

Pastelaria Canhão – Elvas

Sericaia

Síntese dos dados de inventário e fotografias

Memória Imaterial/IELT

www.memoriamedia.net

2014



Resumo

Pastelaria Canhão - Sericaia de Elvas

A sericaia é um bolo de raiz conventual, afamado na doçaria alentejana, em geral, e elvense, em particular. Também é conhecida por sericá. É feita à base de leite (líquido ou em pó), farinha, ovos e açúcar.

Esta receita é feita e servida nas casas particulares, pastelarias e restaurantes.

Nicolau tem 69 anos (em 2013) e é um dos mais antigos pasteleiros que faz a sericaia. Começou a trabalhar e aprendeu a fazer sericaia aos 28 anos (em 1972), abriu a fábrica da Pastelaria Canhão em 1981.

A partir dos anos 70 a sericaia começa a ser servida com a ameixa doce em calda de Elvas.

Segundo a descrição de Luís Silveirinha, proprietário da fábrica "Mário da Conceição – Frutas doces", a junção da ameixa com a sericaia foi uma "invenção" que aconteceu em Elvas nos anos 70, do seu pai Mário Conceição e do então Director da Pousada de Elvas.

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

Caracterização

Ingredientes:

15 ovos médios

1,5kg de açúcar (1kg no creme e ½ kg nas claras)

300g de farinha

150g de leite em pó (ou 1L de leite líquido)

1,5L de água se usar o leite em pó (ou ½L de água se levar o litro de leite líquido)

Modo de preparação:

Batem-se as gemas com o 1kg de açúcar, a farinha e o leite em pó. Depois de tudo bem incorporado leva-se ao lume brando, junta-se aos pouco 1,5 litros de água morna e mexe-se até fazer um creme. Em fervendo (e se começar a ver o fundo ao tacho), tira-se e deixa-se arrefecer. Batem-se as claras em castelo com ½ kg de açúcar, junta-se ao creme, mas só quando este estiver morno. Envolvem-se as claras com a massa utilizando a "mão toda aberta".

Depois de bater, deita-se tudo num prato grande de barro (também há quem utilize pratos de estanho) – deitando o creme às porções desencontradas e fazendo o desenho das fendas. Cobre-se o doce com um pouco de canela em pó e vai ao forno a lenha durante cerca de hora e meia para crescer e abrir fendas.

Em Elvas era usual servir-se a sericaia fria em grandes pratos de louça branca, actualmente, porque a fábrica que fazia esses pratos fechou, na Pastelaria Canhão serve-se a sericaia em grandes pratos de barro.

Utensílios utilizados

Tachos de cobre
Batedeira manual e eléctrica
Prato de barro

Origem/história

Sobre Pastelaria Canhão

Nicolau tem 69 anos (em 2013). Começou a trabalhar como pasteleiro e aprendeu a fazer sericaia aos 28 anos (em 1972), abriu a fábrica da Pastelaria Canhão em 1981.

Sobre a Sericaia ou Sericá

Não existe consenso sobre a origem da receita da sericaia. Encontram-se referências a origens indianas, brasileiras e portuguesas. Na *Gastronomia e Vinhos do Alentejo* (2000) Alfredo Saramago refere: "a dúvida nunca mais se resolve. Uns dizem que a receita veio da Índia, outros que ela veio do Brasil. O que é certo é que desde os tempos da nossa Expansão que a sericaia ou sericá era executada, com todo o esmero, por dois conventos alentejanos que se arrogavam de direitos de importação da receita." (Saramago, :242) Neste caso o autor referia-se ao convento das Chagas de Cristo, de Vila Viçosa e o de Santa Clara, de Elvas. Há até a alusão à competição entre estes dois conventos para justificar os dois nomes atribuídos ao doce - Sericá e Sericaia. Segundo a lenda, a Sericaia teria origem no Convento das Chagas, mas no Convento das Clarissas acrescentou-se canela à receita e a partir daí a Sericaia passou a fazer mais sucesso.

Neste caso a sericaia seria uma receita contemporânea da origem da doçaria conventual em Portugal no século XV. Altura em que o açúcar entrou na gastronomia dos conventos, com a produção da cana de açúcar da Madeira.

Sobre a origem oriental a lenda diz que a sericaia é uma receita mais remota e terá tido a sua origem em Malaca, e a sua receita foi trazida pelo copeiro de D. Constantino de Bragança, sétimo vice-rei da Índia.

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.

SILVA, J. A. Capela e (1947) *Estudos alentejanos: a linguagem rústica no concelho de Elvas*. Lisboa: Revista de Portugal.



Logo Pastelaria Canhão - sericaia



Preparação dos ingredientes para fazer o creme (açúcar, farinha, ovos e leite em pó)



Ingredientes no tacho de cobre



Creme ao lume até engrossar



Junção das claras em castelo



Junção das claras em castelo com a mão



Sericaias prontas para ir ao forno



Sericaia

Links para vídeos - Património Cultural Imaterial - Elvas