

Pastel de Belém

Legend and history coincide when we speak of *Pastéis de Belém*. The secret recipe known only by a few master pastry chefs at one time, the filling prepared in the “Secret Workshop,” and the great popularity of this custard tart make the *Pastel de Belém* an icon of Portuguese desserts, the star of a story that seems somewhat hazy. Perhaps it is best to start with what is known of its origins. In fact, in the cookbook taken by Infanta Dona Maria (1521-1577), daughter of King Manuel I of Portugal, as part of her trousseau on her marriage to the Duke of Parma, we find a recipe for milk tarts. It is clear from these predecessors that the ingredients and method point to what would later become custard tarts, as recorded by Lucas Rygaud in 1826 in his book *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha* [The Modern Cook or the New Art of Cuisine, published in Lisbon, in 1807]. The production of the tarts began in 1837, in facilities annexed to a sugar cane refinery near the Jerónimos Monastery, meaning that their reputation would always be associated with the name “Belém.” However, more important than the recipe, which is not public knowledge, is a visit to the *Pastéis de Belém* bakery. It is a cultural experience because of the unique surroundings where the aroma of the tarts, cinnamon and coffee mingle in a baking idyll that always conjures happy memories.

Ovos-Moles de Aveiro

Ovos-Moles (lit. soft eggs), in all their simplicity, are the result of combining raw egg yolks with a sugar syrup. Once served in wooden or porcelain pots painted with motifs of the Aveiro lagoon, at the mouth of the river Vouga, it is thought that their modern-day wafer covering was devised by a nun from the Mosteiro de Jesus, making this dessert easier to handle. The choice of lagoon-related shapes, such as crabs, mussels, shells and conches, among others, made *Ovos-Moles* even more appealing. It is a prime example not just of creativity in terms of the variety of shapes, but also of the expertise involved in their preparation. The egg yolks are added to a sugar syrup carefully heated to a point between the soft-ball stage and the thread stage, then cooked at a specific temperature. The cook’s experience in handling the mixture is fundamental for the flavour, aroma and texture of the final product. After cooling and resting for 24 hours, it is then placed in the pots or enclosed in the wafers that come in such creative shapes. This dessert was devised in the Jesus Monastery, reputedly because of the easy access to sugar that, by royal decree, was delivered to the monastery. The recipe was refined by the Dominican nuns who lived in the monastery, which will always be associated with the presence of Santa Joana Princesa, Patroness of the city of Aveiro. The recipe was later passed from hand to hand, which led to a great spread in its production, culminating in its recognition as a Protected Geographical Indication, on 3 January 2006.

Pastel de Tentúgal

In 1891, the chronicler of the newspaper *Coninbricense said of pastéis de Tentúgal*, “(...) one must eat them at least once in life,” as if it were a sin to die without trying them. Devised in the Carmo Convent, in Tentúgal, by the professed Carmelite nuns, these pastries stand out for the delicacy, transparency and softness of the layers that surround the egg filling and, even today, they are made in what is almost a ritual dance where pastry chefs defy physics as they make the sheets of pastry fly across their hands, as the transparent dough of flour and water reaches the “veil” stage. But this cherished dessert is also the starting point for discovering the key figures related to the pastry, the whirl of giving and receiving translated into the many turns of the revolving door of the convent, the many stories, the most moving of which are tales of children and the sweetest of which are the gifts of foods, medicines and alms to the poor and needy. Recognised as a Protected Geographical Indication since 4 September 2013, the *Pastel de Tentúgal* is an important symbol of a land that knows that simplicity brings with it beauty and preserves the memory of the discovery of the best in each of us. That was, after all, the reason the *Pastel de Tentúgal* was created, making a gift to pledge thanks with the very best of what one has.

Queijadas de Vila Franca do Campo

Vila Franca do Campo – S. Miguel, Azores – justifies Portugal’s excellent reputation in the field of desserts with its sweet cheese tartlets. These desserts are descended from the confections developed by the professed nuns of the First Rule of Saint Clare in the Santo André Convent. Only in the mid-20th century, thanks to those who could still recall the tarts’ delicious taste, was it possible to recover this recipe, the intense flavour of which lingers as a memory on the palate. We know that a large part of its success depends on the quality of the milk, which, after being curdled, is the main ingredient of the tarts. At a time when sugar was not abundant in the Azores Archipelago, the tarts were sweetened with honey, which along with eggs and wheat flour gave the mixture the correct consistency. It is interesting to note that the filling of these tarts is prepared the day before they are baked by mixing the curdled milk with egg yolks, sugar, butter and flour, and then placing the mixture over the heat until it comes to the boil. After being cooled, the mixture is then passed through a sieve or fine strainer. Tasting these cheesecakes is a discovery of simplicity, but we know that this discovery is only possible through the perfecting of the recipe, the mastery and dedication with which it is repeated and the quality of the ingredients.

TRADITIONAL DESSERTS OF PORTUGAL

The history of Traditional Portuguese Desserts can be likened to a poem composed of words as simple as the ingredients used in the majority of recipes included in this first philatelic issue devoted to this sweet theme. Water, eggs, sugar, milk and wheat flour are a starting point for many creations, transforming, in the experienced hands of our pastry chefs, into sumptuous desserts, prodigious in shape, delicate in texture and surprising in flavour. Like the best poems of simple words, through the alchemy of cooking, be it a simple chemical interaction or beautiful divine inspiration, the bringing together of these ingredients results in exceptional desserts that do not allow us to forget the places they were created and the people who made them or with whom we savour them. They penetrate our beings and we are never again able to escape from the memory of how they tasted. Just like the most beautiful poems that cause us to overflow with emotion, traditional Portuguese desserts fill our hearts with sweetness transformed into happy feelings. *Pastéis de Tentúgal*, *Pastéis de Belém*, *Ovos-Moles de Aveiro*, *Queijadas de Vila Franca*: these are the names of the desserts looked at in this first adhesive issue from Correios de Portugal, paying tribute to the genius, creativity, expertise and soul of our pastry chefs and the authenticity of our desserts. They celebrate what sets us apart in an area in which Portugal has distinguished itself. An authentic journey through the country, these desserts form part of a legacy of recipes that allows us to discover our villages, towns and cities as something more than small black dots on the map of Portugal. A journey into the history of the dessert with humble beginnings, sweetened by honey and by the beauty of wanting to honour break-times in a frugal way of living, happy occasions within the family, within the community, but becoming the protagonist of a rich history of both modest and great circumstances where eggs and sugar are lord and master of many stages.

This is the start of a voyage through desserts that unfold in a thousand textures and flavours. More than just ennobling our recipes, giving them breadth, giving them vigour beyond the publicity, this is an opportunity to discover the uniqueness of each of them. As well as the flavour, it is important to understand the how, why, where and who. To comprehend how the sweet ballet that the pastry chefs of Tentúgal dance around a simple ball of dough results in a fine, delicate film with which to make the famed *Pastéis de Tentúgal*. To discover the *ovo-mole* in the context of its history, the flavour of its wafer-enclosed filling in the shape of conches, shells and fish from the enormous mirror of water that is the Aveiro lagoon. To discover *Pastéis de Belém* and the stories accompanying them in the legendary bakery where they soar between cinnamon and coffee in the flurry of demand from so many fans. To try *Queijadas de Vila Franca do Campo* and appreciate the delicious taste of a recipe that takes us back to one of the oldest ways to sweeten the end of a meal and thus find grateful welcome among us.

In this series of adhesive stamps, showing images that whet the appetite, we will discover not only the desserts, but also the hands that create such beautiful poetry and sing so serenely, peacefully and with such determination, the recipes known by heart, the rhythmic actions, conscious but involuntary, a permanent legacy of the knowledge they possess and the pleasure with which they give it.

As in the most beautiful poems, we discover that beauty starts with simplicity. The words are short, the ingredients are simple, the hand is expert, the action is delicate, the poem gleams with emotion, the dessert leaps out with its flavour and warms our hearts like a love poem.

Olga Cavaleiro

Dados Técnicos / Technical Data

Emissão / issue - 2017 / 05 / 12

Selos autoadesivos / self-adhesive stamps

N20g – Nacional 20 gramas / 20 grams national
 A20g – “Correio Azul” Nacional 20 gramas / 20 grams national “Correio Azul”
 E20g – Europa 20 gramas / 20 grams Europe
 I20g – Extra - Europa 20 gramas / 20 grams Extra Europe

Design - Atelier Design & etc

Créditos / creditsFotos / photos
Paulo Bastos**Capa da pagela / brochure cover**

Deposit Photos / Fotobanco.pt

Tradução / translation

Kennis Translations

Agradecimentos / acknowledgments

Pastelaria O Afonso
 Pastéis de Belém
 Queijadas de Adelino Morgado & Filhas, Lda.

Papel / paperFSC 90 g/m²**Formato / size**

Selos / stamps: 25x 30mm

Picotagem / perforation

113/4 x 113/4

Impressão / printing: offset

Impressor / printer: La Poste

Sobrescritos de 1.º dia / FDC

C6 – €0,56

Pagela / brochure

€0,85

Obliterações do 1.º dia em First day obliterations in

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

Loja CTT Município
 Praça General Humberto Delgado
 4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco
 Av. Zarco
 9000-069 FUNCHAL

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

Encomendas a / Orders to

FILATELIA

Av. D. João II, nº 13, 10º
 1999-001 LISBOA

Colecionadores / collectors

filatelia@ctt.pt

www.ctt.pt

www.facebook.com/Filateliact

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

Design: Atelier Design&etc
 Impressão / printing: Futuro Lda.



Doces tradicionais de Portugal

autoadesivos
1º Grupo



Doces tradicionais de Portugal

A história da Doçaria Tradicional Portuguesa é quase um poema feito de palavras simples como simples são os ingredientes utilizados na quase maioria dos doces que integram esta primeira emissão filatélica dedicada a este doce tema. Água, ovos, açúcar, leite e farinha de trigo, são o ponto de partida para muitos pontos até se transformarem, pelas sábias mãos das nossas doceiras, em sumptuosos doces, portentosos no formato, delicados na textura, surpreendentes no sabor. Como os melhores poemas feitos de palavras simples, pela alquimia da cozinha, simples interação química ou bela inspiração divina, a junção dos ingredientes resulta em doces singulares que mais não nos deixam esquecer os lugares onde nasceram, as pessoas que os fizeram ou com quem os saboreámos. Entranham-se em nós e nunca mais os deixamos fugir da nossa memória do palato. Tal como os poemas mais belos que fazem transbordar o nosso ser de emoções, os doces tradicionais portugueses recheiam o nosso coração de doçura transmutada em sentimentos felizes.

Pastel de Tentúgal, Pastel de Belém, Ovos-Moles de Aveiro, Queijadas de Vila Franca do Campo são os doces contemplados nesta primeira emissão de selos autoadesivos emitida pelos CTT e que homenageiam o génio, a criatividade, o saber-fazer, a alma das nossas doceiras e a autenticidade da nossa doçaria. Exaltam o que nos diferencia numa área em que Portugal soube distinguir-se. Autêntica viagem pelo país, são estes doces parte de um receituário que nos permite descobrir as nossas aldeias, vilas e cidades como algo mais do que pequenos pontos pretos no mapa do nosso Portugal. Viagem pela história do doce que começa pobre, adoçado pelo mel e pela beleza de querer honrar a pausa na frugalidade, o momento feliz na família, na comunidade, mas que acaba protagonista de uma história rica de pequenas grandes circunstâncias onde o açúcar e os ovos são reis e senhores de muitos pontos.

Este é o início de uma viagem pelo doce que se desdobra em mil texturas e sabores. Mais do que dignificar o nosso receituário, de lhe dar amplitude, de lhe dar pujança para além da publicidade, esta é uma oportunidade de descoberta da singularidade que cada um destes doces tem. Para além do sabor, importa perceber como, porquê, onde, quem. Perceber como o doce bailado que as pasteleiras de Tentúgal fazem à volta de um simples bolo de massa resulta numa fina e delicada película com que se fazem os «mui afamados» Pastéis de Tentúgal. Descobrir o ovo-mole na sua história, no seu sabor de um recheio envolto em massa de hóstia em formato de búzio, conchas e peixes do enorme espelho de água que é a Ria de Aveiro. Encontrar os Pastéis de Belém e as histórias que os acompanham na mítica pastelaria onde voam entre a canela e o café na voragem da procura de tantos apreciadores. Experimentar as queijadas de Vila Franca do Campo e perceber o saboroso gosto de uma receita que nos leva para uma das formas mais antigas de adoçar o final das refeições e por isso encontra acolhimento grato em nós.

Nesta série de selos autoadesivos com imagens de aguçar o apetite, vamos descobrir os doces, mas também as mãos que fazem tão bela poesia e cantam de forma serena, determinada e tranquila receitas que lhe saem de cor em atos ritmados, conscientes, mas involuntários numa dádiva permanente do saber que se tem e do prazer com que se dá. Como nos mais belos poemas, descobrimos que a beleza parte da simplicidade. As palavras são breves, os ingredientes são simples, a mão é sábia, a ação é delicada, o poema resplandece de emoção, o doce sobressai de sabor e acalenta o nosso coração como um poema de amor.

Olga Cavaleiro



Pastel de Belém

O mito sobrepõe-se à história quando falamos de Pastéis de Belém. O segredo da receita apenas conhecida por poucos mestres pasteleiros em simultâneo, a execução do recheio na «Oficina do Segredo», a grande popularidade deste doce, faz do Pastel de Belém, ícone da doçaria portuguesa, uma vedeta onde a história aparece camuflada. Melhor mesmo será começar pelo princípio que se conhece. Na verdade, já no Livro de Cozinha que a Infanta Dona Maria, neta do Rei D. Manuel I, leva no enxoval aquando do seu casamento com o Duque de Parma, encontramos os pastéis de leite. Nestes antecessores é visível que os ingredientes e a técnica de execução apontam para um prenúncio do que mais tarde serão os pastéis de nata registados por Lucas Rygaud em 1826 no «Cozinheiro Moderno». E inicia-se, em 1837, a produção dos pastéis em instalações anexas a uma refinação de cana-de-açúcar próxima do Mosteiro dos Jerónimos o que fez com que a sua reputação para sempre ficasse associada à designação «Belém». No entanto, mais importante que a receita que não é do conhecimento público, importa visitar a Confeitaria dos Pastéis de Belém. É uma experiência cultural pelo ambiente único onde o aroma dos pastéis, da canela e do café se fundem num idílio da doçaria que sempre nos traz à memória momentos felizes.



Ovos-Moles de Aveiro

Os Ovos-Moles, na sua simplicidade, são o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Outrora apresentados em barricas de madeira ou de porcelana pintadas com motivos da Ria, supõe-se que o seu revestimento em massa de hóstia se ficou a dever a alguma religiosa do Mosteiro de Jesus que assim tornou aquele doce mais manuseável. A escolha de formas lagunares ligadas à ria como navalheiras, mexilhões, conchas, búzios, entre outros, fez dos Ovos-Moles doces, ainda, mais sedutores. Doce exemplar na criatividade pela variedade de formas, é-o também pelo saber-fazer que envolve. As gemas de ovo são adicionadas à calda de açúcar que foi cuidadosamente preparada entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo. É depois a mistura cozida a uma temperatura indicada, sendo fundamental para o sabor, aroma e textura do produto final a experiência da doceira pela forma como manuseia a massa. Depois de arrefecida e repousada durante 24 horas, é então colocada nas barricas ou envolta na hóstia que assume tão criativas formas. Doce nascido no Mosteiro de Jesus, provavelmente, pelo fácil acesso ao açúcar que por decisão real era entregue àquele Mosteiro, foi aquela receita apurada pelas religiosas dominicanas que residiram naquele espaço monástico que para sempre ficará ligado à presença de Santa Joana Princesa, Padroeira da cidade de Aveiro. Depois foi o passar da receita de mãos para mãos o que levou a uma grande expansão da produção que culminou no reconhecimento como Indicação Geográfica Protegida, em 3 de janeiro de 2006.

Pastel de Tentúgal

Sobre os pastéis de Tentúgal dizia o cronista do Coninbricense, em 1891, «(...) que é preciso comer ao menos uma vez na vida» como se fosse pecado morrer sem os experimentar. Nascidos no Convento do Carmo de Tentúgal pelas mãos das irmãs professoras do Carmelo, estes pastéis sobressaem pela delicadeza, transparência e suavidade das folhas que envolvem o doce de ovos e que, ainda hoje, são feitas numa dança quase ritual em que as pasteleiras desafiam a física e fazem o lençol de massa voar sob as suas mãos. É caso para dizer que com água e farinha se atinge «o ponto de véu» com aquela massa tão transparente. Mas este doce tesouro é também o ponto de partida para a descoberta das protagonistas da história do pastel, do corrupção de dar e receber traduzido nas muitas voltas da roda da Portaria com tantas histórias para contar onde as mais pungentes são as dos meninos e as mais doces são as da dádiva dos alimentos, dos remédios e das esmoladas aos pobres e envergonhados. Reconhecido como Indicação Geográfica Protegida desde 4 de setembro de 2013, o Pastel de Tentúgal é símbolo maior de uma terra que sabe que a simplicidade traz consigo beleza e transporta na memória a descoberta do melhor que somos. Afinal, foi por isso que nasceu o Pastel de Tentúgal, fazer da dádiva penhor de agradecimento com o que melhor se tem.

Queijadas de Vila Franca do Campo

Vila Franca do Campo – S. Miguel, Açores – faz jus à imensa reputação que Portugal tem no domínio da doçaria, com as suas queijadas. Estas são herdeiras da doçaria desenvolvida pelas irmãs professoras da Primeira Regra de Santa Clara no Convento de Santo André. Somente em meados do século XX e por vontade de quem ainda tinha na lembrança o bom sabor das queijadas, foi possível recuperar esta receita pelo seu sabor intenso que nos fica na memória do palato. Percebemos que grande parte do seu sucesso depende da qualidade do leite que, depois de coalhado, serve de ingrediente principal às queijadas. Num tempo em que o açúcar não abundava no arquipélago, eram as queijadas adoçadas com mel que em conjunto com os ovos e a farinha de trigo davam a consistência necessária a esta massa. Interessante notar que o recheio destas queijadas é feito de véspera e que ao leite transformado em queijo são adicionadas as gemas, o açúcar, a manteiga e a farinha sendo esta mistura levada ao lume só até levantar fervura. Após o arrefecimento, ainda deve a massa ser passada por uma peneira ou um passador fino. Ocorre dizer que no sabor descobrimos a simplicidade, contudo, sabemos que tal descoberta só é possível pelo apurar da receita, pela mestria e dedicação com que ela é repetida e pela qualidade dos ingredientes.