, temos o estudo estudado para a comissão estudar. A comissão estuda o estudo do especialista que estudou o primeiro estudo e com um pouco de sorte propõe, sugere e até dispensa novos estudos.

O governo acha sempre que é caro, mas até é capaz de aprovar as propostas que talvez venham a ser publicadas.

Depois, como as pessoas sem saúde normalmente não protestam, depois de mortas e enterradas tudo se vai esquecendo.

A saúde está primeiro

Venha, pois, o dinheiro e sem saúde e sem trabalho

Sem leis ou normas

Vamos cantando e rindo

Com a saúde que temos

Morra agora e pague depois.

Quarenta e três anos depois neste verão calamitoso que os noticiários nos impingem, nesta lavagem ao cérebro contínua, fecham maternidades, enfermeiros pedem escusa, médicos demitem-se, o bastonário faz as chantagens do costume, o numerus clausus das universidades continua imutável para alunos com mais de 19 valores, novos cursos de medicina não se abrem nem se formam novos médicos que o lóbi não deixa. A privada clama por mais parcerias e mais apoios para fazer o que o SNS não faz, já não tem meios, continua subdotado, ano após ano, para se entregar de bandeja, ou mão beijada, aos privados. Os centros de saúde inoperantes acolhem pessoas pelas quatro da manhã para marcarem uma consulta para depois do natal e a gente vai morrendo sem protestar com a saúde que não há e os cuidados que o SNS dava mas já não dá. Neste neoliberalismo que governos do PSD e do PS nos impingem há anos, não interessa perpetuar a maravilhosa criação do Dr Arnaut, o SNS, um dos melhores do mundo, mesmo sem orçamentos capazes. Afinal a minha crónica de 1969 continua atual...

*Jornalista, Membro Honorário Vitalício 297713
(Australian Journalists' Association MEAA)



Daniel Bastos

O pastel de nata na geografia múltipla dos destinos dos emigrantes portugueses

Uma das mais populares especialidades da doçaria portuguesa, os pastéis de nata, também muito conhecido por pastéis de Belém, um verdadeiro símbolo nacional aquém e além fronteiras, encontram-se fortemente implantados no seio das comunidades portuguesas espalhadas pelos quatro cantos do mundo.

Muitas são as pastelarias lusas disseminadas pela geografia da diáspora que ao longo das últimas décadas têm ampliado o sabor inconfundível do mais internacional bolo português, e que através do mesmo têm gerado uma das suas mais importantes fontes de receitas.

Em vários países europeus, que acolhem emigrantes portugueses, facilmente se encontram pastelarias onde se pode saborear a especialidade mais prestigiada da doçaria nacional. Em França, o país do mundo com o maior número de portugueses emigrados, a “Pastelaria Belém”, a “Comme à Lisbonne” ou a “Canelas”, são conhecidos espaços onde se pode comer pastéis de nata em Paris.

A Pastelaria Belém, no centro de Paris, é um dos espaços de referência na capital francesa onde se pode degustar um pastel de nata.

Na rota do pastel de nata, entre os portugueses emigrados na Europa, encontram-se também, por exemplo, a “Pastelaria Lisboa”, na capital espanhola; a “Lisboa Patisserie”, na capital inglesa; a “Pâtisserie Garcia”, na capital belga; a “Pastel de Nata”, na capital norueguesa; a “Pastelaria A Galão”, na capital alemã; ou a “Nata Lisboa”, na capital austríaca.

O cenário de diversidade e qualidade deste genuíno cartão-de-visita da doçaria nacional nas comunidades lusas fora da Europa é idêntico. Desde a América do Norte, onde no Canadá, em Toronto, por exemplo, encontramos a “Nova Era Bakery”

a “Caldense Bakery & Pastries” ou “Doce Minho Pastry And Bakery”; e nos Estados Unidos, a “Taunton Ave Bakery”, em East Providence, o “Portuguese Tasty Desserts” na Califórnia, a “Tia Maria’s European Cafe, em New Bedford, ou a “Jordan’s Bakery”, no Ironbound. Até ao maior país sul-americano, mormente no Brasil, onde a “Casa Mathilde” em São Paulo, ou a “Casa das Natas Copacabana”, no Rio de Janeiro, são pontos afamados para degustar uma das maravilhas da doçaria portuguesa.

Nesta esteira, encontramos também, por exemplo, a “Lord Stow’s Bakery”, em Macau, na China; o “Nata de Cristiano’s” em Tóquio, no Japão; o “Café Contiental”, em Moçambique; a “Sweet Belem Cake Boutique”, em Sydney, na Austrália; ou o “Nattas”, no Dubai.

Como destaca, o mestrando Chak Hoi Tong, na tese *Pastel de Nata – Marco da Gastronomia de Macau*, o “pastel é sem dúvida em Portugal um símbolo nacional, motivo de orgulho e representação da cultura portuguesa”, e encontra-se profusamente presente na geografia múltipla dos destinos dos emigrantes portugueses.

