

Cartuchos de Cernache do Bonjardim, Sertã

Filomena Sousa, Memória Imaterial

2025



Os Cartuchos de Amêndoa de Cernache de Bonjardim são uma especialidade distintiva da doçaria tradicional portuguesa, com raízes na freguesia de Cernache de Bonjardim, no concelho da Sertã. Elaborados manualmente com massa fina, recheio à base de ovos e amêndoa, e moldados em forma de cartucho pontiagudo, são conhecidos pela sua fragilidade, sabor equilibrado e confeção cuidadosa, transmitida por gerações.

Esta iguaria é uma referência identitária local. Ao contrário de doces mais generalizados, esta receita tem características que a distinguem: o formato do cartucho, o equilíbrio entre o doce e o amendoado, e a forma artesanal como é feita. A história recente dos cartuchos está intimamente ligada a Silvina Fernandes Ladeiras, herdeira de um saber transmitido por Alzenda Serra, que por sua vez o recebeu da mãe, antiga cozinheira numa pensão de Cernache. Hoje, Silvina é a principal guardiã desta tradição e tem sido responsável pela sua valorização e divulgação.

Contexto histórico

A origem dos cartuchos remonta a práticas domésticas e familiares associadas a ocasiões especiais. Segundo o testemunho de Silvina Ladeiras, a sua antiga mestra, Alzenda Serra, fazia estes doces por encomenda para famílias abastadas da região, como os Vaz Serra ou os Matias, em contextos de festas, Natais e jantares senhoriais. Isto sugere uma tradição doceira de base doméstica, mas com influência aristocrática e conventual, em linha com outras receitas portuguesas que nasceram em lares nobres e foram sendo preservadas pela oralidade.

Efetivamente, Cernache de Bonjardim contava, à época, com a presença de instituições religiosas relevantes, como o Convento de São José, a Ordem Terceira das Servas de Maria e o Seminário das Missões. Estes espaços foram fundamentais para a difusão de técnicas de confeitaria associadas à chamada doçaria conventual portuguesa. Essa tradição caracteriza-se pelo uso generoso de gemas de ovo, açúcar e frutos secos, como a amêndoa — ingredientes que compõem o núcleo dos cartuchos de Cernache.



Os doces conventuais eram habitualmente desenvolvidos como meios de subsistência das ordens religiosas femininas, aproveitando os excedentes de gemas (sobrantes da utilização de claras para engomar hábitos e clarificar vinhos).

Um traço diferenciador dos Cartuchos de Cernache, face a outras especialidades semelhantes, como as cornucópias de Alcobaça, é a presença de amêndoa não só

no recheio, mas também na massa, o que lhes confere uma textura única e menos doce. Além disso, o seu formato cônico, moldado à mão com bico, é distinto e identitário.

Durante grande parte do século XX, os cartuchos permaneceram como um produto de confeção limitada e artesanal. A sua produção era reservada a casas particulares e mulheres com conhecimento da técnica, mantendo-se como um doce “de ocasião” para famílias da região. O falecimento de Alzenda Serra quase levou à extinção desta prática, mas foi Silvina Ladeiras quem a preservou e revitalizou, testando a receita em casa e vendendo para cafés locais.

Com o tempo, e através da persistência de Silvina, os cartuchos foram-se tornando conhecidos fora da freguesia, ainda que nunca tenham sido industrializados ou amplamente comercializados. A fragilidade do doce, o cuidado necessário na confeção e a importância do saber manual tornaram-nos uma especialidade de nicho muito valorizada.



Receita

Ingredientes da Massa:

- Farinha de trigo: 370 g
- Manteiga: 125 g
- Ovos: 3 unidades

A manteiga é derretida e misturada com os ovos e a farinha até obter uma massa maleável, que deve permanecer morna para se conseguir esticar bem. A massa não pode ser demasiado grossa nem demasiado fina, devendo manter uma leve estaladiça, especialmente quando cozida em forno de lenha — como era feito antigamente.

**Moldagem:**

A massa é esticada e cortada em triângulos, que são colocados em formas cónicas de metal previamente untadas com manteiga. Com as mãos, molda-se a massa para dar o formato característico com bico. Segundo Silvina, o bico é uma marca da sua produção — “os meus são conhecidos até pelo bico”, ao contrário dos formatos redondos de outras doceiras.

Ingredientes do Recheio (Silvana não referiu as quantidades precisas):

- Gemas de ovo (quantidade variável consoante o lote)
- Açúcar: cerca de 1 colher de sopa por gema
- Amêndoa ralada (quantidade ajustada consoante a consistência desejada)

O processo começa com a confeção dos ovos moles: o açúcar é levado ao lume com água até atingir o ponto de pérola (quando o fio de açúcar forma uma pequena

bolha na ponta). Esse xarope é depois incorporado, com muito cuidado, nas gemas batidas, mexendo-se sempre para evitar que talhem.

Uma vez cozido e espessado o doce de ovos, junta-se a amêndoa ralada, que reduz o dulçor excessivo e dá consistência e sabor ao recheio. Esta mistura é então colocada dentro das capas de massa já cozidas. Silvina chegou a encher os cartuchos à colher (como se fazia antigamente). Hoje, usa uma espécie de seringa artesanal criada pelo marido — para facilitar o enchimento sem perder o controle da quantidade.



Detalhes Técnicos:

A confecção dos cartuchos exige paciência, perícia e conhecimento da matéria. As capas são frágeis e podem quebrar com facilidade. Por isso, não são ideais para envio postal, como relata Silvina: “Se mandar pelo correio, vai comer papas”. Cada passo — da espessura da massa ao ponto do recheio — deve ser meticulosamente controlado.

Segundo a doceira, os cartuchos não devem conter açúcar na cobertura, para evitar o excesso de doçura. A amêndoa no recheio cumpre exatamente essa função: equilibrar sabores e tornar o doce mais delicado e agradável ao paladar, mesmo para quem não aprecia ovos moles.



Estado atual e futuro

Atualmente, os Cartuchos de Amêndoa de Cernache de Bonjardim são produzidos por Silvina Fernandes Ladeiras, em sua casa, por encomenda. E numa ou outra pastelaria local, num processo menos artesanal. Apesar da falta de uma loja física, a fama do produto é tal que há clientes regulares que se deslocam de outros locais — como o Porto, Lisboa e outras zonas do país — para adquirir os cartuchos. Em ocasiões especiais, como a passagem de ano, Silvina já produziu mais de 600 unidades.

Apesar da procura, a produção é limitada. A confeção exige tempo, precisão e energia, o que se torna mais desafiante com a idade. Silvina, já reformada, decidiu não contratar funcionários nem passar o negócio para os filhos, que não demonstraram interesse em continuar. “Isto dá muito trabalho”, explica, e lamenta que o ofício possa perder-se no futuro.

Mesmo assim, a doceira tem feito workshops pontuais, tentando transmitir os seus saberes e, como ela própria diz: tudo tem técnica, e o segredo está nos pormenores.

Participantes

Silvina Mariano Fernandes Ladeiras

Ficha técnica Recursos multimédia e online

Documentário

Inventário MEMORIAMEDIA

Produção

Câmara Municipal da Sertã

Carlos Miranda, Presidente da Câmara Municipal

Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes

Ana Sofia Marçal

Memória Imaterial

Assistência à produção

Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes

Maria Amaro

Imagem, som e montagem

Memória Imaterial CRL

Fotografia

Memória Imaterial CRL

Rita Garcia

AdobeStock

Entrevista e Realização

Filomena Sousa

José Barbieri