

Mário da Conceição Frutas Doces – Elvas

Ameixas doces secas 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

Mário da Conceição - Frutas Doces – Ameixa de Elvas

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 Frutas Doces foi fundada em 1919 por Manuel Joaquim Candeia pertencendo, desde 1970, a Mário da Conceição afilhado de Manuel Candeia e, desde de 1999, ao seu filho, Luís Silveirinha.

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

A preparação e confeção de ameixas doces secas e em calda é uma das tradições da região de Elvas. Algumas famílias estão ligadas a este setor de atividade há várias gerações, como é o caso da família de Luís Silveirinha.

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. Se for apanhada já madura, corre o risco de se desfazer na primeira cozedura.

As ameixeiras de Rainha Cláudia desenvolvem-se em solos profundos e bem drenados e com boa exposição solar, existem alguns pomares em Elvas, mas, desde o início da produção industrial das ameixas doces, a maior parte da matéria-prima vem dos pomares de Estremoz.

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 (em tachos de cobre). Depois de devidamente fervida (cerca de 10 minutos) vai para dentro de uma calda de água com açúcar.

A calda é feita previamente e, enquanto a ameixa coze, é distribuída, morna, em alguidares de

plástico (um plástico próprio que aguenta temperaturas elevadas).

Assim que a ameixa está no ponto ideal de cozedura é retirada com uma “atiradeira” (espécie de escumadeira) do tacho, da água quente, para os alguidares de calda. O ponto de cozedura é confirmado premendo ligeiramente a ameixa com os dedos, ela deve estar ligeiramente cozida, mas ainda dura. Neste ponto a ameixa atingiu uma tonalidade amarela.

Depois de cozida e distribuída pelos alguidares de calda a ameixa vai descansar num compartimento fechado e sem luz – a **“casa da cozedura”**.

Um ou dois dias depois, a ameixa volta ao lume, mas na sua calda, não em água. Assim, despejam-se os alguidares das ameixas com a calda nos tachos de cobre para voltar a ferver a ameixa durante, mais ou menos, 10 minutos.

Enquanto a ameixa está a cozer na calda preparam-se alguidares de barro com escurredores (**denominados “arneiros”**). **Depois da 2.º cozedura a ameixa é retirada com a “tiradeira”** dos tachos de cobre para estes escurredores. A calda fica a ferver no tacho até atingir o 1.º ponto (também chamado de meio ponto), cerca de 3 minutos a ferver.

Passam-se as ameixas dos escurredores para os alguidares de plástico e, depois, junta-se a calda pronta (com o 1.º ponto). Retira-se a calda a mais (apenas deve tapar a ameixa) e deixa-se a ameixa a descansar por mais um ou dois dias.

Volta ao lume para o 2.º ponto. Despejam-se de novo as ameixas e a calda nos tachos de cobre, vai a ferver. Depois de ferver retiram-se as ameixas para os escurredores nos alguidares de barro. Deixa-se a calda ferver no tacho até atingir o 2.º ponto. Se a calda ferve e não sai do tacho é porque está pronta, também se pode verificar o 2.º ponto colocando a tiradeira dentro da calda, deixa-se escorrer e dá-se uma volta à tiradeira, quando a calda escorre pingo a pingo é porque a calda está pronta. É possível acelerar a calda batendo a calda com a tiradeira.

Ao 2.º “ponto” a fruta fica pronta e pode ficar vários anos sem ser consumida porque o açúcar conserva a fruta nos alguidares.

Para fazer a ameixa doce seca deitam-se **as ameixas em calda numa “ciranda”, a calda escorre** para outro alguidar para ser reaproveitada. A ameixa escorrida é lavada e colocada a secar. Qualquer das frutas (alperces, pêsegos, figo branco, figo rei, ameixa comprida) é feita da mesma maneira.

A época alta da comercialização é entre Outubro e Dezembro. O pico de vendas é a época do Natal. Nesta fase prepara-se o embalamento (processo manual). As frutas secas são comercializadas em caixas de madeira e de cartão, as ameixas em calda em baldes de plástico.

Utensílios utilizados

Tachos de cobre
Alguidares de plástico
Alguidares de barro
Escumadeira
Tiradeira
Escorredor
Pegas

MATÉRIAS-PRIMAS

Ameixa Rainha Cláudia
Água
Açúcar
Gás

Origem/Historial

Sobre a Fábrica Mário da Conceição

A Fábrica Frutas Doces foi fundada em 1919 por Manuel Joaquim Candeia e dedicava-se especialmente ao fabrico da ameixa seca e a preparação de azeitonas. Nos anos 60 teve a sua **época áurea com o aumento de produção de “ameixa seca” e da exportação da ameixa coberta** (coberta com creme glacé) para os Estados Unidos.

Em 1970 foi comprada pelo encarregado dessa altura – Mário Renato da Conceição (pai de Luís Silveirinha), afilhado de Manuel Candeias. Também Catarina Conceição passa a dividir a responsabilidade e o trabalho do marido na Fábrica.

A partir dessa data, devido a uma ideia partilhada e experimentada por Mário da Conceição e pelo então Diretor da Pousada de Elvas, promoveu-se a junção da ameixa em calda à sericaia e desde então a ameixa seca passa a ter um peso residual na produção, de quase 100% passa a 10%. A ameixa em calda passa a ser o produto de excelência da Fábrica. Também a ameixa coberta, devido a condições de higiene e investimentos mais exigentes, passa a ter uma produção residual e a exportação para os Estados Unidos é cancelada.

Em 1999 a Fábrica passa para a o filho de Mário da Conceição, o atual proprietário, Luís Silveirinha.

Atualmente, a Mário Conceição Frutas Doces, é a única Fábrica que está a laborar em Elvas segundo o processo artesanal e utilizando os utensílios tradicionais. A ameixa é vendida sobretudo para Lisboa e Porto.

Para além das ameixas de Elvas fabricam alperces, pêssegos, figo branco, figo rei, ameixa comprida. Tudo através do mesmo processo artesanal/manual.

Na altura da cozedura das ameixas (Junho/Julho), numa tarde, com 4 pessoas a trabalhar, cozem-se cerca de uma tonelada de ameixas na Fábrica Mário Conceição Frutas Doces.

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”.

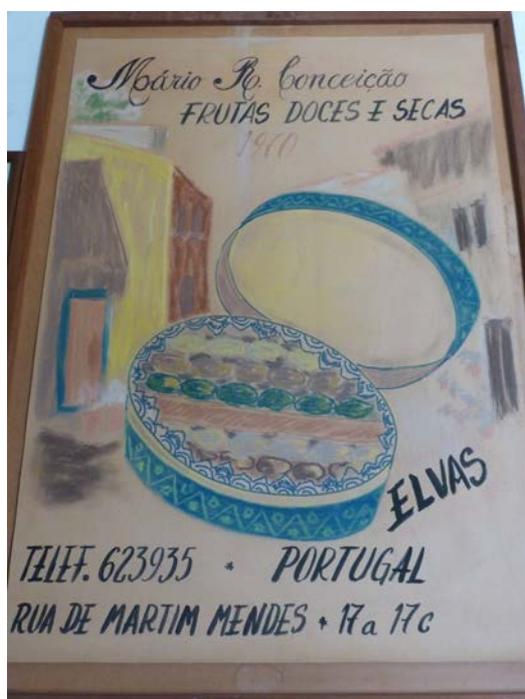
As caixas tradicionalmente utilizadas no embalamento das ameixas secas eram feitas de cartão e decoradas com rendas de papel. A arte do papel recortado e a sua utilização no embalamento das ameixas remonta à época dos conventos e, mais tarde, algumas fábricas ainda reproduziram esses recortes, principalmente 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.

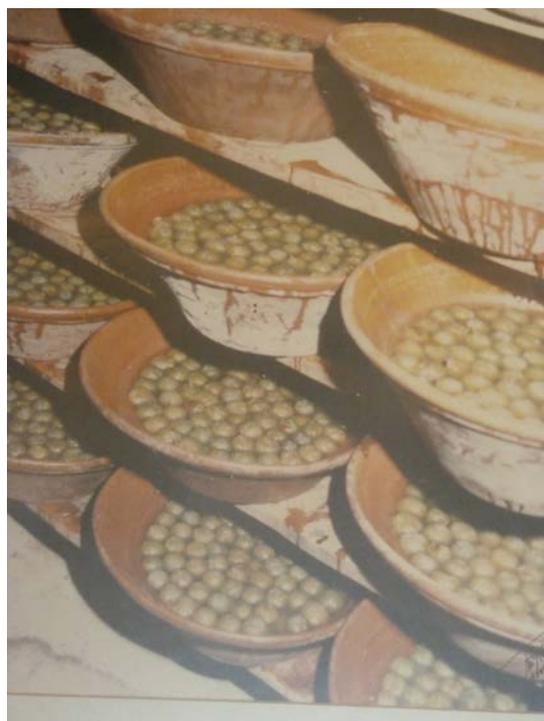
GAMA, Eurico (1967) “A arte do papel recortado”. Porto: Junta Distrital, 1967. In Revista de Etnografia n.º 14.



Cartaz de 1970



Cartaz de 1999



Local onde a ameixa em calda fica a “descansar” – ainda em alguidares de barro



Mário da Conceição



Catarina da Conceição



Fábrica – alguidares de plástico



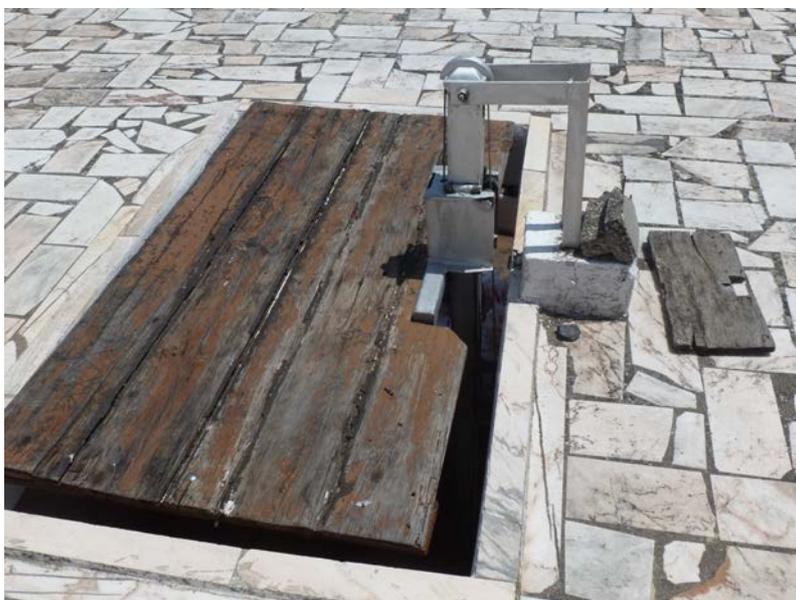
Fábrica – alguidares de plástico



Fábrica – alguidares de plástico e tacho de cobre



Fábrica – alguidar de plástico e tacho de cobre



Fábrica – elevador para a fruta



Ameixa Rainha Cláudia



Ameixa Rainha Cláudia



1.ª Cozedura -a ameixa vai cozer em água num tacho de cobre



1.ª Cozedura - a ameixa vai cozer em água num tacho de cobre



Distribuição da calda (feita previamente com água e açúcar) pelos alguidares de plástico



Calda nos alguidares de plástico (a aguardar a ameixa da 1.ª cozedura)



Verificação do ponto de cozedura



A retirar a ameixa para a colocar nos alguidares da calda



Ameixa na calda (depois da 1.ª cozedura)



Ameixa na calda (depois da 1.ª cozedura)



Ameixa na calda - "descansa" durante um ou dois dias na "casa da cozedura"



Alguidares de barro com escorredores



Ameixa vai cozer na calda



“Tiradeira” para retirar a ameixa do lume



Escumadeira



Passagem da ameixa para o escorredor



Do escorredor volta aos alguidares de plástico onde é colocada a calda depois do 1.º ponto



Ameixa na calda depois do 1.º ponto



Um ou dois dias depois a ameixa volta a cozer na calda, o processo repete-se. A calda atinge o 2.º ponto



Ameixas na calda do 2.º ponto. “Descansam” cerca de 2 meses



Embalagem



Embalagem



Embalagem



Antigas embalagens de cartão e papel recortado



Papel recortado



Papel recortado



Papel recortado



Papel recortado