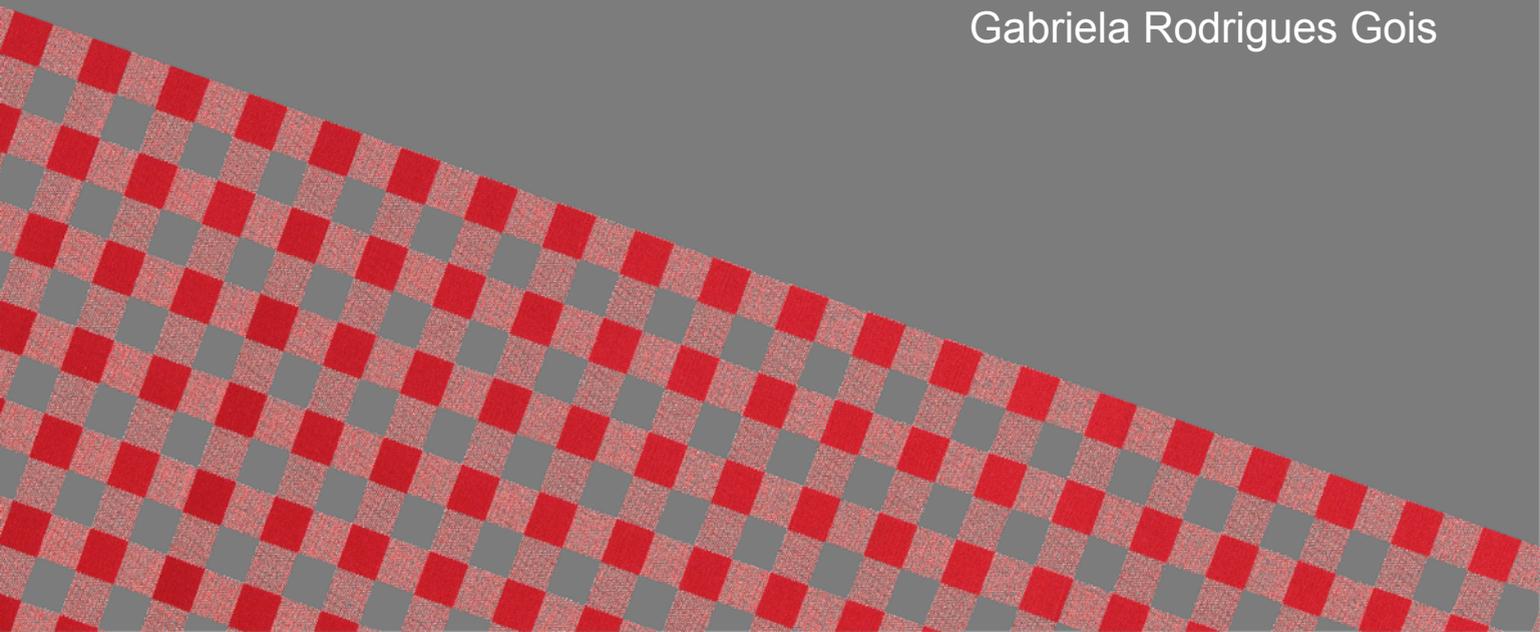


Saberes e Sabores
da **Colônia** | Ensaio
Fotográfico

Doces saberes:
plantio e objetos na produção
de doces caseiros no
Quilombo Alto do Caixão, Pelotas/RS

Gabriela Rodrigues Gois



O projeto de pesquisa “Saberes e sabores, objetos e imagens da colônia” permitiu conhecer a produção de doces para o autoconsumo, realizada por famílias da comunidade quilombola Alto do Caixão, na zona rural do município de Pelotas, Rio Grande do Sul.

Dentre os diferentes saberes envolvidos na produção de doces, este ensaio fotográfico destaca, no contexto estudado, os plantios nos quintais, os objetos utilizados na feitura e os locais de preparo.

Este conjunto de saberes e práticas relacionados ao preparo e consumo de doces é transmitido de geração a geração e (re)construído por meio de relações socioculturais e de produção envolvidas na agricultura.





É do pessegueiro que a gente faz o doce.

A compota de pêssego, o cara faz uma calda de açúcar meio grossa. Quando a calda tá largando uns fiapos pra baixo, aí ele tá bom pra botar no vidro. Aí bota o pêssego dentro do vidro, ele todo em camada, e vira o vidro pra sair a água que o pêssego larga. Vira o vidro de boca pra baixo e depois bota a calda meio quente dentro e tampa ele bem.

Depois, coloca ele num tacho grande, assim, que caiba uns vinte vidros. Coloca um pano embaixo e depois bota os vidros em camadas, depois bota outro pano em cima e mais outra camada de vidro. Isso é pra ele não bater um no outro quando tá fervendo.

Aí dá o tal de banho-maria esse e ele ferve, aí cozinha o pêssego, a calda entra no pêssego. Deixa fervendo uns 40 minutos, se o pêssego é meio verde, meio duro, aí é 40 minutos. Se ele tá maduro, é 15 minutos e aí tá pronto. Aí pode ficar aí uns cinco anos guardado que não estraga.

Só não dá pra comer quente, tem que esperar. É uma coisa que o cara coloca na panela pra cozinhar. Aí tem que esperar esfriar, né? Se não, não.

Pedro









Do que se planta aqui

Aqui eu já fiz compota de figo, de pêssego, esse tal de chuchu, batata-doce, mandioca... das coisas que se planta aqui.

Pedro

As frutas vem daqui mesmo, só o pêssego eu compro, mas geralmente eu ganho de vizinhos.

Tatiana

Aqui eu planto de tudo um pouco, tem pé de pessegueiro, de figo, parreira. Tudo pra comer aqui, mas seguido vem gente aqui pegar, eu dou. Mas acaba sempre sobrando, aí a gente faz doce, né.

Santo







Deixa ferver o figo na cinza, depois a casca sai fácil

O cara pega a cinza do fogão e bota junto com aquela soda (fermento) que faz crescer pão. Isso aí “pela” o figo, deixa ele ferver na cinza e, depois, coloca na geladeira pra esfriar, depois fica fácil pra tirar aquela casca, com o descascador.

Limpa ele e, depois, faz uma calda grossa e bota ele dentro, depois quando tá pronto, bota ele no vidro. Tem que fazer outra calda pra botar no vidro, e bota pra ferver. Dá um banho-maria, esse, pra entrar a calda no figo. Dura 5 anos, a compota assim. Dá pra comer logo seguido, depois que esfria, mas pode guardar por muito tempo, também.

Pedro





Goiaba é a melhor fruta

Eu pego a goiaba e tiro as pontinhas, corto no meio, pego a colherinha, tiro a semente e ponho pra dentro do tacho, com casca e tudo. Antes eu descascava, mas dava um trabalho. Aí, eu pensei “eu vou fazer com casca!” Se eu tirar a casca, olha o tanto que sai fora, vai muita coisa fora. Aí, como eu não uso veneno nem nada nos pés de goiaba, dá pra usar com casca.

Depois, eu boto o açúcar, um pouquinho de água na hora de mexer e fico mexendo o tempo todo, não pode parar! Tem que ficar, assim, quase três horas em cima do tacho. E mexe... e mexe... é fogo e fogo. Tem que ter fogo!

Tatiana

Saberes e Sabores da Colônia

Ensaio
Fotográfico

Doces saberes: plantio e objetos na produção de doces caseiros no Quilombo Alto do Caixão, Pelotas/RS

FICHA TÉCNICA:

CONCEPÇÃO E REALIZAÇÃO
Gabriela Rodrigues Gois

COORDENAÇÃO DA PESQUISA
Renata Menasche

ASSESSORIA EM IMAGEM
Claudia Turra Magni

PROGRAMAÇÃO VISUAL
Hamilton Bittencourt

