



Sr.ª. Maria Vitória



“ESPÉCIES DE SÃO JORGE”

uma tradição secular

- A História -

O Arquipélago dos Açores por estar localizado no centro do Oceano Atlântico, e em concreto a Ilha de São Jorge, por altura dos Descobrimentos, foi um dos locais de paragem das Naus Portuguesas, nomeadamente a Vila de Velas, um dos povoados mais antigos da Ilha. O seu nome, reza a história, deriva desse instrumento integrante das embarcações, a vela.

Durante os Descobrimentos as Naus aportavam nas Velas para se abastecerem de carne e Queijo, este último com mais de 500 anos de História, e em troca deixavam especiarias oriundas das Índias.

O nome “Espécie” deriva exatamente dessas especiarias, onde, face aos poucos recursos dos habitantes dessa altura, acabaram por inventar este doce.

- O doce “Espécie” -

A doçaria da Ilha de São Jorge, em geral, e do Concelho de Velas, em particular, assume um particular relevo no contexto gastronómico regional.

É nesta Ilha que se destaca, as “Espécies de São Jorge”, doce tradicional antigo, e muito apreciado. Uma iguaria que 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”.

A origem das “Espécies de São Jorge” remontam ao povoamento da Ilha, ocorrida no século XV, sendo, no passado, conhecidas por “bichos doces” e o seu recheio era confeccionado com pão caseiro, torrado e moído nas “atafonas”.

Com o passar do tempo, o doce passou a ser chamado de Espécies de São Jorge e virou um dos principais símbolos da Ilha de São Jorge sendo comercializado não só na Ilha, como na Região e fora desta, sendo fabricado, não só por pastelarias, mas também por vários pequenos empresários que se dedicam à confeção dos doces tradicionais da Ilha.

De salientar, neste âmbito, a Sra. Maria Vitória Baptista, da Freguesia dos Rosais, Concelho de Velas, que há mais de 35 anos se dedica à confeção de doces tradicionais da ilha, e deste em particular.

Mais recentemente, este tradicional doce serviu de inspiração para novas receitas, mais concretamente “Palitos de Espécie com Queijo”, elaborada pelo Chef José Maria Moreira, receita que se pode encontrar no “Livro de Receitas” lançado em 2019 pelo Município de Velas.



As Espécies feitas por Maria Vitória chegam a vários cantos do mundo, desde Brasil, Canadá, Estados Unidos da América, Portugal Continental e a todas as Ilhas dos Açores.

São os visitantes que passam em sua casa, na Freguesia dos Rosais, para provarem e levar consigo este doce secular. Há também quem viaje e faz questão de levar consigo Espécies de São Jorge para oferecer no seu destino.



anos.

Doméstica de profissão, criou os seus animais para sustento da casa, fez tecelagem, sendo que muitas senhoras de São Jorge e de outras ilhas usaram seus tecidos para fazerem roupa, definindo-se como uma mulher lutadora.

Aliás, de salientar que quando deixou de fazer a sua tecelagem, doou o tear à Casa Museu Cunha da Silveira, hoje podendo ser visto por todos os que visitam a Casa da Cultura do Concelho.

Mãe de três filhos, duas raparigas e um rapaz, é hoje avó de duas netas, e confessa que tudo faz pela felicidade de todos. Aliás, recorda com emoção da vivência no seu cantinho em família, ainda quando o seu marido era vivo, de quem se lembra todos os dias, rezando no seu terço diário pela sua alma e pela família, não fosse ela uma crente.

“Passam por cá para provar uma espécie e acabam por levar mais do que pensavam”, refere com uma rizada, acrescentando que “não saem sem provar um licor”. Sim, porque Maria Vitória também lá vai fazendo os seus licores caseiros para acompanhar uma boa espécie. Licores que aprendeu a fazer há muitos anos, e que era usual nas festas da matança de porco que aconteciam regularmente lá por casa.

Quando começou a confeccionar este tradicional e tão típico doce, nunca pensou que tivesse o sucesso que hoje tem, revela a Sr.ª Maria Vitória, hoje com os seus 92

“Damo-nos todos muito bem, e são eles que me dão a alegria de viver... estou sempre a pensar em fazer algo para dar alegrias aos meus filhos e netas. Rezo por todos eles e não falto a uma missa seja na nossa Igreja ou seja aos domingos pela televisão”, revela.

Voltando às “Espécies de São Jorge” da Sr.ª Maria Vitória, diz não ter ideia de quantas faz por semana, embora saiba que num dia já chegou a fazer cerca de 300. Conta certa são os quatro tabuleiros por hora, com 28 espécies cada.

Quanto ao sucesso, este está na mão. O toque especial com as





“
As Espécies
dão-me vida.
São a minha
distração ...”



“

Vou
continuar
enquanto
puder...”

medidas feitas a olho, esta é uma das suas especificidades. Maria Vitória não prova as espécies quando as está a fazer, o resultado está no seu toque pessoal.

Sempre com uma história à mistura, até porque recorda “a vida faz-se de histórias”, a Sr.ª Maria Vitória lá vai desabafando dizendo que gostava que alguém da sua família desse continuidade a este trabalho, mas admite que nenhuma das suas filhas ou netas estão para aí viradas. “Não me parece, elas também têm os seus trabalhos e

não se interessam muito”.

Com o seu rádio ligado sempre como companhia, Maria Vitória diz que enquanto puder vai continuar a fazer as suas Espécies, adiantando que esta é a sua distração.

E quanto a nós, cá ficaremos à espera de continuar a comer as Espécies de São Jorge feitas pelas mãos da Sr.ª Maria Vitória, bem como provar os seus deliciosos licores a acompanhar...