

A doçaria tradicional terceirense

Estudada por etnólogos açorianos, como Luís da Silva Ribeiro, que presidiu ao Instituto Histórico da Ilha Terceira, e Luís Bernardo de Leite de Ataíde, a ilha Terceira é, porventura, aquela dos Açores mais rica em doçaria quer pela sua diversidade, quer pela qualidade dos doces produzidos. O Instituto Histórico da Ilha Terceira legou valiosos contributos acerca da doçaria tradicional terceirense, sobretudo, com referência à abundante doçaria produzida nos Conventos de São Gonçalo e da Esperança, em Angra do Heroísmo.

A doçaria tradicional terceirense poderá ser dividida em três categorias fundamentais: a doçaria conventual, a burguesa, que não podia faltar nas abastadas casas citadinas, e a doçaria produzida em meio rural, mais pobre e menos elaborada.

Os ingredientes predominantes dos doces produzidos nos conventos e nas casas abastadas são os ovos, o açúcar e por vezes a amêndoa. Os doces conventuais denunciam a sua origem através dos nomes que lhes são atribuídos como sejam os papos de anjo, as cornucópias, as barrigas de freira, as hóstias de amêndoa, o toucinho-do-céu, os pingos de tocha e as sopas douradas. A doçaria confeccionada em casas burguesas, com origem na doçaria conventual, mas com um toque requintado conferido pela predominância de especiarias utilizadas na sua confeção e o mel-de-cana provenientes das trocas comerciais das caravelas que por Angra passavam no regresso da Rota das Índias. Eram muito apreciados pelos angrenses os ladrilhos espanhóis, os africanos, o doce de vinagre, o pudim de feijão, o pudim de ovos, o pudim de pão e de batata-doce, o pudim de chila, de nata, de mel e o pudim de batata (da terra) do Conde da Praia da Vitória, as covilhetes de leite, os rochedos, os rebuçados de ovos e de vinagre, entre outros. De entre os bolos que faziam as delícias das famílias burguesas destacam-se o bolo suíço, confe-



cionado pela altura de aniversários, o bolo de figos, o bolo Índio e o bolo de Natal, derivado do anterior e confeccionado com mel-de-cana. As Donas Amélias, concebidas excepcionalmente para receber o Rei D. Carlos e a Rainha D. Amélia, aquando da visita régia em 1901 a esta cidade, são ainda hoje produzidas em pequenas formas de folha-de-flandres de formato circular feito a partir do bolo indiano, agora denominadas de bolinhos ou “queijadas”, são como que um símbolo incontornável da doçaria terceirense.

Estes doces tradicionais eram vendidos em Angra na Pastelaria Athanásio, Leitaria Regional, Pastelaria Lusa, Pastelaria Central, Pastelaria Aliança, Merceria de José Tomás e na Pastelaria O Forno, que na pessoa da sua proprietária, a senhora D. Ana Maria Pereira da Costa, recuperou a grande maioria destas receitas, tendo como especialidade da casa as queijadas Dona Amélia.

No meio rural a doçaria era mais modesta, confeccionada quase exclusivamente com o indispensável açúcar, o leite e o cacau. Limitava-se exclusivamente às épocas festivas de maior relevância, como sejam o Carnaval, a Páscoa, o Espírito Santo, à festividade de Todos-os-Santos e ao Natal. No Carnaval predominam as filhoses fritas e os coscorões; na Páscoa a massa cevada (ou sovada) e no Espírito Santo o alfenim, confeccionado quase exclusivamente com açúcar, um pouco de vinagre e uma mão devidamente treinada para o trabalhar em forma de pombas ou moldando alguma parte do corpo para o pagamento de

promessas em sinal de agradecimento por uma graça ou cura concedida pelo Divino. Também nessa época os suspiros eram oferecidos aos foliões que cantavam pelas casas. Os confeitos, também produzidos com açúcar envoltos em semente de funcho e o arroz doce, eram doces muito apreciados nas funções do Espírito Santo e nos casamentos. As papas grossas, confeccionadas com o carolo do milho, eram típicas do 1º dia de maio.

Para além destes doces, eram confeccionados os torresmos de cabinho, a morcela doce, as maminhas de preta, atualmente designadas fatias de leite, os charutos de nougat e os charutos simples, que eram vendidos à porta do Teatro Angrense em dias de cinema ou teatro pelo ceguinho Miranda, que os mantinha numa lata, colocada a tiracolo.

As festividades do Espírito Santo prolongam-se por vezes, confundindo-se com as festas dos padroeiros das freguesias com as tradicionais funções e as touradas à corda, porque o nosso povo, além de devoto, é muito folgazão. Festa sem doces e tourada, não é festa na ilha Terceira!

ANA MARIA PEREIRA DA COSTA
JÁCOME DE BRUGES BETTENCOURT
MARTA BRETÃO
PAULO VIEIRA D'AREIA
Instituto Histórico da Ilha Terceira



INFORMAÇÃO ÚTIL

DONAS AMÉLIAS (receita para 24 queijadas)

INGREDIENTES:

250 g de açúcar; 4 ou 5 gemas de ovos; 2 ou 3 claras (em neve); 100 g de manteiga (derretida e fria); 100 g de farinha de milho (o mais peneirada possível); 1/2 colh. (sopa) de canela em pó; 3 colh. (sopa) de melaço ou mel de cana; raspa de 1/2 limão pequeno; 1 pitada de sal; 1/2 colh. (café) de noz-moscada; 50 g de passas; 25 g de cidrão ou casca de laranja cristalizada (facultativo).

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bate-se o açúcar com as gemas até formar uma massa presa, juntando-se depois a canela, as passas, (o cidrão), a noz-moscada, a raspa de limão e o sal. Bate-se mais algum tempo, e quando estiver bem ligado, junta-se a manteiga derretida e fria, de seguida, as claras batidas em neve, e por último, a farinha e o mel. Sempre que se junta qualquer dos ingredientes mencionados, bate-se a massa a fim de os ligar. Vaza-se a massa em pequenas formas (untadas e polvilhadas) e vão ao forno, não muito quente, em tabuleiros. Quando cozidos, retiram-se das formas e polvilham-se com açúcar refinado.