



Rancho Tradicional de Cinfães

Rua Almada Negreiros, Lote Jota 4º Esq.
1800-014 Lisboa Portugal
geral@ranchotradicionalcinfães.com

Os doces das Júlias

A Freguesia de Tendais é rica em hábitos, tradições, costumes, lendas, superstições e todo um conjunto de artes e ofícios que marcam esta bela localidade e a caracterizam com originalidade.

A gastronomia não foi esquecida e ainda hoje há pratos típicos como: as painças, as papas, os formigos tão habituais no Natal e os doces tradicionais que agradam aos visitantes e ganham nomeada pelo mundo além.

Os doces que irei abordar nestas breves linhas são o **pão-de-ló**, os **merlindes** e os **biscoitos de manteiga ou matulos**. A sua confecção era feita com técnicas rudimentares que têm sido substituídas por outras mais modernas. Outrora, era tudo elaborado manualmente, sem ajuda da electricidade, sem fornos eléctricos ou a gás. As doceiras iam de terra em terra descalças, de noite ou de dia, fizesse frio ou calor. Os doces eram vendidos e o dinheiro arrecadado para comprar uma roupa melhor, um par de socos ou para pagar as dívidas que se faziam nas lojas, com a alimentação das enormes famílias que caracterizavam tempos passados.



Pão-de-ló

Primeiramente vou falar sobre a família que deu o nome aos *Doces das Júlias* e de seguida ir de encontro à tradicional confecção destes doces bem como histórias de outros tempos e ainda os caminhos atribulados das doceiras na ida e volta das romarias e feiras, locais de venda dos doces.

Júlia de Resende era filha de Lino de Resende e Leolina da Rocha. Seu pai era um homem de estatura média, usava bigode e tinha olhos claros, no que respeitava a sua mãe, não existem testemunhos vivos da sua caracterização física e psicológica. Júlia era uma mulher alta, forte e de olhos claros, corada, muito cintada e bastante sorridente. Até casar, Júlia, juntamente com seus pais e sete irmãs: Prazeres, Maria Rosa, Piedade, Ana, Encarnação, Maria e Conceição, viveram na casa que pertence hoje ao Herculano Resende Silva em Cimo de Vila, (mais conhecida como casa da Encarnação). Viria a casar aos 17 anos, sendo já órfã de mãe, com José de Resende, filho de Felicidade da Silva e de Antonino de Resende. Não possuíam campo nem leira e o jovem casal só viria a pagar o traje de casamento anos depois de casados ao carteiro de Meridãos, que tinha uma loja de roupa. Depois de casados, viveram sempre em Cimo de Vila, na casa que pertence hoje à filha Dulce Resende e mais tarde na que pertence ao seu filho mais novo Daciano Resende, residente agora no Vale, em Fermentãos.

José, seu marido (que mais tarde se apelidou de Zé da Júlia) era alto, bem parecido, tinha olhos claros e usava bigode muito retorcido e comprido. Era almocreve e tinha o hábito de falar alto. A mulher por vezes aconselhava-o a falar mais baixo, devido ao facto de os vizinhos pensarem ser briga séria. Desta união nasceram seis filhos: Antero, Glória, Miquelina, Adelino, Dulce e por último Daciano. Nos nossos dias restam apenas dois testemunhos vivos que possam hoje recordar fragmentos de um passado difícil, mas alegre e das longas e árduas caminhadas para a venda dos doces. Eram tempos de miséria, sofrimento mas de vontade de viver, tempo mais alegre em que um simples realejo fazia vibrar e encher os caminhos de gente para dançar.



Rancho Tradicional de Cinfães

Rua Almada Negreiros, Lote Jota 4º Esq.
1800-014 Lisboa Portugal
geral@ranchotradicionalcinfães.com

José de Resende viria a falecer no dia 21 de Setembro de 1956 devido a um tumor cerebral. Três anos depois Júlia não resistiu e faleceu no dia 11 de Novembro devido ao agravamento da pouca saúde que sempre tivera.

O casal desde sempre se dedicou à confecção dos doces, era uma herança, pois até já os pais de Júlia executavam esta tarefa. Júlia não participava na venda dos doces, nas romarias porque a sua saúde não lho permitia. Com o nascimento dos seis filhos tornava-se mais importante esta actividade pois o trabalho no campo não era suficiente para o total sustento da família.

Com a morte dos pais, Dulce foi a peça fundamental no seguimento desta actividade, de modo a mantê-la de pé. Sempre vivera com os pais e com a morte destes e as duas filhas para criar, deu continuidade a este trabalho e fez dele o seu sustento. Há 35 anos que partiu para Lisboa, em busca de melhores condições de vida e uma maior estabilidade no crescimento dos seus descendentes.

Tinham por norma aquecer o forno como lenha de urze, muitas vezes vinda de Sobreda e depois de cozidos eram sempre cobertos com açúcar em ponto (o que hoje nem sempre se verifica porque muitas vezes as cavacas de pão-de-ló são cobertas com claras batidas com açúcar). Mais tarde eram vendidos a 10 tostões cada conjunto de 5 rosquilhos, a 30\$00 um quilo de merlindes ou de pão-de-ló. Os biscoitos de manteiga eram vendidos a 20\$00 o quilo.

Iam para as festas de: S. Macário, Alvarenga, Cabril, Parada, Santa Cristina, Jubileu das almas, percorrendo quase todas as festas religiosas e profanas, não esquecendo a época da Páscoa e dos tradicionais casamentos na freguesia.

Era sempre necessário a cozedura de grandes quantidades, porque os fregueses iam aumentando. Compravam os ovos de porta em porta a 6\$00 a dúzia e a farinha e o açúcar na loja do Borges. A manteiga de vaca utilizada era confeccionada com o leite dos seus animais, ou compravam-na de porta em porta.

Para a festa de S. Macário, chegavam a bater 100 dúzias de ovos. Partiam sexta à noite ou sábado de manhã, pernoitando três noites na capela, pois só regressavam segunda de manhã.

Certa vez iam a chegar a Aveloso, com destino a Parada e caíram ao ribeiro das Uchas devido ao mau tempo que se fazia sentir. As socas que traziam calçadas desapareceram por entre as correntes fortes. Não conseguiram passar e ficaram com os doces por vender. Porém, os lavradores dos povos de Tendais, com a generosidade que lhes é característica, compraram-lhe os doces e a Dulce já não acarretou tanto prejuízo.

Outra vez, no monte de Aveloso, ao regressar da feira dos 12 de Agosto, em Parada, repararam num homem que se encontrava encostado a um penedo, de perna cruzada e que as olhava de relance. Vinham as duas e também a Rosa e a filha Graziela que ainda hoje é doceira assídua nas mais diversas festividades. De momento pensaram que era o Sr. Messias que já nessa altura também fazia doces e que tinha vindo na frente. Contudo logo perceberam que não era ele. Quando contam esta história anseiam por descobrir quem era o homem que ainda hoje permanece uma incógnita.

Com a ida da Dulce para a capital, nenhum descendente directo das Júlias deu continuidade a este trabalho. Nas vésperas da Páscoa e antes da restauração da casa, Antero de Resende e o irmão Daciano vinham fazer os doces para a celebração da Ressurreição do Senhor. Porém era para consumo próprio ou oferta, nunca para vender.



Rancho Tradicional de Cinfães

Rua Almada Negreiros, Lote Jota 4º Esq.
1800-014 Lisboa Portugal
geral@ranchotradicionalcinfães.com

De momento, podemos considerar a neta **Donzília Rocha Resende** a última a manter vivo o fabrico destes doces, da linhagem mais próxima e directa dos Linos. Não costuma vender para fora ou andar em festividades pois apenas se limita a confeccioná-los uma vez por outra para si ou para quem lhe pede, tendo mais realce a cozedura na altura da Páscoa e também para os casamentos quando a boda se efectua na freguesia.

Descendo vales, subindo montes, atravessando ribeiros com os canastrões repletos de doces lá iam as doceiras vender o manjar que consagrou a nossa freguesia. Destemidas, enfrentavam a distância e percorriam as festas levando os gigos cheios e voltando com eles vazios, olhando para meia dúzia de escudos no bolso, sentindo as mãos calejadas, os pés em ferida e o corpo a pedir descanso. Eram tempos difíceis e sem as comodidades que temos hoje.

Escrito por Lúcia Resende com base no depoimento de Dulce de Resende e publicado na revista “A Tendedeira”



Donzília Resende

Esta é uma história muito semelhante à do **Sr. Messias Correia** que toda a sua vida foi doceiro.



Ele e a sua mulher faziam os doces e metiam-nos nos canastrões e gigos, envoltos numa toalha de linho que os conservava frescos e moles. Percorriam os íngremes caminhos que cruzavam a serra e os levavam às feiras, festas ou romarias que houvessem nas redondezas. Desta forma ganharam o sustento para os seus 6 filhos.

Mas o progresso chegou e o Sr. Messias depressa se habituou a ele. Com a passagem da EN 321 a Sra. Maria José tirou a carta de condução e passaram a levar os doces no seu Austin Mini, para os locais que eram servidos por estrada. Foi a segunda pessoa a ter carro na freguesia.

Deixou de andar de porta em porta à procura dos ovos que passaram a vir do aviário.

Até *encostou* o banco de doceiro e a enorme bacia de zinco onde batia os ovos porque as batedeiras eléctricas tudo fazem para ajudar o Homem.

Apesar disso a tradição não morreu. O Sr. Messias e a sua esposa continuam a não ter mãos a medir fazendo os doces tradicionais de Tendais, como ninguém os sabe fazer.

É especialista no fabrico de **biscoitos de manteiga ou matulos** e continua a cobri-los com o açúcar em ponto do qual guarda religiosamente o segredo.

Continuam a ser procurados estes doces tradicionais nas feiras, nas festas e romarias e até em casa dele, dado que o lucro dos



Biscoitos de manteiga



Rancho Tradicional de Cinfães

Rua Almada Negreiros, Lote Jota 4º Esq.
1800-014 Lisboa Portugal
geral@ranchotradicionalcinfães.com

doces lhe permitiu fazer uma casa maior e melhor mesmo à beira da estrada.

Actualmente o Sr. Messias vende: o pão-de-ló, os biscoitos, os merlindes a €6,00 e os rosquilhos a €1,00.



pão-de-ló

merlindes



Os rosquilhos que em tempos fizeram as delícias das crianças, é hoje o doce menos procurado. Um bom pai quando ia à feira a Cinfães trazia sempre um molho de rosquilhos para os filhos. O pior era os rosquilhos serem só 5 e o número de filhos ser sempre elevado. Cabia aos filhos encontrar a melhor forma de os repartir sem ninguém ficar a perder.

Quando regressa das feiras volta sempre com os canastrões e os gigos vazios mas fez questão de trazer alguns quilos destes manjares para nos aguçar o apetite, permitindo a todos os presentes atestar de veracidade da nomeada destes doces.