

**Bean Tart**

The tradition of making sweets from legumes combined with the ubiquitous bitterness of almonds was already well established long before the arrival of beans into Portuguese kitchens from the Americas. Appearing in the *Tratado de Cozinha e Copa [Treaty on Food and Wine]* by Carlos Bento da Maia, first published in 1904, bean tarts were described in a recipe very similar to that for which Torres Vedras is famous. In his gastronomic tour of Portugal in 1940, Albino Forjaz de Sampaio was very taken by the Torres Vedras bean tarts and marked the town on the map as the birthplace of this pastry that is so fundamental to Portuguese confectionery. In terms of its history, more important than its origin are its protagonists, who through their refined expertise and great attention to detail, transformed the pastry into a sweet symbol of Torres Vedras. Maria Adelaide Rodrigues da Silva, loyal depositary of this long-standing family secret, invested in their production and with her mastery and penchant for quality turned them into a popular pastry. Later on, members of her family continued the tradition of a secret whose alchemy was characterised by the delicacy and precision in the mixture of ingredients. As always, it is the hands, steady in their movements as if they are performing a ritual, that add a touch of perfection to this pastry, which gets its consistency from beans and has a moist and generous filling of almonds and eggs. Creating a sharp and wonderful contrast between diverse ingredients, bean tarts are a hearty and opulent pastry. It is a pleasure to bite into them and discover their distinct sweet filling.

**Vila Real Cockerel's Comb**

Known as bacon *pasteles* (*Pastéis de Toucinho*) at the time of the Clarissan nuns of the Convent of St. Clare in Vila Real, these pastries were later nicknamed Cockerel's Combs (*Cristas de Galo*) due to their similarity in appearance with the fleshy comb on the head of cockerets. These pastries were blessed with the expertise that abounded in Portuguese convents, which were like alchemical laboratories where treasures of Portuguese confectionery were born from improbable mixtures of ingredients. Without a doubt, the hands that brought *Cristas de Galo* into being were blessed. If at first glance you suspect that the filling is yet another variation of sweet egg custard, you will be pleasantly surprised by the ingenious and unexpected mixture of sugar, eggs, almonds, bacon, cinnamon and apple. Bacon the flavour that lingers on your palate, but you only discover the perfection of the mixture in the second bite. The sugar in its filling is what gives it its sweetness, but the pastry is also unique, in this case so much more than a recipient for the filling. The pastry, on its own, is a tribute to the women that made it, doing what they do best. With a lightness that gives it a certain delicacy, the crisp pastry leaves you wanting more, making it hard to decide which part is more delicious, the filling or the pastry. *Cristas de Galo* are still made today by the mastery of the people of Vila Real, in honour of the history of the defunct Convent of St. Clare in Vila Real, devoted to *Nossa Senhora do Amparo* (*Our Lady of Refuge*). They are a gift from a happy time where perfection was not just about the sweetness of sugar, but also the perfect combination of pastry and filling and such varied ingredients as sugar and bacon. It almost seems as though, in the absence of words, due to their vow of perpetual silence, the nuns used these *bacon pasteles* to describe the moments of happiness that they would have liked to enjoy. It is a comfort to know that the world these nuns did not experience; the lands they abandoned early on, never to return; the lands they never had the chance to know, would come to experience the perfection of a moment of happiness through these pastries. How grateful we are to be able to taste them!

**Sintra Pillow**

We owe the excellence of *travesseiros de Sintra* to Constança Luísa dos Santos Cunha, heiress of the art of confectionary of the prestigious *Casa das Queijadas de Sintra*. In the 1940s, in spite of the difficulties felt in Portugal due to the scarcity of many foods after the Second World War, Constança Luísa found consolation for the ills of the world in confectionery. Inspired by a desire for perfection, she read and reread the old confectionery recipe books where the art of making egg custard was combined with new pastry-making techniques, resulting in the delicious *travesseiro de Sintra*. The egg custard stands out for its lightness and aroma, deriving from untold ancient wisdom, a family secret forever kept under lock and key. It is fair to say that not just any puff pastry will do when it comes to making an exceptional sweet. The best ingredients must be chosen in order to ensure that the *travesseiro* is both crisp and melt in the mouth. If you think the pastry is good, offered up almost indecently to your palate, you're in for a treat when you get to the delicious filling inside. It's not difficult to invent a new pastry, as long as you're willing to read the vast collection of recipes available and experiment with ingredients, techniques and expertise. The difficult part is creating a pastry that makes history, a taste that will be handed down through generations, that makes the moment you first taste it stick in your memory. This is the magic of cooking; when something you create lives forever in the memories of others. We are indebted to Constança Luísa and are grateful to her heirs for keeping this excellent tradition alive. In each *travesseiro de Sintra* you can taste something that has been passed down through time, from the very first one that was ever made, right down to the one which has just been eaten. This longevity can only be achieved when the art of confectionery is much more than a way of life, it is a way of paying a respect and honouring those people who came before us and gave us the best they had to offer; the magic of confectionery.

**Évora Cheese Tart**

The Alentejo is a kind of sanctuary of traditional confectionary, and it is the home of one of the most famous recipes for Portuguese cheese tarts, the *Queijadas de Évora*. The distinct taste of cheese, which in the planes of the Alentejo usually comes from sheep's milk, derives from the (dis)proportionate ratio of cheese to sugar, where the balance tips in favour of the former. It is perhaps for this reason, because they only have a delicate hint of sugar in them, that these cheese tarts make one forget one's gluttony when eating them. Their subtle sweetness, which results from the small quantity of sugar involved, but more predominantly from the amount of full-fat sheep's cheese, tricks our palate to think it less of a sin. The sheep's cheese is well strained to ensure a smooth mixture with the egg yolks, sugar, and a little flour, and its strong flavour makes the pastry live up to its name. The need to preserve foods in order for them to keep longer, especially in the case of milk with its limited shelf life, led to the discovery of cheese and its transformation into a delicacy. We owe the cheese tarts to this need for preservation and the type and abundance of milk available, ready to be transformed into cheese. It is not surprising that the recipe book that Princess Maria, granddaughter of King Manuel I, had in her trousseau on her marriage to the 3<sup>rd</sup> Duke of Parma, Alexander Farnese, included a recipe for *alvojóvenas de Dona Isabel de Vilhena* for which the mixture and quantities of ingredients were very similar to the Évora cheese tarts. Furthermore, a recipe book compiled by Friar Manuel de Santa Teresa (from the 18<sup>th</sup> century) included various recipes for cheese tarts with mouth-watering references to the techniques and expertise used in their confection and the refinement and care taken by those in charge of confectionery. In the midst of the planes of the Alentejo, our eyes are dazzled by the hot sun and we cast them over the open horizon, awakening dreams of far-away places. On this journey, we come across the subtle sweetness of an Évora cheese tart which reminds us that we are at our best and happiest when dreams appear in the form of sweets on our palate.

**Ançã Cake**

The tradition of making sweet breads is widespread across the whole of Portugal. First there was bread, staple food of our culture. Then came honey and sugar, and this gave rise to the sweet dough that was baked and used as a popular offering on saint's days. It was an inexpensive way for the poor and middle classes to have something sweet on days of respite from the daily grind. The tradition evolved in all villages and towns, but in Ançã it excelled and proved that the confectionery of the masses could be extraordinary and deserving of utmost respect. Why this sweet bread, made from simple and common ingredients, tastes so good, one can only wonder. Maybe it is the way the flour is mixed with the eggs and the butter, with the patience of someone who knows that it you cannot rush alchemy in the kitchen, or the rhythmic kneading of hands with noble intentions. Perhaps it is the wood oven that gives the bread its depth of flavour. Or could it be the vendors, who sing announcements, selling their Ançã sweet bread wherever they go? Who knows why, but the appeal of its simplicity is irresistible. It is also difficult to explain why the tradition of sweet breads in the village of Ançã grew so much and gained such a following, since the circumstances and availability of flour also led to the creation of the bolo de comos (horned cake) and bolo fino (fine cake) as well as the traditional bolo de Ançã [Ançã cake], whose crown, which opens up well into the baking time, seems to hold all of the splendour of the moist and delicious dough inside of it. Different purities of flour, some fine, some coarse, produce different textures; and all the admirers of this cake have their own personal preference. In 1933, Jaime Cortesão wrote in the Comarca de Cantanhede that "Ançã is the talk of the town in Lisbon (...) thanks to its magnificent sweet breads (...)". There is nothing like experiencing the purity of flavour of an egg cake, a horn or a fine cake, to the sound of the alternating rhythm of the clear and crystalline water of the Ribeira de Ança, which you can't help but feel cleansing your soul as it runs through the village.

**Odivelas White Quince Jam**

In times gone by, when an abundant supply of sugar made miracles of confectionery possible in convents and monasteries, a well known recipe was given a new twist when the Odivelas Monastery offered the world Marmelada Branca. Presented in small cubes, the Odivelas quince jam stands out from others due to its white colour, which hints at the innocent and delicate secrets of its confection. The Bernardine nuns of the Cistercian Order knew to take great care over the smallest details, so that the fame of this sweet quince jam spread throughout the kingdom, leading greedy palates to flock to the convent's turn-box to acquire it. This quince jam became famous, above all, for its white colour, however, those who have grown up eating it say that no other jam has such intense taste of quince, which is regarded as the greatest fruit of a season of plenty. The convent's last nun left a written record of the recipe: "peel the quinces and put them into cold water. Bring them to simmer on a low heat and when they are well cooked pass them through a sieve. For 1kg of pulp, heat 2kg of sugar until it bubbles up in the pan, so that a drop of it in a glass of water becomes firm: take the pan off the heat and stir in the pulp with a spoon until the mixture is smooth, then put it back on the heat until it bubbles. Remove the pan from the heat and beat the jelly until it cools, then put it on plates to dry." Told as if telling a story to a friend, this recipe tells us that the secret was kept by the person who used it every autumn and had mastered the art of making a white quince jam, so different from the others that were commonly made tarts with mouth-watering references to the techniques and expertise used in their confection and the refinement and care taken by those in charge of confectionery. In the midst of the planes of the Alentejo, our eyes are dazzled by the hot sun and we cast them over the open horizon, awakening dreams of far-away places. On this journey, we come across the subtle sweetness of an Évora cheese tart which reminds us that we are at our best and happiest when dreams appear in the form of sweets on our palate.

**Caníço Doll Biscuits**

We must trace our steps back to the 19th century to find the first signs of the doll biscuit tradition in Caniço. Oral history identifies António Correia, born in Mãe de Deus, in Caniço, as the first person to make Bonecas de Massa, as a way of providing extra income for his family. In 1916, one of his sons, Alexandre Correia, known as 'Old Father', married Ludvina, in the area of Serralhal, and together the large family adopted the tradition when it became impossible to maintain the couple and their nine children with agriculture alone. They made the dolls at home on their farm, the Sítio dos Barreiros. The Bonecas de Massa, representations of human figures made out of dough, began to gain popularity at street parties and Alexandre would follow the trails around the island with a basket on his back, laden with Bonecas to sell in the big religious festivals: the Bom Jesus festival in Ponta Delgada; the Sr. Dos Milagres festival in Machico; the Senhora do Monte festival in Monte; the Senhora da Piedade festival in Caniçal; and the Livramento and Santíssimo Sacramento festivities in Caniço.

The production of the doll biscuits was an important event for children and when word spread that Ludvina was about to make them, her grandchildren and their friends would come from all around and show up at the house to offer their help. The children were in charge of putting on the eyes, using the seeds of a herb known as balloon vine or love in a puff (*Cardiospermum*), that grows on the shore of the island, Indian shot (*Canna indica*), chive seeds or cloves, that they would break in half with a stone and put in place of the eyes. They would also help to put on the red, blue or green tissue paper decoration (papelinhos). The colours don't have any special meaning; they were the colours that were available at the time. There is photographic evidence of the use of green. The children would carry the raw dolls in their arms up to the oven door, where Ludvina would use an oven peel to put them in the oven. The children would wait eagerly for the 15 or 20 minutes it took to bake them, to receive the broken ones, which could not be sold. They would gather plums and pears with a stick or by climbing trees and would eat them with the pieces of broken doll biscuits. When Alexandre passed away, Ludvina continued to make the dolls with the help of her two daughters, Elisa and Glória. Glória followed in the footsteps of her father and would go to the street parties, together with her cousin, Salomé Teixeira, who would later continue with the tradition of making the Bonecas de Massa. Thanks to Salomé Teixeira, the Bonecas de Massa or Bonecas de Maçapão earned a place in Madeiran popular art and various exhibitions were held to promote the art form. The figures each had different characteristics; they came in different shapes and sizes: male and female, holding hoops or nests and cockerels or hens. Each stage of their preparation requires a great amount of skill. The process begins with the preparation of the dough, in which water is mixed with salt and yellow egg colouring before adding the flour, which sometimes is mixed with yeast. Once the dough is well kneaded, like bread, it rests. It is then cut into small pieces and moulded into the desired shape. After the moulding comes the decorating stage when the necklaces are added: poor/traditional girl dolls get 3 necklaces and rich girl dolls get 5 necklaces and a more detailed skirt. Then comes the red or blue paper. Usually red is used on their heads, shoulders and the hem of their skirts, while the blue is used on their arms; crossing from one arm to the other below the neck. The number of necklaces and the amount of tissue paper used makes the distinction between the poor/traditional and the rich dolls. Other shapes like nests/hoops with 3 hens, a cockerel or hen are also made and adorned with tissue paper.

**Dados Técnicos / Technical Data**

**Emissão / issue** - 2018 / 07 / 06

**Selos / stamps**

€0,53  
€0,65  
€0,86  
€0,91  
€1,00  
€0,01  
€0,20

**Design** - Atelier Design & etc

**Tradução / translation**

Kennis Translations

**Agradecimentos / acknowledgments**

Fábrica Corã, Torres Vedras  
Casa Lapão, Vila Real  
Casa Piriquita, Sintra  
Fábrica dos Pastéis, Évora  
Confraria Marmelada Branca de Odivelas, Odivelas  
Confraria Bolo de Ançã, Ançã  
Casa do Povo do Caniço, Caniço

**Papel / paper**

FSC 110g/m<sup>2</sup>

**Formato / size**

Selos / stamps: 30,6 x 27,7 mm

**Picotagem / perforation**

12 x 11 3/4

**Impressão / printing:** offset

**Impressor / printer:** INCM

**Folhas / sheets**

com 100 ex. / with 100 copies

**Inteiro Postal / postal stationary**

N20g

**Sobrescrito 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**

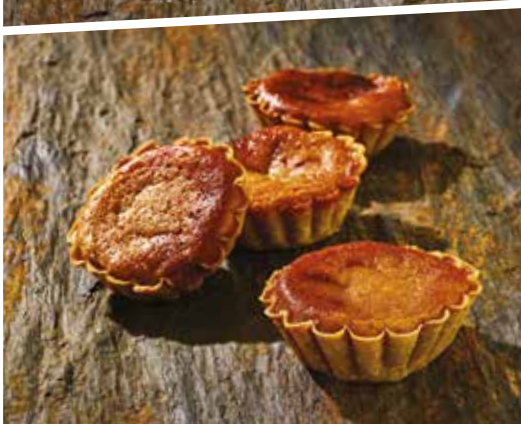
FILATELIA  
Av. D. João II, nº 13, 10º  
1999-001 LISBOA

**Colecionadores / collectors**

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

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

2º Grupo

## Pastel de Feijão de Torres Vedras

O costume de fazer doces com leguminosas com a companhia sempre presente do travo da amêndoa era já uma realidade muito antes de o feijão ter chegado à mesa portuguesa vindo das Américas. Com presença na *Tratado de Cozinha e Copa* de Carlos Bento da Maia com primeira edição em 1904, os pastéis de Feijão são ali descritos numa receita muito próxima da que notabiliza Torres Vedras. Albino Forjaz de Sampaio, em 1940, na sua viagem pelo Portugal gastronómico não resiste ao sabor dos Pastéis de Feijão de Torres Vedras e assinala este ponto no mapa como berço natural de um doce que engrandece a nossa doçaria. Quanto à história do mesmo, mais importante do que a origem, importa não deixar esquecer os protagonistas que, pelo saber-fazer requintado e de grande pormenor, fizeram deste doce um doce símbolo de Torres Vedras. Maria Adelaide Rodrigues da Silva, fiel depositária deste segredo há muito na sua família, investe na sua produção e com a sua mestria e qualidade torna-o num doce muito conhecido. Serão, igualmente, familiares seus que darão continuidade a um segredo cuja alquimia se pauta pela delicadeza e rigor na mistura dos ingredientes. Como sempre, são as mãos, sempre seguras dos movimentos a ter como se fossem rituais, que dão o toque de perfeição a um doce que recebe do feijão a consistência e onde, no seu âmago, se descobre a textura húmida da mistura generosa entre a amêndoa e os ovos. Contraste pleno e maravilhoso entre ingredientes tão diferentes, são os pastéis de feijão um doce carnudo, opulento que sabe bem trincar e descobrir o interior distinto e doce.

### Crista de Galo de Vila Real

Pastéis de Toucinho, assim chamados ao tempo da vivência das monjas clarissas do Convento de Santa Clara de Vila Real, mais tarde apelidadas de Cristas de Galo pelo seu formato a lembrar a excrescência carnosa que encima a cabeça dos galináceos machos, estes doces receberam a bênção do saber-fazer que predominava nos conventos portugueses, verdadeiros laboratórios de alquimia onde o encontro entre ingredientes improváveis fez nascer verdadeiros tesouros da doçaria nacional. Sem dúvida, abençoadas foram as mãos que deram conteúdo e forma às Cristas de Galo. Se o recheio à primeira vista nos diz estarmos prestes a provar mais uma variante de doces de ovos, qual o nosso espanto quando percebemos a engenhosa e surpreendente junção de açúcar, ovos, amêndoa, toucinho, canela e maçã. É de toucinho o gosto que nos fica no palato, no entanto, só o percebemos mais tarde de tão perfeita que é a mistura. Doce justo na proporção de açúcar que se encontra no recheio, também pela massa podemos apreciar a sua singularidade sendo, neste caso, muito mais do que um suporte para receber o recheio. A massa, por si só, é um elogio ao que as mulheres que lhe deram forma sabiam fazer de melhor. Numa leveza que a veste de fragilidade, a estaladiça massa faz-nos gulosos, faz-nos ficar indecisos entre a parte que se quer mais, se o recheio, se a massa. Feitos, ainda hoje, com mestria pelas gentes de Vila Real numa homenagem ao passado do extinto e já desaparecido Convento de Santa Clara de Vila que tinha como invocação Nossa Senhora do Amparo, as Cristas de Galo são uma dádiva de um momento feliz onde a perfeição não é conseguida apenas pela presença do doce do açúcar, é simbiose perfeita entre ingredientes tão diferentes quanto o toucinho e o açúcar, entre massa e recheio. Quase parece que, na ausência de palavras determinada pelo silêncio da clausura perpétua, serviam-se as monjas destes pastéis de toucinho para escrever os momentos felizes e perfeitos que gostariam de viver. Felizes ficamos nós por saber que o mundo que as monjas não viveram, que as paisagens que cedo abandonaram e nunca mais visitaram, que as terras que nunca conheceram, viriam a conhecer a perfeição de um momento feliz através destes doces. Gratos ficamos nós pelo sabor maravilhoso.

### Travesseiro de Sintra

A Constança Luísa dos Santos Cunha, herdeira do bem fazer doceiro da prestigiada *Casa das Queijadas de Sintra*, devemos a excelência dos Travesseiros de Sintra. Na década de 40, apesar de todas as dificuldades que se faziam sentir em Portugal pela escassez de matéria-prima motivada pelos desassossegos da terrível Segunda Grande Guerra, Constança Luísa encontrou na doçaria paliativo para os males do mundo. Inspirada pela vontade da perfeição, leu e releu manuais antigos de doçaria onde a arte de fazer o doce de ovos se cruzou com as novas técnicas de massa daí resultando o saboroso Travesseiro de Sintra. Quanto ao doce de ovos, este releva pela sua leveza, fragância de saberes antigos nunca revelados e mantidos na clausura do silêncio do segredo familiar. Podemos dizer também que uma massa folhada não é apenas uma massa folhada quando se quer fazer um doce de exceção. É preciso escolher os melhores ingredientes para conseguir que o travesseiro fique, simultaneamente, estaladiço e se oferece como veludo à nossa boca. Se gostamos de trincar aquela massa que se oferece ao nosso palato despido de pudor, bom mesmo é descobrir o saboroso recheio. Criar um doce novo não é difícil, basta ler o imenso e vasto receituário disponível e cruzar ingredientes, técnicas e saber-fazer. O difícil é fazer um doce que fique na história, que marque o sabor de gerações, que nos deixe na memória o doce momento da prova. É essa a magia da cozinha, quando algo que criamos fica para sempre na memória dos outros. A Constança Luísa o devemos, aos seus herdeiros ficamos gratos pela excelência que se mantém. Sentimos em cada travesseiro de Sintra o sabor que se mantém no tempo, do primeiro que foi criado, ao último que acabou de ser comido. E essa permanência do tempo só se consegue quando a arte da doçaria é muito mais do que um modo de vida, é uma reverência, uma homenagem a quem nos antecedeu ou nos deu o melhor de si, a magia da doçaria.

## Queijada de Évora

O Alentejo, espécie de santuário da doçaria conventual, conhece uma das mais famosas receitas de queijadas de Portugal, as Queijadas de Évora. O pronunciado sabor a queijo, que em terra da planície alentejana é sobretudo de leite de ovelha, traduz a proporção bem (des)ajustada entre o queijo e o açúcar onde a maior percentagem pende para o primeiro. Talvez por isso, porque o açúcar tem uma presença delicada e menor, estas queijadas fazem-nos esquecer que a gula também é gula quando delas temos tanto apetite. É que o sabor pouco doce conseguido, não só pelo pouco açúcar, mas sobretudo pelo muito queijo gordo de ovelha, ilude o nosso palato como se o pecado fosse menor. Queijo de ovelha bem espremido a permitir uma mistura homogénea com as gemas de ovo, açúcar e a pouca farinha de trigo, é a sua presença que faz jus ao nome. Na angústia da necessidade de preservar os alimentos para além do seu tempo útil de vida onde o leite se assume como caso prioritário pela sua validade exígua levou o homem a descobrir o queijo e a transformá-lo numa iguaria. A essa necessidade de conservação devemos as queijadas, a tal e à abundância de leite pronto a ser transformado em queijo. Por isso não admira a referência no livro de cozinha que a Infanta D. Maria, neta do Rei D. Manuel I, leva no seu enxoval aquando do seu casamento com o Terceiro Duque de Parma, Alexandre Farnésio, às Alvojávenas de Dona Isabel de Vilhena onde a junção e a quantidade dos ingredientes tanto se assemelham a estas queijadas de Évora. Também num receituário compilado por Frei Manuel de Santa Teresa (século XVIII) aparecem várias receitas de queijadas com deliciosas referências quanto ao modo ou saber fazer utilizado na confeção a mostrar o requinte e os cuidados de quem tinha em mãos os deveres da doçaria. Em plena planície alentejana, o nosso olhar recebe o quente do sol e espraia-se indo ao encontro do horizonte mais aberto, a fazer brilhar os sonhos mais longínquos. Nessa viagem, encontramos a suave doçura de uma queijada de Évora a fazer-nos lembrar como somos melhores e mais felizes quando o sonho nos amacia o gosto no palato.

### Bolo de Ançã

A tradição dos pães doces repete-se em cada bocado do nosso Portugal. Alimento primário e primeiro da nossa civilização, o pão recebia o mel e, mais tarde, o açúcar num aconchego farto nascendo, assim, uma massa doce que, depois de cozida, era oferta em dias de festa. Era a forma simples de os mais pobres e remediados conseguirem ter um doce em dias de fuga ao quotidiano do trabalho. Se a tradição se repete em cada vila, em cada aldeia, em Ançã conheceu a excelência a mostrar que a doçaria nascida entre o povo é grandiosa e merece o nosso maior reconhecimento. De ingredientes que se repetem noutras receitas, não sabemos porque nos sabe tão bem aquele pão doce. Será do modo como à farinha se vão misturando os ovos, a manteiga na consciência de que o tempo dos homens tem de obedecer ao tempo da alquimia da cozinha? Ou será do amassar ritmado por mãos que querem dar o melhor de si? Será da cozedura que em forno de lenha ganha outra formosura de sabor? Ou então, será das boleiras que apresentam quase em forma cantada o seu Bolo de Ançã por onde passam? Nem sabemos, apenas não conseguimos resistir ao apelo da simplicidade do sabor. Também não sabemos porquê, mas esta tradição dos pães doces nascida na distinta vila de Ançã cresceu e conheceu grande pujança, sendo que a ocasião e maior ou menor abundância de farinha de trigo fez nascer o Bolo de Cornos e o Bolo Fino para além do tradicional Bolo de Ançã cuja coroa, aberta num momento já avançado da cozedura, parece recolher no seu interior todo o esplendor daquela massa húmida e muita saborosa. Com diferença na pureza da farinha de trigo que, ora mais alva, ora menos peneirada, afirma texturas diferentes, a preferência fica ao critério de cada um dos admiradores deste bolo que levou Jaime Cortesão, em 1933, a escrever na Comarca de Cantanhede que «Ançã tem ultimamente sido muito falada em Lisboa (...) por causa dos seus magníficos bolos (...)». Na companhia de um Bolo de ovos, de cornos ou fino, sentimos a pureza do sabor ao ritmo do passar, ora lento, ora apressado da água límpida e cristalina da Ribeira que atravessa aquela vila e nos lembra o marulhar que nos lava a alma.

### Marmelada Branca de Odivelas

Em tempos idos, em que nos Conventos e Mosteiros o fácil acesso ao açúcar proporcionava verdadeiros milagres de doçaria, uma receita desde sempre repetida conheceu novo destino oferecendo o Mosteiro de Odivelas ao mundo a Marmelada Branca. Apresentada sob a forma de pequenos quadrados, a marmelada de Odivelas distingue-se das demais pela sua cor branca a denunciar delicados e singelos segredos na sua confeção. Souberam, assim, as monjas Bernardas da Ordem de Cister cuidar com desvelo pequenos pormenores que fizeram desta marmelada doce famoso por todo o Reino levando paladares gulosos a acorrer à Roda do Mosteiro para aí a adquirir. Ganhou fama aquela marmelada, sobretudo, por ser branca, no entanto, diz quem cresceu com aquele sabor, que em nenhuma outra marmelada se sente tão intensamente o marmelo tratado como fruto maior de uma estação de abundância. A última religiosa descreve em registo escrito que «vão-se esburgando os marmelos e deitando-os em água fria. Põem-se a ferver em lume brando e estando bem cozidos passam-se por uma peneira. Para 1 kg de massa, 2kg de açúcar em ponto alto de sorte, que deitando uma pinga n’água coalhe: tira-se o tacho do lume e deita-se-lhe a massa muito bem desfeita com a colher, torna ao lume até levantar empolas. Tira-se para fora e bate-se até esfriar, para se pôr em pratos a secar.» Contada como se conta um conto a quem se gosta, esta receita diz-nos que o segredo estaria nas mãos de quem a renovava todos os Outonos e tinha a arte de fazer uma marmelada alva, tão diferente das outras que abundantemente se fazia por aí. Era o registo do receituário não uma obrigação para a sobrevivência da receita, mas antes uma estória da cozinha que se segredava entre pessoas que sabiam todos os segredos da doçaria ficando, assim, ligadas para todo o sempre. Segredo suspirado entre palavras do quotidiano, esta receita deixa-nos adivinhar que a boa marmelada branca depende, outrora como hoje, da vontade de recriar a perfeição ao transformar um fruto de pele e polpa ásperos em pequenos quadrados sedosos que se deixam desfazer na nossa boca.

## Bonecas de Massa do Caniço

Recuando ao século XIX, encontramos os primeiros indícios da execução das Bonecas de Massa, no Caniço. As memórias identificam o Sr. António Correia, nascido na Mãe de Deus, no Caniço, como a primeira pessoa a fazer as bonecas de massa, como forma de angariar sustento para a família. Em 1916, um dos seus filhos, Alexandre Correia, conhecido como «Pai Velho», casa com Ludvina, da zona do Serralhal e com uma família numerosa, dão continuidade a este trabalho, uma vez que a agricultura não era suficiente para alimentar 9 filhos mais o casal. Fazem as bonecas em casa, no sítio dos Barreiros.

As Bonecas de Massa, representações em massa da figura humana, começam a ganhar popularidade nos arraiais e o Sr. Alexandre percorria a ilha com cesteiras às costas, pelas veredas, carregadas de Bonecas para vender nos maiores arraiais Religiosos: Ponta Delgada na festa do Bom Jesus; Machico na festa do Senhor dos Milagres; Monte na festa da Senhora do Monte; Caniçal na festa da Senhora da Piedade; Caniço nas festas do Livramento e do Santíssimo Sacramento.

Para as crianças da época a feitura das bonecas era um acontecimento importante e quando se espalhava a notícia de que a D. Ludvina ia fazer bonecas, tanto os netos dela, como os amigos destes, deslocavam-se para a frente da casa para ajudar. As crianças estavam encarregues de colocar os olhos, com sementes de uma erva conhecida como balancos trepedeira <<*cardiospermum*>>, que cresce nos barrancos, bananeira de jardim <<*canna indica*>>, cebolinho ou cravinhos, que partiam ao meio com a ajuda de uma pedra e colocavam no lugar dos olhos. Ajudavam também na colocação dos papelinhos (papel de seda) vermelhos, azuis ou verdes. As cores não têm qualquer significado, eram as cores que existiam na época. Há registos fotográficos da utilização também do verde. As crianças transportavam as bonecas ainda cruas nos braços até à boca do forno, onde com uma pá, a D. Ludvina as colocava no forno. Passados uns 15 a 20 minutos estavam cozidas e todas as crianças ansiavam pelas bonecas que se partiam, pois, essas não podiam ser vendidas. Com uma vara ou mesmo subindo às árvores, as crianças colhiam ameias e peras e comiam com os pedaços das bonecas que se partiam. Com o falecimento do Sr. Alexandre, a Sr.ª Ludvina continua a fazer as bonecas com a ajuda de duas filhas a Elisa e a Glória. A Glória segue as pisadas do pai e continua a ir aos arraiais, juntamente com uma prima, Salomé Teixeira que mais tarde dá continuidade à feitura das Bonecas de Massa. Com Salomé Teixeira as Bonecas de Massa ou «Bonecas de Maçapão» ganham projeção na arte popular madeirense e foram realizadas algumas exposições de forma a divulgar esta arte.

As figuras reproduzidas eram morfológicamente diferentes e possuíam diferentes tamanhos e representações: bonecas e bonecos, argolas ou ninhos e galos ou galinhas. Todas as fases da sua elaboração exigem muita habilidade. O processo inicia-se com a preparação da massa, em que se mistura a água com o sal, o corante amarelo ovo até ficar desfeito, depois junta-se a farinha, que pode ou não levar um pouco de fermento. Depois de bem amassada, tipo pão, descansa um pouco. Depois, é cortada em pequenos pedaços e moldada de forma a adquirir o formato que pretendemos. Após o processo de moldagem passamos à fase da ornamentação/decoração em que são colocados os colares de massa: 3 colares para a menina pobre/tradicional, 5 colares para a menina rica e saía mais trabalhada depois são colocados os papéis vermelho ou azul. Normalmente o vermelho é colocado na cabeça, sobre os ombros e na beira da saia; o azul é colocado na frente dos braços, passando de um braço para o outro, ao comprido, por baixo do pescoço. No caso dos bonecos o que distingue o pobre /tradicional do rico é a quantidade de colares e a quantidade do papel de seda. Foram criadas outras formas imitando um ninho/argola com 3 galinhas e o galo ou galinha, todos eles ornamentados com papel de seda.

Algerina Basílio – Casa do Povo do Caniço

