



O Açoriano

Antes morrer livres que em paz sujeitos

Director: Mario Carvalho

Site Web: www.oacoriano.org

Ilha do Pico

*A mais alta montanha de Portugal
 Homem da Terra Dias de Melo
 La Frénésie de la "Main"
 História da ilha do Pico
 Ei-los que partem
 Pauleta - 9 ilhas*



Foto de Humberto Tibúrcio



Força Portugal




Grelhados tradicionais em carvão

★ Peixe ★ Mariscos ★ Aves

3124, Beaubien Este, Montreal (Qc) Tel.: (514) 725-6285

O Açoriano
 EDITOR:
 AS EDIÇÕES MAR
 4231, Boul. St-Laurent
 Montréal, Québec
 H2W 1Z4
 Tel.: (514) 284-1813
 Fax: (514) 284-6150
 Site Web:
 www.oacoriano.org
 E-mail:
 info@oacoriano.org

PRESIDENTE:
 Sandy Martins
 VICE-PRESIDENTE:
 Nancy Martins

DIRECTOR:
 Mario Carvalho
 DIRECTOR ADJUNTO:
 Antero Branco

REDACÇÃO:
 Sandy Martins

COLABORADORES:
 Antonio Vallacorba
 Damião de Sousa
 Elizabeth Branco
 Guilherme Cabral
 Maria Calisto
 Pe. José Vieira Arruda

CORRESPONDENTES:
 Açores
 Alamo Oliveira
 Edite Miguel
 Jorge Rocha
 Roberto Medeiros
 Porto
 Jeremias Martins

FOTOGRAFIA:
 Açores
 Humberto Tibúrcio
 Michael Estrela
 Ricardo Santos

INFOGRAFIA:
 Sylvio Martins

ASSINATURAS
 PARA ASSINAR LIGUE:
 514-284-1813 ou
 www.oacoriano.org ou
 Envie o seu pedido para:
 Assinantes O Açoriano
 4231, Boul. St-Laurent
 Montréal, Québec
 H2W 1Z4



EDITORIAL

Força!

Caros leitores, chegou finalmente o tempo das férias. Porque O Açoriano também quer aproveitar o Verão, não estará convosco no próximo mês, mas voltará bem bronzeado para a edição do mês de Agosto. Antes de partir, a equipa de O Açoriano deixa-vos com a ilha do Pico. Descubra os segredos desta montanha com as suas tradições baleeiras e as suas vinhas protegidas pela UNESCO. Também, quero saudar os nossos colegas madeirenses que celebram seu Dia oficial a 1 de Julho.

Finalmente e sobretudo, quero chamar a atenção para a nossa selecção portuguesa que conseguiu ultrapassar os resultados dos últimos 40 anos. Agora, só posso desejar-lhes boa sorte e ter fé nas capacidades dos nossos jogadores. Fico à espera de resultados positivos para que a nossa comunidade possa reunir-se outra vez numa grande festa como soube tão bem fazer nas últimas semanas. FORÇA!

Boas férias!

Nancy Martins



EM DESTAQUES

Força! 2

GENTE DA TERRA

Haja Saúde Açoriano! 3

Pauleta 3

HOMENS DA TERRA

Dias de Melo 4

AGENTE QUE NÓS SOMOS

O homem açoriano 5

Cantor Açoriano 5

Bodo da Santíssima Trindade 5

COMUNIDADES

Concelho da Povoação 6

Concelho da Lagoa 6

INTRODUZINDO

A ILHA DO PICO

História da ilha 7

FÉ DE UM POVO

..... 8

COMUNIDADE EM DESTAQUE

..... 9

NOSSA HISTÓRIA

Ei-los que partem 10

UN PEU DE NOUS

La Frénésie de la "Main" 12

CURIOSIDADES

Sabes quanto vales! 13

Luis Óscar 13

GASTRONOMIA

..... 14

CRÓNICA DA MARIA

A mais alta montanha 15

Tudo para uns sapatos... 15

RECORDANDO O PASSADO

Quem são eles? 16

Uma NOVA companhia
 ao serviço da nossa comunidade
 re-9-tout.com

Podem consultar o Blog:
<http://mobile.spaces.msn.com/members/regtout/>
 e-mail: re-9-tout@bellnet.ca

Desenho personalizado em cerâmica

Tel.: (450) 478-4801 ou 1-888-478-4801

Haja saúde Açoriano! Boas Férias...



Mario Carvalho

Este mes por mero acaso falamos de pontos bem altos do nosso país, ilha do Pico com a Montanha mais alta de Portugal, terra de antigos baleeiros e de Pauleta que com o numero nove na camisola representa as nove ilhas dos Açores e é o Açor que voa mais alto em Portugal por ser o jogador que detém o recorde de mais golos ao serviço da selecção Portuguesa de Futebol.

Doía a quem doer, mas é mesmo assim, Pauleta é aquele que mais golos marcou até hoje ao serviço da equipa das quinas, quase 40 anos depois ultrapassou a marca daquele que foi o melhor jogador Português de sempre e um dos melhores de todo o mundo, por mera coincidência ou não Eusébio de origem Moçambicana e Pauleta de origem Açoriana, não interessa contra quem e como o que conta é que eles foram validos, e fazem parte da historia, isto porque ainda se ouve muitos portugueses que nunca conseguiram nada na vida a denegrir constantemente o mérito do Pedro Pauleta de Portugal. Nesta altura do ano que os estudantes, e a quase totalidade dos trabalhadores entram em férias, muitas empresas encerram as suas actividades durante as ultimas duas semanas do mes de Julho, por este motivo o jornal O Açoriano não será publicado.

Férias é tempo de repouso, gozar a vida, visitar a nossa terra e de usufruir da sua rara beleza.

Férias são a recompensa que é dada aos trabalhadores, por todo o esforço e trabalho desempenhado ao longo do ano.

Se fores aos Açores, leva um abraço por mim, leva mil recordações e saudades sem fim, eu não posso ir mas se podes vai, vai aos Açores que tu vais adorar, vai ver o povo na aldeia as festas e procissões vai ver o gado no monte e os barcos a navegar, beija as pedras da rua aonde descalço andaste, beija o mar que te alimentou e o pai que te ensinou a respeitar, vai visitar a tua igreja e agradece a Deus por tudo o que tens conseguido desde que emigraste para as terras de além-mar, pela saúde e prosperidade com que hoje vives.

Se fores aos Açores, fala aos teus familiares e amigos da gente que nos somos, O Açoriano no estrangeiro construiu cidades, pontes e caminhos-de-ferro, faz parte da história desta grande nação que é o Canada.

Emigrou para vencer e venceu, veio para o Canada para ter uma vida melhor e consegui, veio para o estrangeiro para dar um melhor futuro aos filhos.

Hoje O Açoriano vive de lado a lado com qualquer outra raça, trabalha ao mesmo nível de qualquer outro, nas escolas e universidades nas mais variadas funções de qualquer empresa. O Açoriano, confecciona as roupas que vestem as grandes vedetas, serve a mesa dos maiores restaurantes e hotéis da cidade de Montreal. O Açoriano, ocupa-se da limpeza, das mais prestigiadas empresas de Montreal, prepara os quartos dos hotéis aonde ficam hospedados os atletas, actores e cantores de todo o mundo. Ocupa-se da casa e dos filhos dos doutores, políticos e milionários desta cidade. O Açoriano, constrói casas, planta flores e corta a relva das mais ricas casas de Outremont. Mont-Royal, westmount, Cote St-Luc etc.

É líder de empresas, é médico, notário, contabilista, professor, enfermeiro, tradutor de línguas, policia, mecânico, engenheiro, chefe de cozinha, etc.

O Açoriano é proprietário de comércios, empresas, prédios, é dono da sua moradia, tem carro, e até alguns modelos de luxo, Mercedes, BMW, Porche, Ferrari. Mas com tudo isto, O Açoriano nunca esqueceu a sua origem, nunca negou a sua pobreza, nunca quis ser mais do que os outros, sempre manteve a sua humildade, nunca disse que tinha aquilo que nunca teve afinal a maioria dos portugueses vieram para o Canada pelas mesmas razoes económicas mas quando se ouve falar certas pessoas com muito palavreado até parece que eram donos de metade de Portugal continental e uma parte de Espanha, por favor não sejam assim, não queiram manter este complexo de superioridade, digam a verdade que não tinham casa de banho, nem agua nem electricidade e que andavam de pé descalço, no Inverno vestia calça curta, de verão camisola de manga comprida porque quem veste aquilo que lhe dão não veste fora da estação.

Que seria da comunidade portuguesa a viver no Quebeque, sem as igrejas, associações, filarmónicas, rancho folclórico, a sua visibilidade seria quase nula. As Associações organizam convívios, mantendo vivas as mais variadas tradições da terra que os viu nascer, bailes de Carnaval, festa da matança do porco. Que seria da nossa comunidade sem a festa do Santo Cristo, Espirito Santo, Nossa Senhora de Fátima, Sagrado Coração de Jesus, Senhor da Pedra, Nossa Senhora dos Milagres. Que seria da nossa comunidade sem o Mike Ribeiro, Joe Puga, São, Meaghan Benfeito, Luís Miranda, Fernanda Oliveira, Emanuel Linhares, Mário Tavares e muitos outros. Que seria de nos sem as filarmónicas para ouvir tocar o hino de Portugal no dia da vitória da nossa selecção de futebol. Como seriam as ruas de Montreal sem a comunidade Açoriana, no dia 25 de Junho quando Portugal se qualificou para os quartos de final do campeonato do Mundo da Alemanha 2006. Será que o Boulevard Saint-Laurent seria interdito ao trânsito ao ser invadido por aquela multidão eufórica?

Se fores aos Açores fala de tudo isto e não te esqueças de levar na bagagem o jornal O Açoriano, fala dele como se fosse o teu irmão porque nasceu, para fazer parte da nossa família Açoriana. Não é Açoriano mas é como se fosse, já foi adoptado no coração dos Açorianos, obrigado Sylvio Martins por tudo o que tens feito por este Jornal e toda a nossa gente boas férias. Haja saúde Açoriano, boas férias na esperança de voltar em Agosto para falar da ilha do Faial e da Vitoria da nossa selecção.

Pauleta



Futebolista internacional português, Pedro Miguel Resende, conhecido por Pauleta, nasceu a 28 de Abril de 1974, em Ponta Delgada, nos Açores. Este ponta-de-lança, que enquanto juvenil passou pelo Benfica e Futebol Clube do Porto, destacou-se um pouco tarde no futebol português, já que durante alguns anos andou a jogar nos escalões inferiores. Começou por jogar nos Açores, no Angrense, de onde passou para o Micaelense, naquela que foi a primeira transferência paga no futebol açoriano. Na época não era profissional e trabalhava também na distribuição de mercadorias. Do Micaelense foi transferido para o Estoril, da II Divisão B de Portugal. Neste clube dos arredores de Lisboa fez uma época em grande plano na temporada 1995/1996, tendo sido um dos melhores marcadores do campeonato. As suas qualidades de goleador começaram a ser seguidas com interesse e vários clubes tentaram contratar o açoriano. Esteve para se transferir para o Belenenses, um dos clubes históricos de Portugal, mas acabou por ir jogar para a II Liga espanhola. Quem o levou para lá foi o treinador português João Alves, que acabava de sair do Belenenses. Pauleta adaptou-se bem ao futebol espanhol e logo na primeira época em Salamanca tornou-se o melhor marcador da II Liga. As suas exibições eram seguidas atentamente em Portugal e pela primeira vez foi convocado para a selecção portuguesa, na altura dirigida por Artur Jorge. A estreia ocorreu a 20 de Agosto de 1997, num jogo em que Portugal recebeu e bateu a Arménia por 3-1. Foi o primeiro jogador português a chegar à selecção sem nunca ter jogado em qualquer I Divisão. Contra o Azerbaijão, em 1997, onde só alinhou dez minutos na vitória de Portugal por 7-0, marcou o seu primeiro golo ao serviço da selecção. Na temporada 1997/1998, voltou a representar o Salamanca, mas desta vez na Competitiva I Liga espanhola. Chegou ao fim do campeonato com quinze golos marcados. Foi então transferido para o Deportivo da Corunha, um dos grandes clubes espanhóis. Mas sua primeira época não correu muito bem e apenas marcou dez golos. Em 1999/2000 só marcou oito golos, mas sagrou-se campeão de Espanha. A nível de selecção, foi um dos jogadores presentes no Campeonato da Europa que decorreu na Bélgica e na Holanda, mas sem ser muito utilizado. Na temporada 2000/2001, acabou por sair do Corunha e foi jogar para França, no Bordéus. Impôs-se rapidamente na equipa e chegou ao fim do campeonato com vinte golos marcados. Passou a ser conhecido pelo "cyclone dos Açores". A segunda temporada em França foi excelente a nível pessoal, já que Pauleta se sagrou o melhor marcador do campeonato, foi eleito o melhor avançado e o melhor jogador a actuar em França. Ganhou ainda a Taça da Liga. Paralelamente, foi o melhor marcador da selecção portuguesa no apuramento para o Mundial de 2002 ao marcar oito vezes em dez jogos. No Mundial do Japão e Coreia do Sul, onde Portugal teve uma presença medíocre, Pauleta foi dos poucos jogadores que se destacou por ter marcado três golos na vitória (4-0) sobre a Polónia. Em 2003, Pauleta alcançou um feito inédito, ao ser considerado, durante dois anos consecutivos, o melhor jogador do campeonato francês. No final da temporada 2002/03, Pauleta transferiu-se do Bordéus para o Paris Saint Germain, onde ganhou a Taça de França de 2006. Já no Euro 2004, em Portugal, apesar de ter sido sempre titular, não apanhou nenhum golo. E um dos jogadores que esta no Mundial 2006, na Alemanha, depois de ter sido o melhor marcador da fase de qualificação europeia, com onze golos.

Pauleta começou bem ao marcar o único golo da vitória de Portugal sobre a Angola.

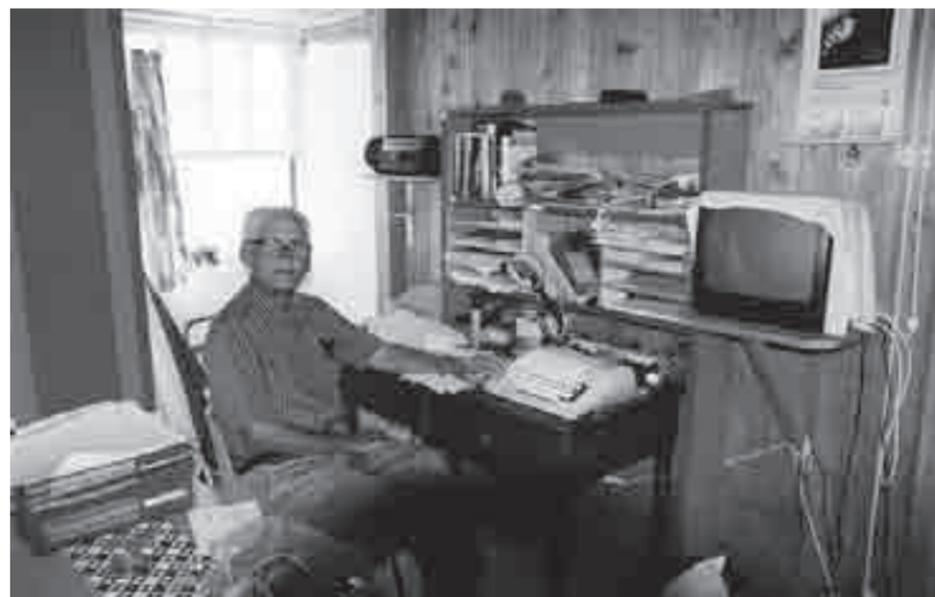
À procura dos Homens da Terra!

Dias de Melo o homem da Terra de Baleeiros

Dias de Melo, escritor, homem solidário, solitário e fraterno, viciado na escrita e no cachimbo, picaroto da Calheta de Nesquim, baleeiro da literatura açoriana.

Do recolhido silêncio do Alto da Rocha do Canto da Baía, continua este autor a aguentar o rumo da escrita, num percurso literário cujo universo temático consubstancia à sua volta a distância, a ausência, o tempo, a saudade, o afecto, a solidão, o amor, o ódio, o sonho, o pesadelo, a vida e a morte no registo mais sentido de uma escrita pessoalíssima e profundamente humana.

Dias de Melo continua a escrever e a surpreender, ele que fez da ilha do



Pico e dos picarotos a matéria-prima dos livros que até à data publicou, em diversos registos e diversificados géneros literários: a poesia, a narrativa, o conto, a novela, o romance, a crónica (e dentro desta, a crónica jornalística, a crónica romanceada e a crónica de viagem), a monografia, a dissertação didáctico-pedagógica e o estudo etnográfico. Em toda a sua obra, este escritor, sem nunca fazer concessões a modas literárias ou a modismos narrativos, conta-nos histórias dos homens do mar e da terra – gente de grande riqueza psicológica e funda expressão humana e universal. Está precisamente aqui, na minha opinião, a grandeza deste escritor.

Não é impunemente que os Açores assistiram a 150 anos de baleação nos seus mares. A baleia é por isso mesmo um pedaço da cultura, da memória e da história destas ilhas e faz parte do imaginário destas gentes.

Conhecendo de perto a actividade baleeira e olhando-a e sentindo-a como coisa sua, Dias de Melo (ele próprio baleeiro esporadicamente) fez de grande parte da sua escrita um painel dessa mesma actividade, muito particularmente da que se reporta ao concelho das Lajes. Pessoalmente tenho uma preferência especial pelo livro Vida vivida em terra de baleeiros (1983), em que o autor articula a evocação com a documentação e a pesquisa e fornece-nos elementos valiosos para o historial da baleação no Pico entre 1876 e 1983, isto é, no período que vai da fundação da primeira armação baleeira até à fase de reconhecido declínio e desaparecimento da caça à baleia.

Já muitos têm catalogado Dias de Melo como um autor de temáticas baleeiras. Nada mais injusto e redutor. É que também ele escreveu, com igual mestria, sobre camponeses, pescadores, operários, vaqueiros e muitas outras classes sociais. É certo que este escritor deu já à literatura portuguesa um testemunho empolgante e vigoroso sobre a história anónima e colectiva dos baleeiros da ilha do Pico. Com efeito, ninguém melhor do que Dias de Melo soube captar a verdadeira dimensão humana, social e dramática da saga baleeira, sobretudo nos livros (de ficção narrativa) que constituem aquilo a que Santos Barros chamou “trilogia da baleia” (1) e João de Melo considerou “o ciclo da baleia” (2): Mar Rubro (1958), Pedras Negras (1964) e Mar pela

Proa (1976). Mas convirá não esquecer que, fechado este “ciclo”, Dias de Melo publicou entretanto 20 livros de inegável importância e riqueza literária, anunciando-se para já a saída de outros dois. Os rótulos em literatura são sempre perigosos e, bem vistas as coisas, o melhor livro de um escritor é sempre aquele que ainda não foi escrito.

Apesar de tudo, Pedras Negras passa por ser (e é) o livro mais emblemático de Dias de Melo, cuja 3ª edição acaba de ser dada à estampa (Salamandra, 2003). Recorde-se que a primeira edição data de 1964 (Portugália Editora) e a segunda de 1985 (Editorial Vega), havendo desta obra uma edição em inglês: Dark Stones (Providence , Gávea-Brown Publications , 1988), com notável tradução de Gregory McNab .

Quando, há 40 anos, estava esta obra a ser escrita, Portugal vivia um tempo de opressão, censura e policiamento generalizado. Contrariamente ao que muitos afirmam, Dias de Melo nunca alinhou pela corrente literária do neo-realismo, mas emprestava à sua ficção um carácter semi-documental e ensaiava uma tímida literatura de denúncia e combate. E dava testemunho a uma classe, instituindo-a como sujeito colectivo das suas narrativas: os baleeiros da ilha do Pico, que labutam no mar e em terra, mas são objecto de exploração da sua força de trabalho.

Isto explica o contencioso social patente nos livros do já mencionado ciclo da baleia, em que se verifica um conflito aberto entre baleeiros (que não sendo os donos dos botes em que trabalham, acabam por não ver a força do seu trabalho suficientemente bem remunerado) e armadores (que, a pretexto de dificuldades na venda do óleo, exercem grande exploração sobre aqueles). Aliás, não será de todo descabido falar-se aqui num processo de luta de classes e até mesmo numa perspectiva marxista de exploradores (os donos das companhias baleeiras) versus explorados (os baleeiros), porque são antagónicos os interesses de uns e de outros. Este tipo de conflituosidades não terá apenas causas socio-económicas, pois há que contar com algo de mais vasto, como o factor da insularidade ligado ao fenómeno da religiosidade que, ao longo dos tempos, moldaram (para o melhor e para o pior) o homem açoriano, tornando-o resignado, propenso ao imobilismo e à “canga da servidão”, numa expressão muito feliz de Dias de Melo. É contra estas adversidades e é contra estas marés que os seus baleeiros remam e lutam. Lutam para que se faça justiça. E sonham com um mundo melhor.

A problemática da separação entre a força do trabalho e os meios de produção será equacionada, no livro Mar pela Proa, da seguinte maneira: os baleeiros, conscientes do seu papel de vítimas, associam-se em cooperativa e acabam por adquirir a sua própria companhia baleeira, numa atitude progressiva de revolta e de afirmação. Este acontecimento representa a vitória dos baleeiros sobre as arbitrariedades dos armadores. A partir daí já não são estes os adversários dos baleeiros, mas a fúria do mar que leva consigo botes e homens.





**O Castanheira existe há 35 anos, sempre
ao serviço da nossa comunidade portuguesa**

Coco Rico 3907 Boul. St-Laurent Montreal (esquina Napoleon)

(514) 849-5554 O Castanheira

O HOMEM AÇORIANO E A AÇORIANIDADE

Continuação da última edição

Cedo houve também emigração da Madeira para os Açores, nestes da Terceira para o Pico e para as Flores, terras onde, por pequenez territorial, se começou a casar entre parentes próximos nas classes mais pobres e por conservação de riqueza e preconceito entre as classes nobres e possidentes. Esta endogamia agravou problemas, nomeadamente genéticos, a cuja categoria deve pertencer, lato sensu, a “doença dos Machados”, hoje a ser investigada.

A importância dos Flamengos, sobretudo no Pico e Faial (também um pouco na Terceira e S. Jorge) e dos espanhóis exclusivamente na Terceira deve ser posta em destaque. Na toponímia a cultura flamenga deixou nomes significativos (Ribeira dos Flamengos, Espalamaca), na Antroponímia (Terra, Goulart, Silveira, Brum); Jos Van Huertere deu Horta; na tipologia, homens e mulheres com uma estatura, uma cor de olhos e pele e um somatismo característicos. Dos espanhóis é clara a origem da palatalização do l na Terceira: família (l junto de i semi-vogal), i. é, ouvindo-se família.

As teses linguísticas sobre os falares dos Açores poderão ser uma importante prova acerca do povoamento.

De uma forma geral, os falares dos Açores e Madeira devem ser agrupados como falares do Português Meridional. Não se verificam nos Açores (nem na Madeira) dois traços fundamentais caracterizadores do Português Setentrional: troca do v pelo b v=b binho (vinho) s apical s saber (saber). Também nos Açores (e Madeira) não se encontram vestígios de africada tsorar (chorar < pl - ...) (Plorare) tsamar (chamar < cl - ...) (clamare) tsave (chave < cl - ...) (clave-)

Pelo contrário, no caso do falar de S. Miguel (Açores), muito característico, verificam-se traços importantes do Português Meridional: monotongação ei > e Leite > lete (Alentejo) a > o casa > cosa (Alentejo) u > ü tudo > túdo (Algarve) ou > o pouco > pok (Algarve e Alto Alentejo, Castelo Branco)

No falar da Terceira, a vizinhança das palatais contamina “para a frente” (assimilação progressiva) i > consoante + i + vogal u > consoante + u + vogal

Estas vogais “extremas” (i e u) como que “infectam” a sílaba seguinte, introduzindo-lhe uma semi-vogal (correspondente: i > i u > u):

Assim: Campo Casa Kampo Kaza i>i u<u em Campo > ei Kampo no Campo > nu Kuampo em Casa > ei Kiaza por casa > por Kuaza; escola >s >i = Skiola (caso de uma forte palatalização)

Também se nota na Terceira, especialmente, um l fortemente palatizado: família > Família, o que deriva muito provavelmente da influência espanhola naquela ilha, onde Castela dominou (lembre-se o Castelo de S. João Baptista, antigo Castelo filipino). De resto, a influência espanhola deve ter-se feito sentir sobre o carácter do povo, dado às touradas (de praça e à corda) e muito festeiro.

Os falares das ilhas centrais têm semelhanças e alguns particularismos (de entoação, por exemplo). Quando, em Mau Tempo no Canal, Vitorino Nemésio põe a falar o trancador de baleias picoense, o Ti Amaro de Mirateca, temos largamente a impressão de ouvir um rural terceirense de há cinquenta ou sessenta anos atrás. O que se passa com o Matesinho de S. Mateus do conto “Quatro Prisões debaixo de Armas”, do mesmo autor, é já nitidamente um caso humano muito peculiar, incarnando linguisticamente, com profusão e pitoresco, o falar da Terceira. São páginas “exemplares” do falar terceirense na obra de Nemésio, constituindo quase um exagero de escrita “fonética” com grafia vulgar.

Além das variantes fonéticas, há algumas variantes lexicais, não muito abundantes (uma burra de milho na Terceira chama-se em S. Miguel uma cafua; uma clarabóia na Terceira chama-se em S. Miguel um alboio, termo de provável origem árabe).

Continuação na próxima edição

Cantor Açoriano

Cantor Chico Avila



Nasceu e cresceu na ilha do Pico, Açores, Chico Avila emigrou para a Califórnia em 1979. Os primeiros 8 anos da sua carreira musical foram dedicados quase exclusivamente à música americana, o que lhe deu oportunidade de cantar por toda a Califórnia nos hotéis, pubs, feiras de Verão e também actuou no Caesar's Tahoe. Depois começou a cantar para a comunidade portuguesa na Califórnia e derivado à aceitação que teve gravou o seu primeiro trabalho em português no ano de 1987. Chico

Avila já produziu 19 trabalhos dos quais recebeu dois discos de ouro. Tem participado em vários programas na RTP internal e RTP1, SIC, FOX tv e CBS. Continua a fazer espectáculos pelos Estados Unidos, Canada, Brasil, Portugal Continental, Açores, Australia e também leva a sua música nos já bem conhecidos “Chico Avila's Cruises” nos navios da Royal Caribbean e Celebrity. Muito em breve terá o seu novo CD no nosso mercado.

Bodo da Santíssima Trindade

Francisco Dolores



Nesta Ilha Terceira de Jesus, e em Diásporas, onde os terceirenses pontificam os festejos ao Divino, não basta o Bodo do Espírito Santo, para saciar os anseios de comunhão partilhada à mesa de Deus e do Próximo. Como se a oração contemplativa de Francisco de Assis se perpetuasse no tempo, a dizer-nos que tudo quanto fazemos a Deus “não basta”, tal a Sua imensa bondade para conosco. Mais do que Pão e Carne

tornados alimento de peregrinos, ou Vinho bebida de caminhantes, a saciar fomes da Eternidade, ou sedes do Divino que, apesar das fragilidades humanas, não nos deixam à beira da estrada a percorrer.

Somos família de Deus, pelo baptismo que recebemos em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Não nos contentamos com distinções teóricas da separação entre o sagrado e o profano, pois não podemos “matar a alma” que nos anima o corpo, que nos faz caminhantes deste torrão.

Que o entendam “os senhores dos saberes”, que arrufam agnosticismos, ou laicismos de loja, mas que não desdenham em sentar-se à “mesa dos sabores”, a saborear as núpcias do Filho, no convite feito pelo Pai e animado pelo Espírito, para que todos os povos se sentem à Mesa do Sagrado Banquete, mesmo que algum não leve “as vestes nupciais” do respeito mútuo pelas diferenças de cada qual.

Que levantem os seus anafados rabos de burocracias, que o povo não entende, e venham para os terreiros celebrar a festa da Vida, da Família e do Amor, que não se compadece com votos de boas intenções, mas que exige a partilha fraterna e quotidiana de quem vive o “pão nosso de cada dia”, sem esperar subvenções ou subsídios, que não sejam a franca alegria do convívio e da amizade, que só a Família pode dar. E a Santíssima Trindade é o Mistério de Amor da Família de Deus!



LES ALIMENTS C. MARTINS

123, Villeneuve Este (entre Coloniale e De Bullion)

Mosto 100% puro

•Galo •Alicante •Moscatel •Palomino
•Cabernet •Sauvignon •etc...

100% satisfação garantida
ou dinheiro reembolsado



Notícias do Concelho da Povoação



Edite Miguel

Viva,

Como vos mencionei da última vez, cá estou para fazer um balanço da III Mostra do Cozido e Doçaria Tradicional, evento que decorreu na zona dos cozidos da Lagoa das Furnas de 9 a 11 de Junho.

Como já seria de esperar o balanço é muito positivo, tanto para os organizadores como para os participantes, neste caso para os restaurantes que se mostraram extremamente satisfeitos, solicitando para a próxima edição um aumento do espaço visto que o actual “já não dá para as encomendas”.

Durante esse fim-de-semana cerca de quatro mil pessoas deslocaram-se à Lagoa das Furnas para saborearem as iguarias locais, com destaque para o cozido, mas



também para os produtos típicos e caseiros, como as fôfas, o bolo lêvedo, as queijadas, as compotas, os biscoitos, os licores e o mel produzido nas Furnas. Para além do tão afamado cozido, confeccionado em verdadeiros “fogões” naturais para o espanto das centenas de turistas que durante o fim-de-semana aproveitaram o evento para degustar os sabores das fumarolas, encontravam-se outros pratos e doçaria preparados da mesma forma, como a feijoada, a caldeirada, o polvo e o arroz doce, tendo sido servidas cerca de 2.500 refeições, ao longo dos três dias.

Neste projecto liderado pela Espaço Povoação E.M. e pela autarquia estiveram envolvidos 5 restaurantes, um bar e vários empresários de sabores tradicionais, designadamente o Kaldeiran, o Miroma, o Tony's, o Vale das Furnas, o Águas Quentes, o 3 Bicas, a Cooperativa Celeiro da Terra, a Nélia Furtado, a Pastelaria Lorena, a Cozinha da Avó, o Emanuel Casado, o Belarmino Melo e o Chá da Gorreana.

Animação foi o que não faltou nesta Mostra, tendo contribuído para isso um grupo de alunos da Escola Profissional da Povoação; os Grupos Folclóricos de S. Pedro, das Camélias e de S. Paulo; a Orquestra Ligeira da Povoação e de Ponta Delgada; os Tunídeos; os Oxygénio; o Grupo de Violas da Ribeira Quente; o Grupo de Cantares e Serenatas do Vale das Furnas; o Grupo Coral do Instituto de Emprego e Formação Profissional de Lisboa e Armanda Arruda.

III Mostra do Cozido encerrou com um magnífico espectáculo de fogo-de-artifício espelhado na imponente Lagoa das Furnas. Por cá também aconteceram em Junho outros eventos de grande relevância como as Festas do Espírito Santo e o Corpo de Deus que é sempre uma festa carregada de grande simbolismo, para a qual se elaboram lindos tapetes de flores, verduras e aparas de pinho.

Para os próximos dias teremos outro grande evento. Trata-se da VXIII Festa do Chicharro que decorrerá de 7 a 9 de Julho na Ribeira Quente.



Em New Bedford, Fall River e Taunton – EUA

Artesanato Açoriano representado nas Celebrações do Dia de Portugal 2006



Roberto Medeiros

Vice-Presidente da Câmara da Lagoa

Tenho coordenado, como vereador da Câmara da Lagoa, a deslocação de artesãos açorianos desde a primeira edição da Feira Tradicional Portuguesa em 1998 e a experiência ao longo dos anos ajuda, mas a tarefa de levar artesanato dos Açores para os EUA não é fácil. É mesmo uma proeza consegui-lo. Desde logo porque, à partida, nos Açores, sem o apoio da Sata não seria possível levar todo o artesanato que levamos à cidade de New Bedford há nove anos. É por isso que costumo dizer sempre que a Sata faz parte do sucesso das celebrações, sendo pois o artesanato a fonte de atracção principal

Este ano as celebrações do Dia de Portugal na Nova Inglaterra começaram molhadas, pela chuva adversa que se fez sentir, mas terminaram em grande, com o bom tempo a prevalecer. Comemoraram-se os laços culturais e tradições, na tentativa de promover, desenvolver e perpetuar a cultura e língua portuguesas através do artesanato, da música e da comida, transmitindo todos estes valores às gerações vindouras, ao mesmo tempo que se introduz a cultura portuguesa à comunidade americana.

O Artesanato Açoriano esteve mais diversificadamente representado do que nunca em Fall River (dia 3), em Taunton (manhã dia 10) e em New Bedford (9,10 e 11 de Junho), no grande arraial à portuguesa, na Acushnet Ave. Os 22 artesãos que expuseram e demonstraram ao vivo as suas peças, eram oriundos das ilhas, autarquias e instituições, que promoveram as suas deslocações aos EUA: de S. Miguel, Lagoa, Vila Franca, Povoação, Ribeira Grande, Nordeste, Junta de Freguesia das Sete Cidades, Criaçores, Cooperativa Lagoa Vale-a-Pena, Celeiro da Terra e GarçaTainha. Ainda de Santa Maria, Vila do Porto, da Terceira, Praia da Vitória, do Faial, Horta e do Corvo. Veio juntar-se ainda mais um oleiro da Lagoa, radicado no Canadá.

O grupo levou consigo tradições que remontam há vários séculos, incluindo olaria, bordados, capachos, cestos de vimes, miniaturas em madeira, bonecas de folha de milho, violas da terra, artigos para decoração elaborados com escama de peixe e cascas de cebola e alho e até este ano pudemos contar com as famosas fechaduras e boinas do Corvo. Saliente-se que a Praia da Vitória e o Corvo eram os dois municípios que ainda não tinham participado nas celebrações do Dia de Portugal nos EUA, apesar dos convites formulados desde 1998.

Este ano o Durfee High School, de F. River, recebeu de novo a delegação açoriana e os seus alunos conheceram as técnicas do artesanato. O Museu da Baleia, de New Bedford, abriu as suas portas, na noite de 8 de Junho, para comemorar o Dia de Portugal e recebeu, o artesanato açoriano, uma exposição de pintura de Berta Malhinha, artista filha de lagoenses e outra de fotografia sobre o concelho de Lagoa, da autoria do fotógrafo John Robson, de New Bedford. Estas duas exposições estiveram também presentes na cidade de Lowell, no dia 1 de Junho, durante as celebrações do Dia de Portugal, que ali ocorreram.

Tenho contado, nesta iniciativa, com o apoio dos municípios e juntas, instituições e cooperativas dos Açores, assim como do CRAA, Centro Regional de Apoio ao Artesanato, Banco Comercial dos Açores e consequentemente da Câmara da Lagoa que apoia incondicionalmente a minha coordenação nestes eventos. Nos EUA conto com o apoio da Cônsul de Portugal em New Bedford, Dra. Fernanda Coelho, do Museu da Baleia, de Maria Tomasia, presidente da UCLA – Amigos da Lagoa,



do Sheriff Thomas Hodgson e seu extraordinário colaborador Carlos Carreiro, de José António Pires, empresário lagoense, Pedro Amaral, Berta Malhinha, Carlos Madeira, Tony Almeida, Aires Oliveira, Steve Torres, “Portuguese Times”, “O Jornal”, “WJFD – Rádio Globo”, “Rádio - Voz do Imigrante” e muitos outros.

INTRODUZINDO A ILHA DO PICO

Com 448 Km² de superfície, a Ilha do Pico é a segunda maior do Arquipélago e aquela onde se situa a mais alta montanha de Portugal, precisamente o Pico, que lhe deu o nome, com 2.351 m de altitude. Terra de fortes tradições baleeiras, a sua área divide-se por 3 concelhos, Madalena, São Roque e Lajes e, tal como nas restantes ilhas dos Açores, o valor do seu património arquitectónico concentra-se, sobretudo, nas igrejas e ermidas existentes nas diferentes freguesias:

- A Igreja de Santa Maria Madalena, na Vila da Madalena, a de São Roque e o Convento e Igreja de São Pedro de Alcântara, em São Roque do Pico, a de Nossa Senhora da Conceição e Ermida de São Pedro, nas Lajes e tantas outras espalhadas pela ilha, são marcos que sobressaem no seu património construído.

Dominando, não só todo este património, mas também toda a paisagem rural da ilha, a majestosa Montanha do Pico, classificada desde 1972 como Reserva Natural, é elemento marcante e sempre presente no seu panorama paisagístico.

Dotada de uma rede viária que se desenvolve desde a periferia ao interior, passando pela meia encosta da montanha, cobrindo praticamente todo o território picoense e proporcionando cenários de indescritível beleza, difícil se torna, definir este ou aquele como o melhor ponto turístico, ou aconselhar este ou aquele como o mais recomendado circuito, pois, por onde quer que se ande, não há uma única panorâmica pior que a anterior.

Não obstante, arriscamos indicar como locais de maior interesse:

- A base da Montanha, no ponto de partida para a sua escalada, no lugar das Furnas.

- Quer se suba ao Pico, caso em que se recomenda seja feita na companhia de um guia e, de preferência, antes do amanhecer ou do entardecer, para se poder desfrutar do extraordinário espectáculo do nascer ou pôr-do-sol do cimo da montanha, quer se opte por apenas admirar toda a grandiosidade daquela enorme e arrogante massa inerte, vista de baixo para cima, na retina ficarão certamente gravadas imagens inesquecíveis;

- As Lagoas do Capitão, do Caiado e do Paúl, de entre as demais da ilha, inseridas todas elas num ambiente natural verdadeiramente extasiante;

- O Mistério da Prainha, entre São Roque e Prainha, o

das Bandeiras, entre Santa Luzia e Bandeiras, na costa norte e o Mistério de São João, na costa sul, extensos campos de lava derramada por erupções vulcânicas registadas já depois de povoada a ilha, destruindo então vários terrenos de cultura;

- Os Arcos do Cachorro, impressionante aglomeração de lavas perfuradas por numerosos túneis e grutas, por onde o mar passa em turbilhão, oferecendo um digno



cenário;

- As Furnas de Frei Matias, da Silveira e dos Montaneiros, locais especialmente procurados e apreciados pelos amantes da espeleologia;

- As extensas áreas absolutamente virgens, cobertas de uma valiosíssima e exuberante vegetação, predominando na maioria delas o característico Cedro-domato (*Juniperus brevifolia*), das quais destacamos as Reservas Florestais Naturais da Lagoa do Caiado, do Caveiro e do Mistério da Prainha, autênticos santuários de uma riqueza muito própria da Região: a nossa Flora Endémica.

Na passagem pela Vila das Lajes, o Museu dos Baleeiros é paragem obrigatória, onde está patente ao público tudo o que se relaciona com a actividade da caça à baleia, hoje apenas uma grata recordação dos velhos "Lobos do mar", desde bibliografia até à própria canoa baleeira, passando por todos os utensílios que eram ne-

cessários àquela actividade.

Ornamentando todo o conjunto de belezas naturais que os nossos olhos alcançam, o rendilhado dos muros de pedra solta formando os "currais" e as "canadas" onde crescem as videiras cujas frutas vão produzir o famoso "Verdelho do Pico", bem como os característicos "marroços", pirâmides construídas com as pedras provenientes da limpeza e arranjo dos terrenos para a cultura

da vinha, conferem a grande parte da paisagem litoral picoense um cunho muito próprio.

Embarcando, no cais da Vila da Madalena, numa das óptimas embarcações de transporte de passageiros que diariamente fazem ligação com a ilha do Faial, a última imagem que nos fica desta impressionante Ilha Negra são os Ilhéus, o Deitado e o Em Pé, sempre com a Montanha ao fundo a testemunhar a nossa profunda admiração.



Maria Alice Macedo

Correctora de seguros de prejuízo de particulares
Conselheira em segurança financeira

Silva Langelier
& Pereira Inc.

Tel.: 514.745.0425
Tel.: 514.282.9976



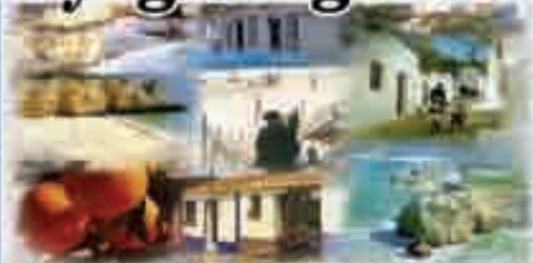


Orgulho de Portugal e dos Açores



Agence de Voyage Algarve

Agência de
Viagens
portuguesa



Temos ao vosso dispôr:

- Viagens para todo o mundo
- Especiais para as Caraibas
- Cruzeiros a partir de 799⁰⁰+tx
- Hoteis e pensões em Portugal a partir de 49^{00S} por noite
- Aluguer de carros a partir de 159^{00S} / semana
- Serviço de impostos
- Envio de contentores, barrils e o nosso popular Cabaz de Natal

Uma força no comunidade - Tel.: 273-9638 - Fax: 273-8911

Festa do Divino Espírito Santo - Montreal



Laval

West Island



Anjou

Foto de José Rodrigues



Casa de Móveis
ARCA

**Servindo a comunidade
há mais de 40 anos**

4117 Boul. St-Laurent, Montreal

tel.: (514) 842-0591

EI-LOS QUE PARTEM

A História da Emigração Portuguesa

New Bedford na Nova Inglaterra foi a primeira “capital portuguesa” dos EUA tornando-se num destino prioritário para emigrantes açorianos e madeirenses. Quais os motivos que levaram os emigrantes a reunirem-se naquela pequena cidade portuária? A rota dos grandes veleiros é normalmente apontada como a responsável pela ida dos primeiros emigrantes açorianos para os EUA. Mas

vos inicia-se um outro período, mais negro, da emigração portuguesa para o Brasil conhecido como escravatura branca. Os fazendeiros brasileiros das explorações de café para compensar a falta de mão-de-obra financiaram redes de clandestinidade para atrair mão-de-obra europeia. Emigrantes que depois, nas fazendas, eram explorados como se fossem escravos.

gar ao local de trabalho. A comunidade portuguesa do Havai chegou a ter 20 mil emigrantes.

A partir de 1880 com o fim da escravatura e o início da República no Brasil iniciase um novo ciclo na emigração portuguesa. A perturbação política no Brasil fez cair as remessas de emigrantes o que contribuiu para agravar a crise económica em Portugal. Entre os portugueses cresce o desejo de emigrar.

No Brasil o Governo incentivava a emigração espontânea, pagando viagens e oferecendo contratos. O café está em franco desenvolvimento. Nos mares reina agora o barco a vapor. As viagens que demoravam 40 dias nos veleiros passam a demorar apenas 10, 12 dias nos transatlânticos. A América pede trabalhadores e a Europa tem milhões de pobres para enviar. É o início da emigração de massas. Entre 1890 e 1920 um milhão de portugueses sai do País. Na época este número representava um quinto da população.

No Brasil dirigiam-se para as fazendas de café mas também para as cidades. No limite desenrascavam-se com negócios de rua para sobreviver. Tornaram-se alvo das anedotas dos brasileiros.

Na Amazônia surgiram as fortunas da borracha. Ferreira de Castro emigrou aos 12 anos. A sua biografia e os seus livros como *A Selva* e *Os Emigrantes* são o melhor testemunho desses anos de sonho e desespero para os emigrantes portugueses.

Nos EUA os negócios ligados com pesca à baleia faliram depois da descoberta do petróleo. As cidades da Nova Inglaterra substituíram a baleia pelos têxteis. As comunidades portuguesas de New Bedford e Fall River atraíam agora emigrantes para fábricas.

Nos anos 20 os americanos estabeleceram cotas o que fez diminuir a emigração portuguesa. O problema agravou-se em 1929 com a quebra bolsista de Wall Street. A chamada Grande Depressão que fez falir muitas fábricas na Nova Inglaterra. Muitos emigrantes regressaram aos Açores e outros arranjaram emprego perto de New York em Newark onde fundaram uma das

maiores comunidades de portugueses nos Estados Unidos.

A crise económica americana afectou também as exportações brasileiras de café. A emigração portuguesa para o Brasil entra numa fase de declínio. Por volta de 1955, quando começa o salto dos emigrantes em direcção a França praticamente já ninguém emigra para o Brasil. O sonho dos portugueses numa vida melhor passou a estar do outro lado da fronteira terrestre.

“A Sangria da Pátria” é a história dos emigrantes portugueses que nos anos 60 abandonam os campos e partem para a Europa.

A seguir à II Guerra Mundial a reconstrução Europeia faz-se com base em políticas de recrutamento activo de trabalhadores do Sul da Europa e as portas abrem-se à emigração.



a investigação foi mais longe descobrindo que a emigração dos ilhéus está ligada a uma outra diáspora – a dos judeus portugueses. Aaron Lopez fugiu de Portugal em 1752. Tornou-se num dos principais comerciantes americanos. Foi Lopez quem desenvolveu o negócio das velas feitas com óleo de baleia possibilitando que New Bedford se tornasse no porto baleeiro mais importante do mundo. A sua enorme frota de veleiros cruzava o Atlântico tripulado por muitos açorianos contratados nas ilhas.

A emigração de Portugal continental dirigia-se sobretudo para o Brasil. O comércio do Rio de Janeiro e de outras cidades brasileiras foi, durante anos, dominado por portugueses. O monopólio era alimentado pela chamada “rota dos caixeiros”. Os caixeiros eram mão-de-obra de confiança educada no norte de Portugal, Porto e Alto Minho. As famílias nortenhas preparavam os filhos para trabalharem no Brasil. Enviavam-nos ainda crianças, com 13, 14 anos para se empregarem como caixeiros por conta de familiares. Trabalhavam dia e noite amealhando para se tornarem mais tarde proprietários das lojas. Esta é a história desconhecida de muitos portugueses célebres como o Conde de Ferreira, o Barão de Nova Cintra, Ferreira de Castro, autor do livro “A selva”, entre outros.

A partir de 1850, com o fim do tráfico de escrava-

As fortunas dos “Brasileiros.

Aqueles que enriqueciam com a emigração gostavam de ostentar o sucesso construindo casas apalaçadas ou mesmo palacetes extravagantes. O impacto das fortunas brasileiras na economia do país ainda hoje gera alguma polémica. Uns consideram que apesar de fraca a industrialização do país só foi

possível com os dinheiros da emigração. Outros sustentam que a remessa do emigrante, ansiosamente aguardada, alimentou no país uma cultura da subsidiopendência e de conformismo. O segundo episódio evoca também uma das mais extraordinárias epopeias portuguesas: a emigração para o oeste americano. Por volta de 1850 muitos portugueses participaram na célebre corrida ao ouro. Fundaram colónias na Califórnia e contribuíram para a ocupação do território índio. Entre outros apresenta-se o caso de Manuel Brasil o açoriano que ajudou o xerife Pat Garret a prender o célebre pistoleiro Billy the Kid.

A partir de 1878 Portugal negociou com o Imperador do Havai o envio de mão de obra para as plantações de açúcar daquelas ilhas do Pacífico. Foram as últimas aventuras dos épicos veleiros que cruzaram o Atlântico durante o século XIX. As viagens demoravam quase quatro meses e os emigrantes percorriam metade do globo para che-

Continuação na próxima edição

Daniel Resendes
286, boul. Ste-Rose
Laval (Québec)
H7L 1M3
(514) 962-6709

Société Vinaction inc.

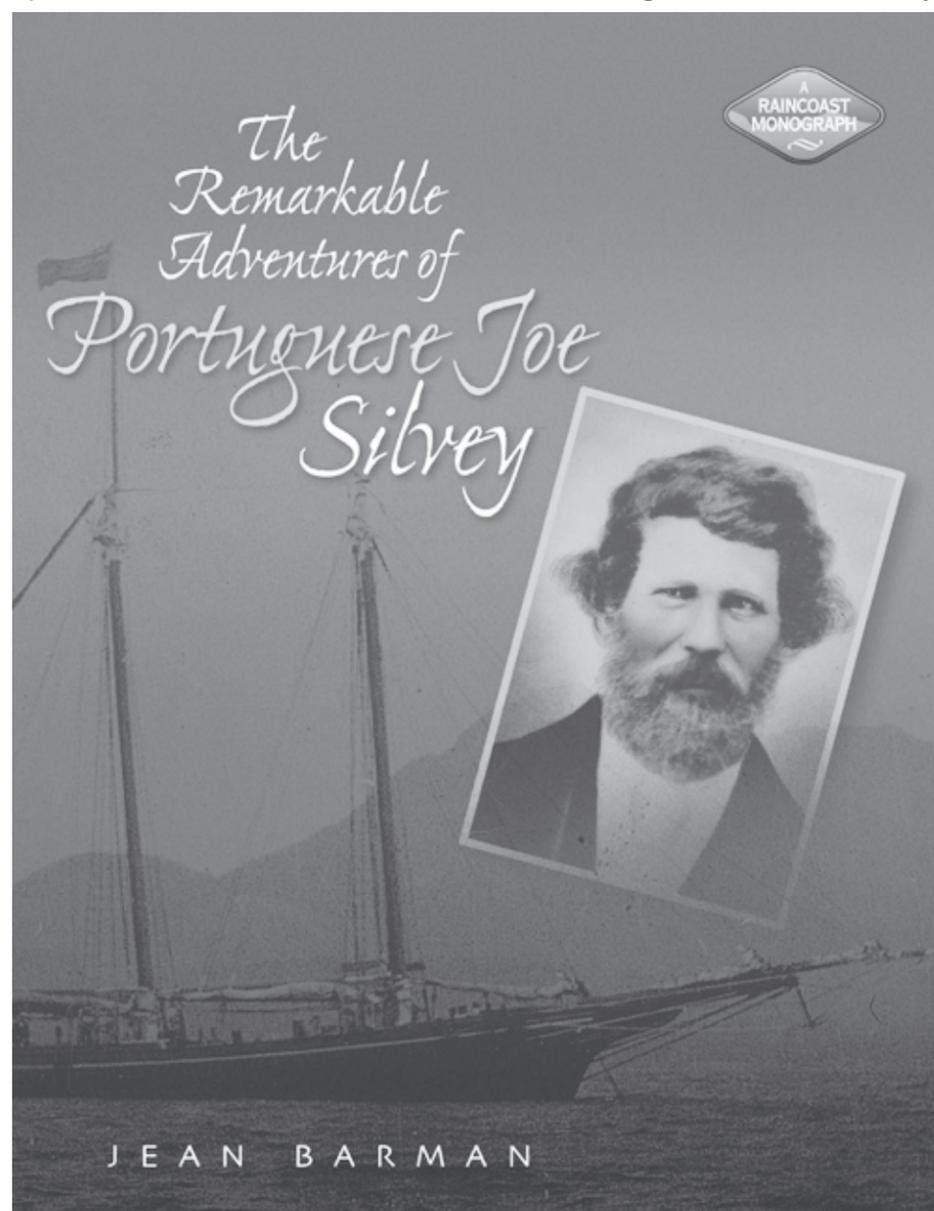
info.vinaction@globetraveller.net

The Remarkable Adventures of Portuguese Joe Silvey” e “Stanley Park’s Secret”

Duas obras de interesse histórico para ter em conta por quem se interessa pela saga da emigração açoriana para o Canadá. “The Remarkable Adventure of Portuguese Joe Silvey” publicada em 2004 é o primeiro trabalho de Jean Barman abordando a problemática da emigração açoriana para a Colúmbia Britânica. No prefácio desta obra escreve Manuel A. Azevedo: “Existe um provérbio português que diz que Deus está em todo o lado, mas os portugueses chegaram lá primeiro.” Uma interessante observação sobre o trabalho de uma investigadora canadiana que tem dedicado estes últimos anos à descoberta da herança portuguesa neste país. Joe Silvey (Silva) foi um dos primeiros pioneiros portugueses a chegar ao Canadá muito antes de 1867, o ano da Confederação à qual a Colúmbia Britânica se juntou em 1871.

O ano da publicação desta obra de Barman é também relevante para a história portuguesa neste país: comemorava-se os 300 anos do primeiro carteiro, o português Pedro da Silva.

A história do picoense Joe Silvey iniciou-se durante a corrida ao ouro de 1858 na Colúmbia Britânica. Estes foram os anos em que a população não nativa cresceu do dia para a noite. As 1000 almas que habitavam a Colúmbia Britânica viram de um momento para o outro o seu lugar “inundado” por sonhadores à procura de riqueza. Em pouco tempo a população somava 20 000 pessoas. Todavia, o picoense Joe Silvey não encontrou fortuna no ouro mas encontrou uma esposa nativa da localidade que mais tarde ficaria conhecida por Vancouver. Silva casou então com Khaltinaht, neta do lendário chefe índio Kiapilano. Após o matrimónio, o casal partiu de canoa rumo a Point Roberts onde José Silva abriu um bar (saloon) e se dedicou à pesca. Viveu em Brockton Point, a actual Stanley Park, localidade onde acabaria por encontrar outros companheiros de língua entre eles o baleeiro Peter Smith, Joe Gonsalves e o primeiro polícia de Vancouver, Tomkins Brew. Todos eles, com excepção de Gonsalves, que permaneceu solteiro - casaram com mulheres aborígenes. Algum tempo depois Silva ficava viúvo e com duas crianças. Acaba mais tarde por casar com outra mulher indígena - Kwahama kwatlematt (Lucy-Lucia) e juntos criam 11 filhos, na ilha Reid. José Silva nunca mais regressaria à sua terra Natal - o Pico. “The Remarkable Adventures of Portuguese Joe Silvey” contém ainda uma importante colecção fotográfica da baleação açoriana e canadiana e, uma relevante memória fotográfica da família Silvey.



“Stanley Park’s Secret” é outro trabalho que completa os esforços de Jean Barman para tornar viva a história portuguesa na Colúmbia Britânica. Esta é uma obra mais abrangente que recorda também as famílias esquecidas do Rancho Kanaka, Brockton Point e Whoi Whoi.

Mas quem foi Joey Silvey?

José da Silva que renasce agora através do entusiasmo de Jean Barman e



dos seus descendentes espalhados por diversas regiões da Colúmbia Britânica, era um baleeiro do Pico, que em 1850 chegou ao Canadá atraído pela febre do ouro. O ano do seu nascimento continua uma incógnita - 1830 ?.

“Mesmo o nome Joe encontra-se envolto em algum mistério. Originalmente o seu nome de família seria Silva. Mas porque não sabia escrever alguém teria de fazê-lo por ele. Sempre que necessário complementaria a assinatura com um X para comprovar a autenticidade do que estava a ser assinado. Documentos mais recentes mostram o seu nome escrito tal como seria ouvido: Silva, Silvy, Sílvia e Silver. Por vezes a mesma pessoa escrevia o seu nome de formas diferentes. É possível, mas não provável que alguns destes documentos se refiram a outras pessoas. O nome só gradualmente tomou a forma de Silvey,” escreve a propósito Jean Barman.

As memórias mais vividas de Joe Silvey surgem da boca da sua filha mais velha Elizabeth, que já em idade avançada, as revela ao arquivista da cidade de Vancouver, o Major J.S. Matthews. Os seus encontros tiveram lugar de Outubro de 1938 a Outubro de 1943. Um ano e meio depois Elizabeth falecia. A filha deste picoense tinha igualmente uma importante colecção de fotos que são agora parte dos arquivos da cidade de Vancouver. De acordo com os registos canadianos do casamento, Joe Silvey era filho de João e Francesca Hyacintha. No Pico, a infância de Silvey deve ter sido povoada por relatos de viagens para a América no “Morning Star”, um navio que regularmente empregava jovens do Pico. Esta teria sido a embarcação na qual Silvey navegou para as Américas. A extraordinária história de José Silva leva-nos a admitir a possibilidade de ele ser neto de um escocês chamado Simmons. Ainda de acordo com Barman existiu um capitão baleeiro que saiu de Massachusetts durante os anos 50 do século XIX. Apesar do seu nome (possivelmente uma variante do português Simões), Simmons era português de nascimento. Uma segunda versão da história liga o nome de Joe Silvey a um dos soldados enviados pela Inglaterra para Portugal em 1808 para combater os franceses durante as guerras Napoleónicas. Alguns soldados decidiram ficar pelos Açores. Assim se poderá falar de uma herança escocesa e do facto de Joe ter uma pele mais clara que a portuguesa. De acordo com um dos seus descendentes, quando um Silvey deixa crescer a barba, a sua cor é vermelha. O registo da família diz que Joe tinha os olhos azuis e o sue filho Henry, verdes. Esta herança, escreve Jean Barman referindo-se a um trabalho dos investigadores Davis, Gallman e Gleiter publicado em 1995, pode explicar as razões pelas quais num documento oficial de compra de terras em 1872, Joe terá dado como seu nome legal o de ‘Joseph Sílvia Seamans.’

Aos 12 anos Joe Silvey começava as suas aventuras. Entre 1840 e inícios de 1850 o seu pai João decide levar dois dos seus filhos para a faina da baleia. Joe jamais voltaria a ver a sua mãe nem a ilha do Pico. A sua chegada ao Canadá é uma incógnita. O ano de 1860 é o mais plausível sendo aquele referido pelo próprio. **“OS AÇORIANOS DEVEM ORGULHAR-SE DE JOE SILVEY”, Jean Barman.**

LA FRÉNÉSIE DE LA « MAIN »



Nancy Martins

Cette année encore, du 15 au 18 juin, la Frénésie de la « Main » nous a rappelé la diversité, la chaleur et l'ambiance de la rue Saint-Laurent. Peu importe le jour ou l'heure, elle pétillait d'activités.

Cette super vente trottoir à laquelle ont participé 300 commerçants, se tient depuis 1979 et n'est pas près de perdre sa popularité. En effet, des milliers de personnes sont venues y faire un tour, soit pour profiter des ventes, de l'animation ou simplement du beau temps.



Parmi toutes les festivités, certaines furent exceptionnellement notables. En effet, quelle belle coïncidence que d'avoir les matchs du Mondial de

soccer en même temps que la Frénésie de la « Main ». Nous avons eu droit, entre autres, aux célébrations des partisans portugais vêtus de vert et rouge ainsi que des fans brésiliens qui animèrent la rue avec leurs percussions et danses plutôt dégourdies.

Certains commerces se sont aussi particulièrement démarqués dans leurs efforts pour attirer les foules. Je pense particulièrement au Gogo Lounge qui s'était transformé pour l'occasion. Avec ses employés métamorphosés en personnages du cirque, on se retrouvait nez rouge au visage et maïs soufflé à la main entouré de clowns et de dompteurs de lions. Sur la terrasse bâtie pour le week-end, des contorsionnistes venaient nous épater. La touche finale était donnée par la fanfare constituée de membres de la « Filarmónica Portuguesa de Montreal » qui faisait danser tous les

passants.

Cette dernière a également été appelée à participer à un défilé qui se tint le samedi après-midi. Encore une fois, elle sut se démarquer devant des spectateurs de toutes les nationalités dont plusieurs Portugais qui célébraient encore la victoire du Portugal sur l'équipe iranienne. Toutes ces activités furent rapidement suivies par celles du Grand Prix qui se tinrent du 22 au 24 juin. Cette fois, nous avons eu droit aux voitures de luxe qui viennent à chaque année envahir la métropole pour le grand événement de la F1. Plusieurs surprises attendaient les passants avec le beau temps qui s'est aussi mis de la partie.

Bref, ce furent deux week-ends bien remplis et bien animés qui surent plaire à tous. La rue Saint-Laurent est une des grandes richesses de la ville et je félicite tous les organismes et commerces qui viennent en faire la promotion.



ABATTOIR CLÉMENT POISSANT

FORÇA PORTUGAAAAAAL!!!!!!

Vendas em Grosso e a Retalho

Vaca - Porco

Cabra - Borrego

Galinha - Coelho - Codornizes

**Tel.: (450) 659-3630 - 182 Rang St. André
St. Philippe, La prairie, J0L 2K0**

**Procura-se
Pessoa para
trabalhar
no
Talho**



Sabes quanto vales!



Paulo, com o rosto triste e cansado, encontrou-se com a sua amiga Carla num bar para tomar um café.

Deprimido desabafou todas as suas preocupações... o trabalho... o dinheiro... a relação com a sua namorada... e a sua vocação... Parecia que tudo corria mal na sua vida.

Carla meteu a mão na carteira e tirou uma nota de 50 dólares e disse-lhe:

Queres esta nota?

Paulo no início, um pouco atrapa-

lhado, respondeu-lhe:

Com certeza, Carla... são 50 dólares, quem não as quer?

Então Carla pegou na nota numa das mãos, amarrotou-a, e fez dela uma pequena bolinha.

Depois mostrando-a ao Paulo toda amachucada, perguntou-lhe de novo:

E agora, ainda a queres?

Carla, não percebo onde queres chegar com esta brincadeira, porém a nota continua a ser de 50 dólares. Com certeza que a não vou deitar fora, se tu ma deres.

Carla alisou a nota, deitou-a ao chão, espezinhou-a e, por fim, pegou nela suja e amarrotada.

E agora continuas a querê-la? - Perguntou.

Escuta Carla, ainda não consegui perceber onde queres chegar, mas, embora ela esteja assim reduzida, continua a ser 50 dólares e, até que não a rasgues, conserva o seu valor...

Paulo, deves saber que se por vezes alguma coisa não sai como tu queres, também se a vida te prega uma partida, continuas a ser tão importante, como antes... O que deves perguntar-te é quanto vales realmente e não quanto podes ser abatido num momento particular. Paulo ficou como que paralisado a olhar para a Carla, sem dizer uma palavra, enquanto a mensagem entrava profundamente na sua cabeça. Carla pousou a nota engelhada sobre a mesa, perto dele e, com um sorriso cúmplice disse:

Pega nela e guarda-a, para que te lembres sempre deste momento, quando te sentires mal... Porém deves dar-me uma nota nova de 50 dólares para eu a poder usar com o próximo amigo que precisar. Beijou-o na face e afastou-se em direcção à porta. Paulo voltou a olhar para a nota, sorriu, olhou-a e com uma energia nova, chamou o empregado para pagar a conta...

Quantas vezes duvidam do nosso valor, do que realmente merecemos e que somos capazes de alcançar de nos comprometemos. Certo que não chega prometer... Requer-se acção e, para isto existem muitas estradas a seguir. Agora reflecte bem e procura responder a estas perguntas:

Nomeia as 5 pessoas mais ricas do mundo.

Nomeia as 5 últimas vencedoras do concurso Miss Universo.

Nomeia 10 vencedores do prémio Nobel.

Nomeia os 5 últimos vencedores do prémio Óscar, como melhores actores ou atrizes.

Como Vai? Mal é?

Não te preocupes. Ninguém de nós se lembra dos melhores de ontem. Os aplausos vão-se embora! Os troféus ficam cheios de pó! Os vencedores esquecem-se!

Agora responde a estas perguntas:

Nomeia 3 professores que te ajudaram na tua formação. Nomeia 3 amigos que te ajudaram nos momentos difíceis. Pensa em algumas pessoas que te fizeram sentir especial. Nomeia 5 pessoas com quem passas o teu tempo. Como vai? Melhor não é verdade?

As pessoas que marcam a tua vida não são as que têm as melhores credenciais, com mais dinheiro, ou os melhores prémios...

São aquelas que se preocupam por ti, que cuidam de ti, aquelas que de algum modo estão contigo. Reflecte um momento. A vida é muito curta!

LUÍS ÓSCAR: no Mundial de futebol antes de Pauleta



Luís Óscar, jornalista a viver em Lisboa, mas nascido em Ponta Delgada, ilha de São Miguel (foto: Rodrigo Bento).

Foi o único açoriano a marcar presença activa num Mundial de futebol antes de Pedro Pauleta. Jornalista com mais de 15 anos de carreira na informação desportiva, Luís Óscar foi o enviado especial do jornal Record, de que hoje é chefe de redacção, ao Campeona-

to do Mundo de França, em 1998.

Não foi uma jornada plena: Portugal ficou de fora e, de resto, a final da competição acabaria marcada pela utilização compulsiva de um jogador brasileiro doente, Ronaldo, no que é ainda hoje considerado o marco inaugural deste novo futebol em que mandam sobretudo os empresários, os patrocinadores e as televisões. Mas foi, em todo o caso, um espectáculo inesquecível. A cavalgada vitoriosa da França de Zidane, o renascimento da Holanda pelos pés de Bergkamp, o manifesto nacional da Croácia comandada por Suker – o futebol preparava-se para atacar o século XXI, e foi Luís quem nos deu conta dessa entrada na modernidade. O mais novo de uma família de nove irmãos, Luís Óscar cedo despertou para a vocação do jornalismo desportivo.

Hoje, respira futebol: a informação desportiva ocupa lugar de destaque entre as suas muitas leituras diárias, Rui Jordão é o nome que devolve a quem lhe perguntar se tem algum ídolo – e mesmo a sua visão global deste mundo tem uma forte influência do futebol: um mundo em que impera o poder da televisão, poder que o chamado desporto-rei ajudou decisivamente a consagrar.

Para quem ama assim o jogo, estar no Campeonato do Mundo foi um sonho concretizado. Para quem não esquece os Açores, tornar-se o primeiro açoriano a fazê-lo foi um orgulho imenso. E, porém, Luís Óscar esteve à beira de abdicar de tudo isso pelo simples apelo da terra: convidado a relançar o entretanto defunto Jornal de Desporto, esteve no início dos anos 90 com as malas feitas para regressar aos Açores, sendo apenas dissuadido no último instante por João Marcelino, actual director do Correio da Manhã e da Sábado, por muitos considerado o José Mourinho do jornalismo português.

Mas não se arrependeu. Na verdade, foram os Açores ter com ele a Lisboa, pela mão do Santa Clara e pelos pés de Pauleta. Há melhor?

«FUTEBOL»

Futebol se joga no estádio?

Futebol se joga na praia,

futebol se joga na rua,

futebol se joga na alma.

A bola é a mesma: forma sacra para craques e pernas-de-pau.

ou no árido espaço do morro.

São voos de estátuas súbitas,

desenhos feéricos, bailados

de pés e troncos entrançados.

Instantes lúdicos: flutua

o jogador, gravado no ar

afinal, o corpo triunfante

da triste lei da gravidade.

Mesma a volúpia de chutar na delirante copa-mundo



ANTONIO GOMES
Agent Immobilier affilié

1290 Bernard O., Suite 100
Outremont, Qc, H2V 1V9

Para a compra ou venda contacte

Avaliação gratuita

(514) 271-2131





ROSETTA CUNSOLO
Agent Immobilier affilié

RE/MAX DU CARTIER INC.
COURTIER IMMOBILIER AGRIÉ
FRANCHISE ET AUTONOME
DE RE/MAX QUEBEC

RE/MAX
Du Cartier inc.

Esc.: 281-5501 - Res.: 328-5717



Olívia Paiva Joseph Oliveira

St-Urbain



Plateau, 3x7^{1/2}, 4 quartos
chão de madeira
e um belo quintal

Vimont



Luxuoso bungalow
Aquecimento Electrico

Villeray



Lindo Duplex 2x41/2
Cozinha e casa de
banho renovado

Laval - Chomedey



Uma Verdadeira Jola
Cottage semi-destacados

Laval - Autell



Bungalow, muito bem situado
Perto de todos os serviços

Montreal - Anjou



Muito bonito Bungalow,
Todos os quartos
são espaçosos, lareira,
Chão de madeira de luxo,
Uma ótima compra

Laval

2 paços Montreal



Cottage com 3 quartos,
cozinha e casa de banho
renovada, Cave Terminada,
Chão todo em madeira,
bom quintal com saída
189,000\$

IMPECÁVEL

Montreal - Plateau

Rua Guilbaut

Triplex em quatro andares,
num estilo victoriano
semi-destacado, perto do
hospital Hotel-Dieu

Compra interessante

Para mais informações podem nos contactar

Esc.: 281-5501 - Res.: 328-5717

Torresmos de porco, morcela, linguiça com inhames, molha de carne, são os pratos fortes de uma cozinha que, com o caldo de peixe e o polvo guisado em vinho e o bolo de milho, faz a delícia dos bons garfos. Os apreciadores de marisco têm no cavaco, lagosta e caranguejo de fundo dignos companheiros do seu apetite.



A massa branca e macia do queijo fresco do Pico é um bom começo de uma refeição, que pode terminar com o típico e delicioso queijo de São João, de casca amarela, pasta mole e cheiro intenso, produzido com leite de vaca. A massa sovada, as rosquilhas, as vésperas e o arroz-doce são a doçaria típica da ilha, ligada aos festejos do Espírito Santo, completada ainda pelos doces do período de Carnaval, as filhoses,

os coscorões e os sonhos. As aguardentes de figo e de nêspera, destiladas em velhos alambiques de cobre, são apreciados digestivos. Aos que gostam de bebidas doces, o Pico oferece a típica "angelica".

Um verdelho famoso. Nascidos de um solo de lava, protegidos dos ventos por paredes de pedra negra e áspera, aquecidos pelos raios de sol, os cachos de uvas ganham a doçura do mel. Espremidos, produzem um vinho branco seco, com uma graduação alcoólica dos 15 a 17 graus. Depois de envelhecido, dá um excelente aperitivo, que, no século passado, era exportado para muitos países da Europa e da América, chegando às mesas da corte russa.

As vinhas, que marcam a paisagem da ilha, produzem igualmente um vinho branco seco, fresco, leve e frutado, que é a companhia ideal para um prato de marisco ou de peixe, e também o tinto "vinho de cheiro", presença obrigatória nas mesas dos dias de festa.



A Ilha-pomar. O chão de lava, o sol, o clima seco fazem do Pico o pomar dos Açores, onde macieiras e pereiras, damasqueiros e pessegueiros, ameixo-eiras e laranjeiras florescem e produzem frutos doces e sumarentos, levados de manhã cedo, na "lança da fruta", para a cidade da Horta, por homens e mulheres que os expõem e vendem. Mas são os figos, de interior vermelho como o rubi, verdadeira gulodice para os apreciadores, que melhor simbolizam a deliciosa fruta do Pico.

Caldo de Peixe à moda do Pico

Ingredientes:

- Para o caldo:
1 colher de sopa de massa de tomate
Sal q.b.
1 colher de sopa de azeite
2 cebolas
3 dentes de alho inteiros
1 ramo de salsa.

- Para o molho crú:
Alho
Salsa
Sal
Pimenta
Vinagre
Vinho de cheiro

Instruções para Cozinhar:

Deve temperar todos os peixes com sal. Numa panela juntam-se os ingredientes para o caldo e depois de levantar fervura adicionam-se os peixes, mas sem os desfazer. Quanto ao molho crú, todos os seus componentes deverão ser devidamente triturados. Este caldo deve ser servido num prato, onde se coloca pão e por cima deste o peixe. Tudo devidamente regado com um pouco de molho crú. Dependendo dos gostos, poderá acompanhar esta delícia da gastronomia do Pico, com uma tigela de caldo para beber.

Comentários Adicionais:

Quanto mais variadas forem as espécies de peixe utilizadas, melhor.

A mais alta montanha de Portugal

Maria Calisto



Sabe onde fica a mais alta montanha de Portugal com 2 351 metros de altura? Na ilha do Pico (donde o nome) que além de ter sido a sexta ilha a ser descoberta, é a segunda maior do nosso arquipélago.

Deste 1972, esta montanha vulcânica que termina num pico pronunciado, é classificada como Reserva Natural. É a maior de Portugal, e a terceira montanha mais alta que emerge do Atlântico.

Em Julho de 2004, a UNESCO considerou a paisagem da cultura da vinha da ilha do Pico como Património Natural da Humanidade. Pois parece que esta montanha é mesmo uma beleza, e muito encantadora. Esta ilha coberta de verde deixa apenas livre a montanha. As casinhas são construídas com blocos de lava preta. As tradições do Pico são muito parecidas com as das outras ilhas, todas elas têm as suas festas.



No Pico temos a Festa e Procissão do Senhor Bom Jesus, a semana dos Baleeiros, Cais Agosto, a festa de São Roque, as Festas de Santa Maria Madalena, a Semana das Vindimas e as Festas do Espírito Santo. Uma das maravilhas do Pico são Lajes, Madalena e São Roque: os 3 concelhos. Cada ilha dos Açores é uma história, uma maravilha. Para conhecer as belezas das ilhas, é mesmo preciso ir dar a volta a elas porque cada uma tem algo de mágico como se estivessem no meio dum mar de rosas. Ao longo deste jornal, descobrimos as maravilhas de cada ilha, mas todas são lindas. É claro que cada pessoa prefere a sua, mas no final cada uma tem a sua beleza natural e é o que faz dos Açores uma maravilha.

O Pico deve de ser um paraíso para todos os que gostam da natureza, das montanhas, das verduras. Hoje o Pico recupera, de uma forma pacífica, a tradição baleeira com dois museus que dão a conhecer a sua história e mostram a arte delicada das peças feitas por marinheiros com os dentes e ossos de cachalote. Quando acabarmos de dar a conhecer todas as ilhas, vamos perceber que temos lindas ilhas, que é uma riqueza ter nove ilhas tão interessantes a descobrir e, claro, que sonho será um dia visitar-las uma por uma. *Até Agosto, O Açoriano, com mais uma ilha a descobrir.*



Tudo para uns sapatos que afinal...

Maria Calisto

Olá Açoriano! Aqui temos mais uma edição do nosso jornal mensal. Hoje quero vos contar a história de uma sobrinha e de uma tia que passaram um fim de semana á procura de uns sapatos. Foi no fim de semana do dia dos pais enquanto muitos festejavam a vitória de Portugal, o dia dos pais e a vitória do Brasil.

Dois mulheres estavam cansadas de tanto procurar uns sapatos muito ordinários, mas dizia-se que eram muito confortáveis. Passou-se então o Sábado com muitos telefonemas, mas a resposta era sempre a mesma: «Desculpe, mas já não temos desse modelo».

No Domingo à tarde, depois de terem perdido esperança de encontrar os sapatos tão famosos, as duas foram fazer umas compras quando, de repente, encontraram mais uma loja que também vendia os tais sapatos, mas mais uma vez, já não havia. Depois de terem perdido pelo menos duas horas, as duas acabaram por achar os sapatos, e o pior é que os sapatos estavam tão perto. Às 16h58, num Domingo de feira, as duas mulheres compraram os seus sapatos. Acham que a história acaba aqui?



Claro que não, o pior ainda estava para vir. Pois como eram os últimos dois pares, a sobrinha estava muito contente por ter encontrado os últimos de tamanho 5, mas para a tia já não havia o numero 7.

Ela comprou então o ultimo par que era o 8. As duas muito contentes foram para casa e depois de dois longos dias, os sapatos já estavam prontos a serem calçados. No final de tudo, a tia ficou a precisar pôr uma sola dentro dos sapatos e a sobrinha, coitada, ficou com os pés magoados. Pois os sapatinhos que tanto queriam, são muito confortáveis, mas com cuidado. Com tudo isto, as jovens aprenderam o seguinte: se não encontras o que buscas, não procures mais. Se tiver que ser teu, vais acabar por encontrar. Pelo menos, os sapatos saíram mais baratos que a gasolina!

Até à próxima, Açoriano!

PATISSERIE LA JEUNESSE



Prestígio e qualidade em padaria e pastelaria

- Fabrico de pão Português
- Rissóis de carne e de camarão
- Pastéis de bacalhau

- Pizzas e pão de chouriço
- Bolos para casamentos
- Baptizados, recepção

Faça já a sua encomenda, visitando-nos

533 Gounod, em Montreal Tel.: (514)272-0362

QUEM SÃO ELES?



Queijo Nove Estrelas **7.99** ■ LB

Mercearia Portuguesa Sá & Filhos Inc. Desde 1975

Especial 28 de Junho até 19 de julho

4701 RUA ST-URBAIN, MONTREAL, QC. TEL.: (514) 842-3373

"Bifanas" Temperadas à Portuguesa **2.99** ■ /LB

Atum Belfish 198 gr **.75** cada

Atlantic Chicharrinhos congelados **1.89** ■ cada 750gr

Ferma Fava verde congelada **1.75** ■ cada

Na compra de 100\$ e mais, uma oferta da camisola da Nossa Selecção Portuguesa. Quantidade limitada