

Artesanal Frutas – Elvas

Ameixa doce seca e em calda

**Síntese dos dados de inventário
e fotografias**

Memória Imaterial/IELT

www.memoriamedia.net

2014



Organização
das Nações Unidas
para a Educação,
a Ciência e a Cultura



Cidade-Quartel Fronteira
de Elvas e suas Fortificações
inscrita na Lista do
Património Mundial em 2012

Resumo

A preparação e confeção de ameixas secas e ameixas em calda é uma das tradições da região de Elvas. Algumas famílias estão ligadas a este setor de atividade há várias gerações.

A Fábrica Artesanal Frutas foi fundada em 2010. Eduardo Barrena (com 33 anos em 2013) aprendeu o processo de fabrico da ameixa doce seca e em calda com os pais que, desde muito novos, trabalharam em várias fábricas de ameixas, entre elas a Carvalho & Sobrinho, uma das mais antigas fábricas de fruta doce (que já não existe).

Na fábrica a ameixa passa pela 1.^a cozedura: é fervida somente em água. Depois de devidamente fervida vai para dentro de uma calda de água com açúcar. A calda passa por dois pontos. Ao 2.^o "ponto" a fruta fica pronta e pode ficar vários anos sem ser consumida porque o açúcar conserva a fruta.

Registo: União das freguesias Assunção, Ajuda, Salvador e Santo Ildefonso, concelho de Elvas, 2013.

Caracterização

O processo começa em Junho/Julho quando é apanhada a ameixa Rainha Cláudia. Para este fim, a fruta, que é doce e tem uma certa acidez, deve ser apanhada ligeiramente verde, ainda dura, a iniciar o estado de maturação.

Assim que a fruta é apanhada é transportada para a fábrica. Conforme chega é pesada e, para manter a qualidade, tem de ser cozida no próprio dia, não se deve guardar a fruta de um dia para o outro.

Na fábrica a ameixa passa pela 1.^a cozedura: é fervida somente em água. Depois de devidamente fervida vai para dentro de uma calda de água com açúcar. A calda passa por dois pontos. Ao 2.^o "ponto" a fruta fica pronta e pode ficar vários anos sem ser consumida porque o açúcar conserva a fruta.

Para fazer a ameixa doces seca a ameixa escorrida é lavada e colocada a secar.

Utensílios utilizados

Tachos
Alguidares de plástico
Escumadeira
Escorredor
Pegas

MATÉRIAS-PRIMAS

Ameixa Rainha Cláudia

Água
Açúcar
Gás

Origem/Historial

Sobre a Artesanal Frutas

A Fábrica Artesanal Frutas foi fundada em 2010. Eduardo Barrena (com 33 anos em 2013) aprendeu o processo de fabrico da ameixa doce seca e em calda com os pais que, desde muito novos, trabalharam em várias fábricas de ameixas, entre elas a Carvalho & Sobrinho, uma das mais antigas fábricas de fruta doce (que já não existe).

A mãe de Eduardo Barrena trabalha com o filho. A fábrica dedica-se ainda à produção de outras frutas doces para além da ameixa - pêsegos, figos, alperces. Também produzem a sericaia.

Sobre a ameixa seca, a ameixa em calda e coberta

As receitas das ameixas secas e em calda provêm das práticas conventuais que da Idade Média. **“A tradição remonta pelo menos o século XVI havendo documentos relatando que as monjas claristas (de St. Clara) e dominicanas (de S. Domingos) confeccionavam ameixas doces e cobertas, muito apreciadas.” (Fonseca & Simões, 2001:183).**

Eurico Gama (1966 e 1967) refere que este doce conventual é pela primeira vez documentado em 1571 numa descrição feita por João Baptista Venturino da viagem que o Cardeal Alexandrino faz a Portugal. Ao passar por Vila Viçosa descreve o banquete feito no Palácio Ducal e, segundo citação de Eurico Gama, o autor fala de **“frutas cobertas, que tornaram a polvilhar de açúcar, e cobriram com folhados de mel”**.

Eurico Gama destaca ainda a referência às ameixas num documento de 1613 onde está descrita a atribuição ao porta-bandeira da cidade de uma propina de 6 mil réis para **“doce confitado” no dia de São João**.

Em 1834 instalou-se em Elvas a primeira fábrica de ameixas doces cobertas – a fábrica de José da Conceição Guerra e Irmão (que ocupava parte do Arco do Relógio e da Rua João de Olivença). Atividade que, numa época em que se extinguíam as ordens religiosas, deu **continuação da “tradição e constitui o início de uma especialização industrial da cidade que chegou a ter cerca de cinquenta empresas” (Fonseca e Simões, 2001:183).**

“Em 1864 a produção atingia 28 toneladas, mas alguns anos depois já era de 60 toneladas anuais que serviam os consumidores portugueses, sendo parte delas exportada para o Reino Unido, França, Brasil e Estados Unidos. O florescimento do negócio levou ao aparecimento de outras fábricas de ameixas na cidade: João Nunes da Conceição (na Rua de São Lourenço), Belarmino da Cruz (depois de António dos Santos Farrajota), Carvalho e C.^a (na Praça da República e Rua do Sineiro), Pina & Martins (Rua da Carreira e Arco de Nossa Senhora da Encarnação), Abílio Simões de Carvalho (Rua de Aires Varela), Manuel Joaquim Candeias (Rua da Carreira e Rua Martim Mendes), entre outras. Os prémios internacionais sucederam-se no continente europeu e no continente americano. Eram centenas de pessoas as que se empregavam no fabrico das ameixas: na apanha, na escolha, na lavagem e na cozedura da fruta; no fabrico de caixas e caixotes para acondicionamento das ameixas e a forrar essas mesmas caixas com papéis recortados”. (Eurico Gama, 1967:8).

A ameixa em calda é a ameixa que se serve com a sericaia, doce típico da região. Segundo a descrição de Luís Silveirinha a junção **da ameixa com a sericaia foi uma “invenção” dos anos 70**, do seu pai Mário Conceição e do então Diretor da Pousada de Elvas.

A ameixa doce seca e em calda para além de ser produzida em Fábricas e, antes disso, nos conventos, sempre foi confeccionada por particulares, pelos elvenses, em suas casas.

Tradicionalmente conhecida pela designação de "Ameixa de Elvas", a matéria-prima, a ameixa Rainha Cláudia, é produzida e fornecida a Elvas por pomares locais, mas maioritariamente por pomares localizados em Estremoz, local onde também estão sediadas Fábricas de ameixas doces e onde foi registada a marca "Ameixas d'Elvas".

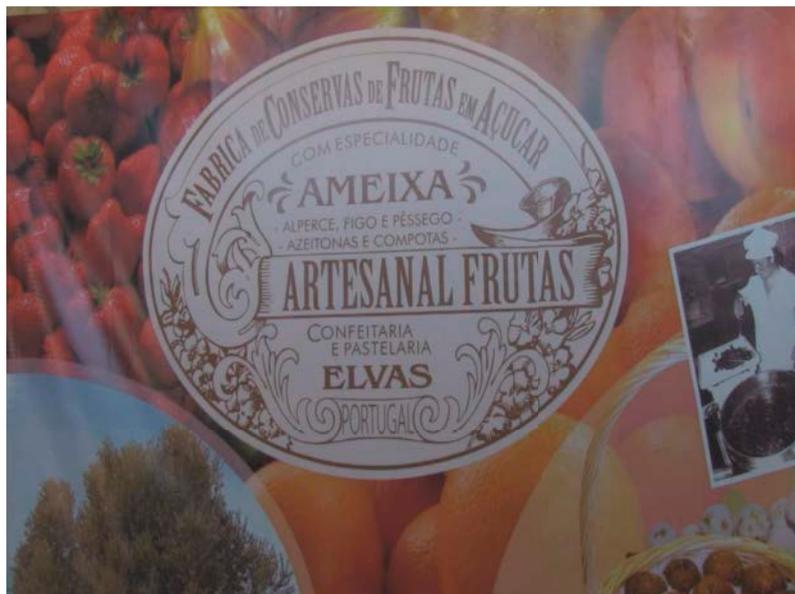
As caixas tradicionalmente utilizadas no embalamento das ameixas secas eram feitas de cartão e decoradas com rendas de papel. A arte do papel recortado e a sua utilização no embalamento das ameixas remonta à época dos conventos e, mais tarde, algumas fábricas ainda reproduziram esses recortes, principalmente para o embalamento dos produtos exportados. Produzia-se, à mão, rendas com flores, formas geométricas e outros motivos. Como a mão-de-obra para realizar essas rendas tornava as caixas muito caras esta prática caiu em desuso. Luís Silveirinha, da Fábrica Mário Conceição Frutas Doces, possui uma vasta coleção desses recortes de papel.

Bibliografia:

FONSECA, Maria Lucinda e SIMÕES, Jorge M. (2001) Tradicionalidade no Alto Alentejo – Percursos. Coleção Artes e Ofícios. Lisboa: Livros e Leituras."

GAMA, Eurico (1966) Comezainas e gulodices. Elvas: Ed. do autor.

GAMA, Eurico (1967) "A arte do papel recortado". Porto: Junta Distrital, 1967. In Revista de Etnografia n.º 14.



Logotipo Artesanal Frutas



Ameixa em calda - embalagem



Ameixa em calda - embalamento



Ameixa em calda - embalamento



Ameixa em calda – embalagem



Ameixa em calda - embalagem



Embalagens ameixa em calda



Ameixa em calda - embalagem



Ameixa em calda - embalagem