AGRONEGÓCIO

Doce de pêssego é tradição que atravessa gerações

SAMANTHA BEDUHN/ESPECIAL/CIDADES



Considerada uma das doceiras mais antigas e respeitadas de Pelotas, Onélia Mendes Leite aprendeu a maioria dos segredos dos doces coloniais ainda na juventude

Reconhecida oficialmente como a Capital Nacional do Doce, título consagrado por lei federal, e posicionada como a maior produtora de pêssego do país, Pelotas carrega uma tradição gastronômica em que a fruta desempenha um papel central. As iguarias artesanais produzidas a partir do pêssego carregam receitas centenárias passadas de geração em geração, cuja origem está ligada à necessidade histórica de conservação. Em uma época em que não havia tecnologias de refrigeração e a fruta in natura estragava rapidamente após a colheita, a produção de compotas, doces em calda e geleias surgiu como a solução ideal para preservar o sabor e os nutrientes do pêssego ao longo de todo o ano.

Considerada uma das doceiras mais antigas e respeitadas de Pelotas, Onélia Mendes Leite aprendeu a maioria dos segredos dos doces coloniais ainda na juventude, observando e auxiliando a sua mãe. Durante a infância, viveu com a família na Colônia Francesa, localizada no 7º distrito do município, onde o cultivo e o manuseio das frutas faziam parte da rotina diária da comunidade. Desde aquela época, a sua vida esteve ligada à transformação do pêssego in natura nos tradicionais doces artesanais que sustentaram gerações na zona rural. "Com 10 anos eu lavava lata, porque na época era lata. E aí, depois, eu já cresci um pouquinho, aí já fui pra mesa aqui pra limpar o pêssego, pra acertar ele direitinho, porque tudo naquela época era manual. Então tinha que acertar ele pra ficar bem certinho, sem fiapo", relembra Onélia, resgatando as memórias do período em que trabalhou na linha de produção artesanal de uma antiga fábrica de compotas da região.

Na vida adulta, Onélia mudou-se para a zona urbana da cidade. Após trabalhar por um período no comércio local, passou a comercializar os doces coloniais produzidos por sua mãe. Com o sucesso gradual das vendas, ela assumiu a própria produção artesanal, expandindo a estrutura familiar até consolidar a sua própria fábrica de compotas. "Aí foi quando eu comecei, quando começamos a fazer, eu levava as encomendas, tudo o que tinham pedido. Juntava o dinheiro do comércio com o dinheirinho dos doces que a mãe fazia", conta Onélia.

São mais de 40 anos dedicados à produção artesanal de doces à base de frutas, como cristalizados, geleias e compotas, além das tradicionais iguarias à base de ovos. A bancada de Dona Onélia marca presença em todas as edições da Fenadoce desde que o evento passou a ser realizado no Centro de Eventos, somando mais de três décadas de história na feira. "A Fenadoce é sempre boa. O pessoal vem pra comer doce e se encanta com a quantidade e a qualidade que fica no balcão. Toda a fruta vira doce, né? Vira geleia, cristalizado ou em calda, tudo vira doce", ressalta. Onélia conta que atende clientes de todos os cantos do Brasil e do exterior, recebendo encomendas ao longo de todo o ano de quem busca levar a tradição doceira de Pelotas para outros lugares.

"O pêssego é o nosso carro-forte aqui", afirma Onélia, que tem uma enorme diversidade de produtos à base da fruta. O mais tradicional no cardápio é o pêssego em calda, e o preparo exige precisão no tempo de fogo para preservar a textura da fruta in natura. O pêssego é acomodado ainda cru dentro do vidro e coberto por uma calda média, nem grossa nem fina. Em seguida, o recipiente vai à fervura por exatos cinco minutos, tempo suficiente para esterilizar o frasco e garantir a conservação sem deixar a fruta amolecer além do ponto.

A tradicional pessegada, ou pasta de pêssego, demanda um processo diferente, feito a partir de uma calda mais encorpada e grossa. A fruta é utilizada inteira, retirando-se apenas o caroço. Durante o cozimento, pedaços do pêssego são incorporados à mistura, garantindo a consistência densa e pedaçuda característica do doce colonial em bloco.

Para a confecção do pêssego glacê ou cristalizado, a fruta passa por uma imersão em calda de média a grossa. Após absorver o açúcar na medida certa, os frutos são encaminhados para a estufa, onde secam até atingirem a textura firme por fora e macia por dentro.

SAMANTHA BEDUHN/ESPECIAL/CIDADES



Doces de Dona Onélia, como as frutas cristalizadas, marcaram presença desde o início e em todas as edições da Fenadoce

Pensado também para quem possui restrições ao açúcar, como as pessoas com diabetes, o pêssego seco, também conhecido como origi, não recebe nenhuma adição de adoçante. A fruta passa por um processo natural de desidratação ao sol e finalização em estufa. Depois de seca, é prensada, resultando em um produto concentrado e 100% natural.

A geleia completa a variedade aproveitando a fruta por inteiro. O processo começa com o cozimento prolongado dos caroços por cerca de duas horas e meia, extraindo o sumo e a pectina natural que dão base ao preparado. A essa redução, se somam os pedaços da polpa descascada e o açúcar, cozinhando lentamente até atingir o ponto ideal de colher.

Apesar do sucesso durante a Fenadoce e da procura constante ao longo do ano, a tradição dos doces coloniais corre o risco de se extinguir. Isso ocorre porque, atualmente, os produtos tendem a ser cada vez mais industrializados e as novas gerações buscam menos esse tipo de iguaria. Além disso, poucos jovens confeiteiros se dedicam a reproduzir as antigas receitas, que acabam se perdendo com o tempo. "É uma pena que [as doceiras] levem muitas receitas para o caixão. O que eu posso ensinar, eu ensino, não me importo. Na feira mesmo, quando as pessoas perguntam como faz, eu explico", conta Onélia sobre a importância de manter viva a tradição das receitas artesanais.