#9 BAIRROS

FICHA TÉCNICA **PROPRIEDADE** Câmara Municipal de Ponta Delgada | **EDIÇÃO** Margarida Sodré | **SUBEDIÇÃO** Andreia Fernandes | **FOTOGRAFIA DA CAPA** Patrícia Fragata | **TIRAGEM** 300 exemplares | **IMPRESSÃO** Nova Gráfica | **DATA** Fevereiro, 2023 | **DEPÓSITO LEGAL** 494141/22

EDITORIAL

A 9 BAIRROS ESTÁ DE VOLTA! 3
Margarida Sodré
9 BAIRROS DE BRAÇOS ABERTOS 24
Andreia Fernandes
MAIS BAIRROS, MENOS BAIRRISMO 64
Inês Linhares Dias

CRÓNICA

ALGUNS APONTAMENTOS SOBRE
A FLORA, FAUNA E INSETOS DOS AÇORES . . . 5
Kathleen McCaul Moura
UM LUGAR ONDE NÃO FAZER NADA 11
Alexandre Borges
UNIÃO DE DOIS TRIÂNGULOS 18
Eduarda Mendes
TODOS SOMOS UM 26
Gabriela Silva
CORVO. É NA EUROPA, NÃO É NA LUA! 33
Gustavo Fernandes
MATÉRIAS DO CORAÇÃO 43
Daniel Gonçalves
UMA COISA DO ÂMAGO. 49
Marta Cruz
UMA CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA
PARA UNIR MAIS OS AÇORES 53
Jorge Alberto da Costa Pereira
O QUE EU GOSTO DE ILHAS! 56
Brites Araújo
DÁ PARA (CONTINUAR A)MORAR AQUI...?. . 60
Francisco Bradford Câmara
DELENDA EST LUSITANA RES 62
Manuel Tomás

ESPECIAL DA CASA

ESPÉCIES MARIA VITÓRIA 4
Ana Vitória Silveira
WELLINGTON VEGETARIANO 10
Carlota Melo Silva
FEIJÃO BRANCO ASSADO
À MODA DA BRETANHA. 17
Margarida Arruda e Lúcia Arruda
BILHARACOS À MODA DA TIA GLORINDA . . 22
Marisa Fagundes Pereira
PERNA DE PERU ASSADA 31
Sara Loureiro
CALDO DE PEIXE À MODA DO PICO. 39
Maria José Pereira

VAMOS DESOPILAR

SANTO AMARO DO PICO,
A "TERRA DOS BARCOS" 7
Mariana Matos
DIA DA LÃ. 14
Fernando Pimentel
PELAS ENTRANHAS DA ILHA. 20
Laurinda Sousa
A MARINA DA HORTA É O MEU JARDIM . . . 27
Rita Mendes
VAMOS DESOPILAR
PELAS TERRAS DO PRIOLO. 35
Azucena de la Cruz
ILHA DE CLARIDADES. 41
Maria das Mercês Coelho
VERDE-ÁGUA. 46
Lília Silva
DESOPILAR EM FAMÍLIA: FINS-DE-SEMANA
DE OUTONO NO TRIÂNGULO 50
Vanessa Santos
NADA MELHOR DO QUE NO MAR 54
Paulo Costa
SER 9 NO MEIO DE TANTO MAR 58
Maria das Mercês Pacheco

CADERNETA DE NUVENS

Azorean Wanderer 2
Ercília Machado. 13
Tiago Prenda Rodrigues 19
José Maria Sousa 25
Pepe Brix 30
Patrícia Fragata. 38
Madalena Ávila 45
Rachel Korman 52
Paulo Fagundes Silva. 57
Kathleen Rita 61

RABISCO

Victor Faria 9
Ana Alves 16
Filipe Gomes 21
José Pedro Santos. 29
Sofia Caetano 37
Júlia Garcia 48
Rui Messias 59

SANTA MARIA *Uma baía mágica* | AZOREAN WANDERER

A 9 BAIRROS ESTÁ DE VOLTA!

MARGARIDA SODRÉ
Editora da 9 Bairros

Depois de um período intenso de publicações, entre junho e dezembro de 2021, a 9 Bairros, um dos projetos-piloto da candidatura de Ponta Delgada – Açores a Capital Europeia da Cultura 2027, ganhou forma física, com a impressão de alguns dos seus conteúdos em papel, e foi espalhada pelos nove cantos do arquipélago. Este passo, a mim e aos então envolvidos, muito nos honrou e permitiu, também, que outros, que não os leitores em linha, tivessem contacto com esta publicação e com o nosso desiderato de mostrar o tanto que de bom se faz no domínio da cultura nestas ilhas.

A candidatura que deu origem a este projeto foi uma das quatro pré-selecionadas para a fase final e surgiu, então, a proposta de lhe dar continuidade. Regozijamo-nos com este regresso, com uma nova configuração editorial: a mim, junta-se agora a Andreia Fernandes, que assume funções de subeditora, e que já contribuiu enquanto cronista para a 9 Bairros, com vasto currículo nos domínios da comunicação e da cultura.

Nesta 9 Bairros II, mantém-se o espírito e os objetivos que lhe deram origem, a partir deste conceito de bairros marítimos, em que os Açores são uma unidade que transcende as circunscrições geográficas e espaciais que os dicionários contemplam, o bairro enquanto substantivo que representa a ideia de identidade e de partilha de conceitos e valores comuns.

A representatividade é, para nós, uma premissa determinante, a vários níveis, mas a sua importância não pode ser limitadora, tendo em conta a existência de fatores e variáveis que transcendem o nosso universo e as nossas escolhas. Tudo faremos para honrar o caminho percorrido e aqueles que para ele contribuíram, preservando critérios que têm por base o politicamente

correto, não na sua mais recente aceção fundamentalista, mas no sentido do respeito pela diversidade, pela língua portuguesa e pelas idiossincrasias do que é ser açoriano, viver nos Açores, ou a estes ter uma ligação, passada, presente e futura.

Por via de um conjunto de rubricas que se mantêm, esperamos continuar a coletar contributos que ilustrem a riquíssima variedade da nossa Região, pela lente de personagens mais ou menos conhecidas, através de perspetivas plurais, literais ou metafísicas, esperando que estas cumpram, entre outros, o propósito de inspirar os que por aqui passem.

À Sara e ao Nuno, uma palavra de agradecimento e de reconhecimento pelo trabalho nestes bairros que serão, também, sempre vossos.

Aos nossos leitores, espero que se sintam em casa, porque a 9 Bairros é feita de todos os que para ela queiram contribuir e dela fazer parte.

Finalizo este texto com palavras da mítica Natália Correia que bem ilustram o espírito deste editorial e dos nossos intentos: “Procuro o que une e não o que cinde.”

ESPÉCIES MARIA VITÓRIA

ANA VITÓRIA SILVEIRA

© Jorge Blayer Góis

© Jorge Blayer Góis

O Arquipélago dos Açores, por estar localizado no centro do Oceano Atlântico, em concreto a Ilha de São Jorge, por altura dos Descobrimentos, foi um dos locais de paragem das Naus Portuguesas. Durante os Descobrimentos, as Naus aportavam nas Velas para se abastecerem de carne e queijo. E em troca deixavam especiarias oriundas das Índias.
O nome "Espécie" deriva exatamente dessas especiarias. Este doce tradicional, muito apreciado, contém na sua confeção especiarias como erva doce, canela, pimenta, noz-moscada, assim como açúcar, água, pão ralado, raspa de limão e manteiga. Tem a forma de pequenas rosquilhas de massa tenra, transversalmente golpeadas na parte superior, deixando adentrar o recheio acastanhado.
De salientar que a qualidade das "Espécies de São Jorge" tem o garante do Selo da Marca Açores: "Açores certificado pela natureza".

RECEITA DE MARIA VITÓRIA BATISTA

Recheio:
- 1 kg de açúcar
- 1 kg de tosta (pão ralado)
- 80 g de canela
- 60 g de erva-doce moída
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 litro de água
- Raspa de 4 limões
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta branca a gosto

Preparação:
Leva-se ao lume, até ferver, todos os ingredientes menos a tosta.
Quando o recheio já estiver a ferver, junta-se então a tosta aos poucos e vai-se mexendo.
Deixa-se cozer mais ou menos cinco minutos, e depois arrefecer.
Quando está frio, fazem-se pequenos rolinhos, que depois vão ser colocados no interior da massa.

Massa Branca:
- 1 kg de farinha
- 200 g de margarina
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 ovo
- Água morna e leite q.b
- Uma pitada de sal

Preparação:
Mistura-se tudo numa tigela e amassa-se, ficando uma massa dura.
Deixa-se descansar durante algum tempo.
De seguida, sova-se.
Estendem-se pequenas porções com um rolo até a massa ficar fina.
De seguida, cortam-se tiras desta massa com uma carreta e, numa das partes, aplicam-se cortes na diagonal. Colocam-se os rolinhos de recheio nesta massa, ajeita-se, moldam-se, fecham-se e recorta-se por fora com a carreta.
E forma-se a espécie, em forma de ferradura ou rosquilha.

ALGUNS APONTAMENTOS SOBRE A FLORA, FAUNA E INSETOS DOS AÇORES

KATHLEEN MCCAUL MOURA

Aquilo que mais nos fascina nos Açores é a sua flora e fauna únicas. O meu marido é do Brasil e eu de Inglaterra. Já vivemos algum tempo nos dois países, mas, na verdade, um de nós sentia sempre saudades de casa. Aqui temos o que eu nunca imaginaria que fosse possível: de Inglaterra, as mesmas estradas cheias de curvas, campos verdes e vacas; do Brasil, as mesmas palmeiras, calor, chuva e grilos que cantam nas noites cerradas. É como se os nossos sangues se tivessem misturado aqui. E, depois, há o Oceano. Os nossos filhos são uma mistura de brasileiros e ingleses, irlandeses e portugueses; lugares distantes, mas com o mesmo Atlântico a banhar as suas fronteiras. Todos os nossos antepassados olharam para o mesmo horizonte azul. O mesmo que vemos agora. Pergunto-me frequentemente se o meu marido teria uma família de piratas. É moreno, tem um nariz grande e aquilino e um rosto comprido que se parece com os de outros tempos – o tipo de rosto que poderia estar no mar durante meses a fio, com negócios em todos os portos.

Dissemos a nós próprios que íamos ficar nos Açores um ano. Era apenas uma experiência, uma aventura na natureza da qual regressaríamos. E, de repente, à medida que se aproximava a hora da partida, apareceu-nos uma velha casa com uma pequena quinta. Neste jardim havia videiras, magnólias, arbustos de flores de sabugueiro, abacateiros, goiabeiras, nespereiras, pereiras, limeiras, laranjeiras, figueiras, bananeiras, diospireiros, mangueiras e diferentes tipos de carvalhos. "Aqui podíamos estar em Inglaterra", segredei ao meu marido, segurando com cuidado uma bolota na minha mão. "Podíamos estar em qualquer lugar", respondeu ele em voz baixa.

Em poucas semanas, a casa era o nosso lar, mas rapidamente nos apercebemos que muitos outros já lá viviam há mais tempo do que nós. Não éramos os primeiros e não seríamos os últimos. Da vegetação, vieram todos os tipos de visitantes locais. As formigas foram as primeiras a chegar – uma grande quantidade delas a abrir caminho de e para os recantos e fendas do antigo chão de basalto. Dirigiram-se para o quarto dos nossos filhos e revelaram os seus segredos: bolachas e frutas escondidas debaixo das camas, ficaram pretas de um momento para o outro por causa das minúsculas criaturas. Comprámos veneno para pôr nos pequenos ninhos. Sentimo-nos mal com isso, mas fizemo-lo na mesma. O segundo grupo de visitantes foram as ratazanas pretas. Os nossos novos vizinhos disseram-nos que precisávamos de gatos e deram-nos dois gatinhos – um laranja e um cinzento, ambos tigrados. Chamámos-lhes Ginger e Jazz. Não gostam de ir lá fora. Não servem para caçar ratos, mas fazem parte da família.

O nosso terceiro grupo de visitantes, depois das formigas e das ratazanas, foram as baratas. Nunca gostei de baratas, mas parece que os meus traumas relacionados com a pandemia passaram a ser os testes à COVID-19 e as baratas. Quando estou perante qualquer uma destas coisas, perco o controlo. Grito, choro, fujo e frequentemente as lágrimas correm-me pelo rosto abaixo quando me deparo com um teste à COVID. Com baratas, na maioria das vezes limito-me a gritar e a ficar paralisada e a gritar e a ficar paralisada e a gritar. Passei este comportamento para as crianças. Elas fazem-no em português. Gritam BARATAAAAAAAAA, BARATAAAAAAA, BARATAAAAAA. Contudo, este pavor permitiu-nos criar laços com outro dos nossos novos vizinhos que nos disse que a mulher dele desmaia quando vê baratas. Ele recomendou-nos o Biokill. O Filipe comprou duas garrafas e borrifou-as por toda a casa e as baratas começaram a aparecer mortas de pernas para o ar. Estamos na nossa sexta garrafa e o Filipe até já descobriu a versão azul extra forte. Chegámos agora a uma espécie de tréguas com os nossos novos amigos insetos e o meu marido aceitou, com grande entusiasmo, a gestão deste terreno em constante crescimento. No início, achei isto estranho. Ele cresceu num apartamento no meio da populosa megacidade latino-americana de São Paulo. Inesperadamente, o meu cunhado envia-nos uma pilha de ficheiros de cassetes de vídeo antigas que ele tinha digitalizado e pede ao Filipe para que os veja só quando se sentir bem. Foram feitos pelo seu pai, que morreu de forma muito trágica. Abrimo-los cuidadosamente. É a primeira vez que vejo bem o pai do meu marido. Todas as fotografias dele tinham sido guardadas. É fascinante. Há um vídeo em particular onde o pai parece muito feliz. É um filme do pequeno terreno que a família comprou nas colinas cobertas de erva nos arredores de São Paulo, onde construíram uma casa de madeira. Ele manuseia a câmara lentamente, mostrando os vegetais que acabara de plantar, as árvores de fruto que o Filipe diz estarem enormes hoje em dia. Uma mangueira e uma limeira pequenas, tal como as que o meu marido tanto se orgulha agora de ter. Afinal, talvez o Filipe tenha vindo de uma família de agricultores e não de piratas, como eu sempre pensei. Vimos, de mãos dadas, vezes sem conta aquele filme da flora e fauna longínquas que tanto se parecem com as do nosso novo quintal, até ao momento em que vi uma barata a subir a parede e comecei a gritar.

SANTO AMARO DO PICO, A "TERRA DOS BARCOS"

MARIANA MATOS

A Santo Amaro do Pico chega-se de três maneiras diferentes: de avião, de carro ou de barco.

Hoje, chegamos de avião ao aeroporto do Pico, que fica localizado na freguesia de Santa Luzia. Ainda na pista, avistamos a montanha, que está descoberta à nossa espera. Diziam os antigos que quando a montanha está descoberta "é bom sinal". Quer dizer que quer que voltemos... Depois de recolhidas as malas, saímos do aeroporto. Pegamos no carro e partimos, sempre acompanhados pela montanha, ao fundo da estrada, que sobe ligeiramente, até virarmos à esquerda. Pelo caminho, não a vemos sempre, mas sabemo-la ali, como uma espécie de proteção ou bússola de orientação.

Depois de passar a freguesia de Santa Luzia, entramos em Santo António, depois São Roque e Cais do Pico, onde já voltamos a avistar a montanha, sobranceira e linda, a derramar-se terra abaixo, até chegar ao mar. Passamos São Roque, entramos em São Miguel Arcanjo e continuamos o caminho, ziguezagueando pela estrada, denominada "Mistério". Entramos na Prainha de Cima, passamos a Prainha de Baixo e, finalmente, chegamos a Santo Amaro do Pico, virando à esquerda e depois à direita.

Estamos lá, na "Terra dos Barcos". À medida que vamos descendo a estrada, percebemos como se desenvolve em fajã, apoiando-se a terra no mar e, também, o mar na terra, como uma espécie de retorno. Se já lá tivermos estado, como é o meu caso, que ali me batizei e aprendi a nadar, vem-nos rapidamente à memória os versos de uma canção: "Ó Santo Amaro, um jardim à beira-mar/ Por isso o sol, de manhã te vem beijar/

Tens em teu seio os grandes lobos-do-mar/ E raparigas cantando/ Ai, ai cantando e tu, vaidoso, a escutar."
Passada a memória, que abraça um pouco este texto, descemos ao porto de Santo Amaro.
Está um dia calmo de fim de verão. É dia de celebrar "Nossa Senhora da Boa Viagem" – uma homenagem a todos os homens do Mar e das suas artes. Os barcos estão a ser enfeitados. Haverá missa, procissão da igreja ao porto, bênção dos barcos e, depois, caldo de peixe e petinga frita para quem aparecer.
Esta festa está ligada ao iate *Santo Amaro*, embarcação lendária desta freguesia da costa norte da ilha do Pico. O mesmo iate a que se refere Vitorino Nemésio, no célebre poema "Navio de Sal". Esse mesmo. A festa nasceu de uma promessa do seu dono e Mestre – José Teixeira Soares – depois de uma viagem para a Terceira, debaixo de um ciclone.
A "Terra dos Barcos" está em festa. Ao longe, no horizonte, São Jorge avista-se de ponta a ponta, como uma espécie de parceiro da folia. Se demorarmos o olhar, pensamos naquele tempo, no que vai contando o pai, santamarense de 71 anos, sobre as histórias reais de vidas e vidas ligadas à Construção Naval, aos Barcos e às Navegações, pelo menos desde o início do século XIX.
Corre uma brisa fresca, e boa. É hora da missa. Não somos de missas, mas a esta vamos, como naquele primeiro dia, há muitos anos, pela mão da avó Ana. No final da missa, vão dar-nos um arrelique. Conta o meu pai que antigamente os marinheiros embarcados guardavam-no no forro do seu boné, vendo neles um sinal de proteção de Nossa Senhora.
O meu deste ano é vermelho. Está pendurado no espelho do carro, em memória da avó Ana e do avô Júlio, a quem dedico este texto.

SANTA MARIA *Paisagem, passagem e bagagem* | VICTOR FARIA

WELLINGTON VEGETARIANO

CARLOTA MELO SILVA

INGREDIENTES:

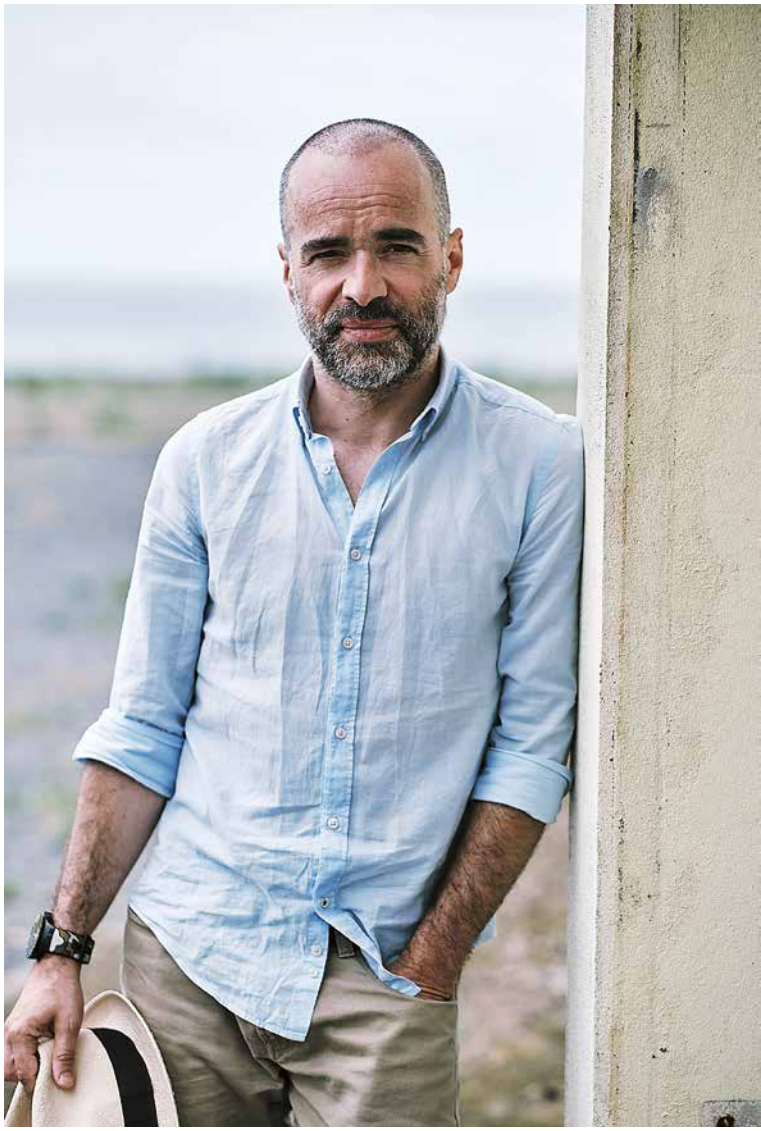
- 1 cebola
- 2 dentes alho
- 1 cenoura
- ½ pimento (usei verde)
- 500 g cogumelos frescos
- 250 g lentilhas verdes
- 100 g espinafres
- Tomate pelado
- Sal e pimenta
- Paprica
- Tomilho fresco
- 1 ovo
- Massa folhada

PREPARAÇÃO:

Laminar a cebola e alho.
Picar o pimento, a cenoura e os cogumelos em cubos pequenos.
Cozer as lentilhas cerca de 10 minutos, descartar a água e reservar.
Coloque num processador para ficar numa consistência grossa (cerca de 5 segundos).
Numa frigideira (ou *wok*) salteie a cebola e alho num fio de azeite, junte o pimento e cenoura até ficarem macios. Coloque os temperos. Junte o tomate pelado e deixe cozinhar mais um pouco. Se secar muito, junte um pouco de vinho branco.
De seguida, junte as lentilhas já cozidas.
Numa frigideira à parte aqueça uma frigideira, junte os cogumelos e o tomilho (esta erva aromática dá um aroma especial aos cogumelos), deixe saltear uns minutos em lume médio.
Adicione os cogumelos ao preparado das lentilhas, mexa, e retifique os temperos se necessário. Deixe arrefecer cerca de 30 minutos.
Salteie os espinafres com um fio de azeite. Reserve.
Numa superfície limpa, estenda a massa folhada em formato de retângulo. Coloque o recheio de cogumelos e lentilhas. Adicione os espinafres ao longo dessa mistura.
Feche a massa folhada e pincele com ovo batido.
Leve o rolo a assar ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante 40 minutos.
Antes de cortar, deixe arrefecer.

UM LUGAR ONDE NÃO FAZER NADA

ALEXANDRE BORGES



© Luís Godinho

Escrevo-lhe, caro leitor, em nome do direito a descansar depois do ponto final.
Em nome da preguiça, que como dizia o Quino, é a mãe de todos os vícios, mas uma mãe é uma mãe e há que respeitá-la. Em nome da certeza antiga de que a cultura nascia do ócio.
Os Açores foram, final e fatalmente, apanhados pelo mesmo vento encanado positivista que obriga a contemporaneidade a estar sempre a fazer alguma coisa – e a tirar fotografias que o comprovem, ou terá sido o mesmo que não ter feito nada. O mesmo que não ter existido.
O contemporâneo tem horror ao nada. Ao tédio. À ideia de perder tempo. E é precisamente por isso que se entedia. É por isso mesmo que o perde.
Desde criança, o cidadão do século XXI tenta empanturrar as suas crianças com tudo o que lá couber: a escola, o *ballet*, a música, a natação, os patins, a pintura, a meditação, o ténis e o inglês. Mais as explicações e todos os brinquedos e todos os jogos de computador e todas as festinhas e todos os passeios. Planos B, C, Y e Z que evitem a todo o custo a tragédia máxima de o petiz se aborrecer.
Naturalmente, o espécime adulto leva a vida da mesma forma. Não se contentando com o trabalho e o ginásio e o "tempo de qualidade" em família, mas precisando também do *workshop* e do *padel* e do pilates e de sete plataformas de *streaming*, e do programa cultural, e do restaurante novo a que ainda não foi e do *brunch* e do *rooftop* e do fim-de-semana fora e da escapadinha e do retiro e do *team building*. Tudo, é claro, para culminar nas férias, onde há que aproveitar o mais possível, e ir, e fazer, e consumir, e tirar muitas fotografias, e pôr muitos *pins* no mapa.
Agora, as ilhas que-já-não-são-desconhecidas parecem apanhadas na mesma vertigem. Não é o problema de se ser um sucesso turístico, que não é problema algum, antes reconhecimento e oportunidade para criar empregos, gerar desenvolvimento e subir a fasquia da exigência connosco próprios; é o problema de sentirmos que temos de nos fazer interessantes. Como se não o fôssemos já. Para responder à expectativa do contemporâneo cheio de estrica e pavor a perder alguma coisa.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

Dizem que já não basta o destino. Que, hoje, o consumidor procura "experiências" e "storytelling" e coisas "disruptivas". Pois, eu sonho com o momento em que o copo, finalmente, transborde e possamos fazer campanhas turísticas com motes como: "um sítio onde não se passa nada". "Venha não fazer nenhum". "Açores: a melhor ponta dum chaveiro da Europa!"

Quando eu crescia, uma pessoa não tinha de subir ao Pico só por ele estar ali. Não tinha de ir fazer mergulho nem trilhos. Escrevo-lhe em nome do direito a continuar a viver nesse tempo, se me apetecer. A voltar de férias sem se envergonhar de não ter nada para contar. Pelo direito a perder tempo. A ficar a ler com a chuva a bater na vidraça. A ver o mar rebentar contra a costa. A parar no café. A que nem tudo tenha de ter *sex appeal* (o *sex appeal*, às vezes, consegue ser muito cansativo). Pelo direito a não ter de encolher a barriga na praia. À desobrigação moral de fazer coisas novas. À não inscrição no momento. A não ser interessante.

Proponho, caro amigo, que criemos a indústria do turismo do nada. Pistas para fazer nada, lojas que vendem todo o equipamento para o nada, guias, roteiros, vídeos de gente a não fazer patavina. E vereis quanta literatura, música, teatro, pintura, escultura, quanta fotografia e cinema e dança e banda desenhada sairá daqui. Percebo que se vá a Nova Iorque e a Paris e haja muito para fazer. Mas a minha ilha? A minha ilha costumava ser um dos melhores sítios do mundo para não fazer pevide. Ser folha, secar e cair. Ir de férias pastar, ruminar os dias como as vaquinhas, ficar de molho, amolecer com o capacete, desinchar, desmontar do comboio frenético do tempo. Pôr a vida que levamos temporariamente no cabide. Escapar.

Quero uma aplicação que me motive a dar o menor número de passos possível nas férias. Muitas entradas do Google e do Tripadvisor a recomendar: "10 sítios que pode absolutamente perder", "15 coisas que se pode dar ao luxo de ignorar completamente", "tudo aquilo para o qual se pode estar positivamente a borrifar" e outros opúsculos que nos libertem antecipadamente da culpa de não esgotar tudo quanto existe.

E depois, vamos dar um mergulho, comer umas cracas e discutir qual a melhor ilha para uma pessoa se sentar a ler.

PICO *Das vinhas ao topo da montanha* ERCÍLIA MACHADO

DIA DA LÃ

FERNANDO PIMENTEL

Desconhece-se a data exacta da introdução dos ovinos na ilha, muito provavelmente terá acontecido com a chegada dos primeiros povoadores.
Os ovinos foram, durante várias décadas, de grande importância na subsistência da população da ilha do Corvo. A sua adaptação ao meio local e a sua rápida multiplicação eram a garantia de carne, leite e da preciosa lã, utilizada em grande variedade do vestuário, quer interior, como cuecas ou camisolas, quer exterior, como camisolas compridas, na altura designadas por "camisoulas", e também na roupa da cama: lençóis, cobertores e colchas.
Pela sua natural resistência às condições adversas do clima e do terreno, o gado ovino adaptou-se muito bem à ilha, vivendo livremente nas zonas mais altas e agrestes.
Segundo o "Arrolamento Geral dos Gados", o número de ovinos na ilha do Corvo em 1926 era de 1366 e em 1934 de 3447. Até aos anos sessenta do século passado, crê-se que o número de ovinos tenha chegado aos 6000. Devido a este grande número de ovinos, os lavradores chegaram à conclusão que era praticamente impossível cada um ir individualmente buscar as suas ovelhas para a tosquia. Decidiram, então, unir-se, e, em conjunto, reunirem todo o gado ovino. Assim, deu-se o início do "Dia da Lã", um dia, para além de ser de muito trabalho, era essencialmente de alegria e festa.
Na última segunda-feira do mês de Maio, Segunda Feira do Espírito Santo, aproveitando as sobras do Dia anterior da Festa, pão de trigo, restos de carne e massa sovada, os rebanhos de ovelhas, que pastavam livremente no baldio, eram reunidos e trazidos para o local de Lagos para serem tosquiados.

Este dia começava bem cedo! Logo aos primeiros raios solares, os lavradores reuniam-se no largo do Outeiro. O Juiz do Mato – pessoa nomeada pela Câmara Municipal – escutava a opinião dos mais antigos sobre se as condições atmosféricas permitiam, ou não, a realização do "Dia da Lã". Então, anunciava a sua decisão. Quando o veredicto era positivo, a alegria era geral. Formadas as Esquadras - grupo de dez ou quinze homens, constituídos por vizinhos

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

ou por homens da uma rua, cabia ao Juiz do Mato designar o Cabo de Esquadra que, tinha como missão, orientar o cerco às ovelhas.
Estes homens partiam, rapidamente, do Largo do Outeiro para o lugar de Lagos. Quando lá chegavam, sentavam-se em cima dos muros dos currais, onde mais tarde as ovelhas haviam de ingressar.
Era chegada a altura de o Juiz do Mato sortear o local para onde cada Esquadra iria recolher o gado. Colocava as sortes (pequenos papéis enrolados na diagonal com uma inscrição prévia de um local do baldio) num boné típico,

feito de lã tingida de azul, chamava os Cabos de Esquadra, para cada um tirar a sorte e saber o local que lhe era destinado. Geralmente, os Cabos chamavam os jovens que iam pela primeira vez na Esquadra, para serem eles a tirar a sorte. Era a forma de os envolver na actividade, com entusiasmo, e garantir o futuro, apesar de ser um dia de muita alegria, era também de muito trabalho.
De imediato as Esquadras partiam em direcção aos locais previamente sorteados, como: a "Fonte dos Poços"; o "Serão Alto"; o "Estreitinho"; a "Lomba da Rosada"; os "Cantos"; os "Azevins"; o "Morro dos Homens"; a "Pedra Grande"; o "Cortão Grande"; o "Braço" e o "Junco Queimado" a fim de juntarem os animais. Depois de recolhidos eram encaminhados para o lugar da "Casinha Velha". Daqui, seguiam em grupo para "Lagos", onde chegavam cerca de duas horas depois. Com os animais já reunidos nos vários currais, os homens, pelo menos um de cada família, entravam no curral, com o objectivo de encontrar os seus animais. À medida que os iam encontrando, entregavam-nos aos seus familiares, que lhes iam amarrando nas cobras. Quando todos estavam presos, procedia-se à tosquia, que era realizada tanto pelos homens como pelas mulheres, em simultâneo, com tesouras em aço, geralmente vindas dos Estados Unidos da América. Conforme iam sendo tosquiados, eram libertados da cobra.
Concluído este processo, o Juiz do Mato chamava alguns rapazes mais novos para irem colocar os cordeiros, ainda por marcar, na entrada do baldio, na zona dos Pasteis, para que estes fossem encontrados pelas suas progenitoras que, entretanto, já tinham sido tosquiadas e libertadas. Cada família tinha uma marca exclusiva nas orelhas dos seus ovinos, que os identificava. Estas marcas eram registadas na Câmara Municipal de forma a evitar qualquer roubo. Por esta razão, havia uma enorme variedade de marcas ou sinais. Alguns exemplos: troncha na orelha esquerda e buraco na direita, forcada na esquerda e mossa dianteira, ou troncha e mossa por diante na esquerda e forcada na direita.
Nesta altura, em Lagos, já estavam reunidas famílias inteiras, as mulheres a transportarem bonitos cestos de vimes brancos, onde traziam o almoço melhorado, não faltava a carne assada, a linguiça, as filhoses, a massa sovada e o queijo do Corvo. Os mais idosos jogavam às cartas e, em amena cavaqueira, contavam histórias de outros tempos, geralmente relacionadas com a emigração, lavoura, pesca ou baleação.
As crianças divertiam-se a jogar à bola, às apanhadas e a outros jogos próprios da sua idade.
Curiosamente, um dos acontecimentos mais característicos deste dia era a liberdade que era concedida às crianças para fumarem na presença dos pais. Era um dia de convívio, partilha e alegria, não só para os habitantes locais, como também para os muitos Florentinos que se deslocavam ao Corvo, em barcos a remos ou à vela, para participarem na festa.

FAIAL *Postal 9 cascas* | ANA ALVES

FEIJÃO BRANCO ASSADO À MODA DA BRETANHA

MARGARIDA ARRUDA E LÚCIA ARRUDA

INGREDIENTES E MODO DE PREPARAÇÃO:

1 kg de feijão branco a seu gosto (miúdo ou grado), demolhado durante dois dias, cozer na panela de pressão de preferência. Picar 5 cebolas grandes, bem miudinhas, 4 dentes de alho, 6 a 8 tomates maduros, dependendo do tamanho.
Refogar tudo, em lume brando, juntando de seguida um chouriço de carne regional picado (picante ou não, a seu gosto) e 750 gramas de toucinho de barriga de porco, adicionar um pouco de sal e pimenta da terra.
Deixar cozinhar tudo durante 20/30 minutos, mexendo de vez em quando. Verificar o sabor e acrescentar mais tempero, se necessário.
Colocar numa travessa de barro e pôr no forno mais 40/50 minutos, em lume brando para assar, mexendo, frequentemente, para não pegar no fundo, até ficar dourado e mais sequinho!
Esta receita pode, e deve, ser adaptada para o vegetarianismo, basta retirar os condimentos de carne, e o procedimento é o mesmo, acrescentando um ramo de salsa picada, quando sai do forno.
Bom apetite, para os sabores da terra dos nossos pais e avós!

UNIÃO DE DOIS TRIÂNGULOS

EDUARDA MENDES

Há muito que se define e reivindica a centralidade dos Açores, seja por motivos históricos, geoestratégicos ou económicos.
A perspectiva atlântica é clara quanto a esse centro a meio do oceano, uma espécie de rotunda com tantas saídas. Mas dentro da própria região podemos discutir centralidade: por um lado a económica, puxada por São Miguel; o núcleo político, que o Faial chama em nome da Assembleia Regional; ou a histórica, remetendo para a paragem das naus e caravelas de tempos idos, na baía de Angra... Hoje e aqui, não falo de nenhuma destas centralidades, donas de si próprias, com olhos voltados a cada um dos seus significados, falo de uma centralidade verdadeira e indiscutível, da verdadeira noção de arquipélago e da única ilha que une cinco.
São Jorge vive uma dualidade constante. As suas encostas, quebradas pelo vento norte, unem-se à Graciosa e à Terceira, já as do sul estão intimamente cruzadas com o canal do Pico e do Faial, uma estrada marítima num corrupio constante de barcos e lanchas.
Aqui a autonomia torna-se menos só. A bruma, mesmo quando desce das serras, deixa uma pontinha de basalto do lado de lá do mar que, nesta ilha, parece menos infinito.
Terceirense de gema (ou de alma, melhor dizendo), sempre tive a ilha de São Jorge como companheira. Presença constante nos meus dias, deitada ao comprido no horizonte. Nas manhãs mais claras vemos as fajãs e água que escorre nas falésias do norte, em cascata, pela noite, o farol do Topo, a iluminação pública e até os faróis dos carros são sinais mandados pela vizinhança.
Mas viver São Jorge por inteiro é diferente. Ser-se da ilha e viver com tudo o que isso implica. É ter direito a olhar cada uma das suas fajãs com a calma que lhes é devida e merecida, passar por elas apenas não é suficiente, como fazemos quando cá passamos dois ou três dias. Perceber a vivência de quem lá nasceu, cresceu e só saiu por curtos períodos de tempo (normalmente por obrigações impostas pela força da natureza), é o garante da resiliência açoriana. Na fajã da caldeira de Santo Cristo chegaram a viver mais de 110 pessoas, agora são cerca de 10, a tempo inteiro. A desertificação é considerada o maior flagelo destas ilhas chamadas de "mais pequenas", são menos de 8000 pessoas numa economia muito própria e rica, que leva o nome da região aos pontos mais longínquos do globo, mas que não é certo por quanto tempo se irá conseguir assegurar. Quantas gerações vão passar e conseguir suportar os Açores até deles não sobrar a sua identidade?
A saída é praticamente certa para os jovens, pelo menos a partir dos 18 anos. Estudos feitos pelo ISTCE-IUL mostram que os açorianos que voltam, depois dos anos de faculdade, fazem-no por amor à terra e não pelo futuro profissional que os espera. Talvez um dia esta premissa possa ser alterada e tenhamos mais razões para dar a quem quer contribuir para o futuro destas pedras de basalto no meio do grande atlântico. Talvez um dia tenhamos mais açorianos a contribuir para todas as centralidades associadas a esta região de uma riqueza ímpar, quando pensamos nos seus recursos.
Por enquanto, temos um turismo cada vez mais pujante com um reconhecimento implacável da beleza e qualidade destas ilhas.
Em São Jorge a beleza cai-lhe pelas encostas do lado norte e deita-se pelo canal do sul, esconde-se nas mais de 40 fajãs e vai até aos 1053 metros do Pico da Esperança, onde se está no verdadeiro centro do arquipélago: o vértice de dois triângulos.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

PELAS ENTRANHAS DA ILHA

LAURINDA SOUSA

São apenas 97 km² de superfície, mas há quem lhe chame a Ilha dos Gigantes. Dizem também que o seu formato faz lembrar a Austrália, salvaguardado o tamanho, claro está. Há ainda quem lhe chame Ilha do Sol, Ilha Amarela, Ilha do Barro, Ilha dos Fósseis, Ilha do Ovo, Ilha de Gonçalo Velho e por aí fora. Tem muitos nomes este pequeno torrão de terra perdido no meio do Atlântico, mas não é sobre isto que quero escrever.

Quero falar-te do que se pode fazer para desopilar neste ilhéu oriental, em qualquer altura do ano e de preferência até fora da época alta de verão. Quero falar-te de como e do quanto te podes surpreender se disponibilizares cinco dias para te embrenhares nas suas entranhas. Este é para mim o tempo ideal para se sentir Santa Maria e desfrutar do muito que ela tem para oferecer. Este não é um território para consumo rápido e esta ilha, de uma beleza ímpar, mas discreta, só se revela para quem a quer conhecer verdadeiramente e lhe dedica tempo.

Do que quero mesmo falar-te é do resultado da carolice de um grupo de amigos que, precisamente, decidiu arranjar forma de desopilar aos fins de semana. Começaram, por diversão e espírito aventureiro, desbravando e redescobrindo caminhos antigos que fizessem conexão com os trilhos oficiais já existentes. Criaram assim a génese do que viria a ser, mais tarde, e depois de homologado, o Grande Trilho de Santa Maria. São cerca de 80 km no meio da natureza em que as surpresas se sucedem a cada virar da esquina, tal a variedade paisagística que a ilha oferece.

E o que são 80 km de caminhada? Para os atletas de *trail run*, por exemplo, não é nada, mesmo que isso implique descidas e subidas íngremes, fazem-nos num único dia na sua maioria e os atletas de topo até o fazem em poucas horas. Para outros, o esforço é bem maior, mas a recompensa é garantida. Mesmo quando se perde o fôlego e as pernas começam a bambalear devido ao cansaço. A mim, aconteceu-me no final da 3.ª etapa, depois de descer e voltar a subir São Lourenço, rezei a todos os santinhos de que me lembrei, por sentir cada perna a pesar toneladas. No dia seguinte, ainda meio "crocante", foi só começar a andar, as dores desapareceram e a sensação de superação foi indescritível. Valeu cada "ai" e cada suspiro.

Podes percorrer o Grande Trilho de forma autónoma, mas o projeto "Ilha a Pé" ajuda a que a experiência seja verdadeiramente inesquecível, já que permite pernoitar no final de cada etapa (cinco dias/quatro noites). Antigos palheiros de pedra seca foram convertidos em "abrigos de caminhantes", simples, confortáveis e com uma vertente ecológica bem vincada. Nas noites mais frescas, as salamandras ajudam a aquecer o corpo, uma vez que a alma essa já está acalentada pelas maravilhosas e surpreendentes paisagens naturais e humanas.

Era disto que te queria falar, deste desafio em jeito de "desopilanço" na natureza mariense, usufruindo de tudo o que ela tem para oferecer, ar puro, florestas densas, desertos vermelhos, praias de areia clara, cascatas em sítios recônditos, grutas mágicas, lugares que são autênticos presépios, ruínas históricas, formações geológicas e paleontológicas incríveis, gente de sorriso e peito aberto e muito, muito mais. Mas isso fica para descobrires quando e se te deixares encantar pela Ilha Mãe.

PICO *Nove Voos* | FILIPE GOMES

BILHARACOS À MODA DA TIA GLORINDA

MARISA FAGUNDES PEREIRA

PASTÉIS DE ABÓBORA, À MODA ANTIGA

Desafiada pela Margarida Sodré a apresentar uma receita para a rubrica 'Especial da Casa', e nos encontrarmos em pleno outono, em tempo de abóboras por excelência, nada melhor do que uma receita que as incorporasse.

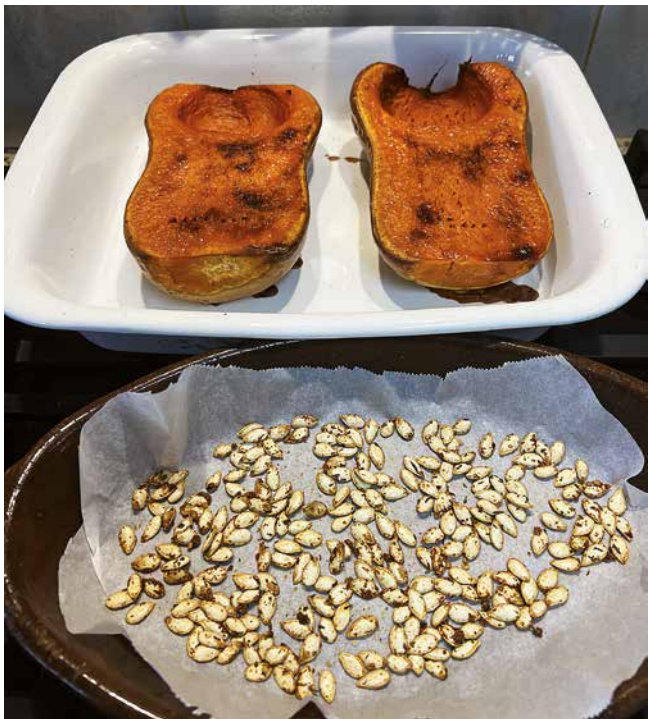
A abóbora, a par da batata, tem sido base da alimentação açoriana, desde sempre, em especial nos meios rurais, onde é possível avistar bonitas caseiras e os seus frutos (abóboras) em crescimento, no verão, por entre outras culturas, como o milho. Depois é vê-las por cima de muros, terraços e paredes, ao sol, de várias espécies, tamanhos e feitios. Sendo as mais comuns, nos Açores, a abóbora-menina, a abóbora-manteiga, a moganga, a aboborinha e a gila.

Com comprovados benefícios para a saúde humana, é utilizada em sopas, como acompanhamento (cozida, assada, em purés…) e em sobremesas – tartes, papas, sonhos e pastéis.

Em férias, nas Flores, em casa de meus avós maternos, se não havia almoço destinado, e se perguntava o que era o almoço, dizia minha avó: "vai-se pôr a cozer uma batatinha e uma abóbora e logo se vê o que é o conduto."

Mas é de sobremesas que vos venho falar. Os Pastéis de Abóbora, à moda antiga, muito saborosos, e transversais a todas as ilhas e continente português, por vezes com outras designações, como é o caso aqui tratado.

Não me recordo da primeira vez que os comi, talvez confecionados pela minha avó paterna, na Graciosa, Rosa de seu nome. Dos que me lembro, são dos de minha tia Glorinda, umas das irmãs de meu pai, que os apelidava de Bilharacos (por ser casada com um aveirense, onde os ditos pastéis assim se denominam). Embora emigrada na Califórnia, em tempo de férias



retornava à Graciosa, onde se veio a estabelecer definitivamente, após enviuvar. A tia, pequenina como a minha avó, sofria de "bicho carpinteiro", de maneira que não parava, entre a cozinha e a costura, um cafezinho e um cigarrinho, era um tal fazer *Pumpkin pies*, *Apple pies*, Bilharacos, Tortas para o lanche da praia, etc. Pelo que, em nossa casa, os ditos Pastéis passaram a ser conhecidos por Bilharacos, continuando a ser muito apreciados na família, quer pelas minhas filhas e marido, quer pelos colegas e amigos que os vão provando.

BILHARACOS À MODA DA TIA GLORINDA

Ingredientes:

- 500 g de abóbora
- 200 g de farinha de trigo
- 4 ovos
- 4 colheres de açúcar (facultativo / ao gosto)
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 pitada de canela
- Óleo q.b. para fritar
- Açúcar e canela para envolver

Preparação:

1. Comece por assar a abóbora, partida ao meio, sem as pevides e fibras. (Usei abóbora-manteiga, mas pode ser outra qualquer, esta torna-se mais fácil de limpar as pevides e de retirar a casca, o facto de ser assada, e não cozida, resulta num puré mais consistente e menos aguado, por conseguinte, mais saboroso).
2. Rape, com uma colher, o puré de abóbora para uma tigela, bata-o, com a ajuda de uma colher, um *fouet* ou de batedeira.
3. Junte os ovos e o açúcar, envolva.
4. Junte a farinha peneirada e o fermento e a pitada de canela.
5. Aqueça o óleo, e depois, em lume médio, com uma colher de sopa, vá despejando colheradas de massa. Deixe fritar até dourar, com a ajuda de 2 garfos vire os pastéis para que fritem do outro lado.
6. Disponha-os em papel absorvente para retirar o excesso de óleo.
7. Envolva-os na mistura de açúcar e canela e disponha-os num prato de servir à mesa.

Esta receita rendeu três dúzias de pastéis.
(Dica: para um aporte menos calórico, esta massa pode ir ao forno, a assar num tabuleiro, devidamente untado e enfarinhado, ou forrado com papel vegetal, polvilhada com açúcar e canela, cortando-se, depois de arrefecida, em quadradinhos, que também ficam muito saborosos).
Acompanhe com um café e uma Angelica da Graciosa e bom proveito! Pessoalmente, gosto mais deles no dia seguinte, já encharcadinhos do açúcar e canela em calda.
Como nada se perde e tudo se transforma, se não precisar de voltar a semear, aproveite as sementes que retirou da abóbora, lave-as, retirando todas as fibras da polpa, e seque-as bem, tempere-as com sal, paprika fumada, cominhos, ervas aromáticas, flocos de pimenta, um fio de azeite (pode usar outros temperos a gosto) e leve-as a assar a 180 °C por 15 minutos.

9 BAIRROS DE BRAÇOS ABERTOS

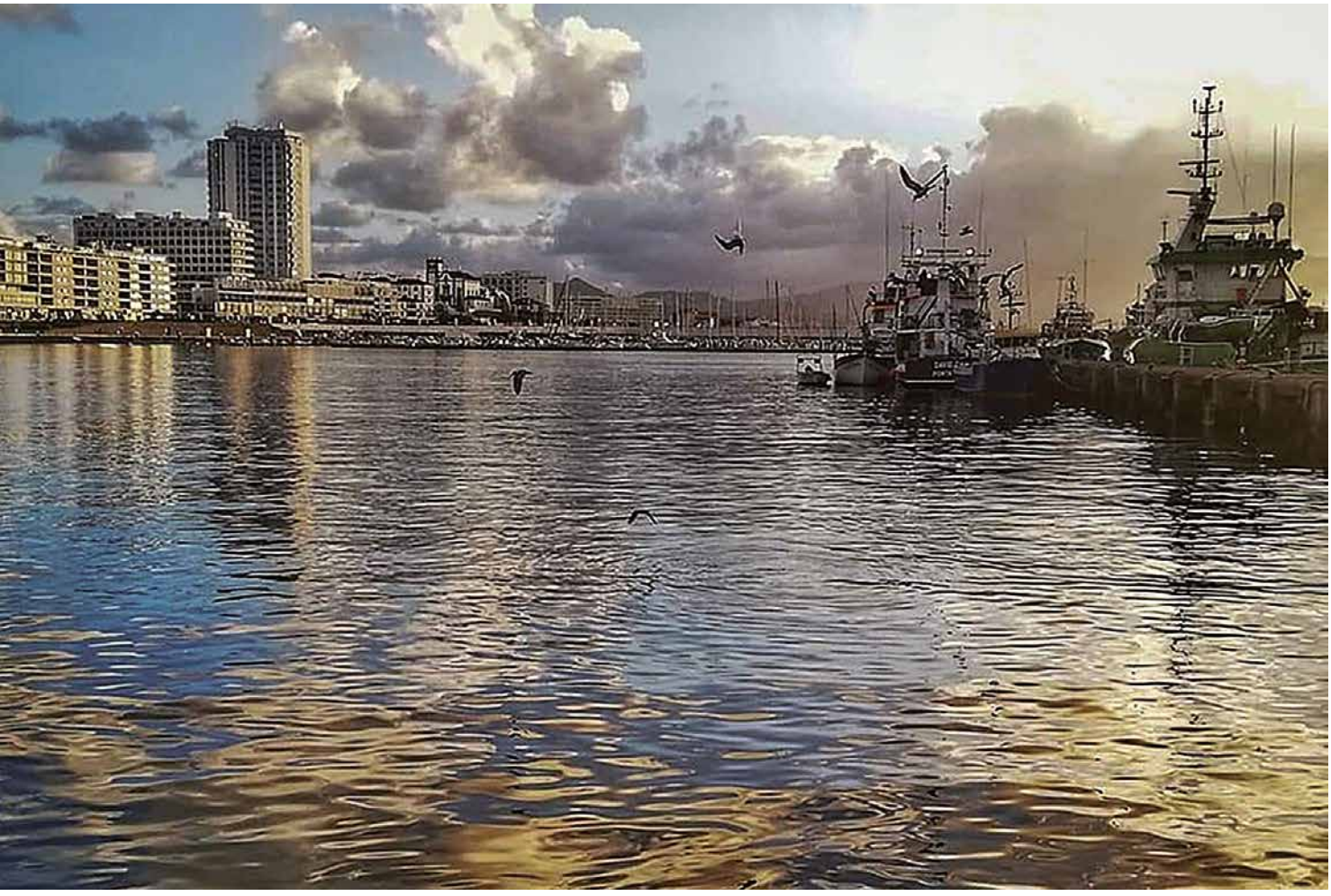
ANDREIA FERNANDES
Subeditora da 9 Bairros

Percorrer o Grande Trilho de Santa Maria e dormir em antigos palheiros de pedra convertidos. Assistir ao "colorido anfiteatro flutuante" em cumplicidade com o Festival Maravilha do Faial, na Marina da Horta. Correr o Pico, "das vinhas até ao topo da montanha", e aquecer com um caldo de peixe, na companhia dos amigos. Sentir a verdadeira noção de arquipélago, na "única ilha que une cinco", São Jorge. Aportar na Barra, onde desembarcou Padre António Vieira, ou descobrir "barcos guardados no segredo da pedra de Porto Afonso", e comer uns pastéis de abóbora à moda antiga, na Graciosa. Crescer no Corvo e refugiar-se na música. Ou ouvi-la na Terceira, onde "uma em cada três pessoas toca um instrumento". Testemunhar "cascatas em turbilhão", num inverno nas Flores, e desvendar "a originalidade de uma ilha que depende do tempo". Encontrar "serenidade" em Ponta Delgada, numa perspetiva de São Miguel.
"Viver ao ritmo que a natureza nos oferece", com "direito a descansar depois do ponto final". Observar as nuvens como propostas existenciais. Desopilar em ilhas que "acontecem. Mesmo quando não se as busca". Que redescobrimos nas nossas artes - plásticas, fotográficas, na música, na poesia.
São convites que nos chegaram na segunda edição desta revista, a testemunhar que merecemos ser Capital Europeia da Cultura em 2027 - É esse o propósito da 9 Bairros, o suporte à candidatura açoriana, que se renovou com a passagem a uma fase final, edificando-se entre as 4 pré-selecionadas. Dia 07 saberemos se Ponta Delgada foi mais sedutora do que Aveiro, Braga e Évora.

Semana a semana, temos sido presenteados com partilhas que "nos unem e nos prendem". Porque, apesar de sermos embarcadiços, como disse Nemésio, somos cativos deste lugar. E, lá fora, para além da ilha, somos açorianos.
É a representatividade de todo o arquipélago, na sua pluralidade, que procuramos na linha editorial deste projeto, herança do Nuno Costa Santos e da Sara Leal, que a Margarida Sodré tem orientado.
Nas nossas redes, agregámos artes vindas das nove ilhas, como de nove colinas, dos nove bairros que nos dão nome, nove diferentes elementos (com uma natureza comum) de um conjunto que vale pelo seu todo.
"O que as ilhas têm de mais belo e as completa é a ilha em frente", considerou Raul Brandão. É o que se sente por cá, quando, em dia de bom tempo, a Terceira vislumbra São Jorge aqui tão perto, como companhia frente a um horizonte de mar infinito.
E, se há nas ilhas uma unidade na diversidade, uma versada açorianidade, singularizada por uma cultura própria, que nasce de uma geografia comum, há, também, no interior, uma índole de ser que nos identifica e agrega, e comove quem recebemos. Como percebemos na canção dos Trovante, Peter's:

"Há quem espere por nós assim
Mesmo ao meio da rota do fim
Há quem tenha os braços abertos
Para nos aquecer
E acenar no fim"

Nós somos os braços abertos.



SÃO MIGUEL *Serenidade* | JOSÉ MARIA SOUSA

TODOS SOMOS UM

GABRIELA SILVA

A ilha serenou. O número de voos foi drasticamente reduzido. Aqui e ali passam ainda alguns turistas. Mas serão provavelmente os últimos deste ano turístico que começa em abril e atinge o seu pico em agosto.
O turismo está a ser considerado por muitos como "a galinha dos ovos de ouro" da Região Autónoma dos Açores. E é assim que está a ser tratado.
Há um caminho a percorrer. Longo, muito longo. Que nos leve a refletir seriamente sobre aquilo que temos, aquilo que demos, aquilo que queremos dar, aquilo que devemos repensar, o que deve ficar como está…
Sou apenas mais uma pessoa que pensa sobre estas coisas e tem uma opinião que, como qualquer opinião, vale o que vale. Mas sou observadora do que se passa e ouço a opinião daqueles que demandam as nossas ilhas e delas saem, ora felizes, ora desiludidos.
O turismo é uma opção que envolve numerosos agentes. Provavelmente nunca chegaremos a conclusões definitivas quando nos sentarmos a conversar sobre o assunto. Não podemos estar isolados ou de costas voltadas uns para os outros. Tem que haver um fio condutor que nos diferencie e, ao mesmo tempo nos envolva numa forma personalizada e única de receber.
Os tempos mudaram. Já não se pode receber turistas como estranhos. No mundo global somos todos UM. Há que fazer a diferença. Não somos ilhas desérticas com calor durante todo o ano e a praia não é a nossa oferta principal. Mas podemos ser um destino de sonho se quisermos dar o melhor de nós.
Não, não somos apenas um destino de natureza e aventura. Somos mais, muito mais. Somos um destino cultural, podemos ser um destino gastronómico com muitas atividades e experiências. E somos mais: somos um dos melhores destinos do mundo no inverno. Não temos neve, mas temos chuva, visões de mar bravo, cascatas em turbilhão, serões à lareira, temperaturas moderadas, caminhadas excitantes e inesperadas. Poucos lugares se poderão dar ao luxo de oferecer as quatro estações num só pacote. Não estou a brincar. Estou a desafiar a imaginação de cada um a criar as suas próprias experiências e a vivenciar o que de melhor têm as nossas ilhas.
A ilha das Flores tem uma comunidade estrangeira que cresce diariamente. Na sua maioria, são pessoas que têm uma vida comunitária, gostam de colocar o seu saber ao serviço de todos e veem na ilha um potencial que os locais não viram ainda. Conhecem outros mundos e vêm de sociedades globais onde existe de tudo, igual em todo o mundo. Apreciam a originalidade de uma ilha que depende do tempo, que tem um barco de 15 em 15 dias e em que toda a energia é colocada na geografia e na previsão do tempo. O lado exótico da vida nas ilhas nunca foi explorado. Os vendedores de sonhos estariam disponíveis para trabalhar com um destino ilhéu que tem um infinito potencial na área das boas surpresas? Penso que sim.
E acredito que, com sucesso garantido. Este verão estive na ilha de S. Miguel. Percebi que os residentes se sentem incomodados com os turistas. São obrigados a reservar, a esperar, a pagar muito caro por serviços que outrora eram acessíveis sem esses pré-requisitos. É mau. O turismo tem que ser bom para todos, não apenas porque se ganha dinheiro, mas porque há uma miscigenação cultural que interessa a todos e representa uma mais valia coletiva.
Cada cidadão pode ser agente cultural na sua localidade. É esse o grande propósito do projeto Azores 2027. Se ganharmos esta batalha, e viermos a ser Cidade Europeia da Cultura, teremos que mostrar a nossa aposta na prática. E teremos que ficar orgulhosos e mostrar esse orgulho ao mundo. E a área do turismo engloba todos os pontos essenciais da nossa candidatura. E é por isso que vamos ganhar! Com a ajuda de todos.

A MARINA DA HORTA É O MEU JARDIM

RITA MENDES

© Rita Mendes

Vale a pena "mergulhar" na Baía da Horta. Entrar dentro dela, contemplar a sua extensão e os seus detalhes. E, sobretudo, abrirmo-nos ao que ela tem de bom para se entranhar em nós. Como uma das 44 baías aceites no Clube das Mais Belas Baías do Mundo, no mínimo, esta baía oferece-nos a sua beleza "postal". Protegida por dois belos montes verdes, a Espalamaca e o Monte da Guia, e colada à cidade da Horta, abre-se em direcção à majestosa ilha do Pico. Grande parte deste espaço é ocupado pela Marina da Horta que, para além de acolher diferentes tipos de embarcações, sobretudo veleiros, torna-se icónica pelas pinturas coloridas e desbotadas que lhe preenchem os muros e o chão. São pequenos quadros que os iatistas, por superstição, não deixam de fazer para garantir sorte na travessia seguinte.

A MARINA DA HORTA

A Marina da Horta é o meu jardim. A um só lance de escadas da cidade, usufruo imediatamente de mais silêncio e menos tráfego automóvel. Observo a vida dos caranguejos fidalgos nas rochas e enérgicos peixinhos de roda dos cascos dos barcos. Caminhando pelos pontões, percebo que cada embarcação, se observada lentamente, faz-me imaginar uma saída para o mar: pesca nocturna, investigação científica da vida marinha, aprendizagens várias a bordo de um navio-escola, observação de cetáceos e outros animais marinhos e, claro, viagens românticas ao vento, no centro do círculo azul. Uma forma bonita de se perceber que a terra é redonda: navegar em alto-mar, sem terra à vista.

Esta marina está aberta todo o ano e oferece porto seguro e abastecimento a quem atravessa o Atlântico Norte, normalmente vindo das Américas, com destino ao continente europeu. Mas é de Março a Junho que mais velejadores a invadem, ao ponto de muitos terem de ficar ancorados na baía. É durante essa altura que

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

podemos, por exemplo e com sorte, encontrar e visitar três dos quatro barcos de transporte de carga à vela a operar em todo mundo: o *Tres Hombres*, o *Avontuur* e o *De Galant*. Veleiros de dois mastros e com mais de 30 metros que transportam carga livre de emissões de CO2, como forma de nos lembrar o quão poluentes são os navios de carga transatlânticos e o quão importante seria repensar essa prática. Vale a pena, depois de conhecer estes barcos e estes projectos, ou outros, subir as escadas em direcção ao Peter Café Sport e beber um gin com alguém da tripulação. Cada marinheiro que chega numa casa flutuante tem sempre histórias para contar e motivos para celebrar. Está de novo em terra, divide-se entre o orgulho da travessia transatlântica e a humildade do respeito pelo mar e pela natureza.

O FESTIVAL MARAVILHA

Não podemos deixar parar a cultura, a festa, a alegria. Foi com este mote e em plena pandemia que a Associação Cultural Fazendo chegou à primeira edição flutuante do Festival Maravilha, em 2021. Este é um festival bienal e a próxima edição está, assim, agendada para o Verão de 2023. Esperam-se, na Baía da Horta, espectáculos de música, *performances* teatrais, artes plásticas e artes circenses trazidas por artistas internacionais, nacionais e locais. Este Festival na Baía da Horta é especial. Na primeira edição ouvia-se repetidamente a palavra "magia". Magia, sim, mas não só da parte dos talentosos artistas. Ver e sentir o próprio público a fazer parte do espectáculo quando, em tempos estranhos de distanciamento social, tudo fez para conseguir chegar ao sopé dos palcos marinhos: uns a nado, com bóias ou pranchas, outros em pequenas embarcações, com ou sem motor, ou a bordo de, mais ou menos sofisticados, veleiros. Improvisou-se, assim, um colorido e animado anfiteatro flutuante, num belo festival aquático, que tornou o público e artistas cúmplices num mesmo "barco doido".

© Tomas Melo

SÃO JORGE *Azores (dois pontos) A New Way of Living* | JOSÉ PEDRO SANTOS

SANTA MARIA *Nuvens em Contrapostal com Tradição* | PEPE BRIX

PERNA DE PERU ASSADA

SARA LOUREIRO

O outono está a chegar! A antecipação dos seus dias mais cinzentos e frescos, que contrastam com uma paleta de cores de cada folha, cada entardecer, e nos trazem o desejo de fins de semana em casa, ao ritmo de conversas deliciosas entre família e amigos, à volta da mesa, embalados com os aromas de um delicioso assado.

Deixo-vos hoje um dos meus assados preferidos. Quando vou ao talho e têm pernas de peru grandes, não lhes resisto. Gosto de acompanhar este assado com batatas, cenouras e brócolos, mas poderão optar por outro acompanhamento, se preferirem.

Agora algumas considerações relativas à receita: Deixem-me deixar-vos nota que apesar de gostar de marinar a perna de um dia para o outro (nesse caso só coloco os legumes e batatas no tabuleiro antes de ir para o forno), poderão fazer, como faço por vezes, e marinar a perna 1 a 2 horas apenas e terão também um bom resultado.

O tempo de forno para a receita dependerá do tamanho da perna. Para uma perna entre 1 kg a 1,5 kg precisará de 1 h 30 min a 2 h. Para esta, que tinha cerca de 3 kg e qualquer coisa com o osso, asse cerca de 4 h 30 min, iniciando nos 180 °C e baixando para os 160 °C passadas duas horas, para continuar a assar lentamente.

O resultado? Maravilhoso! Uma carne suculenta e macia, ao contrário do que muitas vezes se diz sobre a carne de peru. Espero que gostem e experimentem a receita.

INGREDIENTES:

- 1 perna de peru inteira
- 1 a 2 cebolas fatiadas (conforme tamanho da perna)
- 3 folhas de louro
- 1 “mão” de coentros frescos ou salsa

MARINADA:

- 1 colher de sopa de paprica doce fumada
- ¼ colher de chá de noz-moscada
- Pimenta preta moída na hora a gosto (pode usar em pó)
- 1 colher sopa de sal
- 4 dentes de alho picados
- Meia colher de chá de louro em pó
- 1 limão (raspa e sumo)
- 3 colheres de sopa de azeite + para regar
- 1 chávena de vinho branco
- Três quartos chávena de água
- 1 kg batata assar
- 1 brócolo pequeno cortado em floretes
- 3 cenouras cortadas aos pedaços de 3 cm
- 1 alho francês (parte branca) fatiado

MODO DE PREPARAÇÃO:

1. Comece por preparar a marinada juntando todos os seus ingredientes numa taça e envolvendo bem.
2. Depois, fatie as cebolas e disponha as fatias no tabuleiro que vai levar ao forno. Reserve.
3. Barre a perna com a marinada, massaje e, colocando cuidadosamente a mão entre a pele e a carne, barre a marinada aí também. Depois coloque a perna em cima das fatias de cebola que colocou no tabuleiro e coloque as folhas de louro por cima da peça de carne, bem como os orégãos picados.
4. De seguida, lave bem as batatas e disponha-as no tabuleiro à volta da perna.
5. Depois corte as cenouras (utilizo com a casca) lavadas previamente e corte o brócolo em floretes. Disponha no tabuleiro. Salpique com sal os legumes e batatas.
6. Regue tudo com azeite, adicione o vinho branco e água, e deixe marinar 1 a 2h ou de um dia para o outro.
7. Depois leve o tabuleiro ao forno pré-aquecido a 180 °C, tapado com folha de alumínio, onde faz alguns pequenos cortes para saída de vapor.
8. Para perna de 1 a 1,5kg, asse cerca de 1,5h a 2h. Para pernas maiores, entre 2 h 30 min a 4h 30 min. Baixe a temperatura do forno a meio tempo de confeção para 160 °C e retire o papel de alumínio. Estará pronta quando a carne se apresentar macia e a pele dourada.
9. Guarneça com orégãos frescos picados.

CORVO. É NA EUROPA, NÃO É NA LUA!

GUSTAVO FERNANDES

Um dia destes procurava títulos de livros usados. Não recordo o que procurava em concreto, mas deparei-me com o título: *O Sistema Fiscal Português face à Integração Europeia*, editado em 1985 pela Imprensa Nacional. Já havia preocupações a respeito de uma "integração" iminente. Por mais omnipresente que seja a fiscalidade nas nossas vidas, a cultura será sempre o motor da construção europeia, numa Europa "para além das finanças". Ela não é estática e nos Açores também foi uma construção iniciada pelas sementes primevas europeias e moldadas pelo isolamento secular. Não foi assimilada, porque antes do povoamento só a natureza existia nestas ilhas, sem antecedentes culturais. Nos Açores encontrou chão pelas mãos, pelas vozes e pelos corações dos açorianos, desde os nove povoamentos até hoje. Neste território, em vez de cultura europeia, falamos de cultura humana nas suas mais diversas manifestações. Cultura humana resultante da natureza humana que é o mote para esta candidatura de Ponta Delgada – Azores 2027.

Vitorino Nemésio referiu-se à natureza arquipelágica dos Açores como "um porta-aviões de 600 Km". Perdoem-me o Vitorino, as açorianas, os açorianos e os indefectíveis cultores, mas a metáfora bélica é redutora da geografia açoriana. Eles chamam "importância" a essa geografia, privilegiando-a com agendas estratégicas alheias, como se fosse o principal ex-líbris destas ilhas. Se não fosse essa "importância", os Açores hoje seriam menores? Em certos corações, talvez. Imagino essa geografia como uma frota de pequenas jangadas de pedra, algumas talvez rumam em direcção às Américas que foram de abundâncias e morada da

✱ Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

"décima ilha", outras na direcção da Europa, que hoje desperta de abundâncias que nunca o foram. Eu e a minha companheira mudámo-nos há dois anos para uma dessas jangadas – a Ilha do Corvo. É nos Açores. É na Europa. Não é na Lua. Trouxeram-nos dois nadas: lugar de origem de um dos meus ascendentes e o nosso encantamento por estas ilhas. Assistimos todos os dias deslumbrados aos últimos crepúsculos nascentes e poentes da Europa.

Disseram-nos algumas vezes que "não há nada no Corvo". Tinham razão. Nada de falta de tempo, nada de trânsito (mesmo com um parque automóvel desproporcional), nada de pressas, nada de grandes superfícies comerciais, nada de turismo de massas, nada de *croissants* e *pizza* a cada esquina. Como num "pesadelo" de adolescente. É possível sobreviver sem tomate *cherry*, cenoura bebé ou *couscous* à mesa. Nascido e criado no arquipélago vizinho, conheço bem as vicissitudes da insularidade. Goste-se ou não disso, quer se lhes escape ou não, são uma das definições do ser ilhéu.

Receávamos que a estes nadas se juntaria mais um: nada de cultura. Logo percebemos que esse nada, a cultura, é feita por nós. Pequenos nadas, numa pequena vila. Assim, temos feito cultura com a comunidade. Sem ambições de grandeza, expectativas, orçamentos, cadernos de encargos ou meios fabulosos. Mas com uma enorme vontade de viver a cultura com a comunidade, trazê-la a participar, a lembrar, a reflectir, a discutir, a rejeitar, a amar cultura. A viver.

A ilha é uma casa: almoçamos com música barroca ou peças para cravo bem temperado, trazidos pela rádio europeia lá longe, em vez dos muitos almoços passados em ambiente de trabalho, apressados e indigestos.

Também demasiadas vezes sentimos em primeira mão a aproximação e passagem das tempestades pelo arquipélago, algumas vezes a caminho da Europa "lá longe". A casa torna-se um navio com o qual atravessamos essa tormenta e com ele sentimos cada baque, cada saraivada, num exercício extracorporal. E nos dias seguintes do "lado de lá", muitas vezes a expectativa das notícias "de cá". "Sentiram muito? Foi muito forte?"

Sentimos a máquina do Mundo em constante funcionamento e a ela nos entregamos nas graças da fé divina e da fé científica. Alguma delas nos valerá ao superarmos (mais) esta prova. Escreveu o Sérgio Godinho que "a vida é feita de pequenos nadas", e nos Açores a cultura europeia apeou-se nas nove jangadas de pedra há um punhado de séculos atrás – hoje são esses pequenos nadas que se afirmam pelo Atlântico como continuadores dessa cultura que se transformou. Humanizou-se e tornou-se a natureza. No torpor destes basaltos fumegantes e sitiados pelas vagas incessantemente iodadas deste mar, nasceram já em forçada residência artística muitos dos maiores da cultura do mundo. Imbuídos na condição ilhéu, projectaram-se para além da sua ilha e da defronte. Foram mais além.

Por isso achamos que o Corvo, a ilha que tem passado ao largo dessas Califórnias perdidas de (ilusória) abundância, é uma síntese do viver açoriano. Por mais que a sociedade de consumo dê à costa com as suas incursões quiméricas, alguns ilhéus que a habitam sabem por extispícios de abundâncias passadas que estas são efémeras e preferem o chão seguro da sua auto-suficiência. Persistem. A fome é mestra, os soluços do mundo dar-lhes-ão razão um dia.

Tempos a tempos, assomo ao terraço para avistar a ilha em frente. Com jocosidade chamo-lhe "A nossa varanda com vista para a Europa Ocidental".

Estou quase certo que, desde a outra jangada, alguém na sua varanda se (des)ocupa do mesmo.

VAMOS DESOPILAR PELAS TERRAS DO PRIOLO

AZUCENA DE LA CRUZ

© Joaquim Teodósio

As Terras do Priolo são lar de uma ave única no mundo e são também o meu lar há 16 anos. Conhecidas como a décima ilha, são um território em que a vida rural e a força da natureza se juntam criando paisagens naturais e humanas únicas. Começamos pelas Furnas. Para além da paisagem vulcânica, encontramos microrganismos capazes de viver em condições extremas, que podem descobrir-se no Observatório Microbiano dos Açores. E é claro que não se pode passar nas Furnas sem tomar um banho na água aquecida naturalmente ou desfrutar dos jardins botânicos, também refúgio do morcego-dos-açores, único mamífero endémico dos Açores. Descemos até à Ribeira Quente e na praia do Fogo sentimos a força do vulcão ao enterrar o pé na areia dentro da água. Mas, para mim, a zona mais interessante é o porto. Aqui pode sentir-se o seu caráter de vila piscatória, seja dia de faina, de preparar as artes ou de descansar, até o mar permitir voltar. Na Povoação, encontramos a primeira igreja de São Miguel, a Matriz Velha e, mesmo ao lado, no Posto de Turismo, uma exposição etnográfica. Saindo da Povoação em direção ao Faial-da-Terra, paramos no miradouro do Pico Longo. Para além da bela vista das sete lombas, guarda uma surpresa para quem se coloque na pedra central do mesmo e fale… O Faial-da-Terra é conhecido como o presépio da ilha e faz jus ao nome. Aqui, poderíamos ficar um dia inteiro ou mais, aproveitando os percursos pedestres e a sua zona balnear, antigo porto de baleação, mas vamos continuar até uma freguesia muito pouco visitada, mas com muito encanto – Água Retorta. Podemos descer até à Fajã do Calhau, cujas casas apenas eram ocupadas durante a vindima. Continuamos contornando já o extremo este da ilha, com vários miradouros com incríveis vistas para o mar e acessos sinuosos e inclinados até à praia de Lombo Gordo ou à Fajã do Araújo. Assim, chegaremos à Pedreira, já no Nordeste. Aqui, não posso

deixar de referir a visita ao Centro Ambiental do Priolo, na R.F.R da Cancela do Cinzeiro, para conhecer mais sobre esta ave única que já foi o pássaro mais ameaçado da Europa. Desde o centro, é possível visitar o Parque de Endémicas, uma amostra do que era a floresta original dos Açores – a Floresta Laurissilva, e talvez até ver um priolo. Se este é o objetivo, podemos subir ao Pico de Bartolomeu ou percorrer a Estrada da Tronqueira adentrando-nos na área protegida, onde podemos ver também as ações de restauro ecológico desenvolvidas para recuperar esta ave.

© Daniel Jareño

Na Vila de Nordeste, podemos visitar o Farol de Arnel, o mais antigo dos Açores, e o portinho. A descida a pé é íngreme, mas merece sem dúvida o esforço. Passeando pela Vila, podemos desfrutar da sua arquitetura e, de saída, visitar as piscinas da Boca da Ribeira, onde é possível ouvir os cagarros a regressar aos ninhos, com aquele som que é a banda sonora do verão nos Açores. Desde aqui, continuamos pela estrada regional, atravessando devagar freguesias e ribeiras num ziguezague contínuo. Na Lomba da Fazenda, merece a visita o miradouro do Pelado, com vegetação costeira nativa, e a padaria com o melhor pão dos Açores. São Pedro tem, na minha opinião, a igreja mais bonita do concelho. Santo António e Algarvia dão acesso a pé ao Pico da Vara, ponto mais alto da ilha e que, sem dúvida, merece ser descoberto e, desde a Achada, podemos aceder ao Planalto dos Graminhais, uma extensa turfeira recuperada que dá acesso ao Pico da Vara. Mas também podemos descobrir a pé a zona costeira, com destaque para os trilhos do Salto da Farinha e Lomba d'El Rei entre a Salga, Achadinha e Achada, como o famoso Poço Azul. As Terras do Priolo são um território para descobrir devagar, deixando tempo para desfrutar do silêncio e da natureza e também para descobrir as suas gentes e o seu modo de vida.

SÃO MIGUEL *Contrapostal Turismo* | SOFIA CAETANO

"ANDO NAS NUVENS" NOS ÚLTIMOS ANOS

PATRÍCIA FRAGATA

Desde 2014, ano em que fui aliciada para este desafio, que o transporte de doentes tornou-se parte da minha vida.
A insularidade, a escassez de recursos e a ausência de importantes valências médicas em algumas ilhas dos Açores criou a necessidade de uma equipa médica pronta a partir a qualquer momento. A Unidade de Evacuações Aeromédicas (UEA) tem sido o elo de ligação para os utentes em situação de doença aguda que necessitem de cuidados inexistentes no seu local de residência. Está ativa 24h por dia/365 dias por ano, muitas vezes sob condições atmosféricas inóspitas. E já conta com mais de 25 anos!
De quando em vez, somos afortunados com a beleza das nossas paisagens, que recordamos através de fotografias. Estas imagens e tantas outras foram captadas em voo, na sua maioria após o cumprimento da missão ou na introspeção do que vamos encontrar.
Haverá maior satisfação do que contemplar este céu com toda a sua imensidão e gerir os sentimentos mais extremos que nos afloram nestas situações? A tranquilidade que me oferece é indescritível. Sou eu e outros tantos, para mim, todos muito especiais. Somos muitos no ar, a fazer com que isto funcione. Em terra, temos outros que nos garantem todas as condições para nos mantermos no ar em segurança.

CALDO DE PEIXE À MODA DO PICO

MARIA JOSÉ PEREIRA

Preparado em todas as ilhas dos Açores, é no Pico que o caldo de peixe ganha maior expressão, tanto na riqueza do sabor, como no seu papel cultural.
Tudo começa com o peixe, fresco e de espécies variadas, que é morosamente preparado por mãos experientes, nas famosas adegas da ilha. Dois elementos são essenciais para melhor apreciar o prato: vinho de cheiro do Pico em abundância, que pode ser também misturado ao caldo quente, bebido por *teladeiras* de barro, e, claro, a companhia animada de um grande grupo de amigos.

INGREDIENTES
(para aproximadamente 6 pessoas)

CALDO DE PEIXE
- 3-4 kg de peixe (qualquer peixe desde que fresco serve, sendo os mais utilizados a garoupa, o boca-negra e o bagre)
- 3 cebolas
- 2 tomates
- 1 cabeça de alho
- 1 mão generosa de salsa
- sumo de laranja-azeda (opcional)
- azeite
- vinagre de vinho tinto
- sal

MOLHO VERDE
- salsa
- alho
- malagueta
- vinagre de vinho tinto
- sal

SOPAS
- pão de milho ou trigo

PREPARAÇÃO

Começa-se por deitar no tacho um fio de azeite, as cebolas cortadas às rodelas, os tomates cortados grosseiramente, o alho e a salsa, e acende-se o lume, sem, no entanto, deixar refogar. Quando a cebola estiver transparente, adiciona-se a água, até metade do tacho, e, quando esta estiver a ferver, coloca-se o peixe em bocados grandes, para não se desfazer. Neste momento retifica-se o sal.

Enquanto o peixe coze, prepara-se o molho verde, juntando a salsa, o alho, a malagueta e o sal no gral, onde todos os ingredientes são esmagados. Despeja-se a pasta resultante numa tigela e junta-se o vinagre de vinho tinto.Quando o peixe estiver praticamente cozido, adiciona-se no tacho 2 a 3 colheres do molho, o vinagre e o sumo da laranja-azeda.

Quando estiver pronto, e após o caldo ser provado, retira-se cuidadosamente o peixe do tacho para uma travessa e junta-se um pouco do molho. Para as sopas, dispõe-se o pão em fatias numa tigela e despeja-se uma parte do caldo quente em cima. Mistura-se ao molho verde uma parte do caldo, que é depois colocado na mesa. O restante do caldo é bebido quente, a acompanhar. Com a travessa do peixe e a tigela das sopas, está o prato pronto a ser apreciado!

© Acúrcio Moniz

ILHA DE CLARIDADES

MARIA DAS MERCÊS COELHO

A Graciosa (Ilha) é o nome que vem dos começos. Bastou-lhe a graça de ser "ilha de ossos certinhos e bem modelados" para dispensar recurso ao orago que baptizou oito ilhas açorianas. Se Santa Maria, São Miguel e São Jorge mantêm nome de santos, outras os tiveram: Terceira - Ilha de Jesus Cristo, Pico - S. Dinis, Faial – S. Luís, Flores – S. Tomás. Santa Iria, coube ao Corvo.
Ilha de claridades a minha.
A norte dela é tudo líquido. Águas salgadas e sempre mar. A sul, varanda donde se avistam quatro ilhas em simultâneo. Um privilégio (quase) só dela, já que do alto do Pico também se vêem, para quem pode e tanto se cansa.
Pouca terra e sóbria de alturas, prodigiosa foi a natureza em franquear costas e horizontes abertos ao atlântico.
Tem abundante rede viária, mas não se esgota nela. Nem em percursos pedestres.
Recomenda-se tempo para saborear as vivências, escutar o mar e olhar o firmamento.
Iniciemos rota pela baía da Barra na Vila de Santa Cruz, onde inconclusa, uma marina perspectiva acolhimento a aventurosos viajantes. Ao lado, vigilante, o hotel "Graciosa Resort" aguarda hóspedes e eventos.
Notável memória dum tempo de acessibilidades marítimas, a Barra e o seu porto, foram porta de entrada fundamental. Padre António Vieira o "imperador da língua portuguesa", ali desembarcou em 1654, tendo permanecido na ilha dois meses.
A baía de águas serenas ofereceu deleite a banhistas e desportos náuticos. Deu sustento a pescadores e caçadores de cachalotes.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

Ancoradas as lanchas, para lá acorriam aos botes, homens de peito franco, à conquista do gigante dos mares. Uma dessas Lanchas, a *Estefânia Correia* apta na actualidade para movimentos lúdicos, honra a memória duma arriscada fonte de sustento. É propriedade do Clube Naval, concessionário dum *snack bar* que, ironicamente, oferece apetecíveis pratos de carne…
A baleação na ilha desenvolveu-se durante o século XX, estando em declínio aquando da proibição.
Subindo o Monte da Ajuda, sobranceiro à Vila, a vista alcança dimensão.
Um pequeno edifício, ao largo da mais velha ermida homónima do Monte, referencia a guarida dos "Vigias" baleeiros.
A poucos metros da Barra está o coração da Vila, anunciado através das centenárias araucárias plantadas no rossio, a "Praça", aprazível sala de visitas de forasteiros e residentes, que em passeio, ou sentados nos bancos e esplanadas, jogam fora conversas de ocasião. Dialogando com a Praça, um parque infantil oferece liberdade às crianças e descanso aos progenitores.
Carismáticos, dois lagos murados, os "Pauis", espelham orgulhosamente o imponente casario circundante, símbolo da grandeza da sede do Concelho.
Caminhe-se pela rua que bordeja o mar.
Há banquetas conversadeiras de basalto num muro serpenteado e bem desenhado. No percurso, o barracão dos botes baleeiros do Museu da Graciosa guarda um exemplar, alfaiais e utensílios da função. No fim da rua, em frente ao porto e zona balnear da Calheta, o *hostel* "Boa Nova", copia o nome da ermida próxima, depositária de S. Pedro Gonçalves, o santo que protege os navegantes.
O Barro Vermelho, no seguimento do roteiro à beira-mar, é uma óptima opção de relaxe, para um mergulho em águas puras ou um piquenique no parque de merendas.
A fechar, ao largo do Pico Negro, essencial é olhar o ilhéu da Baleia, integrado no Geoparque Mundial da Unesco.
Estrutura rochosa icónica da Graciosa, o ilhéu, qual cetáceo majestoso navega silente à bonomia do mar, ou indiferente, resiste à fúria da alterosa ondulação do norte.

© Acúrcio Moniz

MATÉRIAS DO CORAÇÃO

DANIEL GONÇALVES

I: MATÉRIAS ORIGINAIS

Ontem, o meu coração ainda não era este mistério. Antes de carimbar o sangue que leva a vida ao meu corpo, o meu coração estava guardado na sebenta da minha mãe. A minha mãe amava um amor que ainda não tinha saído do peito dela. Um vulcão por emergir, uma antena paralisada no fundo do mar. Por isso, o meu coração começou a bater numa pauta estranha, com uma música sem compasso, preso à clave de sol, desse amor que iluminava o sonho, e cantava conforme os sentidos deixavam. Se a janela se abria, sobre o fascínio da distância, as cores eram todas uma lança intensa, ferindo o silêncio. Dir-se-ia que os garajaus vinham ao peito dela contar do que havia boiando entre as águas do céu e do mar. Nesse tempo, o meu coração era uma palavra sem caligrafia. Cifrado num labirinto de sentidos, flores que alimentavam a cor do sangue. A minha mãe não sabia ainda que o mundo tinha espinhos que penetravam no peito. Aceitava que eles rasgassem as bainhas do vestido, que arrepiassem as pontas dos dedos, mas não percebia como podiam doer tão fundo, sem abrir caminho sequer, só por inquietarem a respiração, só por beberem destas faltas de ar, deitando milhafres ao chão, murchando as urzes da memória. Nesse tempo, a minha mãe fingia que o coração era um ilhéu dentro de um poço, e lançava arpões aos olhos das marés, que nunca subiam ao ponto da luz. Era uma escuridão em movimento que protegia os nomes sagrados. Nomes sem apelidos nem genealogia. Nomes que vinham ao peito dela deixar as vogais e escapavam com as consoantes. Por essa razão, a minha mãe cantava só com suspiros, e a janela do quarto escutava, guardando as notas, que escorriam sem chegar ao parapeito. Faziam papiros da humidade triste. E neles o meu coração existia como as borboletas, sem tempo de vingar depois do verão.

II: MATÉRIAS PRESENTES

Hoje, o meu coração aceita este mistério. Fez a migração natural das aves do amor. Subiu da sebenta para as mãos, dançou pelo corpo, bebeu da romã da alegria e fecundou as hélices do sonho. A minha mãe deixou de cantar pelo silêncio e fez um apelido com as consoantes que lhe bateram à porta. Dentro do seu ventre, na cave do coração da minha mãe, com a vigilância do coração do meu pai, o meu coração criou-se em novelo de força, como um trapézio capaz de elevar as pequenas coisas, tocando os calcanhares de deus, onde os milagres dão coices à escuridão, acendendo destinos. Assim foi para que toda a poesia acontecesse, o meu coração cantante, como uma máquina de purificar palavras, filtrando as agulhas, a memória das primeiras chuvas, as nódoas azedas.
O meu destino preferido é correr com o coração na boca. Fujo constantemente de leopardos, que me tentam dobrar os joelhos, deitando-me ao

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

chão. Os leopardos são a noite sem estrelas, a lua sem marés, o teu rosto sem nome. São um pericárdio de aço, atrasando a respiração. Mas corro, como corro. Não temo o enfarte, nem a taquicardia. Não penso nos apertos, nem nas aflições, os ventrículos gritando para a carótida, os átrios encharcando as veias. O meu coração é um mecanismo perfeito dentro do relógio da esperança. Já batia antes de a minha vida ter ordem. Já distinguia o dia da noite antes de os meus olhos se abrirem. O meu coração faz tiquetaque dentro do destino, amolando garras, adoçando venenos, resfriando erupções. De tanto correr com o coração na boca, tomou o lugar da minha língua e passou a falar pela cabeça. Ganhou foral de regente, administrando as ordens do futuro. O meu coração passou a ver no escuro, traduzindo esses pequenos brilhos. Onde escapava uma sílaba do destino, ele completava o verso. Onde surgia uma mancha de cor, ele insistia num tom de azul, e se mergulhasse nesse pressentimento de mar, previa o tamanho dos teus olhos.
Um dia, tudo foi tomado de um impulso índigo. E de dentro para fora, todo o teu corpo ganhou matéria de luz. Aos poucos, o meu coração fora coleccionando as pequenas engrenagens que te puseram de pé. Foi como se ele te tivesse inventado, ou se sempre estiveras dentro de mim, soluçando do peito para a boca, da boca para a ponta dos dedos, da ponta dos dedos para a barragem dos cadernos, onde todo este poema se tornou navegável.

III: MATÉRIAS VINDOURAS

Agora, para sempre, o meu coração é este mistério. Mais do que um milagre complexo de carne e espírito, é feito da mesma matéria que nos faz acordar. Quando decidimos podar as pedras, e estender as videiras. Quando pomos os discos a tocar, e rodamos com os instrumentos. Quando abrimos os livros, e deixamos os poemas subir por estas paredes, e descer pelos candeeiros, acendendo as tristes noites, onde não resistimos a fechar os olhos, perdendo horas de nos olharmos por fora, vendo por dentro, todas estas formas estranhas de dizer que um coração é mais do que um músculo, porque se aperta sem perder tamanho, e acelera sem se destacar do peito.
Amanhã, quem sabe, o meu coração pára e todas estas evidências permanecem, provando o que nunca pode ser confirmado, porque, afinal, o coração é a biblioteca do amor, e mesmo que arda, se foi dito, foi sentido, e se foi sentido não morre, jamais.

TERCEIRA *Sem título* | MADALENA ÁVILA

VERDE-ÁGUA

LÍLIA SILVA

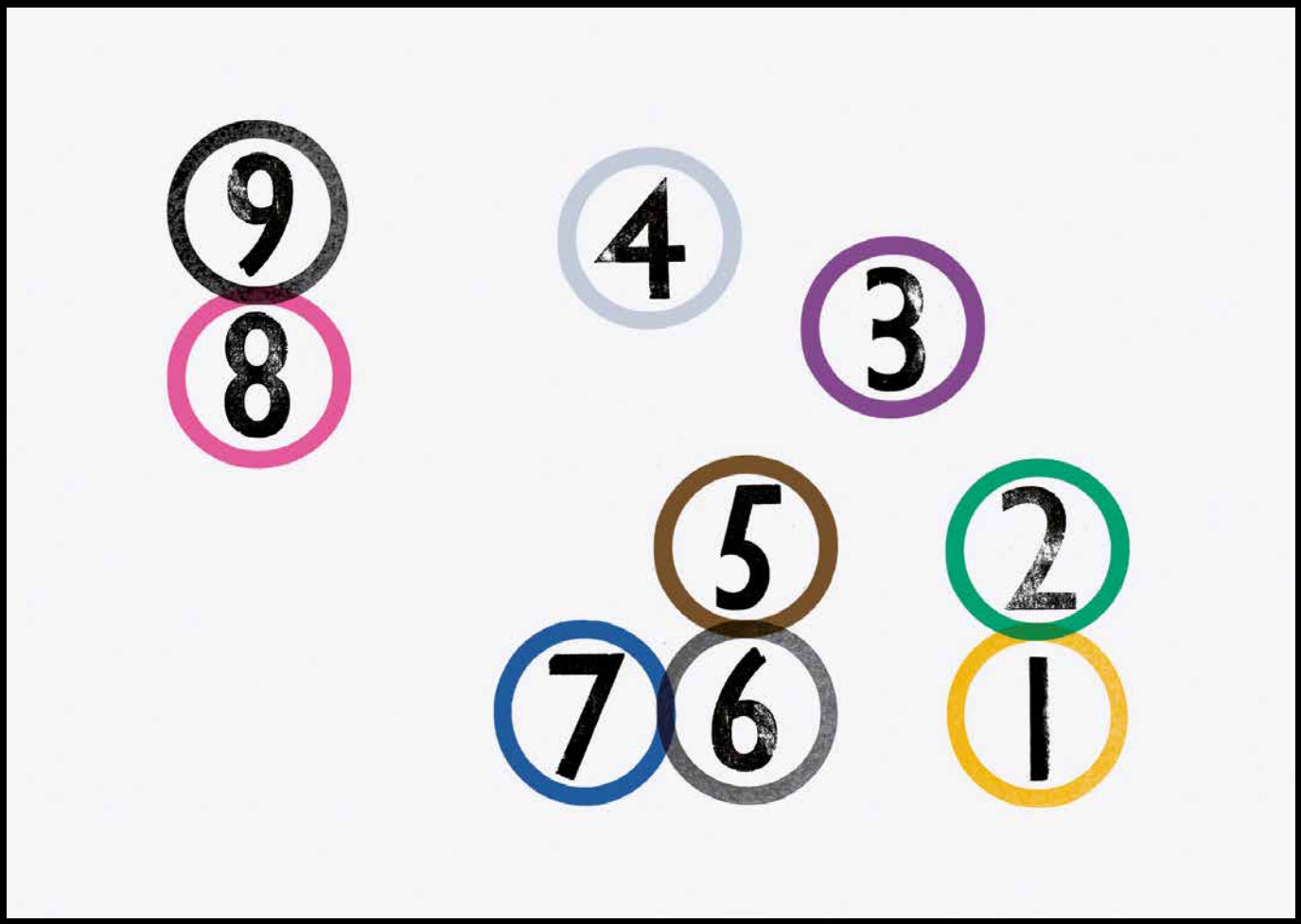
Um manancial de águas escorre a pique pelas escarpas rochosas, de paredes verde-água, enfeitadas. É Outono outra vez. Escoam, pelas falésias, ao encontro do mar... Água e mais água!
No Inverno, parecem verdadeiras torrentes vigorosas, num sem fim.
Não me canso de as procurar, nos diversos trilhos para lá chegar.
No Verão, tenho a oportunidade de as descer, em segurança naturalmente, com quem sabe, através das empresas de *canyoning*.

Há quem diga que se está no "Havai". A dita "havaiana" dos Açores, esconde-se, isolada, mas florida, como o seu próprio nome indica, no recanto ocidental, longe de confusões. É, por isso, que se torna um meio natural para meditar, fazer *Yoga* ao ar livre, escrever, fotografar, pintar, entre outras atividades para quem procura serenidade.
Com os seus pequenos 141, 7 km² de área total, toda ela é reserva da biosfera.
Espelha os resquícios geológicos da sua formação nas lagoas, baixas, fajãs e ilhéus, em percursos acessíveis, por terra e por mar.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

Um passeio de barco, à sua volta, mostra a sua forma, em trapézio, e a oportunidade de ver escarpas e grutas esquecidas na erosão. Os trilhos, alguns integrados na grande rota e devidamente sinalizados, contam a história de tempos passados, na calçada, ali, esquecida, no meio da vegetação. Que o digam os atletas de *Trail Run* do Morro Alto Sport Clube.
O tempo, esse parece deambular perdido nas horas que ondulam os dias de Outono e Inverno. Uma das minhas estações preferidas na ilha, o que não é difícil de perceber. Não há grande afluência nos trilhos e cascatas.
Aqui ou ali, encontra-se, entre Outubro e Novembro, umas pessoas encapuçadas e na vegetação... Os fãs do *birdwatching*. Não deixam escapar a oportunidade de fotografar diferentes espécies que por cá esvoaçam, mesmo de leve passagem.
Inverno... O nevoeiro, sobretudo nas zonas altas, como o Morro Alto, com os seus 914 metros, trazem à memória versos de Roberto Mesquita, em *Almas Cativas:* "Aves do mar que em ronda lenta/ Giram no ar, à ventania, /Gritam na tarde macilenta/ A sua bárbara alegria".
No lado oeste da Ilha, perdemos completamente a noção das horas a contemplar o cair da noite no miradouro do portal: "[...]E o fulvo ocaso em vivas chamas arde!", descreveu Roberto de Mesquita.
O céu enche-se de cor de fogo, mesmo nos dias um pouco mais cinzentos, paredes meias com as cascatas. Três dias na ilha sabem a pouco, porém sou suspeita!
Para deixarmos a ilha abraçar-nos, é preciso dedicar-lhe tempo. Um tempo precioso de um céu sem limites, que vem beijar a terra, envolto na neblina. Apresentam-se, então, verdadeiros cenários poéticos que inspiraram tantos. Pedro da Silveira escreveu "Só isto: o céu fechado, uma ganhoa pairando. Mar [...]". A partir de Abril, até Setembro, este pedaço de rocha basáltica oferece as tradicionais festas em honra do Espírito Santo e dos seus padroeiros, nas sopas de Espírito Santo e tascas improvisadas de sabores locais e a oportunidade de dançar livremente, ao seu estilo, nos bailes paroquiais, época de acolhimento dos seus emigrantes.
A pé, de bicicleta ou de carro, pode desfrutar-se da ilha e conhecer as suas entranhas. Como já tiveram oportunidade de verificar, é uma ilha para viver aventuras, a sós, com família e/ou amigos. Entre história, biologia, geologia, cultura e tradições, não faltam actividades para preencher os dias! O que esperas para desopilar? Eu? Eu estou a desopilar num dos muitos trilhos, mesmo com chuva, vento e nevoeiro.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia



SÃO MIGUEL *Mapa tipográfico dos Açores* | JÚLIA GARCIA

UMA COISA DO ÂMAGO

MARTA CRUZ

Então, e tu vais conseguir que esse rapaz seja do Benfica?», diz, o capacete debaixo do braço, os olhos azuis e o sorriso simpático que me fazem engolir que na verdade não sou do Benfica, que nunca vira tanto futebol como agora e que só sei o que é um fora de jogo porque um dia o decorei.

O Emanuel é um dos nossos vizinhos (por acaso também nosso carteiro) por quem o Joel tem um carinho especial, de imediato explicado pela meiguice com que me trata. «Ah, isso é complicado, Emanuel...», respondo alegre, mas com medo de que perceba a minha dissimulação e, de repente, o clube de futebol tenha de facto de entrar na lista de coisas que ainda tenho por resolver, logo depois de arrumar o quarto, preparar a mala da maternidade, montar o berço. «O Joel vai torcer para que seja do Sporting e o meu pai não vê futebol – não temos mais ninguém que inflame a chama noutro sentido», continuo. Mas o Emanuel repõe o capacete calmamente: «Vais ter de ser tu a puxar por ele». E eu mantenho-me sorridente, porque nunca fui próxima de um vizinho ao ponto de lhe saber a cor dos olhos, quanto mais de me sentir fiel depositária dessa esperança de ver nascer em nossa casa um (amigável, espero eu) atrito entre pai e filho que vêem a bola juntos, mas tomam lados opostos da bancada.

É que eu vivi os primeiros dez anos da minha vida adulta em Lisboa e, embora traga de lá óptimas memórias, tenho poucas lembranças dos meus vizinhos. Dez anos numa casa de que me despedi sem pena mas com choro, de onde trouxe pratos e colchas, mas nada sobre a família do 1.º Direito, cujo avô uma vez socorri por ter feito um corte no pé, e menos ainda sobre a rapariga do 4.º Esquerdo, a quem tantas vezes devolvi a roupa interior que voava do estendal dela para o meu terraço. Não me entendam mal: era um bairro diferente dos dormitórios da capital, o Lucas do café perguntava pela saúde da minha tia, a senhora da mercearia sabia que eu era «a mais nova» dos açorianos e a dona Lurdes e o senhor Eduardo, porteiros do n.º 8, trataram-me sempre por «Martinha» e nunca perderam tempo a esconder-me as violentíssimas discussões em que embarcavam para lá da nossa parede partilhada. Mas nesses dez anos também nunca soube o nome das vizinhas que via na rua, só recebi olhares negativos quando deixei móveis à porta do prédio para serem recolhidos pela Câmara e nunca tratei ninguém por «vizinho» ou «vizinha» – coisa que hoje faço diariamente não porque não saiba o nome de todos, mas porque aqui não parece haver nada mais amável do que isso de reconhecer que vivermos perto uns dos outros é sinal de que dispomos de uma proximidade diferente da que gozamos junto dos que só conhecemos do supermercado.

Aqui, em dois anos, conheço quase todos. Conheço o Duarte, pedreiro exímio a quem temos de pedir «por favor» para nos fazer um buraquinho na agenda; a Mercês, que em tempos teve uma mercearia mítica; a dona Fernanda, que me acena desconfiada do seu alpendre, mas vem comer uma fatia de bolo ao nosso jardim porque «a vida não são só tristezas»; a senhora Lúcia, que nos deixou um presente de casamento na caixa do correio e se ri porque o Joel «já era para ser avô»; o Carlinhos, que nos pinta a casa e é muito amigo dos nossos bichos; e a Fátima, que é capaz de ganhar ao Emanuel e ser a vizinha mais positiva que alguma vez tive, tão positiva que uma vez consolou a mãe do Joel pela morte da dona Maria do Carmo, mãe dela, com um: «Ao menos morreu no mesmo dia que a princesa Diana». Posso estar enganada, mas aqui ser-se vizinho é diferente. É mais uma coisa do âmago do que da conveniência. E eu sei que fingir-me benfiquista não é pouca coisa – que isto das dicotomias futebolísticas tem um lado emocional –, mas, sem querer causar tragédias, acho melhor preservar a mentira em troca dessa intimidade que o Emanuel estabeleceu entre nós. Parece-me demasiado valiosa para ser dispensada.

* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

DESOPILAR EM FAMÍLIA: FINS-DE-SEMANA DE OUTONO NO TRIÂNGULO

VANESSA SANTOS

Com o Outono, vem o recolher, o virar para dentro. Embora importe haver esse espaço e esse tempo, é bom saber para onde escapar, quando precisarmos de desopilar o corpo, a mente e o espírito, pois o recolher por cá é longo. E na percepção das crianças, o tempo é a dobrar, por isso convém aos adultos da casa encontrar distracções regulares, para que todos mantenham o ânimo, até que o tempo dê a volta às estações!
Por cá, apreciam-se as manhãs de sábado no Mercado Municipal da Horta. Em ambiente descontraído e familiar, toma-se um pequeno-almoço de panquecas na esplanada, fazem-se umas compras de legumes e hortaliças, tudo entre vários encontros com amigos. A criançada por ali joga e corre, podendo nas brincadeiras atravessar a rua até ao Jardim da República, se a chuva não exagerar.
Depois do almoço, temos a secção infantil da Biblioteca Pública e Arquivo Regional João José da Graça como opção favorita, por mérito aliado à conveniência. Enquanto as crianças aproveitam para experimentar os jogos de tabuleiro que não têm em casa, ou moldar plasticinas em comida, os adultos podem aproveitar um pouco de silêncio, subindo as escadas até ao andar destinado a eles e descobrir as novidades e propostas de leitura expostas.
Como alternativa, fazemos uma pequena deslocação até ao Jardim Botânico, onde percorremos jardins agradáveis, passamos pontes e labirintos e entramos em espaços que nos dão a sensação que atravessámos para outro sítio, tudo enquanto aprendemos (mais) um pouco sobre a diversidade da flora que coabita connosco nestas ilhas.
Aos domingos, todas as portas se fecham. Então, e especialmente naqueles em que a chuva e o cinzento se prolongam, como é maravilhoso equipar dos pés à cabeça e dar um passeio, aproveitando um trilho (oficial ou não) da cidade ou arredores. Gostamos particularmente de nos fazermos ao Monte Queimado (em Porto Pim) e às áreas mais florestadas da Quinta de São Lourenço. Também fazemos desvios pelas praias de areia e de calhau rolado, explorando o que de cultural o mar nos traz nas tempestades. Aproveita-se para juntar algum "lixo", entregar ao eco-ponto e, assim, sentirmos que contribuímos para a nossa comunidade-humanidade.
E depois, por vezes, dá aquela vontade de desopilar por outras bandas, mais longínquas. Viver numa ilha do Triângulo é um privilégio, quando essa urgência bate. Para nós, Faialenses, com pouco planeamento (na época baixa, pelo menos, e por enquanto!), conseguimos escapar à rotina de cá e experimentar outras sensações, à distância de uma travessia de mar. A viagem, só por si, já se pode revelar uma grande aventura: a antecipação do rolo do barco por vezes pode demover-nos, outras vezes o risco dos cancelamentos impede-nos de sequer o apanhar na viagem de ida, mas quando tudo se conjuga, lá vamos.
A alegria começa ainda em casa, com o preparar das malas e mochilas: embora tentemos ser regrados e optar só pelos essenciais, para dois ou três dias, a sensação juvenil que predomina é de que vamos para muito longe, por muito tempo. Na manhã da viagem, todos acordam antes do despertador, para que nada falhe e se consiga chegar a horas e sem corridas. Raramente se

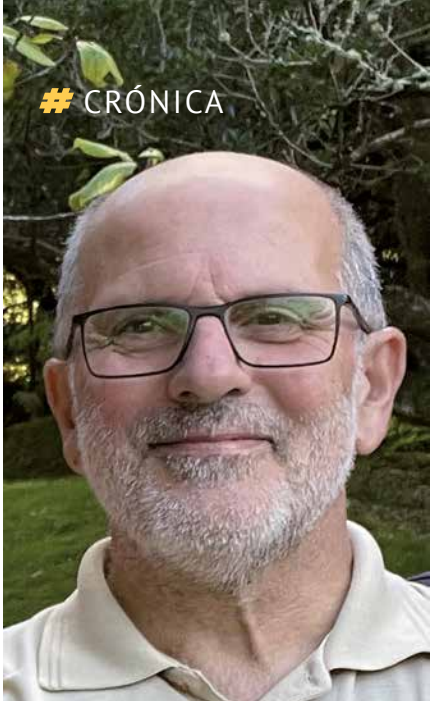
* Texto escrito de acordo com a antiga ortografia

consegue concretizar essa intenção: a algazarra só acalma quando todos estão já sentados no barco e começam a preparar-se as actividades para ocupar aquele tempo. Na nossa família, e enquanto conseguirmos, os "ecrãs" são o último recurso, por isso levam-se livros para colorir, jogos de viagem e auriculares para ouvir música. Vai-se variando o entretenimento, tenta-se fazer observação de vida marinha, ver se há livros ou revistas a bordo, e agarram-se outros passatempos que surgem ou se inventam na hora. Mas o tempo pode custar mesmo a passar e a energia vai-se dissipando. Afinal, a distância é grande para os pequenos e eles certificam-se de que os adultos têm consciência disso.

A chegada ao terminal de destino é sempre um alívio para os adultos e liberdade e novidade para os mais pequenos. É hora de tomar qualquer coisa para confortar o estômago, reestabelecer forças e pensar conjuntamente no plano para o dia. Uma das actividades preferidas, nas ilhas que não nos são casa permanente, é dar a volta à ilha, tentando seguir mais por caminhos e menos por estradas, e sempre aos poucos, integrando várias paragens para desopilar as crianças. Vamos à descoberta dos parques infantis, para as manter entusiasmadas, especialmente aqueles dentro de parques florestais, que nestas ilhas se assemelham a bosques com recantos mágicos. Nas refeições que fazemos fora, tentamos escolher restaurantes que permitam experimentar sabores especialmente diferentes do nosso habitual paladar e em locais que convidem depois a um passeio a pé, para activar a digestão.

Quando por lá pernoitamos, tendemos a optar pelas adegas ou casas tradicionais, de preferência junto à costa, para sentir e ouvir o mar que nos embala e adormece... e nos enche a alma açoriana. O regresso a casa também é um conforto bem-vindo para todos: parece que se passaram vários dias – ou até semanas – e que atravessámos mundos. A nossa familiar rotina de fim-de-semana no Faial parece-nos outra vez a melhor do mundo, até surgir de novo aquela urgência de desopilar além-mar.

SÃO MIGUEL *Nuvem de fogo* | RACHEL KORMAN



UMA CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA PARA UNIR MAIS OS AÇORES

JORGE ALBERTO DA COSTA PEREIRA

Quanto mais estudo a História dos Açores, mais aprecio a Autonomia política e administrativa que o 25 de abril nos trouxe. Quem estuda o que eram estas ilhas antes de 1976 depressa percebe as dificuldades da governação local nestes Açores entregues à sua sorte ou à forma mais ou menos hábil como cada Governador Civil conseguia de Lisboa o financiamento para as suas pretensões.

E se recuarmos no tempo, ainda maiores eram as dificuldades e a incompreensão daqueles que, vivendo na capital que tudo decidia, desconheciam a realidade destas ilhas e as necessidades das suas populações. Tudo era muito difícil, arrancado a ferros e por regra só era concretizado após anos a fio de exposições, relatórios, cartas e memorandos. (A este propósito, recomendo vivamente a leitura de uma obra editada em 2019 pelo Núcleo Cultural da Horta – *A Administração Pública do Distrito da Horta. Consultas da Junta Geral e Relatórios do Governo Civil*, com Introdução e Notas de Maria Isabel João).

Se mais nada de decisivo a Autonomia dos Açores não tivesse trazido, pelo menos, garantiu-nos uma relação de proximidade com o governo regional e com os seus governantes, que conhecem a realidade de cada ilha e estão mais bem apetrechados para decidir com conhecimento de causa e com a celeridade que se impõe em cada caso. Essa proximidade, esse conhecimento, essa compreensão, é um elo de confiança inestimável e essencial na nossa Autonomia que importa preservar e aprofundar!

E se a isso juntarmos a dignidade que nos trouxe o regime autonómico, dando-nos a capacidade de legislar sobre aquilo que nos é específico, de nos governarmos, decidindo onde e como investir e escolher os caminhos do desenvolvimento que queremos percorrer, então não há hesitação possível: a Autonomia é um bem inquestionável!

Apesar disso, os sinais agregadores à volta da nossa Autonomia já foram mais fortes. Crescem, em muitas ilhas, os sinais de desilusão e de descontentamento. O deserto demográfico que não temos sabido combater, a tentação hegemónica em determinadas áreas, a perda do espírito inicial de se construir nestas ilhas uma unidade político-administrativa à volta da solidariedade partilhada no crescimento e nas dificuldades, a ausência de uma estratégia para o crescimento harmonioso e integral de todas as ilhas, respeitando os seus ritmos próprios, cada vez mais substituída por opções de natureza tecnocrática que, aplicadas, sem mais, aos Açores, são a negação da nossa essência, tudo isso tem afastado muitos açorianos de uma comunhão mais intensa com a nossa Autonomia. E isso, objetivamente, não é bom!

Quando não formos capazes de conciliar a realidade "ilha" com a realidade "região", o crescimento rápido de uns com o direito ao crescimento dos outros, as realidades demográficas e estatísticas com a dimensão humana e social do desenvolvimento, nesse dia, a nossa Autonomia perderá a sua alma, perderá as pessoas e deixará de ser algo que une todos os Açorianos.

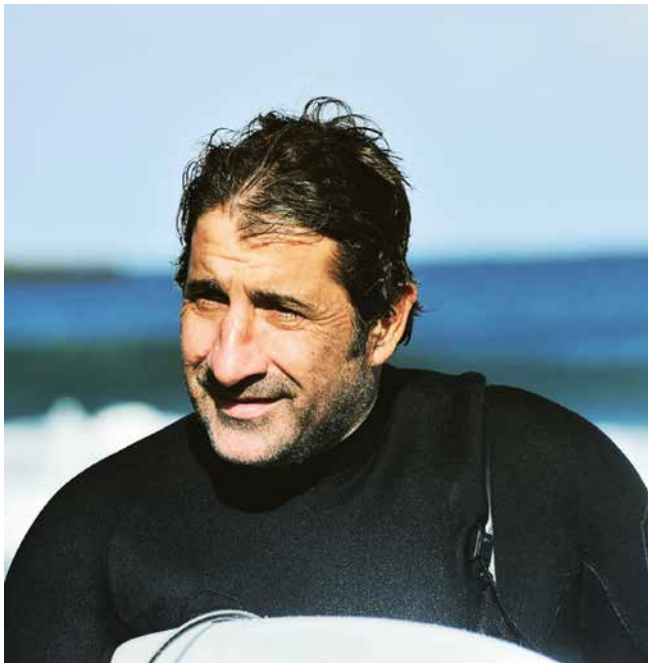
Quando Ponta Delgada assumiu o desígnio de uma candidatura a capital europeia da cultura teve o mérito e a visão de o fazer "em articulação com outros municípios e ilhas (...) num projeto inclusivo e colaborativo", cujo espírito, Nuno Costa Santos exemplarmente descreve quando explica "O porquê dos 9 Bairros".

Não tenho dúvida que este é o caminho e se for bem apreendido por todos e nele todos lealmente se implicarem, será com certeza um importante contributo para cimentar a construção da unidade regional, pedra angular da nossa Autonomia.

NADA MELHOR DO QUE NO MAR

PAULO COSTA

Tendo nascido e sido criado nos Açores é inevitável que o meu roteiro incluísse este mar que nos banha.
Não é que seja pescador, mergulhador ou marinheiro, mas porque tenho uma ligação lúdica, afetuosa e associativa aos desportos de deslize de ondas, em particular o *surf*. Não sou surfista, nem sequer de nível intermédio, mas tenho enorme paixão pela modalidade.
Sendo desafiado para propor um roteiro, nada melhor que uma entrada no mar, e o *surf* tem um poder terapêutico que, aliado à beleza destas nossas ilhas e da simpatia das suas gentes, pode desopilar e muito!
O poder do *surf* é tão forte que a "lnternational Surf Therapy Organization" defende que seja usado globalmente como terapia para melhorar saúde mental.
Assim sendo, apresento um roteiro que, apesar de ser sobejamente conhecido, tem como função realçar, para quem cá reside ou para aquele que já pensou vir experienciar as ondas na Terceira, a valorização e respeito por este património natural, que pode ser um veículo de desenvolvimento social e económico, desde que seja sustentável.
A ilha Terceira é agraciada com ondulações em todas as estações, com um inverno presenteado com ondulações de norte, mas um verão muito dependente das vindas do sul, popularmente conhecidas como "inchas".
Não é uma das ilhas dos Açores mais consistente em ondas, mas é seguramente uma em que a comunidade se mostra muito ativa e unida, não apenas na defesa das suas ondas, mas também na aposta nas novas gerações, nomeadamente através da escola de formação da Associação de Surf da Terceira (ASAT).



Os *spots* de *surf* na Terceira concentram-se na zona norte, leste e sul da ilha todos em fundo rochoso, por isso podemos começar pelo concelho da Praia da Vitória, uma vez que o aeroporto internacional se localiza na Vila das Lajes.
Mas, antes de irmos à baía da Praia da Vitória, viramos a norte, para encontrar na freguesia da Agualva o *spot* das Quatro Ribeiras, que está inserido numa área protegida, perto da Lagoa da Fajãzinha, local com elevado interesse ao nível da flora endémica e da fauna.
É um *spot* que recebe grandes "swells" e gera

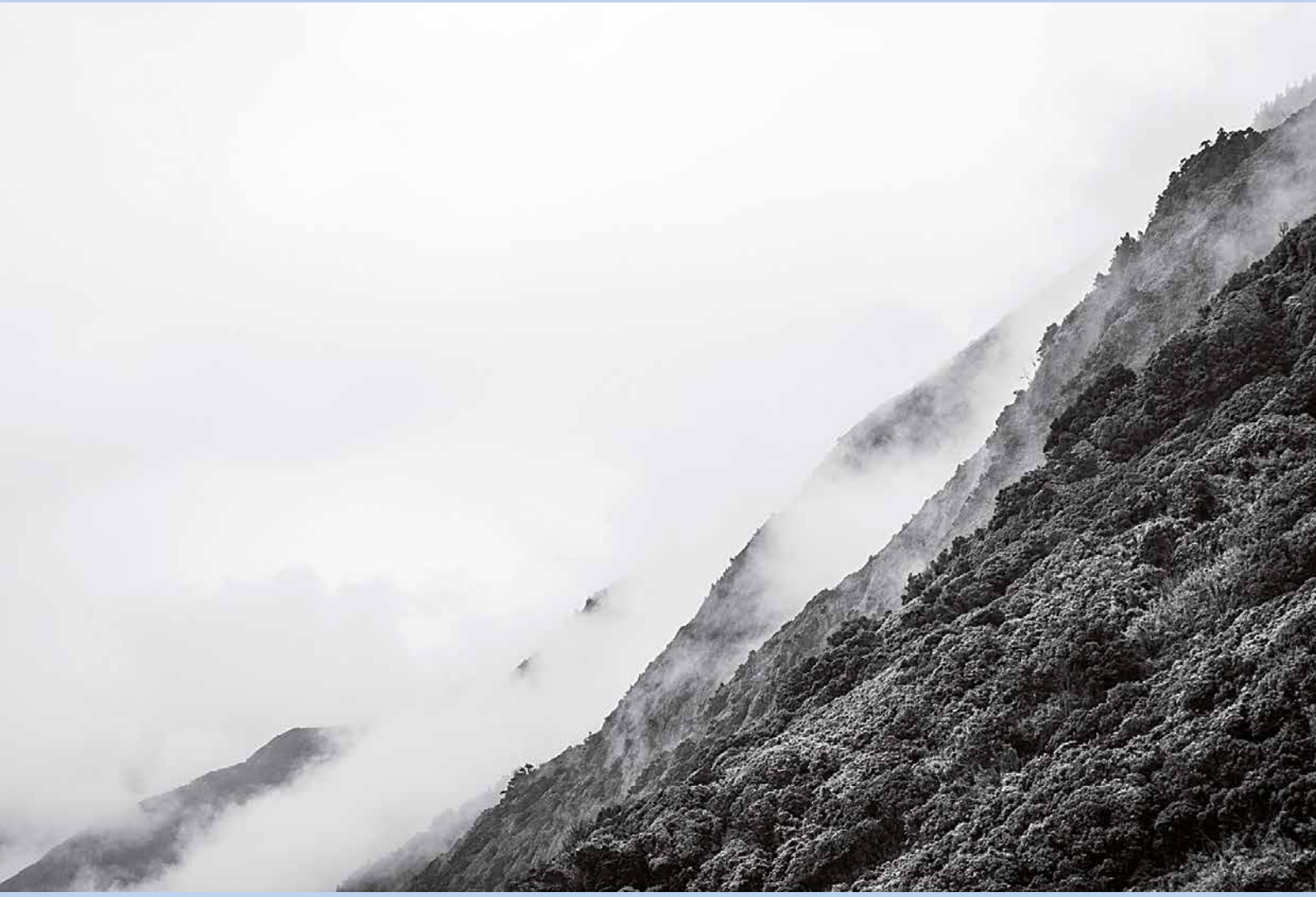
uma poderosa esquerda e direita, recomendada a praticantes já com experiência. O acesso é difícil, assim como a entrada e saída do mar, pelo que é aconselhado ter alguém experiente para acompanhar.
As melhores condições para a prática são "swells'' de oeste, para a esquerda, e de norte para a onda da direita, sempre com vento sul.
Voltando para a cidade da Praia da Vitória, temos a sua baía, que já foi o maior areal dos Açores, com a existência de vários picos (i.e., zonas onde se formam as ondas). Foi na década de 60 que o *surf* foi introduzido pelos militares americanos estacionados na Base das Lajes. As várias intervenções realizadas, como a construção do porto militar, do porto oceânico, da marina e da marginal, alteraram para sempre esse cenário, mas ainda é o local onde mais se praticam as diferentes modalidades de deslize de ondas (i.e., *surf*, *longboard*, *bodyboard*, *bodysurf*, *stand-up-paddle* e *kite surf*). O *spot* localiza-se na foz da ribeira de Santo Antão, apresentando vários picos, que, dependendo do "swell", têm ondas para todos os níveis, sendo o local de eleição para os iniciantes e onde funciona a escola de formação da AST. O fundo é rochoso, apresenta duas esquerdas e, com a direção certa do "swell" e da maré, apresenta também, a meio, uma direita. A melhor direção do "swell" é de noroeste-norte e a direção do vento oeste-noroeste. Um local de muito fácil acesso
Logo ao lado, na freguesia do Cabo da Praia, temos a mítica onda de Santa Catarina, que é considerada um dos melhores "slabs" da Europa. Representa o *spot* favorito para os praticantes de *bodyboard*, tendo já recebido provas do mundial e nacional da modalidade. Uma onda muito técnica e recomendada apenas para praticantes experientes. Como quebra num fundo raso de rocha vulcânica, é por isso uma onda muito tubular (para esquerda e para a direita). A melhor direção do "swell" é de noroeste-norte e a direção do vento sudoeste-oeste.
Continuando rumo ao sul, temos o *spot* localizado na freguesia do Porto Martins. Tal como na Praia da Vitória, apresenta vários picos, desde logo uma esquerda que em "swells" grandes de norte-noroeste é longa e poderosa, apropriada para praticantes intermédios e avançados. Ao lado do porto de pesca, funciona uma esquerda e uma direita. A melhor direção do "swell" é de noroeste-norte e a direção do vento norte.
Continuando, temos na Vila de São Sebastião, concelho de Angra do Heroísmo, o *spot* das Contendas que está inserido numa área protegida, um dos parques naturais dos Açores com elevada biodiversidade, de vida marinha e terrestre, constituindo um importante *habitat* de nidificação de aves marinhas, onde também se encontram espécies de flora endémica do Arquipélago.
É justamente na Baía de Mós que temos uma esquerda que quebra a partir de uma baixa, que em condições de ondulação e vento torna-se tubular. O *spot* tem uma beleza natural ímpar que a todos interessa proteger. Com ondulações acima de dois metros, e dado que a baía é pequena, forma-se também uma direita. O melhor "swell" é de oeste grande ou sul, e o vento de oeste.
Ainda na costa sul, temos a onda do Terreiro, na freguesia de São Mateus da Calheta. Outrora uma das melhores direitas dos Açores, as más intervenções realizadas na intenção de proteção de costa acabaram por afetar a sua qualidade, uma vez que a construção de muros rampeados provocam reflexão das ondas, diminuindo não apenas o potencial de *surf*, mas particularmente a segurança na entrada e saída do mar. Assim, a "janela de uso" é muito limitada, considerando-se os melhores "swells" de sul-sudoeste e do vento norte, sendo que a partir da meia maré para a enchente não é recomendada a entrada no mar. Nem tudo são rosas…
Este roteiro é apropriado para o amante da modalidade que procura ondas que coincidam com as épocas baixas, que respeita naturalmente o mar e os seus ecossistemas, que procura turismo de natureza e das experiências locais. Parece-me que a prática do *surfing* tem elevado potencial para se associar ao turismo sustentável que se apregoa, mas as ilhas dos Açores são locais sensíveis e vulneráveis, que necessitam de uma estratégia que não incentive a sua massificação. Cá está, e estará, a comunidade de *surf* pronta para partilhar a experiência do *surfing* a quem nos visita, num necessário espírito de respeito pela nossa história e por quem cuida e protege os nossos *spots*.

O QUE EU GOSTO DE ILHAS!

BRITES ARAÚJO

Ao arrepio de outros ilhéus, queixosos dos achaques da insularidade, tenho um fascínio quase existencial por tudo o que seja pedaço de terra cercado de mar por todos os lados.
É verdade que me acontece ser acometida dessa nostalgia, vagamente atávica, de terra adentro, mas quando me ponho a cismar nisto, ocorre-me que dos pedaços de mundo que fui viajando poucos foram os que não incluíram anexos insulares, independentemente do seu tamanho e lonjura.
O que se torna mais curioso, contudo, é a quantidade dos que aconteceram com a mesma casualidade de quem esbarra num conterrâneo em terra alheia. Foi assim no grande terreiro lusófono do outro lado do mar, onde uma visita a Angra dos Reis havia de acabar numa barca rumo à Ilha Grande, coisa de que nunca ouvira falar.
No oeste irlandês, dei comigo, gelada até à alma, a largar da mítica Galway Bay para Inishman, a maior das ilhas Aron. O mesmo aconteceu em Dubrovnik, onde uma conversa simpática na Baía de Gruž se transformou num delicioso passeio até à ilha de Lokrum. Em Veneza, com os olhos tão cheios de São Marcos que já pesavam, encaminharam-se-me os passos até junto do hotel Danieli, onde um quiosque improvisado vendia bilhetes para o trio Burano, Murano e Torcello. Irrecusável!... E na Galiza, onde, uma vez emaranhada em Vigo, nunca atino com os caminhos de volta, aconteceu ver-me no cais de embarque para as ilhas Cies, para onde larguei, desacompanhada, deixando atrás uns quantos protestos e um bonito ramalhete de amuados.
De tudo isto, talvez para não escorregar em filosofias mais intrincadas, gosto de pensar que, simplesmente, as ilhas acontecem-me. Mesmo quando não as busco, encontro-as. Ou são elas que me encontram a mim... Uma coisa ou outra. Não me parece relevante.

Também gosto de pensar que às ilhas, e das ilhas, só se chega verdadeiramente, e só se parte, por mar. O avião, despudorado prestidigitador, atrapalha os ritmos, entorpece os sentidos, confunde tudo. Ainda mal se partiu, já se está a chegar. Aldraba-se na distância, devora- se o tempo, enxovalha-se essa digna solidão de esfinge que é a natureza própria da ilha. E não se chega a conceder ao peito a ânsia de horizonte e o alvoroço do avistamento apaziguados na mais completa emoção, nesse processo lento dos sentidos (e da memória) que é ver a ilha ir-se instalando cá dentro.
Por isso, hoje meti-me num barco e fui para o mar. Fui ver as baleias, mas fui, sobretudo, tentar lavar dos sentidos o avião que me trouxe, refazer a chegada à ilha e, talvez, recuperar a mansidão dos (re)encontros marítimos, (re)ajustar o relógio ao compasso certo das coisas.
Cheguei há pouco.
E agora que estou aqui, sentada no sopé da Montanha, fixa no dorso comprido e pintalgado de São Jorge, o Faial mesmo no canto do olho, sinto que há coisas que não devem ser explicadas. Talvez por demasiado óbvias. Talvez porque não tenham explicação. Como este sentimento de profunda e abençoada pertença, esta paz que vem do princípio do tempo e que tudo harmoniza e apazigua em mim.
Como se o mundo todo estivesse aqui, completo e explicado.



SÃO JORGE *Ilha de Bruma* | PAULO FAGUNDES SILVA

SER 9 NO MEIO DE TANTO MAR

MARIA DAS MERCÊS PACHECO

Qualquer conjugação singular destas 9 ilhas não cabe na sua imensa pluralidade. De paisagens, de sabores, de gentes e vivências. Então, como é ser 9 no meio de tanto mar? Proponho que venham comigo, em jeito de pássaro sobrelevado no Atlântico, e descubram o que em cada ilha me encanta e comove.

Ao invés das rotas quatrocentistas, comecemos de ocidente para oriente, pois esta é uma viagem de sentidos e texturas: não me interessam os mapas nem as bússolas, apenas onde mergulho o olhar.

No Corvo, é pelas canadas da Vila – suave fajã lávica e sede de município remoto – que deambulo e escuto o passado vivaz. Arredada e contida, ilha que já foi considerada ilhéu, qualquer dia perdemo-la de vista pelo tanto que deriva (não vão os americanos equivocar-se!).

Treze milhas depois, a caminho das lagoas florentinas que moram juntas, não resisto a sentir a frescura das cascatas e o verdor do *Sphagnum* – em reverência por tanta vida minúscula, tão microscópica de que não nos damos habitualmente conta. Flores é isto mesmo: espanto e tenacidade.

No centro, dou preferência à Graciosa. E é-o tanto, de forma tão redonda e delicada, mas sem deixar de ser enigmática: seja descendo em espiral para uma gruta espantosamente sulfurosa ou descobrindo barcos guardados no segredo da pedra de Porto Afonso.

Vértice de triângulo e valente como o santo, São Jorge ergue-se alta e desafia o oceano que lhe lambe as escarpas – a ilha mais longa é pródiga em especiarias, queijo, amêijoas e fajãs. Repito: especiarias, queijo, amêijoas e fajãs. Não me canso.

De um salto chego ao Pico, que não subo, mas contemplo: assombrosa montanha de infinitas cambiantes, um dia as nuvens são colar, noutro chapéu e noutro ainda saia de roda larga. Por baixo dos ramos nodosos dos dragoeiros, penso na pedra e nas neblinas que os alimentam.

Transposto o canal, deixo que a baía me embale na sua História de barcos e baleias, marés e aviões. Depois, procuro a aridez dos Capelinhos – aqui os vulcões falam línguas de fogo primário, fissuram-se em abismos e esboroam-se em cinzas.

Na Terceira, imagino nobres damas de leques bailarinos em poses esquivas por detrás dos quadradinhos das rebuscadas varandas debicando em doces de exótica finura. Mas Angra não esgota o meu interesse – não quero perder-me do azul que me norteia nem do verde que me alimenta.

A lonjura do oriente é agora apenas uma miragem. São Miguel oferece-se lânguida no horizonte: crateras escancaradas e lagoas murmurantes contendem com arribas verticais e fissuras serpenteantes. Numa voz cálida e ferrosa, os vulcões dizem da pedra e lama que lhes escorreu. Tantos séculos de pedra.

Sossegada e sábia, mais velha que os seus fósseis, Santa Maria é barro primordial e marco primeiro, fruta sumarenta e dourada que escorre até ao sol que se põe aqui, mesmo aqui. Fazem sombras engraçadas os braços das figueiras-da-Índia.

Ser 9 no meio de tanto mar é ser muito mais do que os prenunciados verdes intensos e azuis cintilantes.

São brumas ancestrais que nos compelem.

TERCEIRA *O que nos une_ o que nos prende* | RUI MESSIAS

DÁ PARA (CONTINUAR A) MORAR AQUI...?

FRANCISCO BRADFORD CÂMARA

Um dia, fui ver uma casa na Lagoa, em São Miguel. Uma casa de ratos.
Estava à venda há mais de três anos por 147 000. Ninguém lhe tinha pegado. Era uma casa dividida em duas frações, um T2 e um T1. O T1 caía de podre, inabitável. O T2, morada temporária de uma família numerosa, seguia os passos do T1. Uma ruína em formação. O cheiro a mofo, a morrinha e a mijo de cão eram demasiado intensos. Salvou-nos termos feito a visita de máscara.
Depois de sairmos da casa, ainda abananados pelos cheiros e cenário sinistro, disse ao consultor que o imóvel como estava não devia valer mais de 100 000. Eram precisas muitas obras, ninguém no seu perfeito juízo ia pagar mais do que isso. Aconselhou-me a fazer uma proposta por esse valor. Como gostava da localização, assim fiz. Foi recusada pelo proprietário. Após essa minha oferta, a casa passou a estar à venda por 195 000.
Esta história e muitas outras que têm sucedido um pouco por todas as ilhas fazem parecer, pelo menos a mim que me entretenho a formular sentidos e significados em toda a parte, que a ganância ganhou fôlego nos últimos anos.
Não sei exatamente que causa, ou conjunto delas, levou a que estejamos ultimamente tão centrados nos nossos bolsos. Ou sei, pelo menos em parte, mas não estou interessado em escarafunchar por aí. O que me interessa é que por cá, nos Açores, gostamos cada vez mais de dinheiro, do que ele compra e do que permite ostentar.
Carro novo, unhas de gel, *PCs* para *gaming*, telemóvel da moda, Zara, Bershka e Pull and Bear, tudo sob a égide das redes sociais. Facebook é a nova missa, Instagram as festas de freguesia. "Em nome do Iphone, do *tablet* e das sapatas New Balance". O Espírito Santo parece ser chão que já deu uvas, que nos ilumine agora o Santo Consumismo, padroeiro do brilhoso, descartável e acessório.
Apanhamos tarde a boleia do consumo, mas, porra, como queremos um veículo estiloso para fazer essa viagem! Criamos nada, ganhamos pouco e queremos tudo. Tentamos ganhar tudo com muito pouco. E o mais certo é um dia esquecermo-nos de quem fomos, obcecados com uma conta gorda no banco ou com um qualquer pechisbeque novo que reluz.
Não me interpretem mal, sou fã da prosperidade. Há imensas vantagens na riqueza que a pobreza não deve impedir. Mas há umas poucas vantagens da pobreza que a riqueza não deve ocultar. Humildade, sentido de comunidade e de partilha são pormaiores que podem ficar para trás quando andamos focados na caça ao guito. Esses eram os nossos maiores tesouros. É para abrir mão deles em definitivo?
Talvez isto da ganância e do consumismo seja apenas um sinal dos tempos... Mas temos mesmo que aceitar os tempos que nos dão ou podemos criar os nossos? Não dá para continuar a ser quem somos e tornarmo-nos prósperos? É impossível sermos ricos sem nos tornarmos gananciosos e consumistas?
Tem já alguns anos que procuro casa para morar. Intensifiquei a busca este ano, depois de ter uma bebé e achar conveniente dar-lhe um teto permanente. Não que seja necessário, que nos países ricos do norte grande parte não tem casa própria. Mas ao preço a que por cá os arrendamentos andam...
Está tudo tão caro. Na região só o marmaço, a humidade, a falta de tacto, de criatividade e de arrojo continuam a um preço simbólico.
Valha-nos isso.

CORVO *Céu nublado* | KATHLEEN RITA

DELENDA EST LUSITANA RES

MANUEL TOMÁS

Sou Fenício, mas vivo num maroiço português. E do maroiço, espreito o mundo.
Numa manhã de chuva copiosa, lembrei-me dos maroiços e da sua origem, que alguns querem anterior ao povoamento português.
Assunto recorrente aqui no Pico, alimentado pelo poder autárquico, desenvolvido por arqueólogo useiro e vezeiro em grandes descobertas, e toda a gente contente e rindo, pelo inusitado da coisa e pela expectativa de uma importância que até aqui a História, como tem sido contada e certificada, não conseguiu atribuir a tão nobre gente.
Para o Pico, modestamente, até já eu lhe descobrira uma origem divina e tudo, fundamentada na profunda ligação que Vénus tinha aos Portugueses, pois achava que a língua dos marinheiros era a mesma dos seus Romanos, com pouca corrupção, esclarece Camões.
A palavra pico deriva do grego, através do latim: "pikós – picu(m) – pico". Pico era um antigo rei do Lácio (Latium), onde o latim era a língua falada, e onde fica a região de Roma. Pico era filho de Saturno e avô de Latino. Foi transformado em picanço por Circe, por ter repudiado o amor da feiticeira. Camões, na Écloga VII, cantou assim: "E Pico, a quem ficaram inda as cores/ Da púrpura real, que ter soía/.../ Mas contra o Fado, enfim, nada resiste." É o fado que nos trama!
Pico era um magnífico adivinho e, ao que bem parece, continua através da Montanha do Pico e, em especial, do seu pico pequeno. O picanço era uma ave profética em Roma e também estava consagrada a Marte, deus da guerra, tendo ajudado a loba a salvar os gémeos Rómulo e Remo. Talvez por isso muitos rezem à Montanha do Pico. É o Pico do Pico! É Pico! E é épico!
Devemos, pois, associar o Pico à sua nobre origem romana e divina. O que não é pouca coisa!
Mas, o que é preciso é destruir a coisa lusitana! A coisa portuguesa. Não foram os Portugueses que fizeram os maroiços. Ponto final sem parágrafo. E continuando, assim se explica o título da crónica. É preciso destruir a coisa lusitana. Foram os Romanos que disseram *delenda est Carthago*, é preciso destruir Cartago, a grande cidade fenícia que dominava todo o comércio no Mediterrâneo, e conseguiram. O mesmo se passa com a história da ilha do Pico. Temos de a modificar. Não tenham medo! Caramba!

Desta vez tive sorte e fiquei convencido. Saí de casa debaixo da chuva, que fazia ligeira trégua, e fui até à fabulosa e enorme bolha vulcânica do Guindaste, onde em dias de muita dúvida me sento a meditar e a procurar entendimentos. Estava lá um homem, novo na terra, falava um espanhol pior do que o meu, mas estava pescando e disse-me que era fenício, da zona da antiga Cartago. Maravilhado fiquei. Então, disse-me que os seus parentes tinham conservado, desde a derrocada de Cartago, na última guerra púnica,

mais precisamente após a batalha de Zama (146 aC), onde Aníbal foi derrotado por Cipião, um documento escrito, e esse documento falava do Pico. De uma ilha muito alta no meio do Atlântico. Maravilha! Estava tudo explicado. Ali estava o que sempre me faltara. Um documento atestando a origem dos maroiços do Valverde. Na leitura que fiz, julguei mesmo ver a indicação do topónimo, Vlvrd. Estava lá e só faltavam as vogais que os Gregos haviam de emprestar aos fenícios para melhor leitura.

Alguém, muito entendido, assegurou que 80 maroiços já existiam em 1450 e que os picarotos depois é que foram, ao longo dos anos, adaptando às suas conveniências. Certíssimo. Portanto, meu pai, quando era criança, na década de trinta do século passado, andou adaptando certo maroiço, com os seus sete irmãos, a irmã ficava em casa, no Valverde. Coincidências.

Eu devo ser fenício. Bem que os gregos de Creta, há muitos anos, achavam-me originário do norte de África, e uma vez na Dinamarca, no aeroporto, toda a gente do meu grupo passou e eu fiquei para verificações, e já éramos da União Europeia. Em Boston, já fiquei preso duas vezes no aeroporto. Tudo agora bate certo. Eu sou fenício e daí a desconfiança. Como é que nunca me lembrei antes disto?

Delenda est lusitana res. Deve ser destruída a coisa lusitana. Deve ser destruída a origem portuguesa dos maroiços do Pico e logo da História que tem vigorado até aqui. Estou agora mais descansado. Descobri o segredo com aquele simpático fenício que estava pescando na bolha vulcânica do Guindaste. Aquela bolha vulcânica gigante do Guindaste, de certeza, é anterior à chegada dos Portugueses ao Pico.

Nasci no maroiço/ vivo no mar/ e alimento-me com o som/ Que os olhos apalpam.

MAIS BAIRROS, MENOS BAIRRISMO

INÊS LINHARES DIAS
Coordenadora de comunicação de Ponta Delgada — Azores 2027

O pensamento arquipelágico esteve sempre no centro de tudo. É no encontro com o outro, na partilha, no confronto, no choque, que nos encontramos, que crescemos, que nos completamos. Esse princípio serviu de base para tudo o que se construiu com a candidatura de Ponta Delgada – Azores 2027 a Capital Europeia da Cultura.

Mas o encontro perde-se na dispersão geográfica deste território insular, agravado por bairrismos e animosidades. 9 Bairros surgiu como um desafio a esse entrincheiramento a que as 9 ilhas do arquipélago se sujeitam.

Ver as ilhas como bairros implica olhar para o arquipélago como um todo. Cada bairro é parte de uma metrópole. Sem um deles, a cidade fica diminuída. De costas voltadas uns para os outros, estagnamos. Ponta Delgada liderou uma candidatura que quis mostrar que a cidade só é inteira com todas as outras (cidades e ilhas).

Foi por isso que se criou esta publicação digital participativa, para unir as ilhas e todos os que delas fazem parte, por nascença, por destino, ou por amor. Neste projeto editorial, couberam várias vozes e formatos. Contribuíram 194 pessoas de cada canto do arquipélago: 57 da Terceira, 46 de São Miguel, 18 do Faial, 15 do Pico, 14 das Flores, 12 de Santa Maria, 11 de São Jorge, 11 do Corvo e 10 da Graciosa. Vozes de aqui e d'além-mar, mas todos com morada de afeto num dos bairros. Levaram-nos a passear, deram-nos música e comida, mostraram-nos nuvens e coretos, desenharam realidades e sonhos e, acima de tudo, contaram-nos histórias. Em jeito de reflexão, de elogio, de crítica, de anseio, de partilha, cada minuto despendido por estas quase 200 pessoas uniu muitas mais, chegando a mais de 50 mil pessoas.

O espaço digital tem destas coisas. Amplifica tudo. Mas não substitui o acaso do real. Com a publicação da primeira edição da 9 Bairros, que foi distribuída em todas as ilhas, tantos outros tropeçaram neste pequeno retrato de identidades.

Bibliotecas, cafés, barbeiros, salas de espera. As pessoas, os espaços de permanência e os de passagem tornaram-se também importantes canais de transmissão. A 9 Bairros virou objeto. Um objeto que despertou curiosidades e que fez com que gente até então alheada do processo ganhasse conhecimento da candidatura a Capital Europeia da Cultura. Mais importante do que isso, fez com que se ganhasse proximidade com o outro.

A dimensão do projeto Capital Europeia da Cultura permitiu-nos sonhar com um arquipélago de pessoas, um arquipélago de encontros. A 9 Bairros deu-nos isso. Moveram-se vontades, juntaram-se saberes. Chegou-se tão longe cá dentro.

Com o fim da estrutura de missão da candidatura de Ponta Delgada – Azores 2027, chega também ao fim este projeto. Mas ficam aqui, nesta e na primeira edição impressa, bem como no espaço digital, as palavras, as imagens, os sons, as receitas, os roteiros, as histórias que nos unem. Continuemos sempre a revisitá-las, e procuremos sempre mais. Por mais bairros e menos bairrismo.

#

Os conteúdos desta revista foram selecionados
a partir de um conjunto de publicações
feitas na plataforma digital da candidatura
Ponta Delgada – Azores 2027,
entre setembro e dezembro de 2022.

Ponta Delgada
— Azores 2027

PONTA DELGADA
CÂMARA MUNICIPAL

GOVERNO
DOS AÇORES

Ponta Delgada - Azores 2027
Capital Europeia da Cultura
Cidade Candidata
Promovido: Município de Ponta Delgada
Co-promovido: Governo dos Açores