



ENTRE RECEITAS E REMINISCÊNCIAS: DE ANINHA DA CASA VELHA DA PONTE À POETA DOCEIRA CORA CORALINA

Palavras-Chave: CORA CORALINA, ALIMENTAÇÃO, MEMÓRIA

Autoras:

MARINA CARRARA – FCA UNICAMP

Prof.^a Dr.^a JULICRISTIE MACHADO DE OLIVEIRA – FCA UNICAMP

INTRODUÇÃO:

O ato alimentar é comumente associado ao sentido mais restrito da nutrição, ou seja, o processo que envolve a ingestão de alimentos e a absorção de nutrientes para garantir a sobrevivência (MACIEL, 2004). É seguro dizer, no entanto, que a alimentação não se restringe aos seus aspectos biológicos. A comida, além de nutrir, carrega significados, e absorvê-la implica absorver também uma substância imaginária, um conjunto de evocações, conotações e significações que vão da dietética à poética (FISCHLER, 1995). Assim, a alimentação se apresenta como um tema que permite o diálogo entre ciências que exploram esse fenômeno a partir de diferentes ângulos, sendo a antropologia responsável por enfatizar seus simbolismos (CASTRO; MACIEL, 2013).

Brillat-Savarin (1989 apud KASPAR, 2016) faz uma associação entre literatura e culinária, ao afirmar que sempre existiu uma íntima aliança entre a arte de bem dizer e a arte de bem comer. A partir dessa associação, é possível analisar diferentes aspectos da alimentação em obras da literatura, dentre as quais se destaca a produção de Cora Coralina, a poeta doceira dos reinos de Goiás.

Em sua vasta obra, Coralina utilizou de seus versos para contar histórias e trazer reflexões importantes sobre sua trajetória. Com uma vida marcada por uma infância difícil e várias restrições, foram muitas adversidades até conseguir publicar seu primeiro livro, aos 75 anos de idade. E foi assim que, em meio ao seu sonho de publicar, ela se viu fazendo doces para vender e poder custear esse sonho – e acabou por fazê-los muito bem. Sua relação afetiva com o antigo ofício de doceira e as reminiscências e memórias gustativas de sua infância fizeram de seu repertório um verdadeiro objeto de pesquisa, tendo a comida um importante papel.

O objetivo desta pesquisa foi analisar a obra e a trajetória de Cora Coralina e compreender os sentidos da alimentação em suas reminiscências.

METODOLOGIA:

Para a realização da pesquisa, seis livros de autoria de Cora Coralina foram lidos, sendo eles: *Poemas dos becos de Goiás e estórias mais* (2014c), *Meu livro de cordel* (2013a), *Vintém de cobre: meias confissões de Aninha* (2013b), *Estórias da Casa Velha da Ponte* (2014a), *O tesouro da Casa Velha* (2014b) e *Villa Boa de Goyaz* (2014d). Dessas leituras, foram pré-selecionados 53 poemas que traziam referências à alimentação, à comida e ao comer. Após uma segunda leitura mais aprofundada dos poemas, 12 foram excluídos e 41 foram analisados reflexivamente. Os poemas selecionados foram categorizados, analisados, interpretados e discutidos. As categorias estabelecidas foram: *Histórias de Aninha* – que compila suas histórias sobre a Casa Velha da Ponte e a Fazenda Paraíso; *A religiosidade e o chamado da terra*, composta de textos que exprimem sua fé e relação com a agricultura; e *A trajetória da poeta doceira*, que conta com textos com reflexões sobre sua caminhada e relembram a feitura de seus doces.

O livro *Cora Coralina: raízes de Aninha* de Britto e Seda (2009) também foi lido, analisado e compôs o embasamento teórico sobre a vida de Cora. O documentário *Cora Coralina: todas as vidas*, dirigido por Renato Barbieri (2017), também contribuiu para aprofundar a compreensão sobre sua trajetória. Para traçar diálogos interdisciplinares com os conceitos socioantropológicos da alimentação, outros livros foram lidos e analisados: *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos* de Fischler e Masson (2010), *Comida como cultura* de Montanari (2008), e *O que faz o Brasil, Brasil?* de DaMatta (1986).

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Mais conhecida pelo pseudônimo Cora Coralina, Anna Lins dos Guimarães Peixoto Brêtas nasceu no ano de 1889 na cidade de Goiás em um casarão carinhosamente chamado em seus escritos de Casa Velha da Ponte. Teve sua infância marcada pela pobreza, a falta de um pai – que faleceu logo após seu nascimento – e o desprezo das irmãs mais velhas e da própria mãe. Sua obra é notoriamente autobiográfica e traz Aninha como personagem central, oferecendo reminiscências das dificuldades da primeira infância, as alegrias e descobertas da fase em que se mudou com a família para a Fazenda Paraíso, reflexões acerca da religião e agricultura – elementos muito presentes em sua vida – e relatos sobre a época em que foi doceira para se sustentar. A comida se faz presente em sua obra ao longo de todas essas fases, tal qual foi presente em sua vida.

O primeiro aspecto alimentar que se observa ao ler os poemas que remetem à infância da autora é a fome que se instalou nos momentos de crise financeira da família: “Os grandes inventos da pobreza disfarçada... (...) Refogados, gosmentos, comidos com angu de farinha e pimenta-de-cheiro, que tudo melhorava, estimulando glândulas vorazes de subalimentados” (CORALINA, 2014a, p. 11). Há também um sentimento amargo no que diz respeito aos adultos da casa, que privavam as crianças de desfrutar das comidas que eram feitas no casarão. Cora encontrava então

conforto nos braços da bisavó e da tia, e ela traz em seus poemas a imagem das duas normalmente associada a alguma comida que essas lhe ofertavam, e que lhe transmitiam carinho e consolo: “Sentir a metade daquela bolacha que repartia comigo/ o carinho da minha bisavó, na sua pobreza mansa./ Estender de novo minhas pequenas mãos de criança para/ as quintandas, broinhas, brevidades/ e biscoitos que me dava tia Nhorita (...)” (CORALINA, 2013b, p. 36). Segundo DaMatta (1986), a biografia de um indivíduo se faz na alternância entre situações que são guardadas como tesouros e outras que são como cicatrizes. É possível observar na obra de Cora Coralina memórias dolorosas e afetivas relacionadas à comida, o que corrobora com o conceito de memória gustativa proposto por Fernandes (2010, p. 13), que afirma que é possível “fazer o ser humano trazer ao presente situações já esquecidas, transcorridas em datas remotas, mas que pelo gosto, o paladar de um alimento o leva a uma viagem de recordações e memórias subjetivas”.

Por alguns anos Cora morou na fazenda do avô com a família, e esse novo ambiente foi inspiração para uma série de textos que trazem a Fazenda Paraíso como cenário. Teve oportunidade de desfrutar ali de uma abundância de alimentos que antes lhe eram privados, e a comensalidade diária é lembrada, bem como a hospitalidade que era exercida a partir da mesa farta: “Aqueles hóspedes ganhavam novas cores, nutrição, nesse regime de fartura/ e ares puros (...)/ (...) Aqueles hóspedes alegravam/ e se tornavam amigos, prometendo voltar” (CORALINA, 2013b, p. 65). Fischler e Masson (2010) observaram em sua pesquisa a valorização da sociabilidade alimentar por parte dos entrevistados, que definiram o “comer bem” como “refeições em família” ou “entre amigos”. Castelli (2010 apud LIMA et al., 2016) aponta a hospitalidade como o ato de receber, abrigar, alimentar e cuidar do visitante, sendo a comensalidade o ápice do processo de hospitalidade (SANTOS DE LIMA; MELO DA CUNHA; MOREIRA, 2019). Os anos de Cora na Fazenda Paraíso tiveram a comida como uma importante base na rotina da família, sendo ela o que impulsionava o trabalho e as relações pessoais.

Em 1911, Cora fugiu de Goiás com um pretendente que não era aprovado pela família. Instalou-se no interior de São Paulo e durante anos se dedicou à vida doméstica e aos filhos que vieram em seguida. Nesse tempo, tomou parte na ordem franciscana, desenvolvendo uma religiosidade militante (CORALINA, 2017) e estabeleceu-se como agricultora, sendo essas duas vertentes vivamente presentes em sua obra conjuntamente. O chamado da terra esteve sempre ligado à vida de Cora Coralina (BRITTO; SEDA, 2009), e alguns trechos evidenciam esse seu louvor e gratidão à terra e ao Criador: “A semente levava o seu núcleo de vida. O sol, a umidade, o sereno, o calor e a noite tomaram dela e fez-se o milagre da germinação” (CORALINA, 2013a, p. 67); “A terra é templo./ O lavrador é sementeador./ A lavoura é altar./ O grão é oferta” (CORALINA, 2013a, p. 61). Nessa mesma temática se encontram dois de seus poemas mais aclamados: a “Oração do Milho” (2014c) e o “Poema do Milho” (2014c). Ambos foram fruto de sua estadia em Andradina, onde Cora teve a experiência de plantar o grão, e sobre essa escrita, Britto e Seda (2009, p. 208) apontam: “Uma oração precede ou finaliza um acontecimento. Ora-se para pedir ou para agradecer. E dona Cora antecedeu o ‘Poema do Milho’ com a ‘Oração do Milho’, lembrando a irmã

Franciscana que vivia dentro dela”. O amor e o respeito pela comida plantada e cultivada, quase como verdadeiro louvor e exaltação, marcaram seus poemas.

Em 1946, 45 anos após sua partida, ela retornou à cidade de Goiás por um motivo judicial, e teve de encarar seu passado. O confronto com suas raízes foi crucial para sua história, e a partir daí isolou-se na Casa Velha da Ponte, onde se dedicou à escrita, e também desenvolveu o ofício de doceira, sua “glória maior” (CORALINA, 2013b, p. 49). Fez doces de frutas por 14 anos e, a partir deles, ficou conhecida em toda a cidade. O sucesso foi tamanho que a visita à Casa Velha da Ponte se tornou um roteiro quase obrigatório para os turistas, que ali podiam desfrutar de sua culinária, sua poesia e suas histórias (BRITTO; SEDA, 2009). O ato culinário é uma espécie de autossacrifício dedicada aos demais, no qual aquele que cozinha “dá muito de si” (FISCHLER; MASSON, 2010, p. 102), e Cora Coralina era extremamente caprichosa com sua arte doceira: “Eu estava nos meus doces. Eu me punha nos meus doces, imprimia os tons da minha personalidade nos meus doces. O meu prazer ia desde o começo da manipulação da fruta, até a embalagem” (FELÍCIO, 1977 apud BRITTO; SEDA, 2009, p. 290).

Os 14 anos que Cora atuou como doceira marcaram sua história a ponto de fazerem parte da sua identidade pessoal. Esse tempo é por vezes lembrado com orgulho e satisfação pessoal: “Fiz doces durante quatorze anos seguidos./ Ganhei o dinheiro necessário./ Tinha compromissos e não tinha recursos./ Fiz um nome bonito de doceira, minha glória maior./ (...) Foi o melhor tempo da minha vida” (CORALINA, 2013b, p. 49). Essa época de sua vida estava intimamente ligada ao momento em que tomou as rédeas do seu destino e voltou para Goiás, de forma que o “ser doceira” foi uma das vertentes que teceu sua identidade (DELGADO, 2000). Seu trabalho ainda serviu como um incentivo às outras mulheres da cidade para também ingressarem no ofício como fonte de renda e sustento, uma vez que foi Cora quem associou a atividade ao turismo (DELGADO, 2003) e transformou-os em souvenir, tornando Goiás conhecida como a cidade de Cora Coralina e como a cidade das doceiras (DELGADO, 2000).

CONCLUSÕES:

Conclui-se, portanto, que a literatura pode ser uma rota interessante para a compreensão dos aspectos socioculturais e simbólicos da alimentação. Tais aspectos são observados nos poemas de Cora Coralina, onde estão impressas memórias gustativas de infância e adolescência que resgatam a comida em seus aspectos dolorosos e afetivos; as noções de comensalidade e hospitalidade à mesa; a conexão com a terra e o cultivo do alimento, de maneira conjunta à fé; e a identidade pessoal amalgamada com seu ofício de doceira, que marcou sua personalidade.

A partir da análise de sua obra e trajetória de vida, pôde-se compreender o papel e os sentidos da comida em seus textos e traçar paralelos com outros autores, discutindo o alimento para além do biológico. Assim, destaca-se a importância de estudos que abordem a alimentação e a nutrição de maneira abrangente, com diálogo interdisciplinar, de forma a buscar compreender as

relações sociais, pessoais e identitárias do ato alimentar e considerar os aspectos afetivos e as reminiscências que marcam as trajetórias de vida.

BIBLIOGRAFIA

BRITTO, C. C.; SEDA, R. E. **Cora Coralina: Raízes de Aninha**. 6 ed. Aparecida-SP: Ideias & Letras. 2009.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, set. 2013.

CORA Coralina – Todas as vidas. Direção: Renato Barbieri. Brasil: Fênix Filmes, 2017.

CORALINA, Cora. **Estórias da Casa Velha da Ponte**. 14. ed. São Paulo: Global. 2014a.

CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. 18. ed. São Paulo: Global. 2013a.

CORALINA, Cora. **O tesouro da casa velha**. 6. ed. São Paulo: Global. 2014b.

CORALINA, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. 23. ed. São Paulo: Global. 2014c.

CORALINA, Cora. **Villa Boa de Goyaz**. 3. ed. São Paulo: Global. 2014d.

CORALINA, Cora. **Vintém de cobre: minhas confissões de Aninha**. 10. ed. São Paulo: Global. 2013b.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DELGADO, A. F. **A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias**. 2003. 498p. Tese (Doutorado) – Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

DELGADO, A. F. Memória, trabalho e identidade: as doceiras da cidade de Goiás. **Cadernos Pagu** (UNICAMP). Campinas, v. 13, p. 293-325, 2000.

FERNANDES, M. C. R. **As aventuras do gosto: o restaurante Al Manzul de Cuiabá como expressão da culinária árabe (1991-2008)**. 2010. 109p. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, C.; MASSON, E. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. 1. ed. São Paulo: SENAC. 2010.

KASPAR, K. B. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. **Contextos da Alimentação**. São Paulo, v. 4, n. 2, p. 2-10, mar. 2016.

LIMA, C. de O. et al. Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico. **Revista de Turismo Contemporâneo**. Natal, v. 4, n. 1, p. 45-66, 30 jun. 2016.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jun. 2004.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 1. ed. São Paulo: SENAC. 2008.

SANTOS DE LIMA, K. R.; MELO DA CUNHA, S.; MOREIRA, S. A. Comensalidade em bares como opção de lazer entre jovens da Zona Norte de Natal/RN. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**. Brasília, v. 7, n. 13, p. 103-116, 13 dez. 2019.