

## TRADITIONAL GASTRONOMY IN THE MEDITERRANEAN The Perfume of Citrus

When you think that moving pictures might one day be able to transmit odours straight through the screen, bear in mind that philately took that step more than a decade ago. This aromatic stamp issue brings us the citrusy, enveloping perfume of orange blossom.

Citrus can be traced far back into the history of humanity. Known accounts of the fruit point to Northeast India and Southwest China. Oranges, from among a large variety of citrus trees, were initially bitter and acidic, but over the centuries, the ancient Chinese forefathers tried to improve them. Around the Mediterranean, there were also diverse orange trees brought from Persia, which did not bear fruit but which were used for their leaves and flowers, in aromatic potions. While China, and later the Asian continent, are the birthplace of the multiple species of citrus that we know today, in their hundreds of varieties, Portugal is indelibly linked to the so-called "sweet orange" (*Citrus sinensis*). The fruit's excellent acclimatisation to Portuguese soil made it hugely popular in Europe since the 16<sup>th</sup> century, and in the centuries that followed it came to rival the reputedly "bitter" orange from Seville.

The legacy of the Portuguese orange is an enduring one. The name Portugal is synonymous with the word for orange in far-flung places such as Iran (*porthegal*), Turkey (*portakal*), Romania (*portocal*), and Greece, where the name portokalia is certified through the PDO designation of the Greek orange *Portokalia Maleme Chanion Kritis*. The quality of Portuguese citrus has also been recognised since 1996, when the Mediterranean *modus vivendi* of the Algarve received PGI certification for the *Citrusos do Algarve* (Algarve Citrus Fruits), which also includes clementines, tangerines, grapefruit and lemons. And it is in regional Algarve cookery that we find a recipe that blends the region's history with the fruit. Long ago, somewhere between the 8<sup>th</sup> and 12<sup>th</sup> centuries, people almost certainly started making *roz bel hlib* (rice pudding) and *mazaher* (orange blossom water). These two ancestral elements of Maghrebi culture are now found in recipes from Brazil to the Middle East. In Portugal, they are still used in a peculiar convent-style recipe called *Arroz doce à Estoiense*, a sweet rice pudding from Estoi, in the Faro area. Orange blossom liqueur is recorded in an old English recipe for orange blossom brandy from 1727, a time when Portugal and France were big exporters of orange blossom water.

The citrus perfume is embedded in the Portuguese soul, something that cannot be dissociated from the fact that UNESCO recognised Portugal (in 2013) as one of the heirs of the Mediterranean for its anthropological, sociological, gastronomic and nutritional heritage. The Mediterranean Diet doubtless has in the Algarve a symbol of this heritage that can be felt, smelt... and savoured!

Fortunato da Câmara  
Food critic of the Expresso newspaper

### Dados Técnicos / Technical Data

**Emissão / issue** - 2020 / 07 / 10

**Selos / stamps**  
N20g - 100 000  
E20g - 100 000

**Design**  
Folk Design

**Créditos / credits**

**Selos / stamps**  
N20g Arroz Doce à Estoiense  
E20g Licor de flor de laranjeira

**Fotos / photos:** Mário Cerdeira

**Confeção / preparation:** Chef Paulo Mendonça

**Tradução / translation**  
Kennis Translations

**Agradecimentos / acknowledgements**  
Fortunato da Câmara

**Papel / paper**  
FSC 110g/m<sup>2</sup>

**Formato / size**  
Selos / stamps: 40 x 30,6 mm

**Picotagem / perforation**  
12<sup>1/4</sup> x 12 e Cruz de Cristo / and Cross of Christ

**Impressão / printing** - offset

**Impressor / printer** - Cartor

**Folhas / sheets** - Com 50 ex. / with 50 copies

**Sobrescrito de 1.º dia / FDC**  
C6 - €0,56

**Pagela / brochure**  
€0,85

### Oblições do 1.º dia First-day Cancellations

Loja CTT Restauradores  
Praça dos Restauradores, 58  
1250-998 LISBOA

Loja CTT Município  
Rua Gonçalo Cristóvão, 136  
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco  
Av. Zarco  
9000-069 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental  
Av. Antero de Quental  
9500-160 PONTA DELGADA

Loja CTT Faro  
Largo do Carmo  
8000-999 FARO

### Encomendas a / Orders to FILATELIA

Rua João Saraiva, n.º 9  
1700-248 LISBOA

### Colecionadores / collectors

filatelias@ctt.pt  
www.ctt.pt  
www.facebook.com/Filateliactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.  
Slight differences may occur in the final product.

Design: Atelier DesignSet  
Impressão / printing: Futuro Lda.



## GASTRONOMIA TRADICIONAL DO MEDITERRÂNEO







Estes selos foram impressos incorporando no processo de produção um aroma a flor de laranjeira que se manterá ativo por muito tempo.

These stamps were printed incorporating an orange blossom aroma into the production process that will remain active for a long time.

## O PERFUME DOS CITRINOS

Quando se pensa que, um dia, as imagens em movimento poderão transmitir odor em paralelo aos ecrãs, a filatelia já deu esse passo há mais de uma década. Esta aromática edição filatélica traz-nos o perfume cítrico e envolvente da flor de laranjeira.

Os citrinos têm um rasto longínquo na história da humanidade. As reminiscências conhecidas apontam para o noroeste da Índia e o sudoeste da China. Inicialmente, as laranjas, de entre uma variedade grande de árvores citrinas, eram amargas e azedas, mas ao longo de séculos, os antepassados chineses tentaram melhorá-las. Ao redor do Mediterrâneo existiam também diversas laranjeiras trazidas da Pérsia, mas que não frutificavam, sendo as suas folhas e flores aplicadas em poções aromatizantes. Ora se a China, e posteriormente a Ásia, são o berço das múltiplas espécies de citrinos que hoje se conhecem, e que ascendem a largas centenas de variedades, Portugal está ligado de forma indelével à chamada «laranja doce» (*Citrus sinensis*). A excelente aclimação que o fruto teve no nosso território, ganhou grande popularidade europeia a partir do século XVI, ombreado nos séculos seguintes com as então «amargamente» reputadas laranjas de Sevilha.

O legado da laranja portuguesa subsiste. O nome Portugal é sinónimo de laranja em lugares longínquos como o Irão (*porthegal*), a Turquia (*portakal*), a Roménia (*portocal*), e na Grécia, onde o nome *portokalia* está certificado através da designação DOP da laranja grega *Portokalia Maleme Chanion Kritis*. A qualidade dos citrinos lusos é igualmente reconhecida desde 1996, onde o mediterrânico *modus vivendi* do Algarve recebeu a certificação IGP dos *Citrinos do Algarve*, que além de laranjas, inclui igualmente clementinas, tangerinas, toranjas e limões. É precisamente da cozinha regional algarvia que nos chega uma receita que cruza a história da região com o fruto. Num passado bem distante, algures entre os séculos VIII e XII, é provável que alguém tenha feito um *roz bel hlib* (arroz com leite) e um *mazaher* (água de flor de laranjeira). Estes dois elementos ancestrais na cultura do Magrebe têm hoje receitas disseminadas do Brasil ao Médio Oriente. Por cá, persistem numa receita peculiar de aparência conventual, batizada de «Arroz doce à Estoiense», oriunda de Estói, concelho de Faro. O licor de flor de laranjeira tem antecedentes numa receita inglesa de 1727, *orangeflower brandy*, numa época em que Portugal e França eram grandes exportadores de água de flor de laranjeira.

O perfume cítrico é histórico na alma lusa, algo a que não será alheio o facto da UNESCO ter reconhecido Portugal (2013) como um dos países herdeiros do Mediterrâneo pelo património antropológico, sociológico, gastronómico e nutricional. A Dieta Mediterrânica tem no Algarve o símbolo desse património que se pode sentir, cheirar... e saborear!