

O Açoriano

Director: Mario Carvalho

Antes morrer livres que em paz sujeitos

Vol.4 Nº11 SETEMBRO DE 2009

Álamo Oliveira entre-nós

O Castanheira existe há 39 anos, sempre ao serviço da nossa comunidade portuguesa!

COCO RICO
O Castanheira



3907 BOUL. ST-LAURENT MONTREAL (ESQUINA NAPOLEON)

TEL.: 514 849.5554

O Açoriano

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:

Debby Martins

Maria Calisto

Natércia Rodrigues

CORRESPONDENTES:

Açores

Alamo Oliveira

Edite Miguel

Jorge Rocha

Roberto Medeiros

FOTOGRAFIA:

Anthony Nunes

Ricardo Santos

José Rodrigues

Açores

Humberto Tibúrcio

INFOGRAFIA:

Sylvio Martins

**Envie o seu
pedido para
Assinantes**

O Açoriano
4231-B, Boul. St-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z4



Senhora dos Milagres em Hochelaga

Foi a festa de Nossa Senhora dos Milagres, em Hochelaga, o mote para meia dúzia de linhas, estavam pelo afecto, pois isto de festa organizada e

arraial passam diante dos olhos do coração com a mesma devoção e a mesma alegria.

Se foi comovente e lindo o jantar da sexta-feira, o bodo de Santo António não foi menos, com a particularidade de ter sido muito participado pelos jovens. E linda e comovente foi a missa da festa e a procissão, com o sermão proferido pelo Rev. Clifford, indiano de origem, com um português de qualidade excelente e com um sermão de elevada preocupação pedagógica, esmiuçado no desenrolar da história sobre o culto da Senhora dos Milagres da Serreta. Depois, a procissão: participada, passando por um circuito que já não a estranha, porque, pontualmente, passa por ali uma vez por ano.

E há aquela senhora, que não sendo portuguesa, mas morando no circuito da procissão, que ouvir a banda porque ela toca bem e é bonita. A festa expande-se pelo seu magnífico arraial. Para o ano, vai voltar a acontecer a festa da Senhora dos Milagres, em Hochelaga. Se Deus quiser, vai acontecer. Ou melhor, a Senhora do Milagres quer, de certeza, que haja festa outra vez; e mais outra vez; pelos anos fora. Em Hochelaga, a comunidade vai dando continuidade às suas tradições culturais e religiosas.



realizada pelas comunidades é sempre manifestação de solidariedade e amizade. Foi esta amizade que quis que, pela segunda vez, fosse o convidado de honra para uma festa de três dias que revive, de forma simples mas apaixonada, o que é a da Serreta, na Terceira. Missa de festa, procissão e

Vive-as com o coração nas mãos, com a maior das ternuras e com a maior das saudades. Por isso, obrigado! Um abraço.

*Álamo Oliveira, Hochelaga
13 de Setembro de 2009*



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



Haja Saúde e paciência!



Mario Carvalho

Com esta edição completamos 4 anos de publicação do Açoriano, 44 vezes escrevi Haja saúde, 44 anos é a minha idade, outras tantas vezes já pensei em desistir de ser o director, outras quantas decidi continuar, mais de 88 vezes fui à redacção para preparar cada edição, fui

a festas, fiz amigos, escrevi um pouco de tudo, ora bem ora mal.

Será que valeu a pena, que a comunidade reconhece o esforço?

De uma coisa tenho a certeza, os apoios financeiros (dos comerciantes) são cada vez menos, hoje não tenho a certeza se vale a pena continuar; amanhã talvez venha a mudar de ideia!

Nunca se perde por esperar, nem devemos tirar conclusões precipitadas, porque muitas vezes nos enganamos e podemos desencorajar os outros na sua caminhada.

Infelizmente, hoje em dia e cada vez mais, perdemos esta noção de esperar para ver e concluir, para assim não ofender ninguém, e nem exigir dos outros aquilo que nós próprios não somos capazes de dar nem fazer.

Quem de nós não disse no fim de Julho que este verão não prestava para nada?

Quantos de nós já não mudaram de opinião ao dizer que afinal os meses de Agosto e Setembro foram um verdadeiro verão, deveríamos ter esperado para poder-mos julgar a natureza.

Sinceramente, é muito preocupante saber que vivemos numa sociedade que perdeu muitos dos seus valores que existiam em tempos de outrora, passamos a ser uma sociedade que cada vez mais se precipita e conclui erradamente, condenamos os outros a torto e a direito sem se quer ter o mínimo conhecimento dos factos, nem a capacidade para o fazer, se marimbando com o impacto negativo que venha a ter no futuro, estamos a cultivar o egocentrismo e a falta de reconhecimento, deixamos de saber dizer OBRIGADO, só pensamos em nós próprios e no nosso bem estar, tudo aquilo que os outros fazem por nos diz-se “não é mais do que o seu dever e se o faz é porque quer” esta é a maneira de pensar que está na moda hoje em dia, e não podemos excluir ninguém, homem ou mulher novo ou velho.

Vamos à missa quando nos apetece, mas exigimos que haja missa todos os domingos, somos católicos não praticantes. As nossas festas religiosas de origem Açoriana, Santo Cristo, Espírito Santo, Sagrado Coração de Jesus, Nossa Senhora dos Milagres, muitos de nós Açorianos nem a uma assistimos, depois reclamam que está tudo a morrer.

Nas associações, os membros acham que têm o direito de exigir dos da direcção (benévolos) tudo e mais alguma coisa, abrir e fechar a porta da sede à hora que lhes convém, ter comida, chá, café e laranja, antena parabólica, comprar os

direitos televisivos para transmissão dos jogos de futebol, ter televisão super ecrã de alta definição, bom aquecimento no Inverno e ar condicionado no Verão. Uns pagam a cota anual, outros não, mas todos acham que têm o direito de criticar como bem querem e entendem, muitas vezes ofendendo as pessoas que trabalham arduamente para dar aos membros o melhor conforto possível.

Mas quando chega a hora de limpar, pintar ou de participar nas festas para angariação de fundos, os mais críticos são aqueles que menos participam.

Então vamos fazer um pequeno cálculo, para melhor compreender, porque para muitas pessoas a matemática não é uma regra, dois e dois se é para pagar é 4 se é para receber é 22. Cota anual de 40 dólares que representa mais ou menos 3.34\$ por mês, 77 cêntimos por semana ou 11 por dia, pensam que com este dinheiro compram e pagam tudo, até mesmo o direito de exigir dos outros aquilo que não são capazes de fazer, muito menos dar.

As associações e filarmónicas só poderão sobreviver e crescer quando esta maneira de pensar deixar de existir, estes organismos são como o corpo humano em que todos os membros são importantes, para o bom funcionamento e equilíbrio, alguns têm um papel mais importante do que outros, mas nenhum é indispensável, por isso chamam órgãos vitais, sem pernas não anda, sem braços dificilmente trabalha, todos os membros respeitam as ordens do cérebro.

Nas associações, todos dizem-se membros mas ninguém quer ser as pernas nem os braços, todos querem ser boca e língua e não dão importância ao cérebro e quando ele se cansa e abandona os membros, estes acabam inúteis porque deixaram de ser comandados e coordenados pelo cérebro.

É no Outono que a natureza nos retribui aquilo que semeamos, e que recolhemos os frutos das árvores que plantamos ao longo da nossa vida.

Mas para isto é preciso deitar na terra as melhores sementes, plantar e enxertar parte da sua vida, nem todo o grão tem a sorte de germinar em terra boa, nem tudo o que de bom fazemos é apreciado, nunca devemos desistir de cultivar a terra, e servir com coração aquilo que acreditamos ser benéfico, mas para isto é indispensável ter paciência e saber esperar pelo Outono para poder concluir se foi boa ou não a recolha, e quanto mais semear-mos maior será a probabilidade de ter uma boa recolha.

O que não devemos fazer é insistir em querer semear em terra que não retribui ao semeador, se assim for corre o risco de esgotar a semente.

A boa terra retribui ao homem segundo aquilo que ele semeou, quem não semeia em vida chega ao Outono sem ter nada para recolher e ao Inverno triste e sozinho sem patavina para comer.

Haja Saúde quem sabe para sempre?

Raminho



Com uma área administrativa de 11.25 km², a freguesia do Raminho encontra-se a vinte e sete quilómetros da sede Concelho de Angra do Heroísmo. Está situada no extremo oeste-noroeste da ilha Terceira e é atravessada por cinco pequenas ribeiras: Ribeira do Borges, Grota do Veiga, Grota do Francisco Vieira, Grota dos Folhadais, e Ribeira do Cabo do Raminho.

A freguesia é constituída pelos seguintes lugares: Teatro do Meio, Portal da Terça, Canada dos Dois Moios, Grota dos Folhadais, Presa do António Borges, Atalosa, Presa do Sabino, Rua Funda, Á Igreja, Canada do Esteves, Terreiro, Canada da Bernarda, Grota do Francisco Vieira, Presa Grande, Ribeira do Borges, Lameiro do Carepa, e Cabo do Raminho.

As suas principais elevações são: Pico das Faias, Pico do José Cardoso, Pico da Ruivinha, Pico Queimado, Serra do Cabaço e Serra do Peneireiro.



Esta freguesia foi inicialmente designada por Raminho dos Folhadais. O diminutivo Raminho surge como oposição ao Ramo Grande, relacionado também com as características da sua vegetação e capacidades de produção de agropecuária. Tem bonitas paisagens, e a sua vista é à maneira de anfiteatro, com boas terras à beira-mar, sendo a parte alta da freguesia composta por

muitos terrenos de bagacina. A beleza e evolução da freguesia deve-se ao assíduo trabalho dos seus habitantes que, de terrenos estéreis e áridos, fizeram cerrados ricos e fértilíssimos.

Algo que caracteriza o Raminho são os seus chafarizes, o do Cabo do Raminho, à Igreja, Canada dos Dois Moios e do Castelo. Os mais importantes com casa de pias são: Chafariz da Presa Grande e Fontinha.

Casas de Torre, ainda existem três no Raminho: a de José Gonçalves Fialho na Grota dos Folhadais, do Emiliano Lourenço na Grota do Francisco Vieira e do Francisco Teixeira na Presa Grande.

Actualmente vivem mais de seiscentas pessoas no Raminho, mas este número já foi maior. Em 1878, por exemplo, habitavam na freguesia cerca de duas mil pessoas, anos depois ou seja em 1960 só habitavam 1189. Depois disso, a forte



emigração da década de 60 implicou a fuga de muita gente em busca de um futuro melhor. Os seus principais destinos foram o Canadá, Estados Unidos e Brasil.

O Raminho foi uma das povoações mais afectadas pela emigração.

A agricultura, a lavoura e serviços continuam a ser a principal actividade da população desta freguesia. Foram introduzidas culturas fundamentais para a alimentação dos habitantes locais, como o milho, a batata, o feijão e o trigo. Além disso, o Raminho também colhia plantas tintureiras, o musgo para cabeceiras e produzia linho, de excelente qualidade. Mais tarde surgiu a cultura das favas, das ervilhas e dos tremoços. Tudo era vendido para os mercados de Angra do Heroísmo.

Serviços e comércio são actualmente os alimentos da economia do Raminho.

O seu padroeiro é São Francisco Xavier que viveu de 7 de Abril de 1506 a 2 de Dezembro de 1552, foi um missionário cristão e apóstolo navarro, pioneiro e co-fundador da Companhia de Jesus. A Igreja Católica Romana considera que tenha convertido mais pessoas ao Cristianismo do que qualquer outro missionário, desde São Paulo, merecendo o epíteto de “Apóstolo do Oriente”. É o padroeiro dos missionários. Morreu na China, em Sanchoão, ilha próxima de Macau, onde se preparava para cristianizar aquela vasta região. Foi canonizado pelo Papa Urbano VIII.



Refrão:
E, no caminho,
há-de passar
este Raminho
todo a cantar.
E, sorridente,
vai plantar,
de mão em mão,
um mar de gente
p'ra S. João.

Álamo de Oliveira – poeta terceirense

José Henrique Álamo Oliveira nasceu na freguesia do Raminho, em Maio de 1945.

Montreal teve o privilégio de usufruir da presença do escritor e poeta Álamo de Oliveira que se deslocou dos Açores para presidir às festas em honra de nossa Senhora dos Milagres. Tão grandiosa é a sua obra escrita, como a sua humildade e simpatia!

O livro “Já não gosto de chocolates” foi editado no Japão. A obra de Álamo Oliveira já tem versões em português e inglês.

A versão japonesa do romance que aborda aspectos da vivência açoriana nas ilhas e na emigração dos Estados Unidos, foi traduzida por Kiwamu Hamaoka, mestre em Artes e Estudos Luso-Brasileiros da Universidade de Estudos Estrangeiros de Kyoto.

Para além da edição japonesa, o romance conta também com uma versão em inglês, editada nos Estados Unidos em 2006, para além da versão original em português, publicada pela Salamandra, em 1999.

Com 33 livros de poesia, romance, conto, teatro e ensaio publicados, Álamo Oliveira é uma das mais destacadas figuras da literatura açoriana.

As técnicas de escrita de alguns dos seus livros, como “Pátio da Alfândega, meia-noite”, “Já não gosto de chocolates” e “Até hoje - memórias de cão”, têm servido de base a trabalhos académicos em universidades dos Estados Unidos e Brasil.

Tem poesia e prosa traduzidas para inglês, francês, espanhol e croata.

Álamo Oliveira tem-se destacado, ainda, pela sua participação em diversas acções de dinamização cultural nos Açores e nas comunidades emigrantes dos Estados Unidos, onde se desloca com regularidade para participar em conferências e iniciativas promovidas pelos meios académicos.

É um dos fundadores do Alpendre, o mais antigo grupo de teatro dos Açores, onde já encenou alguns dos seus textos e

de dramaturgos nacionais de estrangeiros.

Álamo Oliveira é poeta, contista, dramaturgo e romancista açoriano. Humor e virtuosidade estilística são características presentes nos contos de Álamo Oliveira. Suas narrativas são permeadas pela sensação de isolamento dos moradores das ilhas. A necessidade da libertação, da procura de novos ares renovadores além do mar, que se avista ao redor de cada ilha, aparece nas acções das personagens dos contos de “Com perfume e com veneno”.

A colectânea compõe-se de onze contos, narrados sob a perspectiva narradores diversos. A diversidade estende-se também os temas de cada conto. “Por uma lágrima gorda”, conta a história da negrinha Segunda, moradora de Binta, em Guiné-Bissau. O narrador é um professor que dotado de sensibilidade, aproxima-se de Segunda e conquista-lhe a amizade. Dividiam a comida, que ele trazia de casa e as tristezas de um mundo em guerra.

Álamo Oliveira não se detém apenas em moradores de ilhas. As situações vividas por suas personagens são figurasções do homem frente ao tempo, à morte, ao inevitável destino das coisas e dos homens. Não faltam em suas ficções: amores, amizades, alegrias e dores. Todos os elementos são tratados com poesia e eficazes alegorias. Se a insularidade não é apenas espaço, mas um modo de ser e projectar-se no mundo, Álamo o expressa muito bem. É um escritor completo.

“Na poesia, no teatro, na ficção narrativa e até mesmo no ensaio, o poeta apresenta-nos um mundo onde a humanidade poderá revestir-se de dignidade e justiça. Cada texto é composto por um lirismo que eleva o espírito humano. Em cada um dos seus textos existe um grito profundo que penetra os labirintos mais recônditos da nossa existência. É que Álamo Oliveira continua a ser um escritor do seu povo e do seu lugar e, por isso, um escritor de todos os povos e de todos os lugares.”





CENTRE DE MÉCANIQUE EDMOND

PROP. EDMOND MONIZ

- MECÂNICA GERAL
- INJEÇÃO, REVISÃO,
TRAVÕES
- ANTIFERRUGEM A ÓLEO

- REBOCAGEM
- MOTOR DE ARRANQUE
À DISTÂNCIA

**200 BOUL. DES LAURENTIDES (ESQUINA TOURANGEAU)
EM LAVAL TEL.: 450 663.8527**

Filarmónica Portuguesa de Montreal no "Festival Tradições do Mundo"



Natércia Rodrigues

No passado dia 16 de Agosto, a Filarmónica Portuguesa de Montreal teve a honra de participar no Festival das Tradições do Mundo

Como havia vários palcos e várias representações ao mesmo tempo, nunca havia muita gente no mesmo local, mas varias dezenas de pessoas estavam sempre presentes. O dia estava muito quente, foi mesmo uma onda de calor

melodias, pelos seus executores, pelos seus encantamentos e arrebatamentos,



na cidade de Sherbrooke. Este Festival teve lugar do dia 12 ao dia 16 de Agosto num recinto onde se encontravam áreas de repouso, cantos de gastronomia, vários palcos onde o maior era o da Loto Québec. Nos diferentes palcos, pôde-se apreciar várias actuações tais como: Manu Atna Njock, Gabi Macaluso et

que se instalou entre nós no Domingo.

Os músicos, o Maestro, Victor Barreira e toda a Administração da Filarmónica Portuguesa de Montreal estão de



parabéns pelos dois soberbos concertos apresentados. Melhor do que as palavras, existem as imagens desse magnífico acontecimento. Pode dizer-se que a Filarmónica Portuguesa de Montreal fez uma excelente representação dados os elogios tecidos, quer pela organização quer pelo público em geral e a melhor prova foi a promessa de que para o ano lá estarão novamente. Desde sempre que a Música é um elemento essencial de coesão das sociedades. Por um lado, pela sua dimensão universal, por outro, pelas suas histórias, pelas suas



que nos unem, a todos ou conforme o gosto, tocando ou simplesmente ouvindo.

São iniciativas como esta que fazem com que os nossos músicos se interessem cada vez mais pelo grupo a que pertencem e pelo trabalho que fazem. Esta é a nossa Filarmónica dizem eles, ou seja, a filarmónica também ajuda ao nosso sentido de pertença, tão importante nestes tempos de globalização e com uma tendência distinta. É, por isso, património de todos e de cada um. Assim chegámos a uma boa razão para apoiar, não esquecendo que ela é também escola, tanto para a música como para a vida.

Parabéns!



les Munzu, Sara Rénélik, Les Chauffeurs à pieds, Los Alegres Del Norte, l'Orchestre Acrobat du FTM, Obatala, Arashi Daiko, entre outros grupos. A FPM actuou ao meio dia debaixo do toldo le Preau e mais tarde, às 17h30, no palco Loto Québec.



Recettes faciles pour cheveux en santé

Receitas simples para cabelo saudável



Nancy Martins

Baume adoucissant pour les cheveux fatigués

Ingrédients:

2 œufs

Le jus d'un citron

10 ml (2 c. à thé) de miel

Batte les 2 œufs avec le jus d'un citron et le miel. Appliquer ce mélange sur les cheveux en malaxant et laisser agir 5 à 10 minutes. Rincer.

Friction anti-pelliculaire au thym

Ingrédients :

2 poignées de thym

1 litre (4 tasses) d'eau

30 ml (2 c. à table) de vinaigre d'alcool

Mettre 2 bonnes poignées de thym dans l'eau. Laisser bouillir 5 minutes, puis reposer 10 minutes. Filtrer la préparation, puis ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool. Frotter le cuir chevelu et rincer.

Masque à l'argile pour les cheveux gras

Ingrédients :

75 ml (5 c. à table) d'argile en tube*

1 jaune d'œuf

60 ml (4 c. à table) de crème fraîche

*en vente dans les magasins d'alimentation naturelle et les pharmacies

Mélanger l'argile en tube avec le jaune d'œuf et la crème. Appliquer sur le cuir chevelu en évitant les pointes si elles sont sèches. Laisser reposer 20 minutes, puis laver avec un shampooing neutre. L'argile absorbe l'excès de sébum.

Bálsamo amaciador para cabelo desvitalizado

Ingredientes:

2 ovos

O sumo de um limão

10 ml (2 c. de chá) de mel

Bater os 2 ovos com o sumo de um limão e o mel. Aplicar esta mistura sobre os cabelos misturando e deixar agir 5 à 10 minutos. Enxaguar.



Fricção anti-caspa ao tomilho

Ingredientes:

2 punhados de tomilho

1 litro (4 chávenas) de água

30 ml (2 c. de sopa) de vinagre de álcool

Pôr 2 punhados de tomilho em água. Deixar ferver 5 minutos e depois deixar descansar 10 minutos. Filtrar a preparação acrescentar-lhe 2 colheres de sopa de vinagre de álcool. Friccionar o couro cabeludo e enxaguar.

Mascara à argila para cabelo oleoso

Ingredientes:

75 ml (5 c. de sopa) de argila em tubo*

1 gema de ovo

60 ml (4 c. de sopa) de natas frescas

*nas lojas de alimentação natural e nas farmácias

Misturar a argila em tubo com a gema de ovo e as natas. Aplicar sobre o couro cabeludo evitando as pontas do cabelo se estiverem secas. Deixar descansar 20 minutos e lavar com um champô neutro. A argila absorve o excesso de sebo.



Sagrado coração de Jesus

Mario Carvalho

Foi no fim-de-semana de 5 e 6 de Setembro transacto que se realizou em Montreal pelo vigésimo ano consecutivo a Festa do sagrado coração de Jesus na missão de Santa Cruz.



A devoção ao Sagrado Coração nos lembra também como Jesus doou a si mesmo de todo o coração, ou seja, de bom grado e com entusiasmo. Assim, nos é dito que o bem deve ser feito com alegria, pois há mais felicidade em dar que em receber (At 20,35) e Deus ama a quem dá com alegria (2Cor 9,7). Isso todavia não deriva de um simples propósito humano, mas é uma graça que o próprio Cristo nos obtém, é um dom do Espírito Santo que torna fáceis todas as coisas e nos sustenta no caminho quotidiano mesmo nas provações e nas dificuldades. Celebrar o Sagrado Coração é lembrar que Cristo foi verdadeiramente homem e verdadeiramente Deus. E, sendo homem, também teve os mesmos sentimentos que nós temos.

Mas com uma diferença: seu coração sempre foi man-

so e humilde, por isso nunca maltratou ninguém. Sendo Deus, nunca julgou, mas sempre usou de misericórdia, compadeceu-se dos sofredores e humilhados e sempre prestou-lhes ajuda e consolo. E nós, como andam os nossos corações?

Muitas vezes os homens esquecem-se, ou talvez nunca souberam, que Jesus foi proclamado rei do mundo por ter um coração humilde. O caminho da humildade é o único que nos leva à salvação e ao bem-estar do nosso coração.

O momento mais alto das festas foi a procissão do Domingo que percorreu algumas artérias adjacentes à igreja de Santa Cruz, a imagem do Sagrado Coração de Jesus fez-se acompanhar pelas imagens de Nossa Senhora dos Milagres, das Estrelas, de Fátima e de Santa Cecília padroeira dos músicos ao som das filarmónicas de Montreal, de Laval e de Hochelaga.

Muitos foram os fiéis que marcaram presença nas ruas por aonde passou a procissão para se prostrarem e venerar a imagem do Sagrado Co-



ração de Jesus.

Durante os dois dias de festa houve musica para todos os gostos. Até que enfim!

Concerto no sábado pela banda filarmónica dos Espírito Santo de Laval e no Domingo pela Banda Nossa Senhora dos Milagres.

Actuaram e encantaram os artistas locais Eddy Sousa e DJ X-Men, de Toronto Emanuel Araújo e dos Estados Unidos Arlindo Andrade e o carismático Reagaton açoriano Sandro G que atraiu muita juventude ao recinto festivo, como há muitos anos não se via.

Deus Ama aquele que dá com alegria e desinteressado, sem a mania das grandezas!

Fui visitar a Senhora dos Milagres

Mario Carvalho

Foi nos dias 11, 12 e 13 de Setembro que se realizaram em Montreal as festas em Honra de Nossa Senhora dos Milagres, da Serreta da Ilha Terceira.



Durante toda a semana várias pessoas rumaram à associação Portuguesa do Espírito Santo, reunindo-se no serão para rezarem o terço à virgem.

Na sexta-feira, fui rezar à virgem, olhei nos seus olhos, afinal já nos conhecemos, pedi-lhe protecção e agradei a graça recebida, agora passei a ser seu devoto, um dia irei à Serreta rezar por ti Senhora dos Milagres.

As festas tiveram início na sexta-feira com o jantar de homenagem ao convidado de honra Álamo Oliveira e o serão foi animado por Alex Câmara e a discoteca “Entre Nos”.

No sábado o ponto alto foi o bodo de Santo António, seguido do arraial animado pelo conjunto “Xpressions”.

Sem dúvida alguma, o momento mais marcante da festa foi a missa celebrada pelo padre Clifford de Sousa acompanhada pelo coral de Santa Cruz. Da igreja saiu a procissão, acompanhada pela Banda Filarmónica Nossa Senhora dos Milagres, pelo convidado de honra ladeado dos membros da

comissão de festas, pelos responsáveis de várias associações e por muitos peregrinos a cumprirem promessa, com destino a sede da Associação aonde se realizaram as festas. Um momento muito lindo foi o Adeus à virgem quando a imagem regressou ao interior da sala, lenços a abanar entre lágrimas e sorrisos ao som do hino cantado pelo grupo coral e tocado pela filarmónica.

Seguiu-se uma recepção com um “buffet” frio oferecido às pessoas que incorporaram a procissão. A tarde e o arraial continuaram com muita alegria, musica, baile pelo conjunto



Xpressions e concerto pela banda de Nossa Senhora dos Milagres, regido pelo maestro Leonardo Aguiar. Entretanto, tive a honrosa oportunidade de durante o serão conversar e usufruir da companhia do poeta e escritor Álamo Oliveira que entretanto aceitou escrever no canto de uma mesa debaixo do ruído da festa o editorial desta edição de O Açoriano. Obrigado Poeta, filho da nossa terra, gostei de o conhecer pessoalmente. Parabéns a todos que participaram e honraram a Santa Milagrosa.



Já não gosto de CHOCOLATES

Álamo Oliveira

José Silva / Joe Sylvia

Quem se esquecesse de lhe olhar para a alma, concluiria, sem esforço, que Joe Sylvia era um homem feliz. Aquele porte, de asseio e de compostura displicentes, mostrava um homem idoso que teimava em fazer emergir uns restos patinados de juventude: os olhos claros derramando um brilho visível, uma



boca generosa com lábios a guardar a prótese dentária, cabelos a luzir de brancura que disfarçavam uma calvície mal gerida e um vestir de tonalidades assumidamente solares. Quem se não esquecesse de lhe olhar para a alma..., ou para a sua postura, aos fins de tarde, sentado na sua cadeira de rodas, olhando, através da janela larga do quarto, a paisagem possível da cidade, não concluiria estar diante de um homem idoso feliz. Bastava observá-lo quando tocado por dores crepusculares que lhe vinham da alma, que paravam inevitavelmente na garganta, que o sufocavam com minúcia até lhe alterarem a humidade dos olhos, a contração dos lábios, o tremor das mãos.

A janela oferecia, a Joe Sylvia, uma paisagem fabricada pelos homens. Os edifícios sucediam-se na sua arquitectura angular, simples, porventura monótona e desenxabida, as cores

uniformizadas, ditadas pela predominância de uma luz des-temperada, viva, quente, ou por cinzentos sujos, frios, saídos de nevoeiros mortais. Desenhadas a esquadro, as ruas suportavam um tráfego ainda comezinho, sem a quantidade e a velocidade que martirizavam as grandes cidades e que distavam duas, três e mais horas de loucura por estradas de fazer perder de vista e que a polícia zelosamente controlava. Os ostensivos anúncios luminosos pareciam cabeças suspensas em enormes paus de fibrocimento. Daquela janela, ele partia para as ruas sossegadas, vendo as casas com os seus jardins cuidados, lavadas de tinta, cortinas bordadas nas janelas, árvores redondas moldadas desde o crescer, o stop, a outra rua que faz chegar ao Tower Square mexicanizado a cor de pêssego e com a sua torre de menagem com relógio – uma espécie de bife com batatas fritas e ovo a cavalo – torre em louvor de Angra do Heroísmo, sita numa pequena ilha dos Açores, de nome Terceira, de onde ele viera, sem olfacto suficiente para entender tal monumento, apesar de vulgar e prático. Aí, se plantou um centro comercial, que não pegou com a apregoada pujança californiana, apesar das boas intenções. Mas, dali, podia partir-se para o resto da cidade, saindo dos seus limites, tocando Visalia, Tipton, Hanford, onde os ranchos se espalham grandes e circunspectos como as fortunas. Era este ar pacato e provinciano que permitia a Tulare sobreviver, sem recorrer a arranha-céus nem a subterrâneos – um espaço onde o sol ainda gostava de pousar os olhos.

Da janela daquele quarto, Joe Sylvia observava Tulare da sua memória, centrada no Vale de San Joaquin da imensa Califórnia. Porém, já nada tinha a ver com a cidade que encontrara há quarenta anos atrás, que procurava desfazer-se do seu desenho rústico primacial, ruralizada até ao âmago e, por isso, pronta a ruir. Chamavam-lhe o town (“o tão”, continuava ele



a dizer): as casas de madeira, quase geminadas, com suas pequenas lojas de miudezas – um comércio imberbe ao pé das grandes “estôas”, a que nem a agência do Bank of America dera mais prestígio. Todos se conheciam. Quem comprava a pronto era sinal de abundância. Quem pedia fiado era o óbvio. Conversava-se na rua sacudindo pó e moscas. Havia cavalos atrelados a carroças. Foguetes a filarmónica saudaram a chegada do primeiro automóvel. Depressa o alcatrão veio

atapatar as estradas e, com ele, chegaram tractores, máquinas para sementeiras e safras e mais automóveis. Apostava-se nas vacas, em plantações de árvores de fruta, em sementeiras de cereais. Desse tempo, pouco aquém do cowboiano, restavam relatos e fotografias a preto e branco, arquivados num museu de minudências obsoletas. Mesmo agora, as coisas continuavam a acontecer a um ritmo que o seu estar ali sentado quase podia acompanhar. Por isso, da janela daquele quarto, só as palmeiras o atraíam com o seu penteado selvagem, ondulante e verde. Quando a enfermeira-assistente fazia descer as persianas, ele ficava-se pelas cores dos poentes que caíam sobre as casas e as árvores, transformando-as em silhuetas fantásticas, riscadas pelos faróis e pelos ruídos do tráfego, dormente como um fole de gaita, incapaz de se lembrar onde deixara os óculos de ler o presente ou o controle remoto da televisão do seu quotidiano desenhado. Se lhe perguntassem como se chamava, mesmo assim, responderia: “José Silva”. E logo acrescentaria: “Excuse me! Joe Sylvia!”, abanando a mão e sorrindo vagamente pela língua materna perdida.



Joe Sylvia transformara-se numa espécie de memória cristalizada que, às vezes, se estilhaçava por explosão, fazendo emergir passados das gavetas mais recônditas da alma para, pouco depois, o íman, que o peso da idade, testicularmente, lhe depositou, rechamar os mil pedacinhos de cristal, formando uma tampa de escuridões rasuradas. Os seus oitenta e dois anos, empilhados por um disfarçado desprezo pela morte, deixavam-no tocar a meta onde a lucidez acaba e o indefinido começa, tudo fechado naquele quarto de trinta metros quadrados, com a sua janela larga disposta sobre a cidade.

Há quatro anos viera para aquele quarto como se entrasse, voluntariamente, no jazigo da família. Isso mesmo pensou sem receios nem rancores de maior. Sabia que o seu fim era uma questão de corrosão final e já não tinha paciência para sentir piedade de si próprio. A morte estava-lhe tão próxima que a podia cumprimentar de beijo. Para tanto, bastava haver vontade ou qualquer momento de menor preguiça. Apercebia-se também das fugas da sua sanidade mental, construindo objectivos fictícios para medir a duração e a densidade dessas fugas. Fizera o mesmo com as emoções das pernas, perscrutando-lhes a ferrugem das dobradiças, sentindo-a invadir, de

forma incontrolável, as articulações que comandam os movimentos. E deu por si a decifrar-se como general que perde, sub-repticiamente, o comando das operações, recorrendo à bengala dos seus oficiais até ao abandono que o transportou,



para fora do campo de batalha, sentado numa cadeira de rodas. Incomodava-o tamanha dependência. Não por causa das liberdades perdidas, mas por um sentido de desfeita imerecida que a vida lhe pregara. O médico costumava inglesar com a enfermeira-assistente em pulverização dos ossos. Isso queria dizer morte à vista e, sobretudo, um sofrimento capaz de provocar obscenidades. “Anda cá, minha tonta! De que é que estás à espera?” E, assim, se aliviava do seu estado de idoso, privilegiadamente internado num asilo de ricos. Iria morrer fora de casa como um cão que paga para ter dono. Por isso, não se livraria de funeral a preceito, programado a rigor, da maquilhagem às flores, passando pelo fato, pela urna, pelo rosário, pelo padre, pela sepultura, com lápide balizadora das únicas datas a que um vivente tem direito: a do nascer e a do morrer. Isto incomodava-o mais que a solidão, incarnada visceralmente, mas destituída de rosto identificável. Naquele anoitecer quente e seco, interrogava-se sobre que pecado antigo o sujeitava a tamanho castigo.

“Se morresse na minha ilha...” Joe Sylvia pensava na morte ditosa dos pais, embora roesse o remorso da ausência. Mas, na ilha, era outro o morrer – mais pobre, sem dúvida –, mas com direito a lágrimas sentidas, salgadas de saudades novas que só desvaneceriam com o decorrer do tempo.



Padre José Fernandes Medeiros distinguido como cidadão honorário

Foi como reconhecimento pelos 46 anos passados à frente da Ouvidoria da Povoação que a Câmara Municipal da Povoação homenageou o Padre José Fernandes Medeiros numa Sessão Solene que decorreu no passado sábado, dia 5 de Setembro, no Salão Nobre dos Paços do Concelho.

A esta Sessão Solene não faltaram algumas individualidades e colectividades do Concelho, que assim quiseram associar-se na homenagem ao pároco, que durante esses anos baptizou quase duas mil crianças, casou mais de 800 casais e presidiu ao funeral de quase outro tanto número de fiéis. Um registo impressionante que mostra a influência que o pároco teve na sociedade ao longo desses anos, marcando muitas gerações como padre, professor e dirigente associativo, outra das facetas que sempre empregou no contributo à melhoria da sociedade. Na cerimónia solene, o Presidente da Câmara Municipal da Povoação, Francisco Álvares, destacou o abnegado serviço que o padre prestou aos povoacenses “marcando gerações e gerações de povoacenses. Foi na paróquia de Nossa Senhora Mãe de Deus que tal entrega mais se viu. A Povoação está agradecida ao Padre José Fernandes e consideramos ser de extrema importância marcar solenemente este sentimento de gratidão com a atribuição da distinção maior do nosso concelho, só ao alcance dos que se entregaram à sociedade com a entrega que o Padre José evidenciou estes anos todos”, referiu o autarca.

Por sua vez, o pároco homenageado não deixou escapar uma lágrima de agradecimento, numa sessão onde esteve evidenciada a emoção pela ocasião. “Quero agradecer a todos os que ao longo destes anos muito contribuíram para o sucesso do meu trabalho, aqueles que verdadeiramente podemos chamar



de amigos. Vivi momentos marcantes aqui nesta paróquia e sinto orgulho em estar ligado à reconstrução da Igreja de Nossa Senhora do Rosário e ao restauro da nossa igreja Matriz. Apesar de ao longo destes anos todos não ter agradado a todos, nunca deixei de ser padre para ser um cidadão, nem nunca deixei de ser cidadão só por ser padre”, referiu o padre que há bem poucos anos completou as bodas de ouro sacerdotais.

Igreja do Rosário da Lagoa



Roberto Medeiros
Vice-Presidente da Câmara da Lagoa

Em Novembro de 2008, tomei conhecimento que a Igreja do Rosário da Lagoa, devia ainda quinze mil euros, pela aquisição do novo carrilhão de sinos para a sua torre sineira. Contactei o Padre Silvano Vasconcelos e propôs-lhe ajudar a realizar aquela importância junto dos Amigos da Lagoa nos Estados Unidos da América. Bastava que ele se deslocasse comigo aos EUA e num jantar

o novo pároco da sua paróquia. O Presidente da Câmara escolheu o dia 25 de Abril de 2009 para a data do Convívio Lagoense a realizar-se em Fall River e assim foi. Na verdade, sabia que o jantar-convívio não bastaria para angariar fundos suficientes para se pagar a soma que a igreja necessitava. Assim, pedi ao meu grande amigo americano, luso-descendente, James de Mello, de Dartmouth, Vila-Irmã da Lagoa, para ser benemérito nesta causa. Como sempre, este acedeu ao meu pedido, e ofereceu a importância necessária para se resolver assim aquilo que se pretendia: Liquidar a dívida dos sinos da igreja e juntar gente da Lagoa num convívio por uma causa nobre da sua terra. Dias depois, em Maio, James de Mello viria a S. Miguel e o Padre Silvano Vasconcelos, em cerimónia religiosa, rezou missa, por todos aqueles que apoiaram a aquisição do novo carrilhão para a Igreja do Rosário e agradeceu ao benemérito James de Mello, fazendo-lhe um agradecimento público, junto à porta que dá para a Torre, ladeado pela esposa, pela vereação da Câmara, pelas duas representantes da UCLA - Amigos da Lagoa dos EUA e ainda por uma igreja cheia de paroquianos agradecidos, como demonstraram, no fim da missa.



convívio, entre lagoenses e amigos da Lagoa. Assim, além de se conseguir o pretendido, poderia também a comunidade do Rosário, radicada naquela área da Nova Inglaterra, conhecer



Cancro

I

A verdade aqui confesso
Para enxugar o teu pranto
E a Deus na oração peço
Para dar cura a este cancro

II

Na doença não se desanima
Que haja força e paciência
Confiança nesta medicina
E no progresso da ciência

III

Coragem amigo e amiga
Recebe esta amizade pura
Que esta minha cantiga
Venha a judar na tua cura

IV

Não devemos desesperar
Guarda em ti esta lembrança
Tua saúde iras recuperar
Quando há vida há esperança

V

Nascemos para viver
Vivemos para morrer
Choramos ao nascer
E até para não morrer

VI

Este mistério que a vida deu
Ninguém o sabe descrever
Não se lembra quando nasceu
Muito menos quando vai morrer

*Mario Carvalho**Para ti avô!*

I

Minha alma ficou triste
Não tinha certeza de nada
Naquele sonho me pediste
Que te fizesse uma quadra

II

Por toda a tua bondade
Ajuda-me nesta oração
Afasta de mim a maldade
Da alma e do coração

III

Cemitério terra beijada
Aonde a vida se acalma
Fui visitar a tua morada
E rezar pela tua alma

IV

Cemitério é onde se chora
Por familiares e amigos
E é nele que também mora
Na tristeza pobres e ricos

V

Há campos de pedra lavrada
Outra com uma simples fita
Nem sempre a mais afortunada
É a que está limpa e florida

VI

Cemitério é feito de terra santa
Aonde reina respeito profundo
É lá que velho e novo descansa
Quando chega a fim do Mundo

VII

E agora para todos vós
Meus versos são uma oração
Por alma de tios e avós
E por todos que lá estão

Mario Carvalho
*15 de Outubro 2005**Despedida do Padre
Arruda 30 de Agosto 2009*

I

Foi se embora o padre Arruda
Obrigaram-lhe a nos deixar
O povo vai precisar de ajuda
Para os padres que vão entrar

II

Vários padres por cá passaram
Como o padre Arruda passou
E nem uns deles pregaram
Como este tão bem pregou

III

Padre de grande distinção
O povo hoje perde e não ganha
Foi quem imitava o sermão
Que Jesus pregou na montanha

IV

Adeus padre ilustrado
De São Miguel natural
Que sejas sempre apreciado
Como fostes em Laval

V

Para o padre foi um terramoto
Esta traição não merecia
Se o povo passasse ao voto
Desta igreja não saia

VI

Laval tem pessoas boas
Uma igreja que se veja
Façam um quadro com as pessoas
Que construíram tão bela igreja

VII

Padre continua a rezar
Pelos paroquianos de Laval
Para que Jesus possa perdoar
Aqueles que te fizeram mal

VIII

Anos de tempestades e calmas
Pela Santa igreja passou
Padre Arruda aceita as palmas
Que a Laval vos enviou

IX

Felizes dos caminheiros
Que sofram pela caluda
Vai da parte dos romeiros
Mais palmas para o Arruda

João Vital

Joseph Oliveira
 238-8998

Olivia Paiva
 707-8877

www.oliviapaiva.com

<p>St-Leonard</p>  <p>2X51/2+21/2 grande sala familiar, com bar, lareira, quarto de lavagem, cozinha, BDC livre ao computador!</p>	<p>Vimont - Laval</p>  <p>Grande bungalow com 3+1 qts, cave terminada, Lareira, garagem ideal para grande família</p>
<p>St-Leonard - Montreal</p>  <p>Duplex de estilo Europeu destacado com 4 quartos, cave terminada, garagem dupla IMPECÁVEL</p>	<p>Rua St-Hubert - Montreal</p>  <p>Triplex com comércio no rés-de-chão, com dois apartamentos BOM PREÇO 359 000\$</p>
<p>Duvernay - Laval</p>  <p>Bungalow com 3+1 quartos e cave acabada e garagem. \$234 000</p>	<p>Rosemont - Montreal</p>  <p>Aluga-se segundo andar para escritório advogados, notários. \$2000⁰⁰</p>
<p>St-Hubert</p>  <p>Bungalow com 3+1 qtos, cave acabada, terreno 13000pés2, piscina, lareira.</p>	<p>Rua Berri - Ahuntsic</p>  <p>1X61/2+2x41/2 renovado, cave terminada BOA CASA</p>
<p>Rosemont - Montreal</p>  <p>Spitex 1X 61/2+4X41/2 Bem situado \$449 000</p>	<p>Villeray - Montreal</p>  <p>4X41/2+comércio e com garagem</p>

PARA MAIS INFORMAÇÕES POR FAVOR NOS CONTACTAR
 514.281.5501 ou 514.328.5717

Camarões salteados com molho de iogurte



Ingredientes para 4 pessoas:

600 g de camarões descascados calibre 20/30; sal; 3 a 4 colheres de sopa de óleo; 2 colheres de sopa de whisky; 1 limão; raiz de gengibre; 1 malagueta verde fresca; 1 colher de café de cominhos ; 8 a 10 folhas de

hortelã; 1 iogurte natural açúcarado; 40 g de manteiga de alho; 2 pepinos; 150 g de tomate aperitivo; coentros

preparação:

Tempere os camarões com sal. Junte o óleo, o whisky e regue com o sumo de meio limão. Pele a raiz de gengibre, rale-a e esprema o suco para dentro do copo da varinha mágica. Lave a malagueta, abra-a ao meio, limpe-a de sementes, corte em pedaços e junte ao gengibre. Adicione os cominhos, as folhas de hortelã e o iogurte natural. Tempere com sal e triture tudo com a varinha mágica. Derreta a manteiga de alho numa frigideira larga e, quando estiver quente, introduza os camarões e deixe fritar, mexendo de vez em quando. Regue com a marinada e o sumo da outra metade do limão. Entretanto lave os pepinos e o tomate aperitivo. Corte os pepinos em dados e o tomate ao meio. Misture tudo e disponha num prato de serviço fundo. Por cima deite os camarões e regue com o molho de iogurte. Salpique com folhas de coentros e acompanhe com arroz solto.

Salada de rúcula e melancia com queijo feta e pinhões

Ingredientes para 4 pessoas:



± 0,5 dl de óleo; 50 g de pinhões; coentros frescos; 4 talhadas de melancia (bem vermelha); 200 g de queijo feta; 250 g de folhas de rúcula; sal; pimenta preta de moinho; 1 limão

Preparação:

Deite o óleo numa frigideira, de preferência antiaderente, e leve ao lume a aquecer. Quando o óleo estiver quente junte os pinhões e deixe-os fritar até ficarem dourados. Entretanto lave os coentros, enxugue-os bem e pique-os para dentro de uma tigela. Coe o óleo por um passador de rede para a tigela onde se encontram os coentros e espalhe os pinhões sobre uma folha de papel absorvente. Deixe arrefecer completamente. Tire a casca e as pevides a melancia e corte-a em dados. Corte o queijo feta em dados do mesmo tamanho. Deite as folhas de rúcula numa saladeira baixa, junte o queijo e a melancia e tempere com sal e pimenta moída na altura. Adicione o óleo perfumado com os coentros e regue generosamente com sumo de limão. Mistura com as mãos para não amassar a melancia e o queijo e distribua pelos pratos de serviço. Sirva de imediato.

Um passeio a Nova Iorque



Maria Calista

Foi no primeiro fim-de-semana de Setembro que tive o privilégio de viajar para Nova Iorque, a cidade que nunca dorme. Posso garantir que adorei, é mesmo uma cidade linda e iluminada. Há tantas coisas para ver que um só fim-de-semana não dá. Um guia contou-nos que para visitar Nova Iorque inteira, era preciso de um ano, com tantas coisas que há para fazer. Pois os cruzeiros constituam uma boa maneira para ver os arranha-céus e para conhecer um pouco mais sobre esta cidade que foi marcada no dia 11 de Setembro de 2001. No Times Square, onde



estive, tinha tanto povo como se fosse meio-dia, mas já eram dez da noite. Depois de três dias a visitar Nova Iorque, Manhattan e New Jersey, foi altura de irmos ver o bairro português na cidade de Newark. É um bairro antigo mas que continua com as suas tradições, muitas igrejas por perto, muitas lojas, cafés e restaurantes. O mais interessante é que

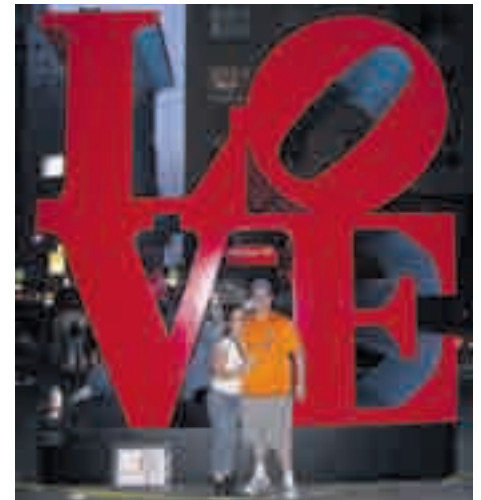
neste bairro não se encontra somente produtos portugueses mas também latinos e brasileiros. Nas ruas, ouve-se constantemente a falar português. Quando se entra numa loja, a primeira língua que se fala é o português. Se perguntar onde pode encontrar discos portugueses, logo respondem que váia a Toucha que fica naquela rua e lá vai encontrar o que procura. Achei uma diferença muito grande com o povo americano e com o povo daqui. Achei que lá são mais cal-



mos e mais sociáveis que nós aqui. Nem sempre paramos para perguntar se precisamos de ajuda quando vemos uma pessoa examinando o mapa do metro. Em Nova Iorque, quando olhamos para o mapa, aparece logo uma pessoa que pergunta para onde quer ir e que nos indica o caminho próprio. Nova Iorque é uma cidade que vale a pena visitar, mas sem crianças porque anda-se muito, muito até ter dores de costas e de pés. Nova Iorque não se pode contar, é preciso ver. Um passeio de três dias a Nova Iorque, é como ir uma semana de férias para outro

sítio, passa tão depressa com tanta coisa para visitar, Times Square, Manhattan, museus, cruzeiros, a famosa estátua da liberdade e muito, muito mais. Se for a Nova Iorque, não se esqueça de ir visitar o bairro português, bairro antigo mas que nos traz recordações com as várias padarias a venderem o famoso pão de milho e com a peixaria que vende peixe tão fresco que até sentimos o cheiro do mar. O que me surpreendeu mais foram as ruas limpas porque á noite passa uma maquina que as limpa, WOW. Uma só palavra pode descrever o meu passeio a Nova Iorque : ADOREI.

Até a próxima Açoriano querido.





Agência de Viagens portuguesa

AGENCE DE VOYAGES ALGARVE

681, JARRY ESTE, H2P 1W1




Temos ao vosso dispôr:

- Viagens para todo o mundo
- Especiais para as Caraibas
- Cruzeiros a partir de 799⁰⁰+tx
- Hotéis e pensões em Portugal a partir de 49⁰⁰ por noite
- Aluguer de carros a partir de 159⁰⁰ / semana
- Serviço de impostos
- Envio de contentores, barris e o nosso popular Cabaz de Natal

Uma força no comunidade - TEL.: 514 273.9638 OU 514 277.1934



Quem são eles?

Marché SA Et Fils Inc. **MERCEARIA PORTUGUESA** Desde 1975 TEL.: 514 842-3373

Especiais em vigor até 10 de Outubro de 2009

Polvo "Frescal" 3.99 750g

Queijo mistura Flor da Estrela 8.99 lb

Café Silveira edição especial dos clubes 2.69 250g

Fava Verde "Ferma" Compre 3 e receba 1 grátis 1.99 750g

Nestum-Mel 1.87 400g

Café Torrado Molde

Sorteio
Na compra de Café Silveira, edição especial, pode ganhar uma máquina de café espresso e outras surpresas.

SONHOS DE PORTUGAL

NOVO CD Sonhos de Portugal 12\$

pepsi Pepsi ou 7up 12x330ml 3.99 +tx +dep

Mel Classico

4701 RUA ST-URBAIN, MONTREAL, QC.

SOU PORTUGUÊS A TODA A HORA