

Lot nr.: L251340

Country/Type: Europe

Lot of 13 Folders, Portugal, all different, with MNH stamps.

Price: 130 eur

[[Go to the lot on www.sevenstamps.com](https://www.sevenstamps.com)]



Foto nr.: 2



Foto nr.: 3



Foto nr.: 4



Foto nr.: 5



Foto nr.: 6



Foto nr.: 7



Foto nr.: 8



Foto nr.: 9



Foto nr.: 10



Foto nr.: 11



Foto nr.: 12



Foto nr.: 13



Foto nr.: 14

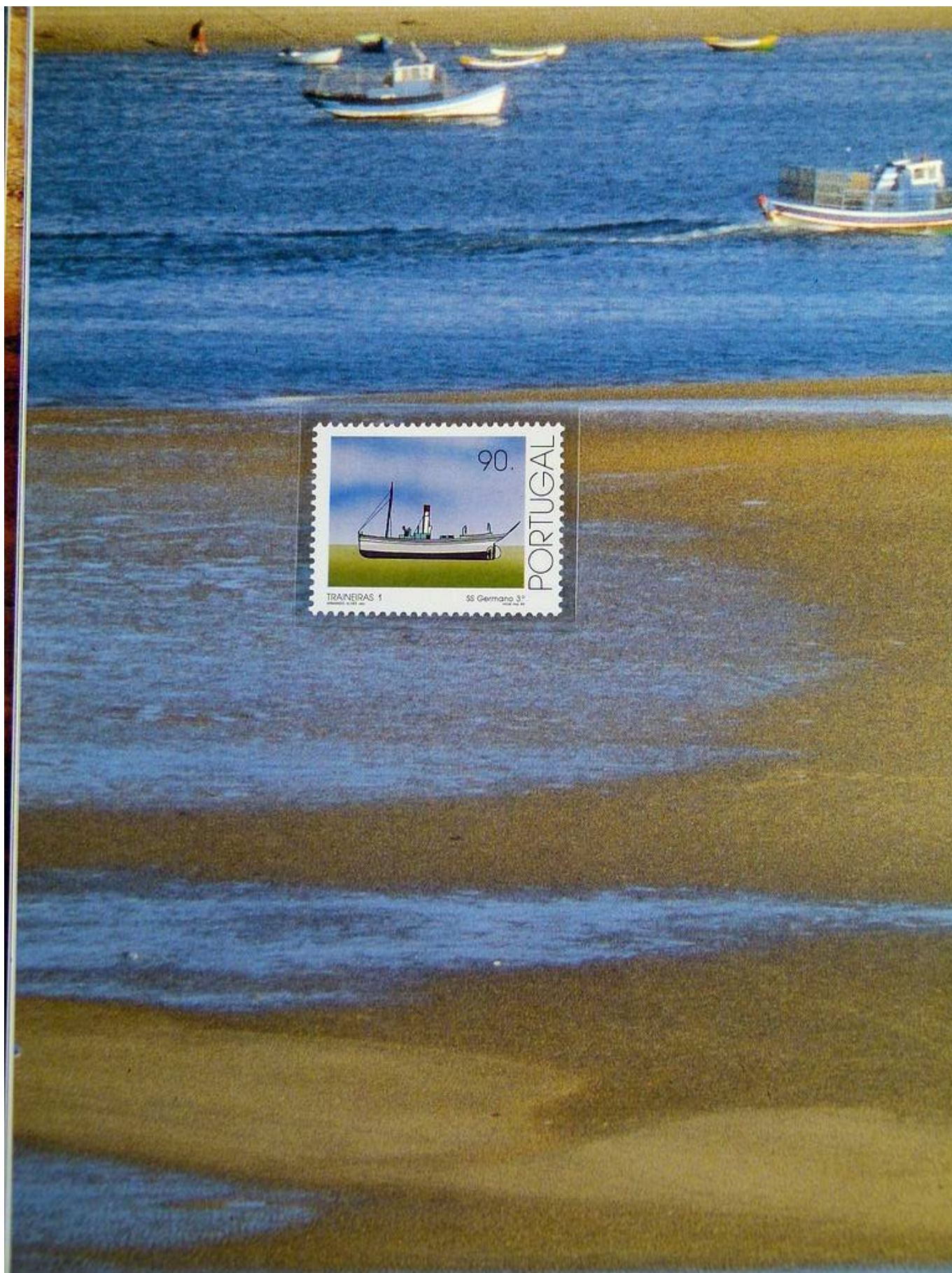


Foto nr.: 15



Foto nr.: 16



Foto nr.: 17



Foto nr.: 18

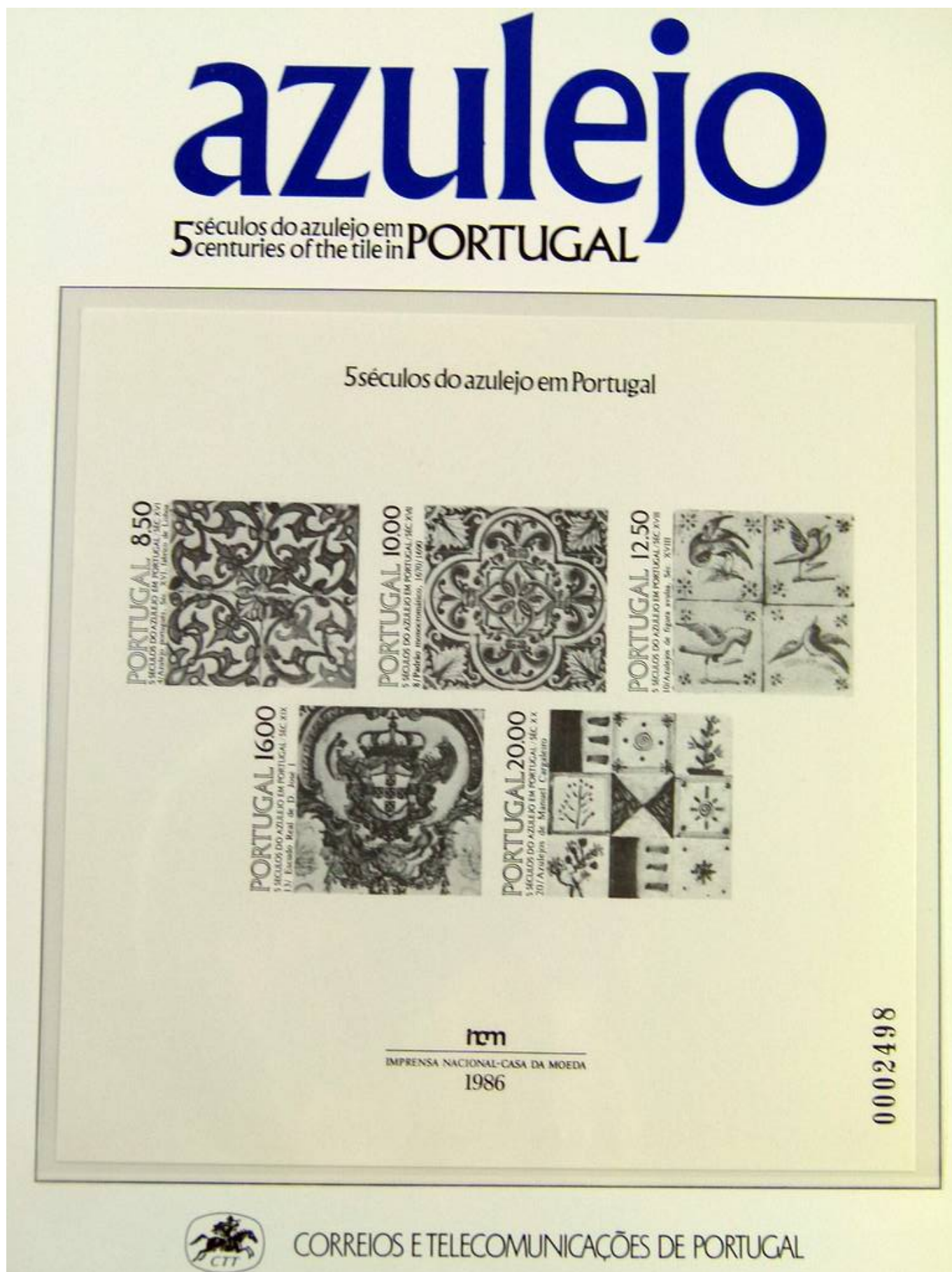


Foto nr.: 19



Foto nr.: 20



Foto nr.: 21



Foto nr.: 22



Foto nr.: 23



Foto nr.: 24



Foto nr.: 25



Dando continuidade à publicação do Livro “5 Séculos do Azulejo em Portugal” em 1986, os Correios e Telecomunicações de Portugal orgulham-se de facultar aos filatelistas e coleccionadores de edições de prestígio uma obra que, através do texto e da imagem, reflecte — neste Ano Europeu do Ambiente — sobre a questão central do debate.

O contributo que os Correios e Telecomunicações de Portugal dão, deste modo, para a sensibilização do público relativamente a este problema é simultaneamente uma achega suplementar para a compreensão do próprio Homem, já que “o ambiente se define em relação ao homem e o ponto de partida é sempre o modo como cada colectividade concebe e percebe as relações com o mundo a que pertence”.

Desta forma, a Filatelia, veículo privilegiado de aproximação dos homens e de enriquecimento cultural, é pretexto para uma iniciativa de mais vasto alcance. Com efeito, através de alguns dos selos emitidos nos últimos anos chamando a atenção para a necessidade de preservar o património ecológico nacional, procura-se sensibilizar o leitor-coleccionador para este problema com que a Humanidade se defronta.

Since the publication of the book “Five Centuries of ‘Azulejo’ in Portugal” in 1986, the Portuguese Post Office and Telecommunications is proud to offer to philatelists and collectors of prestigious issues a work which in the European Year of the Environment, through words and images, is reflected in the main question in debate.

Thus, the Portuguese Post Office and Telecommunications is trying to raise the interest of the public to this problem. It presents an additional attempt to understand Man himself, for “it is impossible to determine what the environment is without taking Man into account. The starting point is to find out how each human association conceives and perceives its relationship with the world it belongs to”.

Thus, Philately, a privileged means of bringing people together and of cultural enrichment, is the pretext for a wider initiative. In fact, some of the stamps issued in the last years draw our attention to the need of preserving the ecological national patrimony, and trying to alert the reader/collector to a problem which humanity is already facing.



Eng. José Viana Baptista
Presidente/Chairman

Foto nr.: 26

on

he environment... everything
e natural world of water, soil,
animals and plants; indeed,
it came millions of years before
is the indispensable basis of
y: the world of social institu-
facts created by the work of
tions.

interaction between these two
e are dealing with here: it is a
stable space, limited by our
arn at every moment. It is a
stantly disturbs us, compelling
on the complexity of pheno-
place in it. It compels us to
way we have developed from a
or means to a vast technos-
is sometimes as difficult to
he natural environment itself.

environment is the setting for

It is a stage that has always
tradictory character. By apply-
corrections, potential dangers

On the other hand, some
al activity led to disastrous

A world in which the human
e leading role, therefore the
heir number and above all of
nding. Many or few, old or
or literate, rich or poor,
us possible situations which
is and the results to achieve.
onsider the diversity of eco-
systems and the ideologi-



Foto nr.: 27

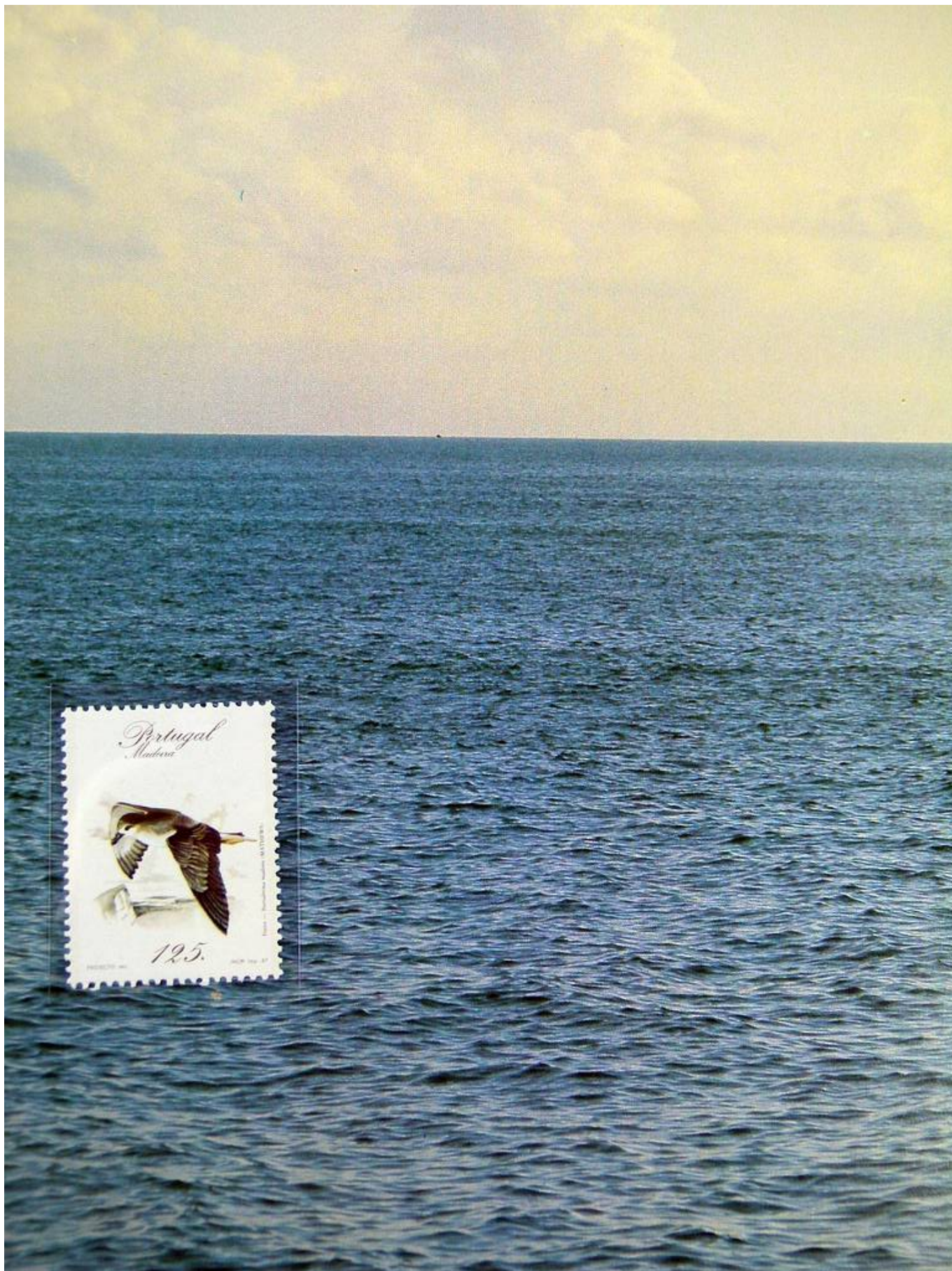


Foto nr.: 28



Foto nr.: 29



Foto nr.: 30



Foto nr.: 31

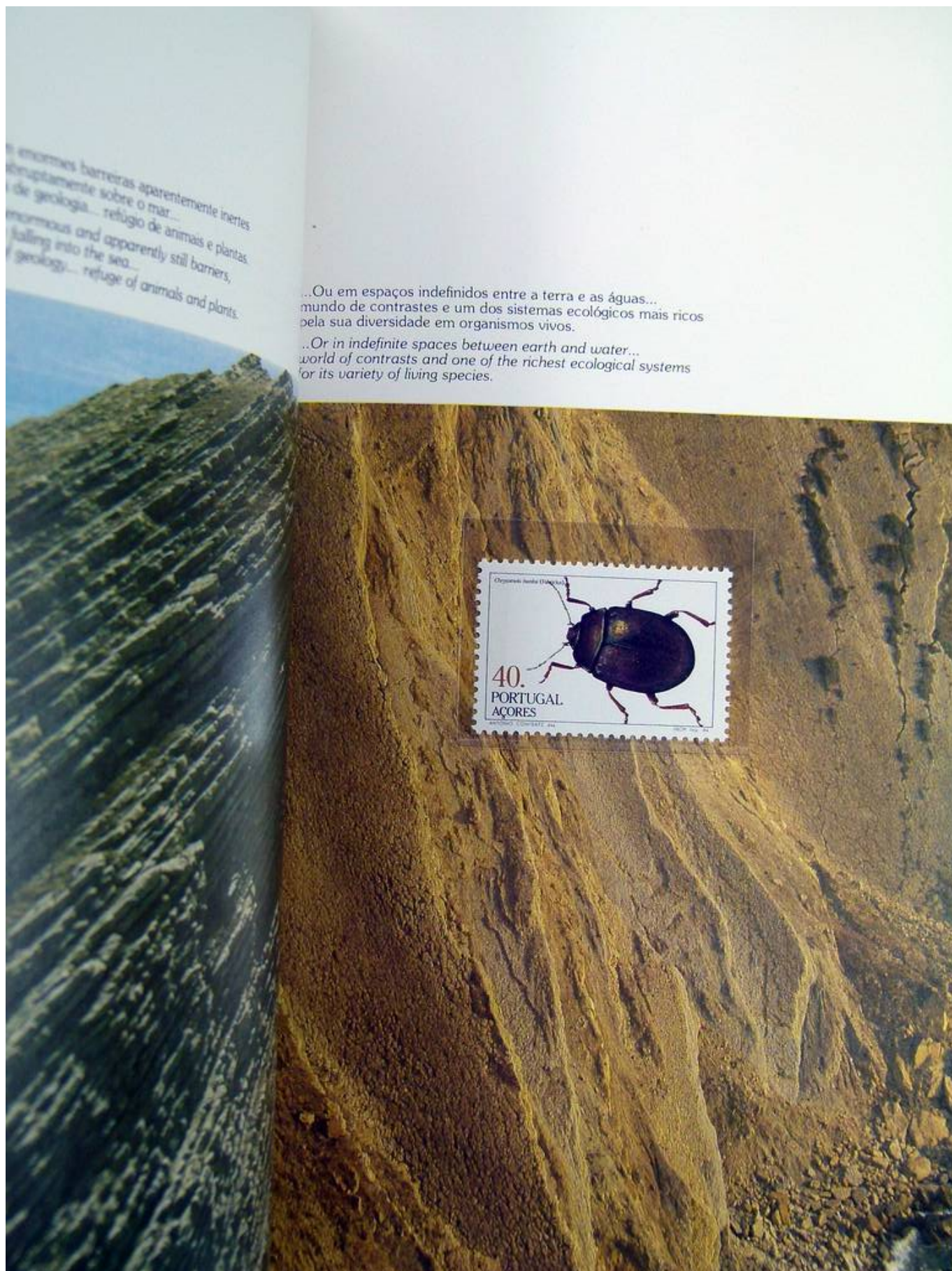


Foto nr.: 32



Foto nr.: 33



Foto nr.: 34

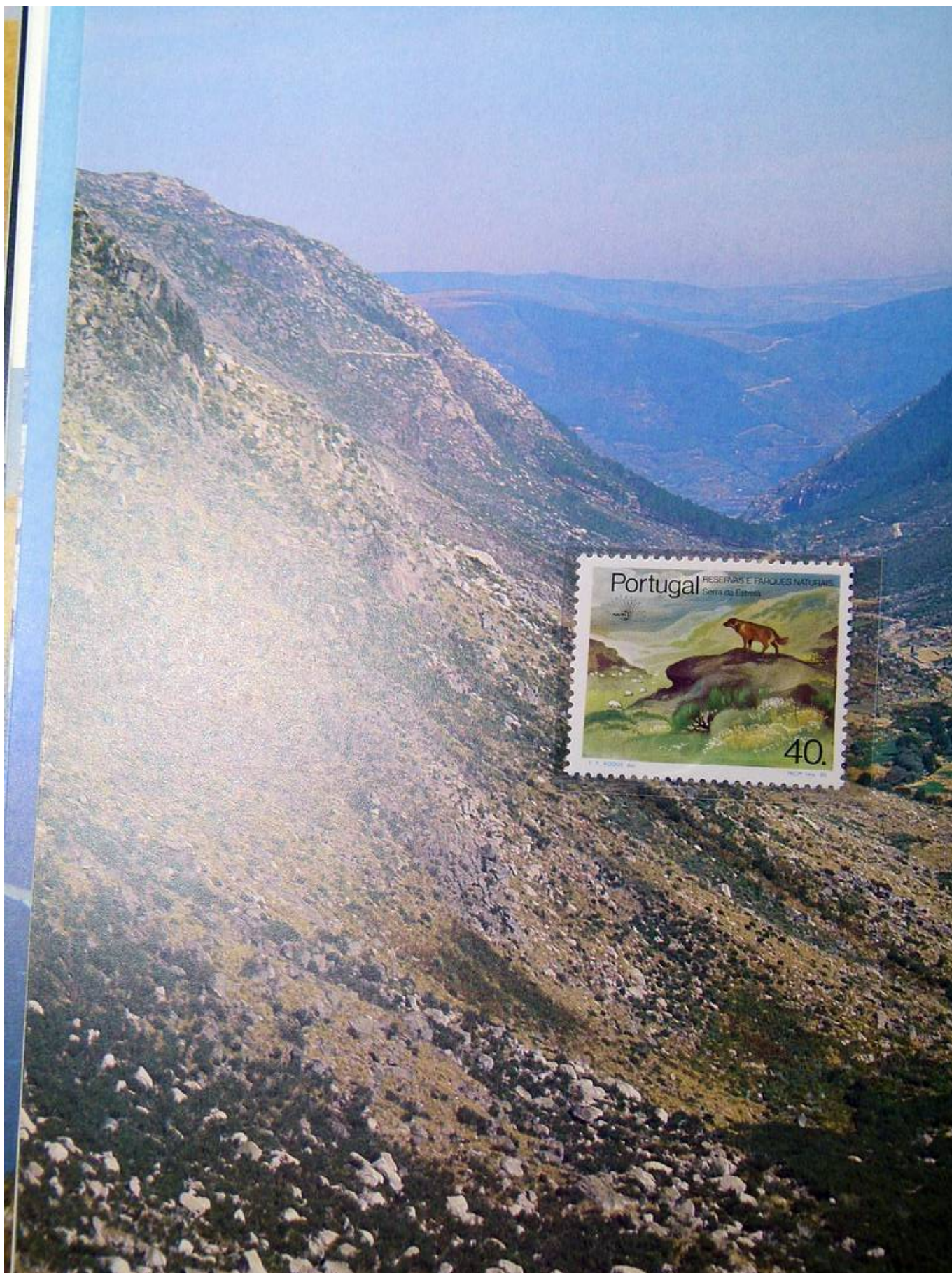


Foto nr.: 35

A razão de ser da cidade é agrupar
 os homens e as suas actividades...
 a cidade é um centro de relações...
 ia que por vezes parece estranha...
 ampo... ar puro, animais e plantas...
 s vezes não se confundem os rurais
 im qualquer elemento da paisagem.

Cities exist because of the need
 together men and their activities...
 the city is a centre of relationships...
 netimes a somewhat strange idea.
 le... fresh air, animals and plants...
 how often farm workers
 ken for elements of the landscape.

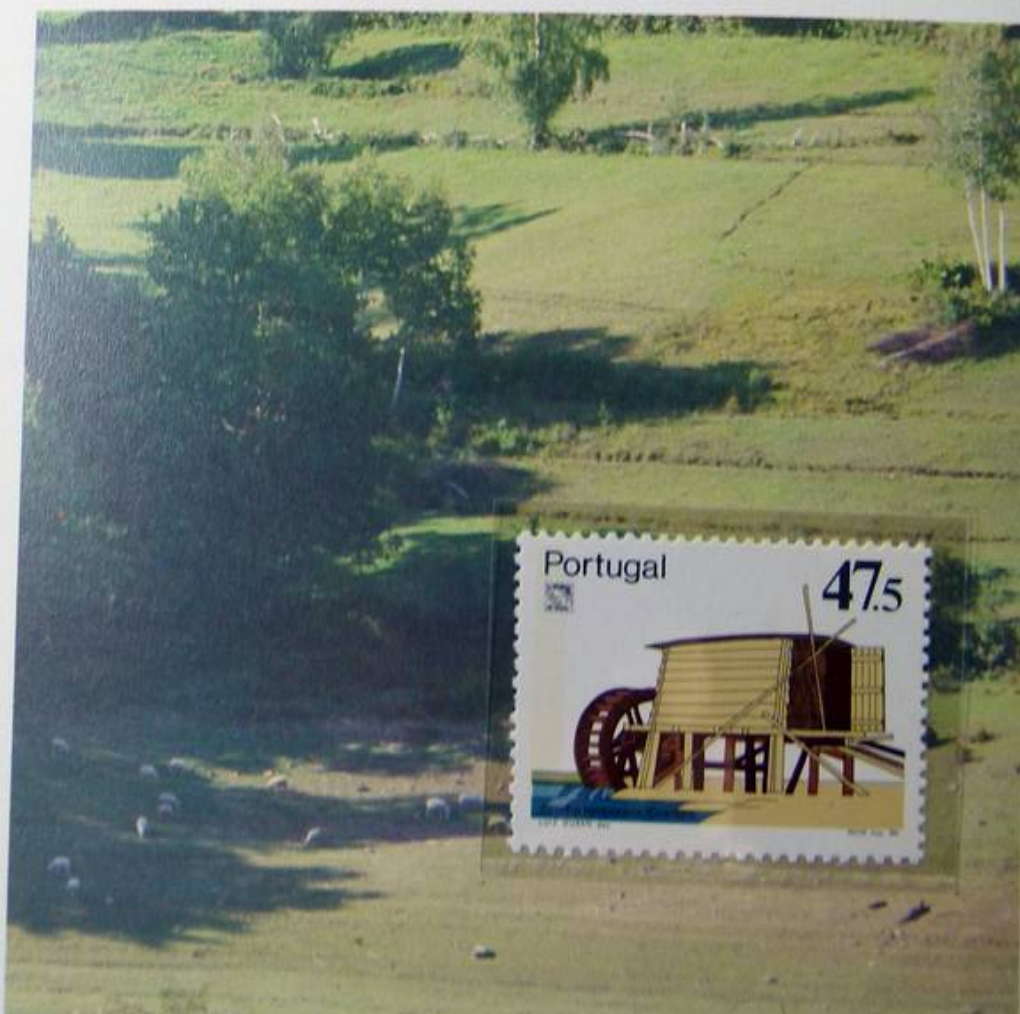


Foto nr.: 36

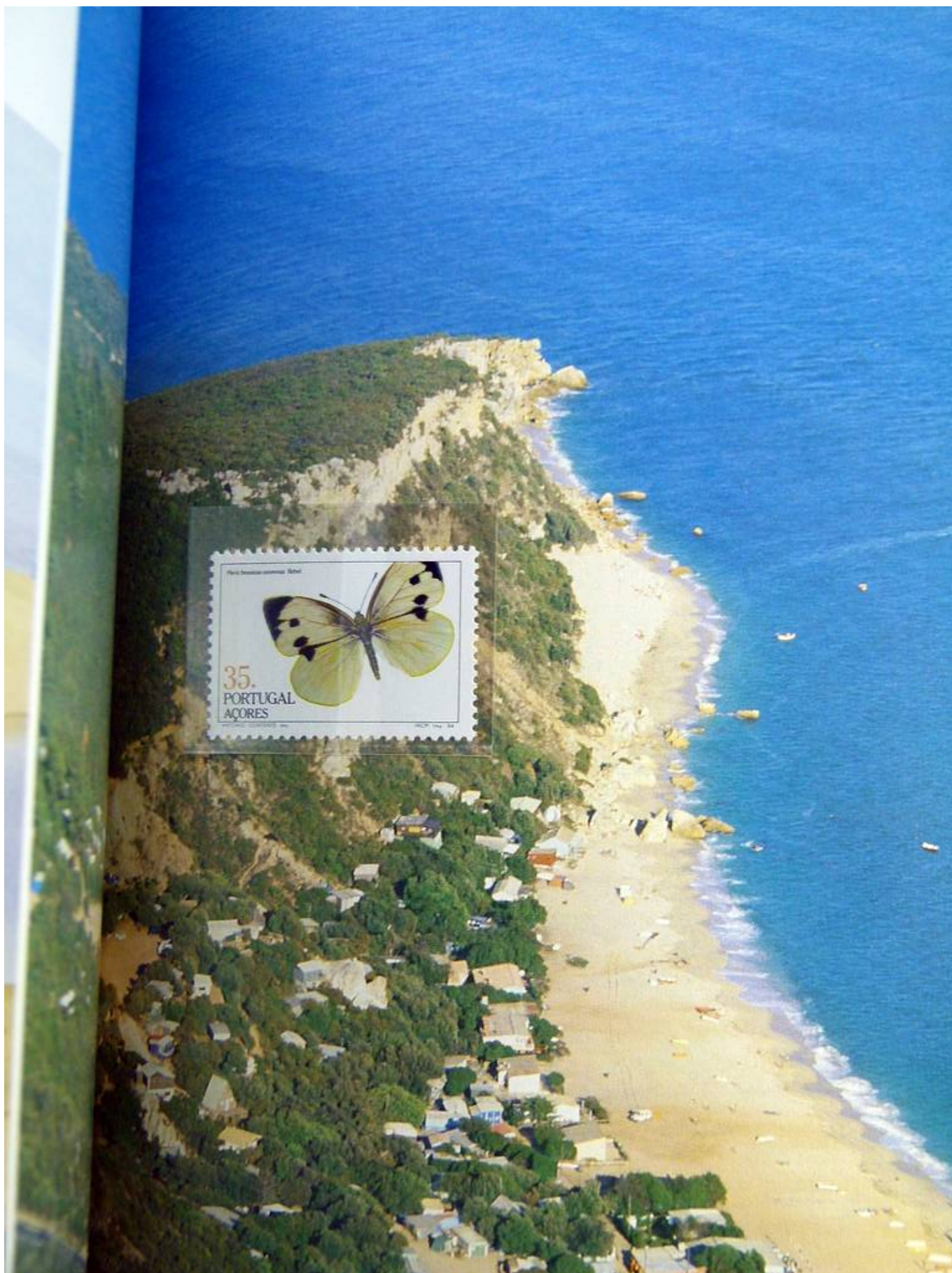


Foto nr.: 37

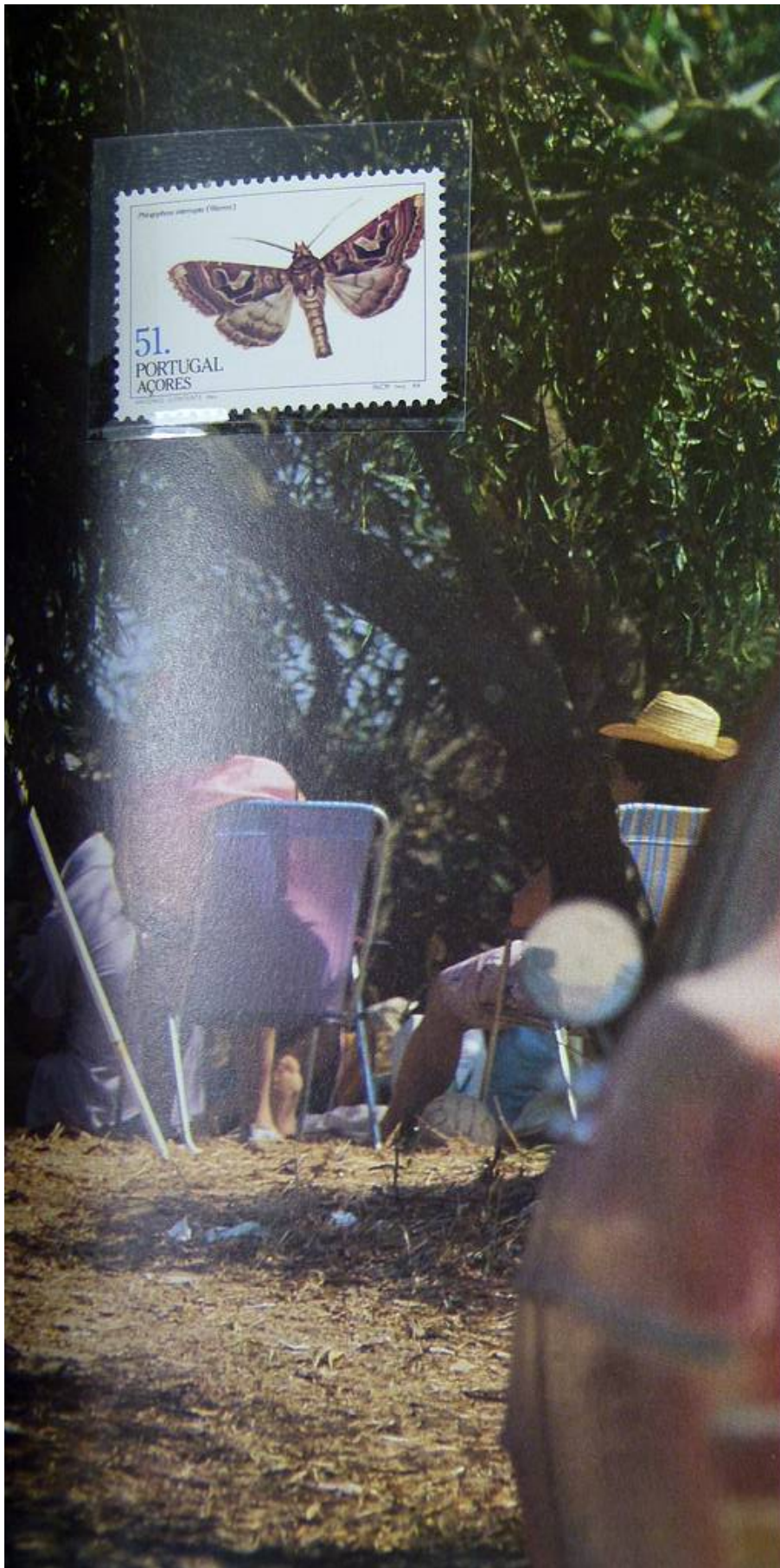


Foto nr.: 38

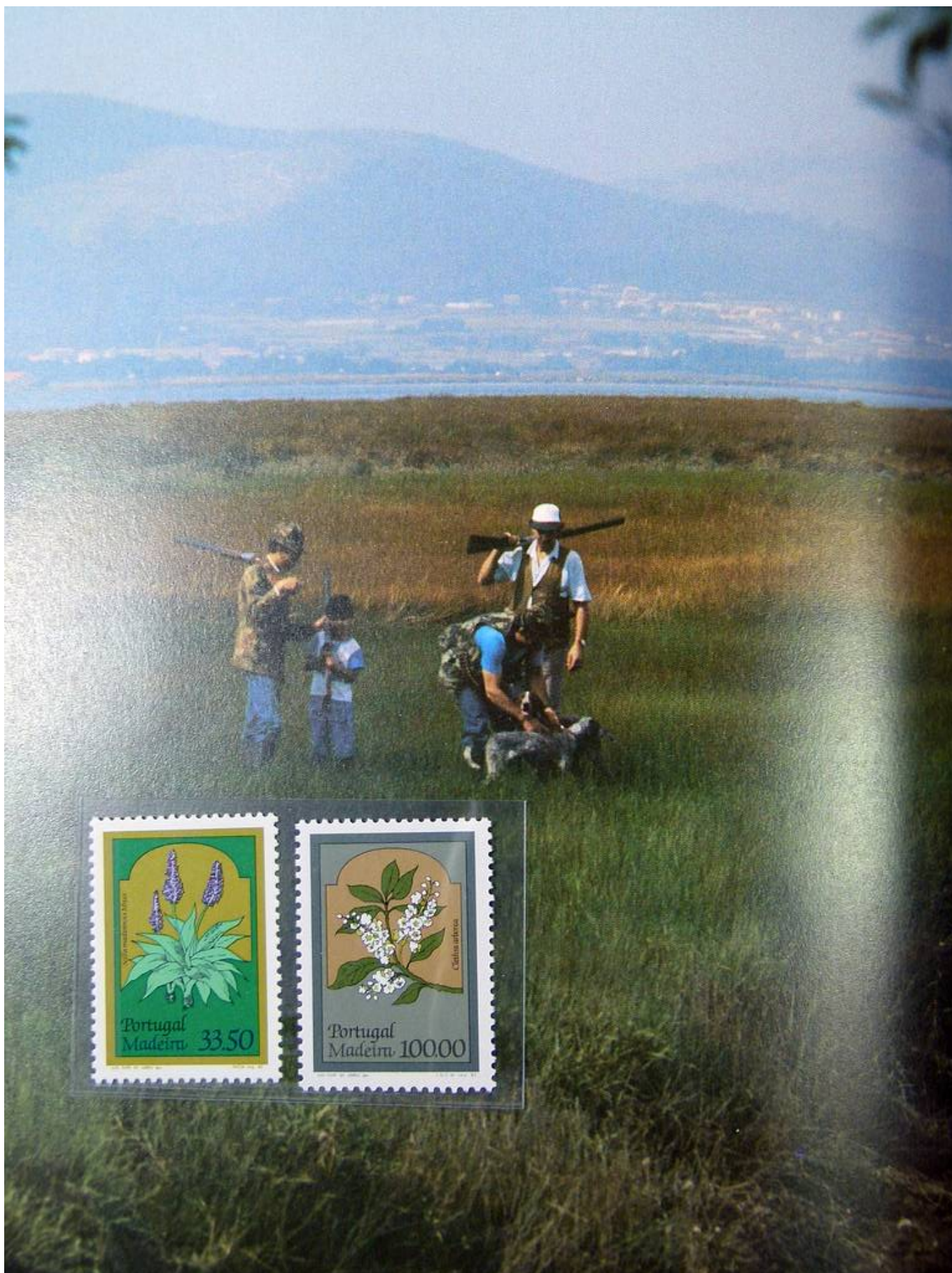


Foto nr.: 39

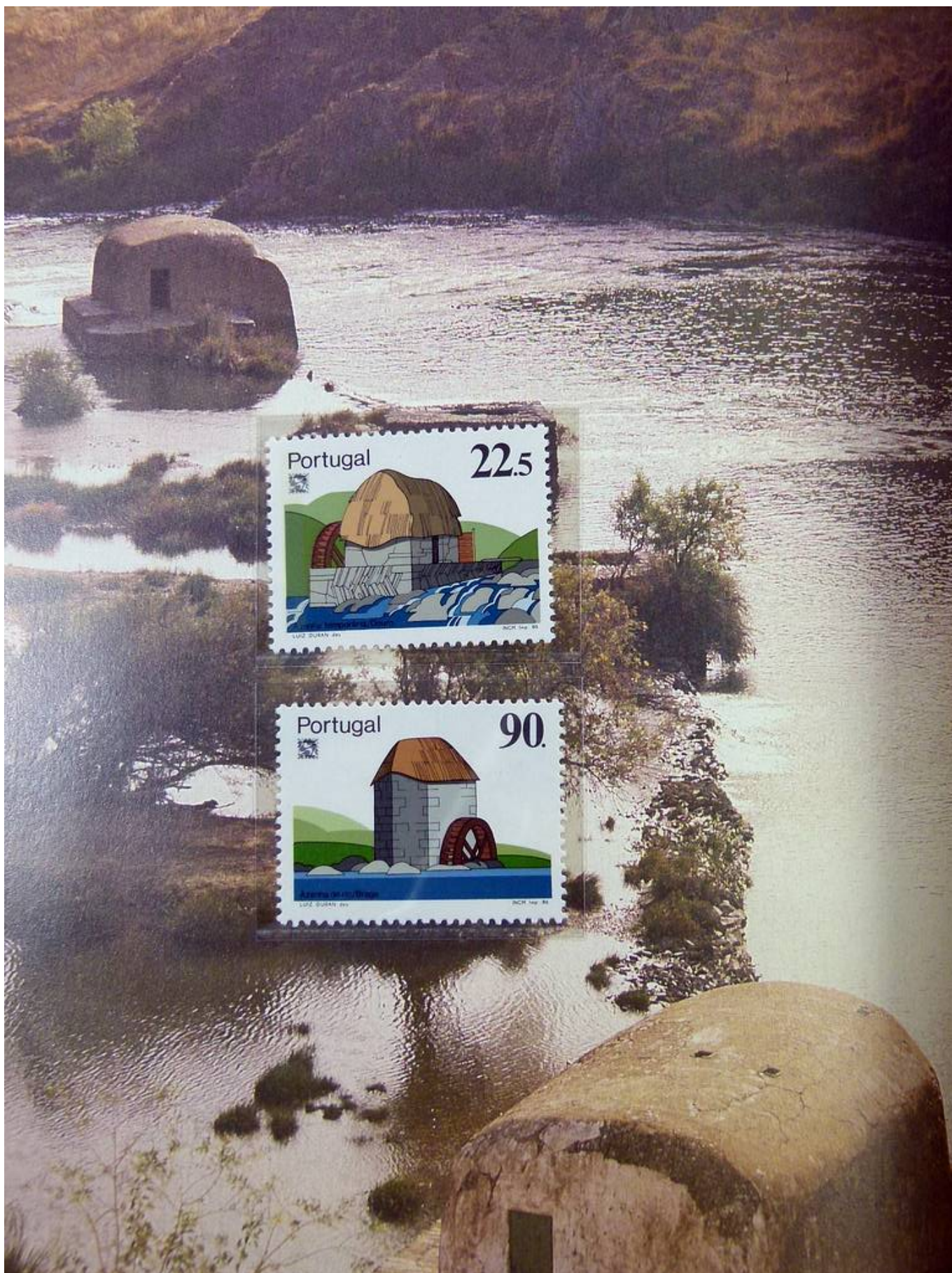


Foto nr.: 40



Foto nr.: 41



Foto nr.: 42



Foto nr.: 43



Foto nr.: 44

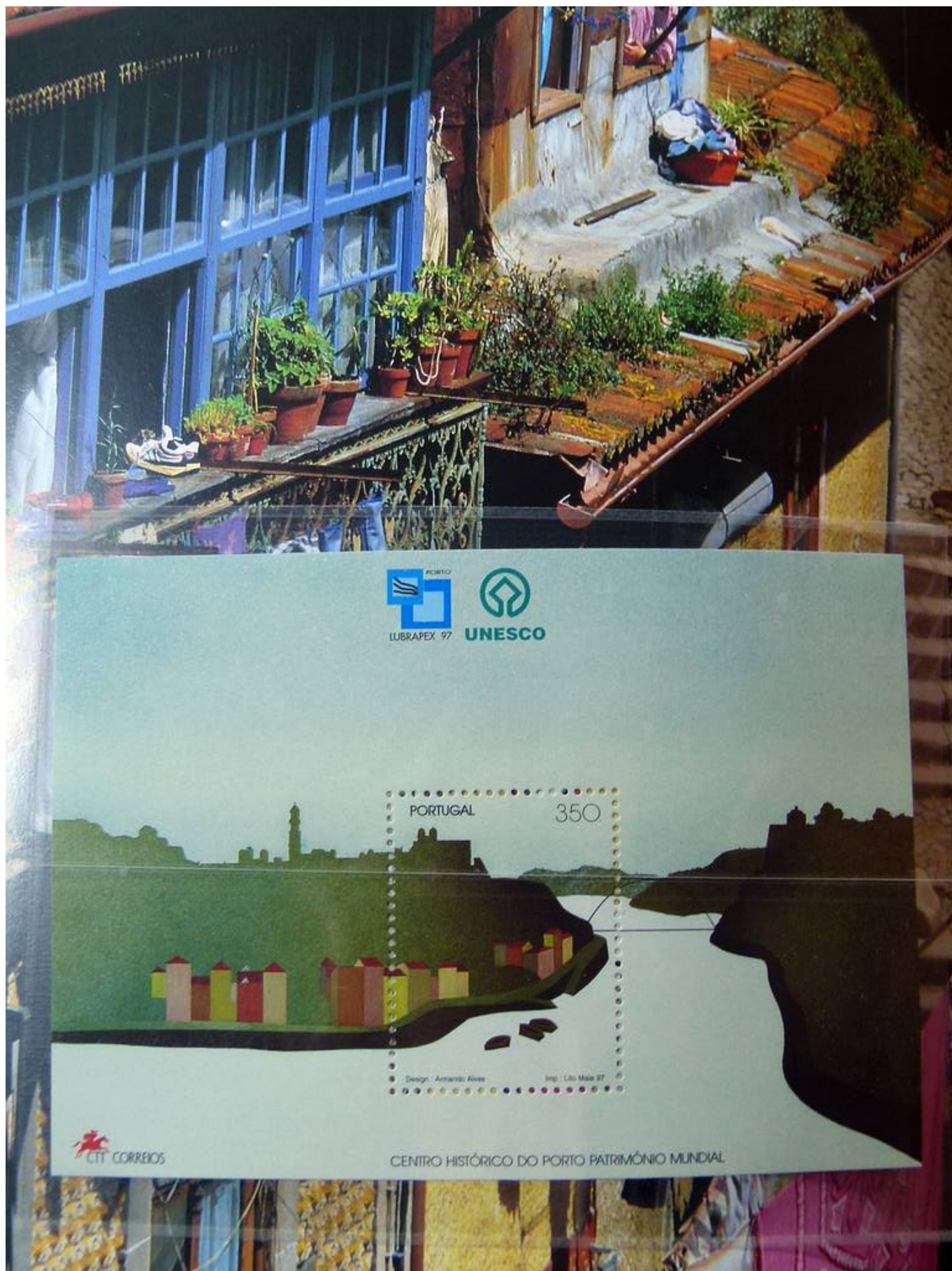


Foto nr.: 45

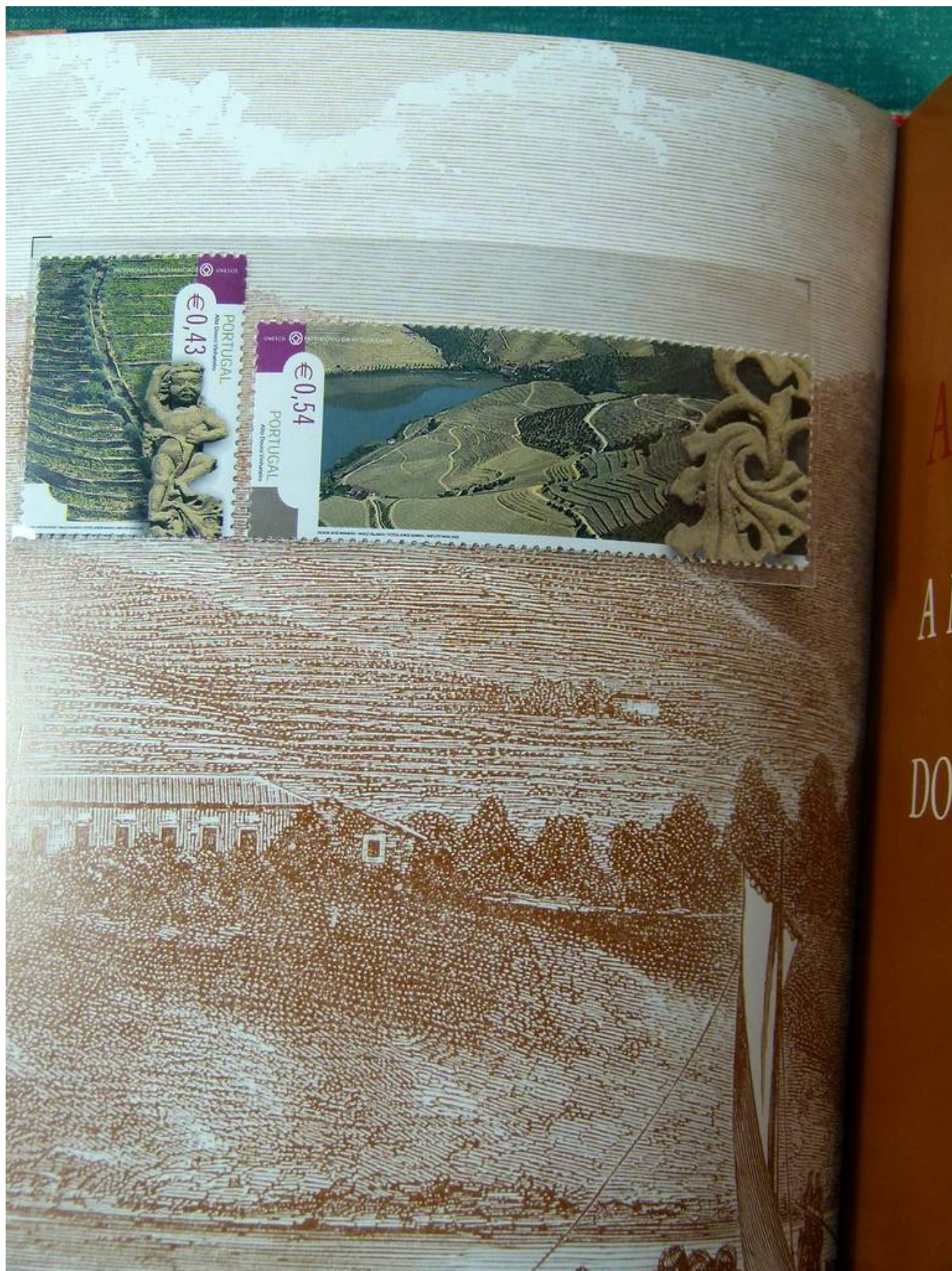


Foto nr.: 46



Foto nr.: 47



Foto nr.: 48

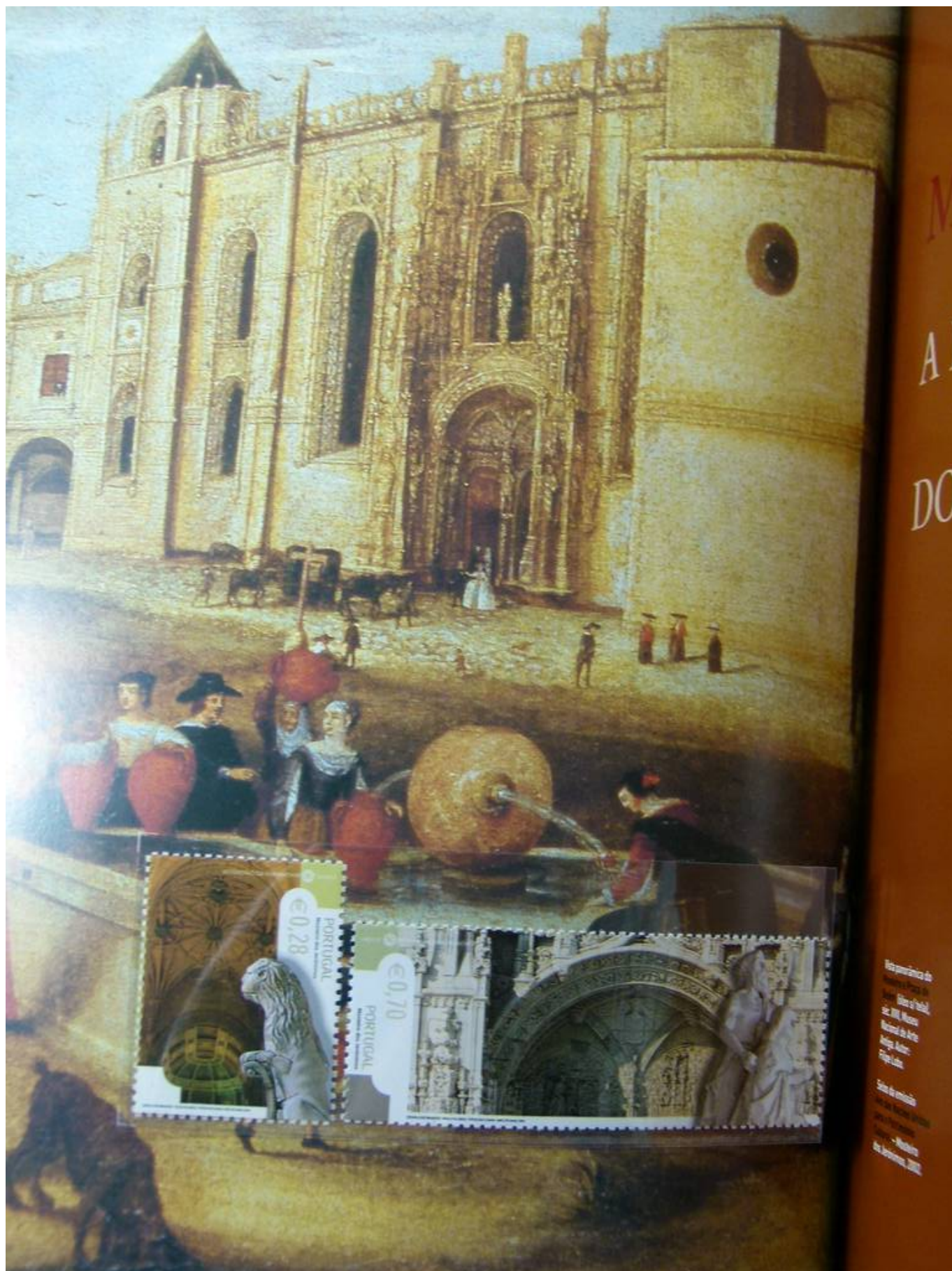


Foto nr.: 49



Foto nr.: 50



Foto nr.: 51



Foto nr.: 52



Foto nr.: 53

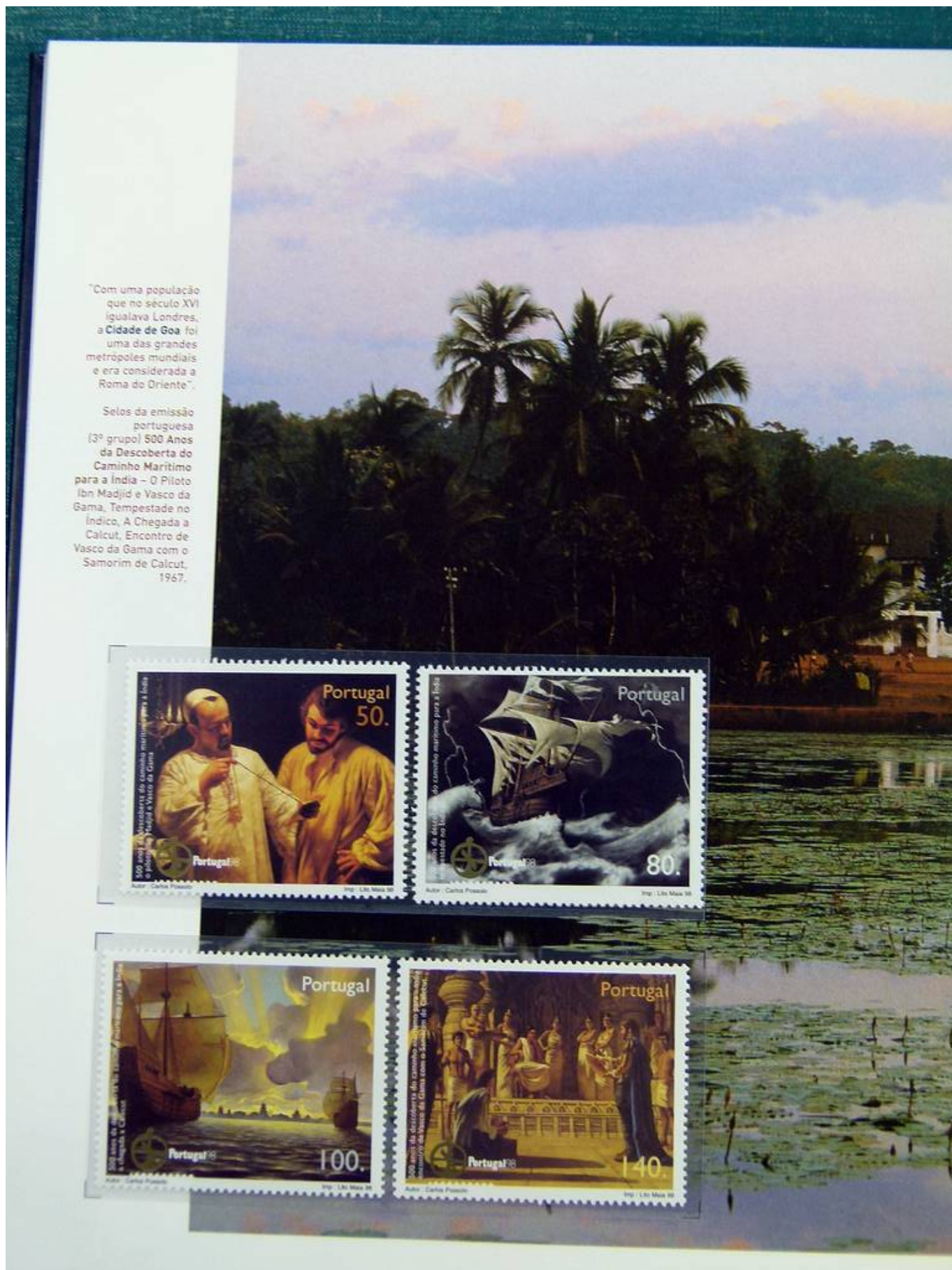



Foto nr.: 54



Foto nr.: 55



Foto nr.: 56

azeite de palma ou azeite doce (o de oliveira), acompanhado de farinha de mandioca, escaldada com o próprio caldo». A farinha assim preparada chama-se pirão, segundo o autor. Que acrescenta que «se pode preparar uma outra variedade de pirão, designado de "pirão de panela" ou "pirão de fogo", que consiste numa massa consistente». Esta «iguaria», esclarece Óscar Ribas, «pertence exclusivamente à área de Luanda». O consumo de peixe seco em África, designadamente nos países de língua oficial portuguesa, é frequente. Mesmo numa publicação muito incompleta, embora muito curiosa, pois é a única que nos proporciona uma visão de conjunto fixada no período colonial, como é a *Cozinha e Doçaria do Ultramar Português* , há o registo das seguintes receitas de peixe seco: ijogó, de São Tomé e Príncipe; muamba de peixe, de Angola; e caldo de peixe ou mafefede, da Guiné. O caruru ou calulu, que tem o quiabo como produto essencial e camarão fresco ou seco (Brasil), peixe fresco ou seco (Angola) e camarão, carne de tartaruga, peixe defumado e salgado, sardinha ou, numa versão mais simples, galinha (São Tomé e Príncipe), terá ido de

to the author, who goes on to say "Another variety of can be prepared, known as 'pirão de panela' or 'pirão which consists of a firm paste". "This delicacy", explains Ribas, "is to be found exclusively in the Luanda area. The consumption of dried fish in Africa is frequent, especially in the Portuguese-speaking countries. Even in a very old publication, though a very curious one for it is the only one that provides us with an overview of the colonial period, such as *Cozinha e Doçaria do Ultramar Português*, is a record of the following dried-fish recipes: the São Tomé and Príncipe ijogó; the Angola fish muamba; and the Guinean stew or mafefede. The caruru or calulu, which have as the essential product and fresh or dried shrimp (Brazil) or dried fish (Angola) and shrimp, turtle meat, smoked salted fish, sardine or, in a simpler version, chicken (São Tomé and Príncipe), travelled from Angola to Brazil under the name obbê, according to Gabriela Carrel, of the Brazilian *Veja*. He added, "Caruru is what the Indians called (okra). The Portuguese took over the Brazilian name



Foto nr.: 57

a de mandioca é ingrediente essencial para
r o frango assado de domingo, a feijoada do sábado
osso de todo o dia».

já atrás se escreveu, a diversidade regional e a
prato é traço marcante da culinária brasileira:
mpleta, moqueca, pato no tucupí, tutu de feijão,
rrasco... A todas é reconhecido sabor brasileiro.
do os próprios brasileiros afirmam, «paramos
quê? Bem, porque «a culinária nacional é
icamente regional. Cada parte do país tem seus
uais à mesa. Comidas que são um sucesso no
is podem causar estragos em estômagos mais
o Sudoeste». Embora a origem seja a mesma:
ue [a culinária nacional] nasceu de uma mistura
ativos e donos da terra, dos portugueses colo-
dos negros africanos trazidos para trabalharem
e engenhos de cana», diz Graziela Milanese,
le História da Gastronomia.

creditada a contribuição da mandioca com as

Saturday's feijoada and for our daily bean dish".
bove, regional diversity and the richness of dishes
rk of Brazilian cooking: a full feijoada, moqueca
(fish stew), duck with tucupí, bean tutu, bean
ecue... All are known for their Brazilian flavour.
razilians themselves say, "Let's stop here". Why?
"Brazilian cooking is also typically regional. Each
untry has its own rituals at the table. Dishes that
in the north of the country could well upset more
achs of the southeast". Although the origin is the
ow it [national cooking] was born of a mixture
ndians who owned the land, of the Portuguese
d of the African Negroes brought to work on the
e sugar mills", says Graziela Milanese, a teacher
of Gastronomy.

re credited with the contribution of the various
c, the Amazonian fish, rare meats such as the
armadillo, and also several vegetables, some of



Mulher vestida
com traje tradicional,
Salvador da Bahia, Brasil.
Woman wearing
traditional clothing,
Salvador, Bahia, Brazil.
© Richard Corder / iStock / 1236077 / AA

Foto nr.: 58



ora - «cachupa rica à Dona Guidinha Barbosa»; «cachupa
ca à avó Aninha»; «cachupa com atum ou albacora»;
cachupa com tchacina» (Boavista); «cachupa pobre»;
cachupa guisada em *piru* à Ivone de Nena», e «milho em
ão ou cachupinha à moda da Bia» - fala em «favona», que
um feijão grande, a feijoca, se quisermos a *fabe* asturiana
fabada, que é uma feijoada de feijocas, que muitas vezes
mos por aí mal traduzida como se de um prato de favas
tratasse. Ou seja, favas na cachupa são, tudo o indica, um
o de tradução.

is interessante, no entanto, que esta curiosidade, é outra
ação constante da obra de Fernando Castelo-Branco:
m obra publicada em 1864 ²⁴ diz-se acerca da alimentação
ilha de Santiago: "A cozinha é aí em geral muito simples,
sistindo o principal alimento dos habitantes em carne
chibato, em dormido ou maçarocas de milho cozidas
leite azedo, feijão, abóbora, mandioca e peixe. Também
tam muito de xarém ou Rolão de farinha de milho que
em com ervas, e sobretudo das batangas, que são usas

her book - "cachupa rica à Dona Guidinha Barbosa"; "cachu
rica à avó Aninha"; "cachupa with tuna or albacore"; "cachu
com tchacina" (Boavista); "cachupa pobre"; "cachupa
guisada em *piru* à Ivone de Nena"; and "with manioc kernels
or cachupinha à moda da Bia" - Maria de Lourdes Chantre
mentions "favona", which is a big bean, the *granja* bean of the
Asturian fabada if you will, used to make the bean stew of the
same name, often incorrectly translated as though it were a
broad-bean dish. That is to say that broad beans in cachupa
everything suggests, a simple mistake in translation.

More interesting than this, however, is another citation from
Fernando Castelo-Branco's book, "In a work published in
1864 ²⁴ it is said of the food on the island of Santiago that
"The cooking there is generally very simple, the main food of
the inhabitants consisting of goat meat with corn-on-the-cob
boiled in milk, beans, pumpkin, manioc and fish. They also
xarém or rolão, a dish of corn flour they boil with herbs and,
above all, batangas, flat cakes of corn flour blended with two

Foto nr.: 59

n aqui, fazer a sua própria história».
onte é este exemplo de dois pratos da
moçambicana: «Maguinha e upshwa são
sua confecção. Maguinha (também
cata) é feita de mandioca e upshwa
ili) de farinha de milho. Ambos são
s quando servidos com um molho a
os difíceis quando falta comida ou
e na estação seca, as pessoas comem
ntão um pequeno pedaço de peixe
ao lume e, à medida que o peixe vai
tam-se à volta da fogueira e comem
a do peixe assado se espalha pelo ar.
a xima se torne mais apetitosa e as
saciadas.»
mas desta vez no fórum de discussão
oficinasociologia.blogspot.com.
ão da cozinha tradicional não se pro-
em todas as ex-colônias portuguesas.

Mozambican cooking. "Maguinha and upshwa are dishes similar in their preparation. Maguinha (also called xima or caracata) is made with manioc and upshwa (also called ugali) with cornflour. Both are heavy and are best when served with a sauce. In hard times, when food or cash are in short supply, especially during the dry season, people eat the xima without sauce, or a small piece of dried fish is cut and grilled in the flames and, as the fish cooks, the people gather around the fire and sit down to eat the xima while the smell of the fish spreads through the air. That is, the xima becomes more appetising and the people feel more satiated."

The same Angry White, this time in the discussion forum of another blog, <http://oficinasociologia.blogspot.com>, points out that "the disclosure of traditional cooking did not take place in the same way in all the former Portuguese colonies. This is reflected, moreover, in the attitude of their citizens. Angolan cooking has always been widely disclosed and recognised by many foreigners who lived there. Cape Verdean cooking broke out of the country's borders and conquered



Foto nr.: 60



Foto nr.: 61



Foto nr.: 62



Foto nr.: 63



Foto nr.: 64



Foto nr.: 65



«An artist chooses his subjects:
that is the way he praises.»

Friedrich Wilhelm Nietzsche,
The Gay Science (1882), Book III

O texto do Livro iniciático,
matriz da civilização ocidental
como o reconheceu Johannes
Gutenberg ao dar-lhe a primazia
da palavra impressa, sempre foi
ilustrado com imagens.
Desde a aventura dos primitivos
artistas cristãos das catacumbas,
aos iluministas dos séculos VIII
e IX, passando pelos génios de
Botticelli e de Leonardo, chegando
mesmo ao nosso tempo, a nomes
tão marcantes como Marc Chagall,
cuja obsessão pelo tema bíblico
é permanente em toda a sua obra.
Faz sentido que o Livro dos Livros
tenha sido sempre fonte de
inspiração formal para o pintor
ou para o escultor, dando-lhes
a eles oportunidade para ir mais
além da tela, e a nós para ir ao
encontro das miríades
possibilidades de interpretação
— sacra ou profana — que resultam
de cada obra vista por cada
diferente espectador.

Foto nr.: 66

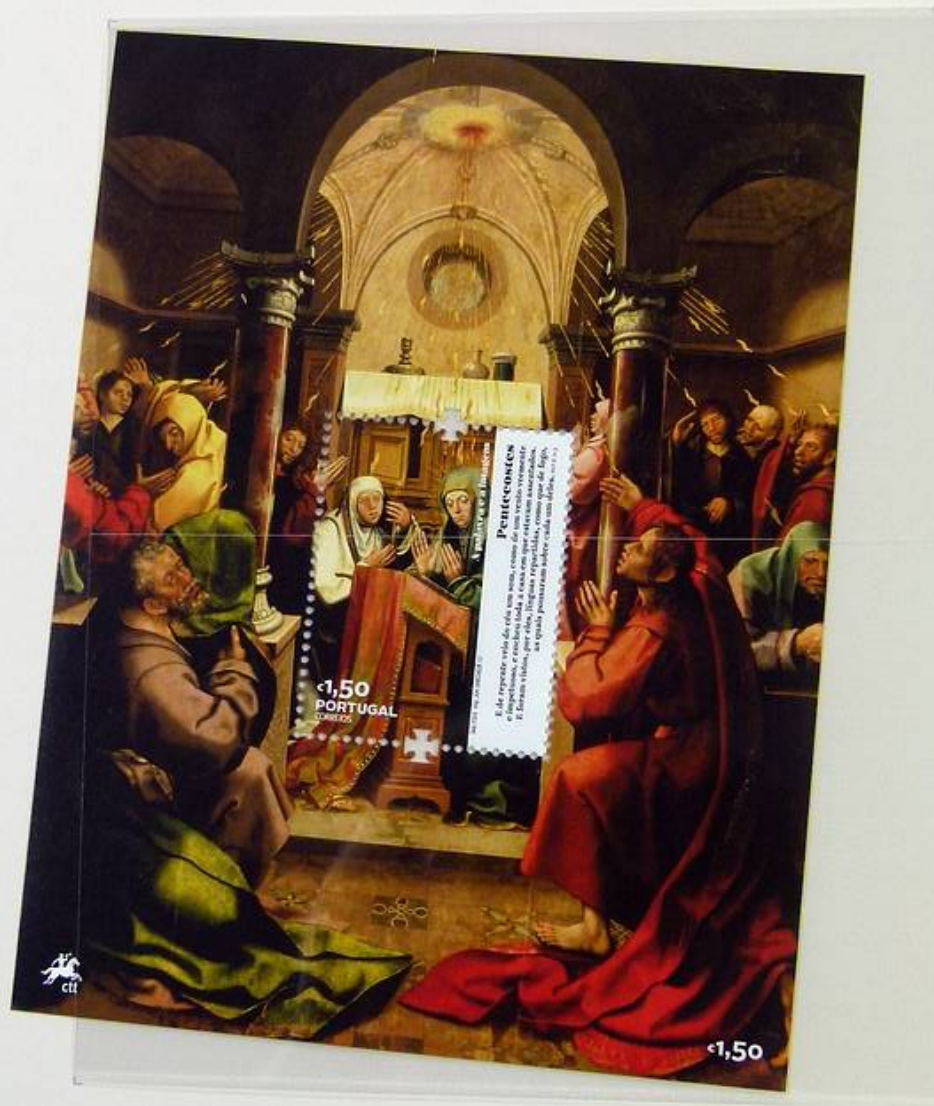
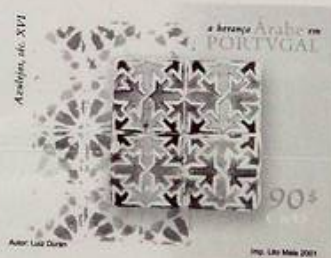


Foto nr.: 67



a herança Árabe em
PORTUGAL

04656



Foto nr.: 68



Foto nr.: 69

TOUROS emPORTUGAL

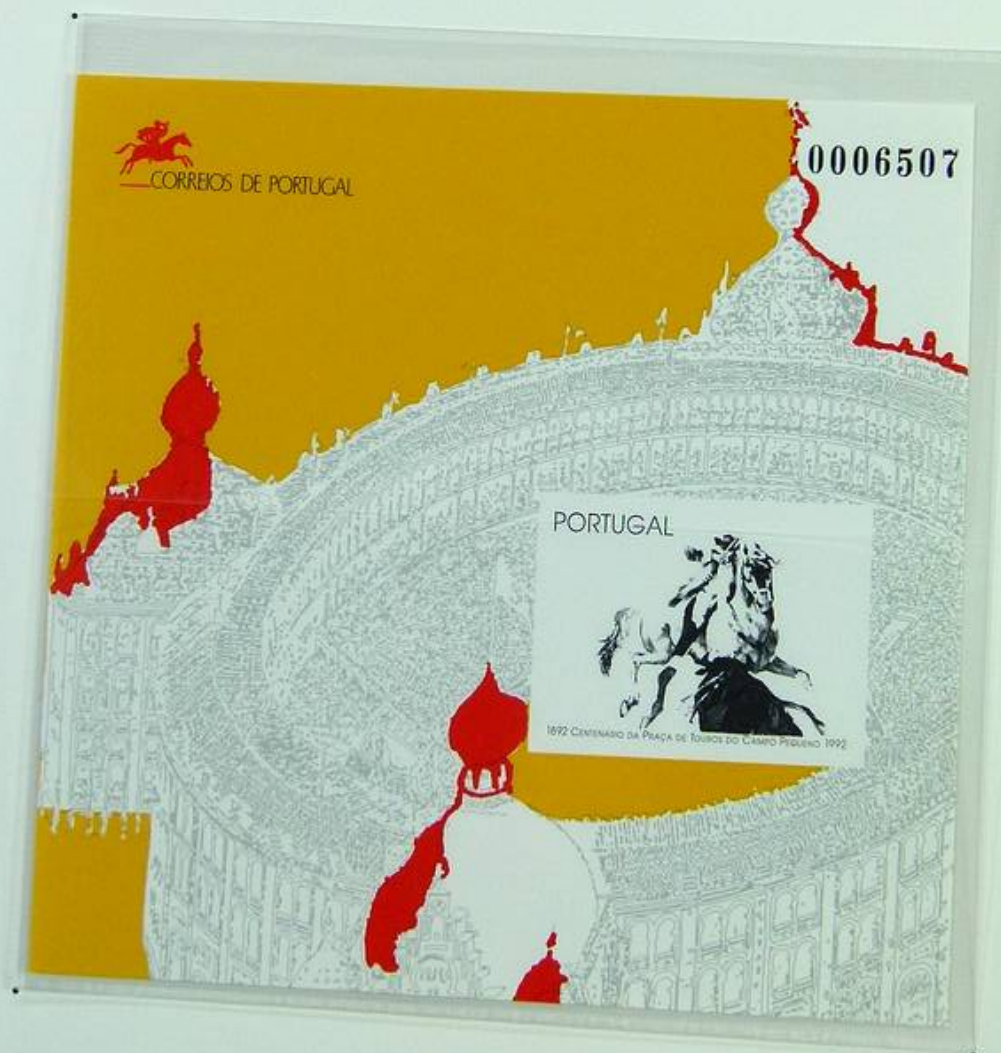


Foto nr.: 70



Foto nr.: 71

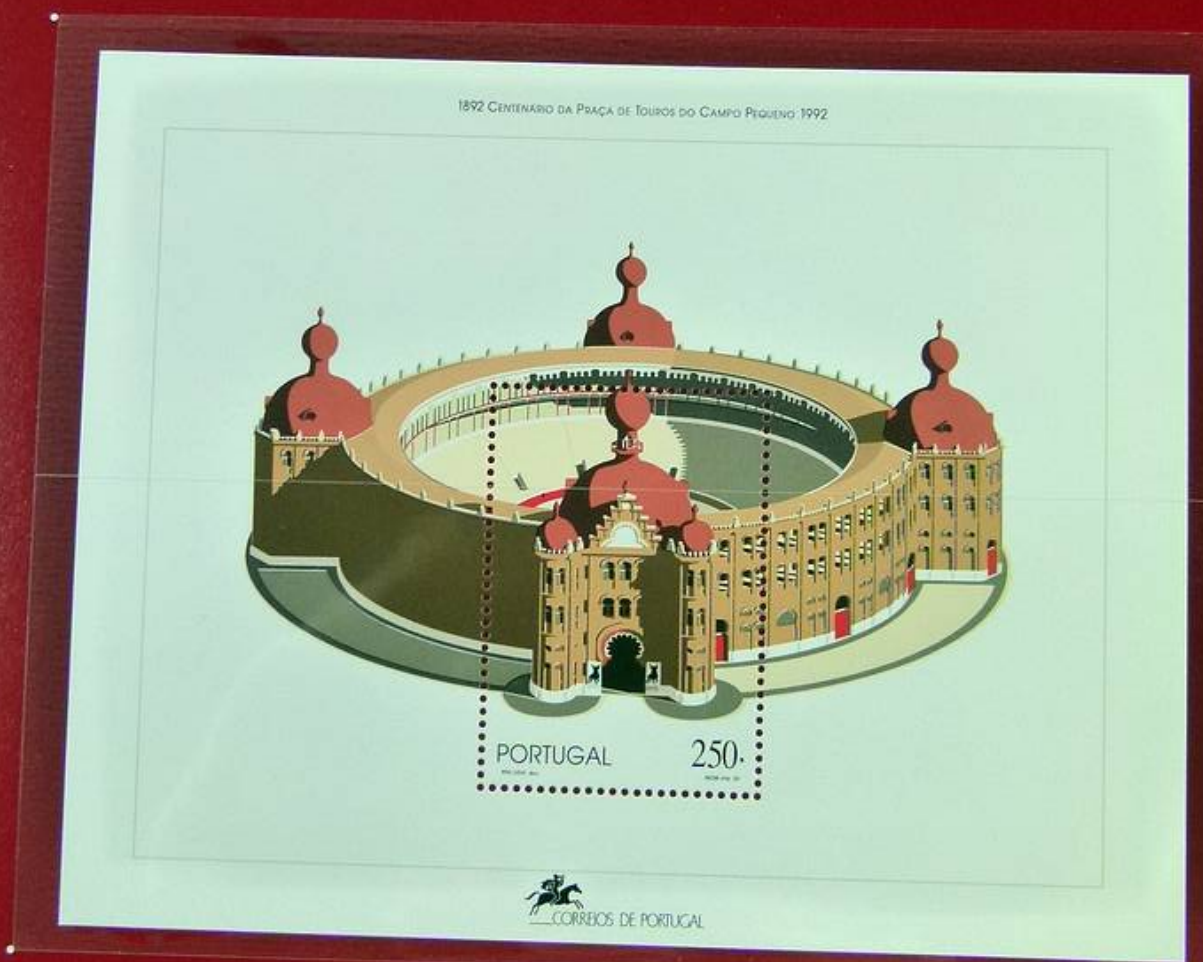
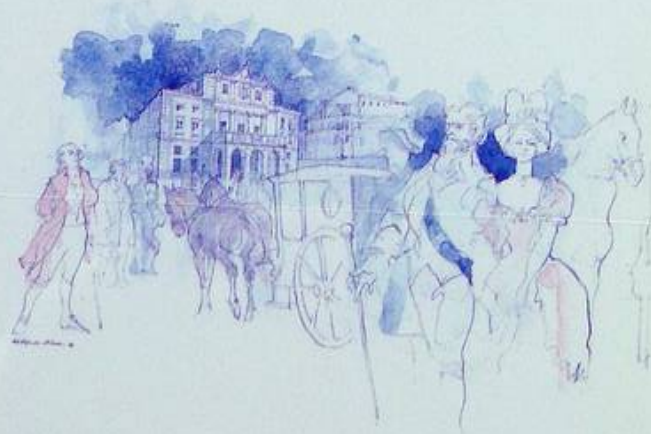


Foto nr.: 72

IR A S. CARLOS




CORREIOS DE PORTUGAL

0001755

Foto nr.: 73



Foto nr.: 74

