



Cora Coralina: a Poética do Sabor

Andréa Ferreira Delgado
Centro de Ensino e Pesquisa
Universidade Federal de Goiás

andreadelgado@uol.com.br

Resumo

Na cidade de Goiás, as estratégias de enquadramento do passado promovem a simbiose entre a comida-signo, poderoso atrativo para os turistas, e a figura emblemática da cidade: Cora Coralina, doceira e poeta, transformada em mulher-monumento. No entrecruzamento entre memória e gênero, este artigo pretende inventariar a rede de representações tecidas em torno do ofício de doceira no processo de monumentalização de Cora Coralina: na autobiografia da poeta, no conjunto de discursos que instituíram os marcos biográficos do monumento, na memória subterrânea engendrada pela tradição oral na Cidade de Goiás, na narrativa biográfica produzida no Museu Casa de Cora Coralina. Num segundo momento, vamos percorrer os itinerários da poética do sabor na obra de Cora Coralina e acompanhar como a poeta trabalha a memória a partir do inventário do conjunto de valores, sentidos, sociabilidades e sensibilidades articulado à alimentação.

Palavras-chaves

Gênero, memória, literatura, alimentação, autobiografia

Abstract

In the city of Goiás the strategies for framing the past promote the symbiosis between the food-sign, a powerful tourist attraction, and the city's emblematic character: Cora Coralina, a confectioner and poet who has been transformed into a woman-monument. In the intersection between memory and gender, this article intends to register the web of representations woven around her job as a confectioner in the process of transforming Cora Coralina into a monument: in the poet's autobiography, in the set of discourses that instituted the biographical marks of the monument, in the latent memory generated by oral tradition in the city of Goiás, in the biographical narrative produced at the Museum Casa de Cora Coralina. In a second part, we shall trace the itineraries of the poetry of flavor in the works of Cora Coralina and observe how the poet works with memory parting from the inventory of the set of values, senses, sociabilities and sensitivities connected to food.

Keywords

Gender, memory, literature, food, autobiography

Este texto¹ pretende delinear a intriga do processo de monumentalização² de Cora Coralina como símbolo emblemático da Cidade de Goiás, a partir da investigação da construção de um dos marcos biográficos da poeta: o ofício de doceira.

Dos 96 anos de vida de Cora Coralina, 14 anos foram dedicados à produção doméstica de doces. Este fato empírico não é suficiente para explicar por que este período constitui um núcleo recorrente nos discursos que estabelecem os contornos da mulher-monumento, passando-se em branco outras trajetórias e memórias dissidentes. Esta “verdade” biográfica emerge, com múltiplos significados, da “batalha das memórias” que disputam a instituição da biografia hegemônica.

Na trama da história da memória, o enredo da metamorfose de Cora Coralina em mulher-monumento constitui uma estratégia no processo de construção da Cidade de Goiás como patrimônio histórico e turístico. A doçaria é tema constante dos folhetos de divulgação, dos guias turísticos, das reportagens de jornais, revistas e emissoras de televisão a respeito da Cidade de Goiás.

A produção de doces a partir das frutas do cerrado, registrada pelos viajantes que percorreram Goiás no início do século XIX, certamente era costume tradicional das famílias goianas e também alternativa para muitas mulheres, que sustentavam a família com a fabricação de doces e quitutes (“quitandas”) vendidas nos tabuleiros ou sob encomenda. No entanto, foi a poeta-doceira que associou esta atividade ao turismo, transformando o doce de frutas em *souvenir* da Cidade de Goiás. Hoje, a cidade conta com mais de trinta doceiras que produzem os doces comercializados em várias lojas, ao lado do artesanato local (Delgado 1999)

Considerando que “os chamados ‘pratos típicos’ de uma cidade, região ou país constituem uma ‘cozinha emblemática’, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (Maciel 1996), investigar a escolha da doçaria como símbolo da culinária local torna-se um desafio para quem deseja, tomando como objeto a Cidade de Goiás, delinear os mecanismos de enquadramento³ do passado e de instituição dos “lugares da memória” (Nora 1993) na sociedade contemporânea.

A doceira poeta

Quando visitamos uma cidade histórica, o desejo de nos impregnar de temporalidades remotas nos leva a caminhar pelas ruas, admirar os prédios históricos, visitar os museus, procurar os sinais deixados pelas personagens-monumento, degustar a culinária tradicional, comprar objetos que funcionem como lembranças de viagem e, é claro, tudo fotografar. No entanto, pouco refletimos sobre a maquinaria de construção destes signos do patrimônio histórico-cultural. Os roteiros turísticos que traçamos para percorrer as cidades históricas resultam de uma teia discursiva que trabalha as relações entre o espaço e o tempo para instituir os símbolos da memória coletiva.

Na configuração da Cidade de Goiás como cidade histórica e turística, a criação da comida-signo se confunde com a construção da mulher-monumento:

Goiás das doceiras, dos becos e ladeiras. Das velas de pedra, dos velhos telhados. (...) No resto do país, Goiás – capital do Estado até 1935, quando Goiânia foi construída – talvez seja apenas remotamente conhecida como a terra de Cora. Cora Coralina, isto mesmo. Lembra-se dela? A doceira que eternizou a vida simples do interior em seus versos, concebidos ao pé do fogo, na cozinha da Casa da Ponte, tendo publicado seu primeiro livro aos 75 anos de idade (Revista *Cláudia*, julho de 1995).

Este é um exemplo da simbiose discursiva entre a cidade e a poeta, entre a obra e a vida, mais precisamente entre a vida de Cora Coralina, a sua obra e a Cidade de Goiás. Subjacente a este e outros discursos há um conjunto de marcos que compõem o resumo biográfico:

Cora Coralina, ou melhor, Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, nasceu na Cidade de Goiás, na Casa Velha da Ponte, em 1889.

Mesmo enfrentando a desconfiança da família, começou a escrever aos 14 anos. Em 1910, foi considerada a “melhor escritora” do Estado, conforme está registrado no *Anuário Histórico, Geográfico e Descritivo do Estado de Goiás*. A escrita foi interrompida em 1911, quando Cora Coralina foi viver em São Paulo. De volta, em 1956, após 45 anos de ausência, passou a viver sozinha na Casa Velha da Ponte, praticando o ofício de doceira para sobreviver. Logo após a sua chegada, publicou um folheto intitulado *O cântico da volta*, no qual inicia o trabalho de escrita da memória que vai ocupá-la até à sua morte, em 1985.

Aos 67 anos, Cora Coralina decidiu viver a velhice como um novo projeto, um momento de assumir o controle do seu destino:

Hoje meus filhos moram todos em São Paulo e eu aqui. Nem eu tenho vontade de ir para perto deles, nem tenho vontade que eles venham para perto de mim. Porque acho bom assim. Não quero mais limitação na minha vida. *Fui limitada na primeira infância, fui limitada de menina, fui limitada de adolescente, fui limitada de casada e não quero ser limitada depois de velha.* Hoje, não me sinto livre, me sinto liberta. Não quero mais limitação na minha vida. Não há nada que valha para mim a minha libertação (“Mulherio”, São Paulo, julho de 1983, grifos meus).

Para Cora Coralina, a velhice é um tempo biográfico definido como “libertação”, em contraposição às limitações que marcaram a infância, a adolescência, o casamento. Cora viveu a velhice como o tempo de reinventar a própria vida, movida pelo desejo de esmiuçar a si mesma em discursos autobiográficos. Tanto nos poemas e nos contos quanto nas entrevistas concedidas a revistas, jornais e emissoras de televisão, a poeta realizou um trabalho de produção da memória, repetindo incessantemente um mesmo enredo para compor o seu passado. Mantém, assim, uma coerência e uma unidade, organizando as suas lembranças para imprimir uma versão acerca da sua história de vida. Ao mesmo tempo, silenciou e/ou resignificou acontecimentos que poderiam ameaçar o enquadramento do passado e, por extensão, a identidade e a imagem pública que lutava por conquistar (Delgado 1999).

Ao traçar o seu auto-retrato, o ofício de doceira constitui um núcleo da sua identidade:⁴

Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora, sendo a culinária / a mais nobre de todas as Artes: / objetiva, concreta, jamais abstrata / a que está ligada à vida e à saúde humana (Coralina 1994:73-76). 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. Fiz amigos e fregueses. Escrevi livros e contei histórias. / Verdades e mentiras. Foi o melhor tempo da minha vida (Coralina 1984).

Para Cora Coralina, a “fabricação doméstica de doces”, iniciada em 1964, garantiu o suporte financeiro necessário ao desejo de escrever. No ano seguinte, dividindo-se entre os tachos de cobre e os cadernos de poemas, Cora publicou o primeiro livro. Este período, na trama autobiográfica, é lembrado como o momento de construção do “nome bonito de doceira”:

O tempo em que eu fazia doce foi um tempo maravilhoso. Um tempo em que eu me sentia realizada. Fui feliz com a minha fabricação doméstica de doce. Fiz doce para ganhar dinheiro, precisava de ganhar esse dinheiro. Apelei para os tachos e para os doces de fruta. Fiz os melhores doces da minha cidade e talvez, vamos dizer, do meu país mesmo. Acredito que em doce ninguém trabalhasse melhor que Cora Coralina e fiz, sobretudo meu jovem, um nome bonito de doceira, meu orgulho maior (depoimento de Cora Coralina ao programa *Vox Populi* da TV Cultura de São Paulo, s/d., Arquivo Audiovisual do Museu Casa de Cora Coralina).

Repetindo estes discursos, Cora foi delineando um enredo para o retorno à Cidade de Goiás, associando-o ao ofício de doceira, tal como reproduzimos no resumo biográfico. No entanto, Cora voltou em 1956 e só começou a fazer os doces para vender em 1964. Nas mais de quarenta entrevistas que encontrei, Cora fala dos anos que se seguiram ao retorno a Goiás em apenas uma delas:

E quando eu cheguei, não fui recebida com festas, nem com flores, nem com fogos e nem com música, cheguei como uma estrangeira em sua própria terra (...). A minha chegada me deu um impacto muito violento. Com o passar do tempo, dos dias,

dos meses, dos anos, fui-me acomodando, me integrando, me identificando com a minha cidade" (depoimento de Cora Coralina, "Cora Coralina – Especial Literatura", n. 14, 29/01/85, TV Brasil Central, Arquivo Audiovisual do Museu Casa de Cora Coralina).

Por que a poeta se sentiria "uma estrangeira em sua própria terra"? Talvez seja melhor perguntar por quê demorou 45 anos para voltar à cidade de Goiás. Para explicar o longo exílio em São Paulo, Cora contava sobre o seu casamento:

Quando eu cheguei na idade do casamento, da aspiração de um casamento, tive muito medo de ficar moça velha sem casar. Era o que havia nessa cidade, e eu me apeguei com Santo Antônio e Santo Antônio me mandou um paulista aqui, 22 anos mais velho do que eu, e eu me casei com ele. Casei-me em 1910, em 1911 ele quis voltar para São Paulo, eu fui com ele (*Mulherio*, São Paulo, julho de 1983).

Esta versão foi amplamente aceita e difundida, constituindo outro marco biográfico da poeta. Afinal, acostumados que estamos em observar biografias femininas construídas a partir do destino de gênero social e historicamente estabelecido para as mulheres, não nos causa estranheza que Cora tenha decidido ir morar em São Paulo com o marido, abandonado a escrita e esperado que os filhos crescessem, para só então voltar à cidade natal e assumir o desejo de escrever. Também não nos causa estranheza que tenha escolhido o ofício feminino de confeccionar doces como estratégia de sobrevivência. Podemos afirmar que a história de vida contada por Cora Coralina estava conformada pelos discursos normativos que ditavam o "ser mulher", permitindo entrever a construção da identidade entrelaçada com os papéis e funções sociais femininos.

Talvez Cora pensasse que esta identidade seria ameaçada se ela contasse que para realizar "o desejo de filhos, presença de homem, casa da gente mesma"⁵ foi preciso esperar uma noite escura, atravessar os pátios da Casa Velha da Ponte e alcançar um beco no qual um homem a esperava com os dois cavalos que usariam para viajar até São Paulo. Em vez do casamento, uma fuga. Em vez do noivo, um homem casado, separado da esposa, que lhe pediu que levassem para o novo lar a filha de outro romance. O resultado: a família recusou-se

a manter qualquer contato, e Cora Coralina ficou 45 anos exilada em São Paulo. Eu ouvi a história da fuga contada por muitas pessoas na Cidade de Goiás.⁶ Ela constitui o núcleo de construção/preservação da memória da Cora-estigmatizada, transmitida pela tradição oral e que se mantém como memória subterrânea, dissidente, silenciada pela memória oficial.

Quando Cora voltou para a Cidade de Goiás, as quatro décadas de ausência não tinham apagado a lembrança desse episódio: o exílio continuava, ela ainda se sentia uma excluída, "uma estrangeira na sua própria terra". Foi num campo de possibilidades marcado pelos preconceitos, constrangimentos e limitações que Cora Coralina lutou para realizar o projeto da escrita da memória. Portanto, o ofício de doceira pode guardar significados insuspeitos neste doloroso processo de reconciliação com o passado.

Tanto na composição narrativa do passado quanto na prática de fazer doces para vender, Cora reafirma a pertença à Cidade de Goiás e a luta contra a exclusão: é a memória coletiva goiana que a poeta transforma em matéria dos seus poemas e doces. Ao usar as receitas centenárias para fazer doces e vendê-los aos turistas, Cora estava realizando um duplo movimento de continuidade e ruptura: reafirmando o seu vínculo básico com a identidade de gênero e, ao mesmo tempo, rompendo com a memória do estigma ao assumir um ofício feminino. Com a escrita da memória, a poeta repete este duplo movimento: inscreve a sua história na história da cidade de forma a promover a ruptura com a memória da transgressão.

A Cora-doceira e a Cora-poeta trabalham a lembrança e o esquecimento para desconstruir e reconstruir sentidos para o passado, compondo uma história para a sua vida. A lembrança engendra a autobiografia da mulher-mãe-doceira-poeta, e o esquecimento tece o silêncio em torno dos acontecimentos que poderiam abalar ou estilhaçar este auto-retrato traçado a partir do destino de gênero.

A memória dissidente estabelece outros significados e interpretações para estes núcleos biográficos.⁷ Por exemplo, entrevistei doceiras que afirmam que Cora comprava os doces e os revendia para os turistas, outras apontam defeitos nos doces produzidos pela poeta. Ouvi outros homens e mulheres que duvidam das habilidades de Cora para fazer doces. Alguns afirmam que ela se dizia doceira para esconder que era prostituta. Ou seja, na memória da Cora-estigmatizada, a prática do ofício de doceira é colocada sob suspeita.

Proponho que nos concentremos no discurso da doceira-poeta, para – tendo em atenção a rede de significações que Cora atribui à arte de fazer doce – tentarmos apreender a maneira como ela transformou os 14 anos que dedicou aos doces em tempo biográfico:

Eu fazia doces, e todos os doces açucarados. Vendia em caixinha: doces de laranja, doce de figo, doce de mamão maduro, de mamão verde, doce de goiaba no tempo, doce de caju no tempo, doce de banana no tempo, doce de mangaba no tempo e doce de cidra quando aparecia. Fora o doce de abóbora com coco e doce de batata com leite de cocô Sirigi e doce de leite também com coco ralado (depoimentos de Cora Coralina, Fase de Prospecção do Filme “Cora Doce Coralina”, cidade de Goiás, 1982).

Esta “arte da doçaria” praticada por Cora Coralina tinha origens nas receitas centenárias criadas “à sombra da cana-de-açúcar, na união do açúcar com as frutas tropicais”. Isto resulta, segundo Gilberto Freyre (1977), em “manifestações de arte simbiótica, nas quais o açúcar vem juntando gostos tradicionalmente europeus a sabores tropicais”.

O sociólogo ajuda na interpretação da fala da doceira ao nos alertar para a existência da “hierarquia do doce” que outorga maior prestígio a certos doces, tornando-os socialmente mais valorizados do que outros. Observamos que Cora menciona por último os doces de abóbora, batata e o doce de leite. Ela chamava-os também de “doces gaiatos”, e os usava para preencher os espaços vazios das caixinhas de doces que preparava para os turistas. Em contrapartida, havia os doces mais procurados e valorizados, tema de histórias que revelam valores culturais e religiosos envolvidos na alimentação:

O doce que eu mais gostava de fazer é o doce de laranja e esta cidade, que foi uma cidade de muita inventiva, descobriu que o doce de laranja da terra foi o doce do casamento de Nossa Senhora, e eu acho isso muito bonito, por isso o doce que eu mais gostei de fazer foi o doce do casamento de Nossa Senhora, doce de laranja da terra ou laranja azeda (depoimentos de Cora Coralina, fase de prospecção do filme “Cora Doce Coralina”, cidade de Goiás, 1982).

Diferentemente das outras doceiras que produziam doces sob encomenda, o preparo dos doces para a venda constituía o momento fundamental para Cora Coralina. Havia todo um ritual, no qual ela imprimia a sua marca ao doce, transformando-o num presente, diferenciando-os dos doces produzidos em outros locais ou por outras doceiras da cidade. Cora não vendia doces por quilo, vendia caixinhas de madeira com os diferentes tipos de doce que produzia. Os doces eram pesados, e Cora arrumava a caixinha sob o olhar do turista, associando cores e formas diversas. Estas caixinhas eram forradas com papéis delicadamente recortados, embrulhadas com papel de presente e amarradas com laços de fita.⁸

Além do destaque conferido às caixinhas de doce, outro assunto que pontuava as reportagens era a tentativa de registrar as receitas dos doces de Cora Coralina. Diante disto, ela desconversava: “Doce não se faz com açúcar de menos e não é necessário açúcar demais. Só se faz em tacho de cobre; mas não é cobre cigano não. É o cobre autêntico de Goiás”.⁹ A exemplo de tantas doceiras, Cora guardava com esmero os segredos da sua arte.¹⁰

Percebemos pelo teor das reportagens que a condição de doceira configura o lugar social de onde parte a voz da poeta, conformado pelo sistema de valores e representações historicamente atribuído ao gênero feminino.¹¹ Para compor a personagem da doceira-poeta, destacava-se a longevidade que corporificava a escrita, como testemunha da experiência de vida transformada em memória:

Se o primeiro encontro for com a pessoa, encantamento haverá, mesmo que não se venha a ler os poemas; se iniciarmos o conhecimento com sua literatura e depois encontrarmos a velhinha de corpo frágil, fala lúcida e voz firme, será então a confirmação da personalidade. A conversa é de pouca literatura mas de exuberante vivência e memória, assim como a sua própria poesia parece à primeira vista apenas fluir de lembranças pessoais, fatos cotidianos e coisas vulgares (jornal *O Estado de São Paulo*, 11/07/82).

Cora Coralina afirmava que, durante os 14 anos em que se dedicou ao ofício de doceira, a atividade poética ocupava um tempo menor que os doces:

Como hoje eu digo: sou a portadora autêntica da tocha da literatura goiana, mas não vivo da minha literatura. Sobrevivo atra-

vés dos doces que faço. Por força da necessidade tornei-me doceira. Gosto dos doces que faço, sou uma mulher operária e meus doces valem mais que um livro de poemas (*José, Brasília, 13 a 19 de agosto de 1977*).

O doce e a poesia se entrelaçavam: o momento da compra dos doces era também o momento de conhecer a poeta. As pessoas iam comprar doces e ouviam poesias ou iam à procura da poeta e saíam com caixas de doce:

A sala está sempre cheia: gente sai, gente entra. De tudo quanto é lugar: SP, GB, GO, são as iniciais que exibem as chapas de carros estacionados por perto. Há os que querem comprar seus doces e os que só desejam ouvi-la dizer seus poemas. E ela os vai dizendo, a propósito de qualquer coisa que está falando (*Suplemento Literário do jornal O Popular, Goiânia, 02/04/71*).

No entanto, a poeta não escondia a amargura de não poder dedicar-se integralmente à escrita, e em várias entrevistas destacou a tensão entre a condição de doceira e a condição de escritora:

Como posso escrevê-los, meu filho, se todo meu tempo tenho que empregá-lo nos doces? Esses doces que vão satisfazer a gulodice de muita gente matam a minha fome e a dos que dependem de mim, suprem as nossas necessidades, embora com sacrifício da poesia que tenho dentro de mim. Enquanto faço doces não posso realizar poemas (*O Popular, Goiânia, 02/04/71*).

Mesmo reconhecendo que fazer doces ocupava o tempo que poderia ser dedicado à literatura, a poeta faz eco ao discurso de outras mulheres que vivem a prática culinária como uma forma de expressão e realização, valorizando a arte feminina de nutrir como espaço de prazer:

Já que não posso comunicar sentimento através de meus versos, comunico-me com a habilidade culinária, através dos meus doces. De uma forma ou de outra, sempre proporcionarei uma sensação estética com prazer àqueles com quem me comunico, embora lhes atinja o estômago e não o coração (*O Popular, Goiânia, 02/04/71*).

Acredito que todo escritor autêntico coloca muito dele nas coisas que escreva. Nas coisas que escrevo há muito de mim. Eu não posso me separar daquilo que estou escrevendo. Mesmo quando fazia meus doces, 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 (*O Popular*, Goiânia, 23/12/77).

Mesmo após abandonar os tachos de cobre, em 1978, quando fraturou o fêmur e passou a usar muletas, Cora Coralina continuou a referir-se ao período que fazia doces, perpetuando o marco biográfico.

Da mesma forma por que eu procuro escrever bem eu procurava fazer bem os meus doces e consegui porque eu fiz o nome de doceira que há quatro anos desativei meus tachos e *ainda hoje sou uma doceira* e ainda hoje há fregueses que vêm aqui procurar meus doces. Há fregueses que ainda lembram o sabor de meus doces, ainda dizem com prazer: “Dona Cora, eu comprei seus doces e comi seus doces”. Isto para mim é uma glória, é uma glória porque eu sou visceralmente uma mulher operária. Sou também uma mulher da pena (depoimentos de Cora Coralina, fase de prospecção do filme *Cora Doce Coralina*, cidade de Goiás, 1982).

O ofício de doceira é um dos núcleos do trabalho de produção e gestão da memória promovido pelo Museu Casa de Cora Coralina.¹² Em cada uma das salas, móveis e objetos, fotografias e pinturas, cartazes com trechos da obra da poeta vão construindo um museu-memória.¹³ Em outras palavras, o acervo museológico, ao deslocar objetos pessoais para o espaço público, compõe representações materiais que trazem marcas específicas à memória¹⁴ de Cora Coralina. Na impossibilidade de percorrermos todo o Museu, vamos concentrar o nosso olhar na cozinha.

A cozinha é muito iluminada, com duas janelas e uma porta que se abrem para o pátio. O olhar é logo solicitado por um grande fogão à lenha, de barro, que avança até à metade da peça. Em cima, cinco tachos de cobre de tamanhos variados e uma imensa colher de pau. Na parede, uma foto colorida mostra o fogão em funcionamento, com grandes pedaços de lenha a queimar. Ao lado do fogão, um armário de madeira abriga louças de uso diário e, em cima, panelas e

chaleira de ferro. Diversos tipos de colheres estão dependurados num suporte colocado em cima da pia. Há outro armário de madeira, cuja porta de vidro fechada protege cinco pratos de porcelana. Ao lado da porta de entrada, um dos objetos mais admirados na cozinha: uma antiga geladeira *Frigidaire* amarela, enfeitada com um guardanapo de croché. Na parede oposta, um antigo fogão a gás branco, coberto por uma toalha bordada e com uma travessa de barro com diversas frutas da região. Ao lado, embaixo de uma das janelas, uma mesa de madeira, coberta por uma toalha de plástico estampada, em cima uma balança de cozinha e uma travessa de louça com uma colher de pau. Ao lado, outra pequena mesa com vários vidros de doces¹⁵ (o cartaz informa: *Doces cristalizados, Preço: dez reais/quilo*). Num dos cantos, um pequeno móvel de madeira encimado por uma toalha de croché e um filtro de barro, e uma prateleira perto do chão com dois antigos ferros de passar roupa.

Nas paredes, observamos fotos de Cora Coralina: numa delas, Cora posa em frente ao fogão a lenha. Outras duas mostram Cora envolvida no preparo dos doces.

Como por toda a Casa, encontramos cartazes padronizados com trechos de poemas de Cora Coralina. Num deles, na parede em cima da pia, lemos:

A pobreza em toda a volta, a luta obscura de todas mulheres goianas. No pilão, no tacho, fundindo velas de sebo, no ferro de brasas de engomar. Aceso sempre o forno de barro. / As quitandas de salvação, carregadas pelos taboleiros, os abençoados vinténs, tão valedores, indispensáveis. / Eram as costuras trabalhadas, os desfiados, os crivos pacientes. / A reforma do velho, o aproveitamentos dos retalhos. / Os bordados caprichados, os remendos instituídos, os cerzidos pacientes... / Tudo economizado, aproveitado. / Tudo ajudava a pobreza daquela classe média, coagida, forçada a manter as aparências de decência, compostura, preconceito, sustentáculos da pobreza disfarçada. / Classe média de após treze (13) de maio. Geração ponte, eu fui, posso contar.

Noutro poema, que ladeia as fotografias de Cora dedicada ao preparo dos doces, lemos:

Minhas mãos doceiras / Jamais ociosas, / Fecundas. Imensas e ocupadas. / Mãos laboriosas. / Abertas sempre para dar, / ajudar, unir e abençoar. (...) (Coralina 1994).

Nesta cozinha, espaço socialmente considerado como domínio feminino, a linguagem espaço-temporal do discurso museológico nos desloca para as antigas cozinhas goianas. O tempo se acumula nos móveis e utensílios que condensam o cotidiano das mulheres, tornando vínculos entre um passado muito antigo e o presente fugidio do trabalho feminino diário.

Os objetos que moldam a prática culinária de fazer doces são transformados em objetos biográficos:¹⁶ o fogão a lenha, os tachos de cobre, a presença das frutas da região, a balança de pesar o doce e os próprios doces à venda reinventam o ofício de doceira. Com estes objetos singularizados pelas marcas deixadas pelo fazer cotidiano, reconstruímos os gestos e as vivências daquela que os manipulou, investindo-os de intenso valor simbólico. Sacralizados pelo ambiente museológico, os doces tornam-se alimentos-signos da tradicional arte da doçaria, constituindo um apelo irresistível para o turista.

No contexto museológico, cujo poder de evocação cria sentidos apenas na interação com o público, a cozinha emerge como espaço que desperta a nossa memória pessoal. Na decodificação do discurso material, realizamos apropriações diversas enquanto somos assediadas por lembranças de outras cozinhas, em outros tempos. Se formos até ao limite em que o museu se transforma em espaço de devaneio, talvez possamos recordar momentos vividos na intimidade e conforto das cozinhas, reencontrando as mulheres que nos nutriam de comida e afeto.

Colocados junto à narrativa material, os poemas confirmam a função biográfica da coleção museológica. Na cozinha, os dois poemas realizam o duplo movimento da obra da poeta: *Moinho do tempo*, poema memorialista, revela a pobreza do passado através da labuta cotidiana das mulheres goianas; *Estas mãos*, poema autobiográfico, recria o trabalho como marco biográfico a partir das marcas inscritas no próprio corpo. Ambos falam do trabalho das mulheres, aproximando-nos do conjunto de gestos, códigos e saberes femininos envolvidos na execução dos afazeres domésticos que se desdobravam em ofícios femininos para a obtenção dos “abençoados vinténs, tão valedores, tão indispensáveis”.

A construção museológica do ofício de doceira insere a biografia de Cora na história coletiva da Cidade de Goiás. O Museu Casa de Cora Coralina promove, com mecanismos de transferência de sentidos que atuam para promover a simbiose da poeta com a cidade, a solidificação da memória autobiográfica, construindo a memória individual enquanto símbolo da cidade e imortalizando a Cora-monumento.

Itinerários da poética do sabor

Enquanto escrevia este texto, fui surpreendida por um novo desafio suscitado por dupla provocação: Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro,¹⁷ ao caracterizarem a alimentação como um campo de estudos das ciências sociais, apontam a literatura como fonte para a investigação dos elementos simbólicos e das práticas culturais associados à alimentação, considerando esta perspectiva ainda pouco explorada nas produções nacionais sobre o tema. Antônio Cândido (2000), na obra clássica que anuncia os princípios da sua análise literária, toma a alimentação para exemplificar os elementos sociais e os diferentes papéis que estes desempenham na constituição da estrutura da obra literária.

Proponho que percorramos a obra de Cora Coralina e acompanhemos a forma como a poeta trabalha a memória a partir dos inventários do conjunto de valores, sentidos, sociabilidades e sensibilidades, articulado à temática da alimentação. Mais do que historiar hábitos alimentares do passado interessa-nos vislumbrar a comida como prática cultural.¹⁸

Num conjunto de poemas autobiográficos, a poeta evoca lembranças da infância e da adolescência, como tempos de rejeição e solidão. Marcada pela morte do velho pai logo após o seu nascimento, sentia-se ignorada pela mãe, que desejava um filho homem, e preterida pelas irmãs. A “menina feia da Ponte da Lapa” vai delineando a sua auto-imagem ao percorrer a Casa Velha da Ponte, reconstruindo seus espaços, objetos e personagens. Das mulheres que a cercavam, só duas emergem da memória como cúmplices, fonte de carinho, conforto e reconforto: a bisavó e tia Nhorita. Essas vivências afetivas na linguagem poética, significativamente, são metaforizadas no alimento compartilhado em muda cumplicidade e no alimento doado à criança ávida de carinho.

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 quitandas, broinhas, brevidades / E biscoitos que me dava tia Nhorita / ela, se findando numa velhice tão bonita / como outra igual não vi (Coralina 1984:42-46).

Nas recordações da infância, a comida é um dos pontos de referência para a percepção das relações entre adultos e crianças. Cora

vai traçando um painel poetizado das interdições, regras de comportamento, códigos de cortesia e castigos que limitavam e normatizavam os desejos infantis:

Quando eu era menina / bem pequena, / em nossa casa, / certos dias na semana / se fazia um bolo, / assado na panela / com um testo de borralho em cima. / Era um bolo econômico, / como tudo, antigamente. / Pesado, grosso, pastoso / (por sinal que muito ruim).

Eu era menina em crescimento. / Gulosa, / abria os olhos para aquele bolo / que me aprecia tão bom / e tão gostoso. / Era só olhos e bocas e desejo / daquele bolo inteiro.¹⁹

Minha irmã mais velha / governava. Regrava. / Me dava uma fatia, / tão fina, tão delgada... / E fatias iguais às outras manas. / E que ninguém pedisse mais! / (...) Era aquilo uma coisa de respeito. / Não pra ser comido / assim, sem mais nem menos. / Destinava-se às visitas da noite, / certas ou imprevistas. Detestadas da meninada (Coralina 1993:53-57).

Tudo de melhor para os adultos / para as crianças, prato feito, regrado, medido. / Coisas boas, guardadas, defendidas no alto dos armários.

(...) Lembro de minha insatisfação com o que me davam / em racionamento constante: chocolate. / Coisa mais gostosa do mundo, feitos com tabletes de chocolate Beringh, / raspado e batido com gema e açúcar, / até perder o cheiro característico do ovo. / Faziam nas casas pela manhã, me davam uma tigelinha minúscula, / tigela grande, tigelona enorme para os adultos. / Eu ali goederando sem mais. / Meu desejo de criança, escondido, reservado, dissimulado, de crescer, / virar gente grande e me faltar de chocolate com cacau Beringh / e gema batida (Coralina 1984:119-122).

Aquela gente antiga era sábia / e sagaz, dominante. / (...) Como sabiam com tanta segurança / e autoridade? / Eram peritas em classificar as frutas: / Quente, fria e reimosa. / Quente, abriam perebas nas pernas, na cabeça, / pelos braços. Fria, encatarroava, dava bronquite. / Reimosa, trazia macutena. (Coralina 1984:51).

Outro espaço da memória da infância é a fazenda do avô, rememorada a partir dos sabores experimentados até à saciedade. A

lembrança da rotina dos dias vividos na Fazenda Paraíso é pontuada pelas refeições que estruturavam o ritmo temporal, momentos de prazer nos quais a comida se confunde com o lúdico e com a recreação, despertando os sentidos da visão, do olfato, do paladar:

Acordávamos cedo e corríamos para o curral. / Copos e canecas na mão e o primeiro apoio espumado e morno / tinha um gosto renovado e puro. / Depois, o mundo do engenho. A garapa da cana serenada, / “forrando o estômago” para o almoço às nove horas, invariavelmente (Coralina 1984:65-70).

Às sete horas, vinha para cima da grande mesa familiar, / rodeadas de bancos pesados e rudes / a grande panela de mucilagem, / mingau de fubá canjica, fino e adocicado, / cozido no leite ainda morno do curral. / Era o primeiro repasto do dia, que meu avô presidia / como um velho chefe patriarcal na cabeceira da mesa, / sorvendo de permeio, goles de café amargo. / Às nove horas, vinha o almoço. Uma toalha grossa de tear / recobria o taboado escuro. / Meu avô dizia curta oração. Nós o acompanhávamos / com o prato e a colher na mão. / Ele era servido, depois os pratos iam sendo deslocados / um a um, primeiro os mais velhos. (Coralina 1984:89-92).

De noite, (...) Contavam-se casos. Conversas infundáveis de outros tempos e pessoas mortas. (...) Às tantas, vinha da cozinha o pote de canjica, bem cozida, caldo grosso, / colher de pau revolvendo aquele conteúdo amarelado ou todo branco. / Tia Nhá-Bá trazia da copa um pote bojudado, panela funda de barro, / cheia de leite com uma nata amarelada e grossa, a concha de tirar, / duas rapaduras cheirosas para serem raspadas. / Cada qual pegava seu prato fundo, tigela e colher. / Tia Nhá-Bá servia com abundância, canjica e leite, rapadura à vontade. / Comia-se ruidosamente. Repetia-se e ainda sobrava a canjica fria e grossa, / gelatinosa, para o demanhã seguinte (Coralina 1984:65-70).

Mais do que relembrar a comida preparada pelas mulheres, Cora detalha o cotidiano da Fazenda Paraíso a partir do trabalho feminino:

(...) minha velha tia Bárbara, que era tia Nhá-Bá. / Essa governava a casa da cozinha ao coalho, passando pela copa, / onde fazia o queijo com o coalho natural e guardava em potes /

sempre cheios de doce (Coralina 1984:65-70).

Siá Balbina – madrugava no posto, / fumegando seu pito de barro, de cabo longo. / Comandava com velha prática, vaidade e prepotência / o monjolo, o forno de barro, a farinhada. / Tinha umas tantas galinhas, acostumadas à sua volta. (...)

Siá Nicota, mulher do vaqueiro, era encarregada / dos queijos, requeijão e coalhada para a merenda. / Tomava conta do terreiro e da galinhada de fora do monjolo. / Sabia curar o gogo e ovo virado, oveiro caído. / Era responsável pelos frangos da panela / e separava as velhas galinhas condenadas. (...)

Siá Nicota, Siá Balbina e Ricarda, molecota / eram chamadas pé-de-boi do terreiro. Mãe-Preta comandava a cozinha. (Coralina 1984:89-92).

Estas e outras tantas mulheres tornam-se personagens das produções literárias de Cora Coralina. A história do trabalho doméstico, que foi por muito tempo uma história sem palavras, guardada na espessura temporal dos objetos, transforma-se em matéria poética:

Vive dentro de mim / a mulher cozinheira. / Pimenta e cebola. / Quitute bem feito. / Panela de barro. / Taipa de lenha. / Cozinha antiga / toda pretinha. / Bem cacheada de picumã. / Pedra pontuda. / Cumbuca de coco. / Pisando alho-sal (Coralina 1993:45-46).

Mãos rudes, deformadas. / Roupas molhadas. / Dedos curtos. / Unhas enrugadas. / Córneas. Unheiros doloridos / passaram, marcaram

(...) Seu olhar distante, / parado no tempo. / À sua volta / - uma espumarada branca de sabão.

(...) Seu mundo se resume / na vasca, no gramado. / No arame e prendedores / Na tina d'água. / De noite – o ferro de engomar. / Vai lavando. Vai levando.

Levantando doze filhos / crescendo devagar, / enrodilhada no seu mundo pobre, / dentro de uma espumarada / branca de sabão (Coralina 1993:207-209).

A escrita da poeta que, viveu seu destino de gênero, trabalha os espaços e objetos ligados às práticas domésticas como extensão do corpo e da história de vida das mulheres. Na cena poética, a linguagem elíptica joga com alimentos, utensílios, objetos para fazer emer-

gir, metonimicamente, a arte de cozinhar. Na segunda poesia, os registros do trabalho no corpo feminino somam-se aos objetos para revelar o ofício da lavadeira.

Nas poesias autobiográficas, Cora Coralina vai esculpir no próprio corpo os vestígios de uma vida de trabalho:

Pinhões lavrados a machado, / cavados em cepos de aroeira. / Mão de pilão, aleijada, redonda, sem dedos. / Mão pesada de bater, socar, esmoer, quebrar, pulverizar. / Mãos antigas, de menina moça, agarradas, em movimentos ritmados, / alternados, batidas contínuas, compassadas. / Engenho doméstico de pilar (Coralina 1984:35-36).

Olha para estas mãos / de mulher roceira, esforçadas mãos cavouqueiras. (...)

Mãos que varreram e cozinham. / Lavaram e estenderam / roupas nos varais. / Pouparam e remendaram. / Mãos domésticas e remendonas. / Íntimas de economia, / do arroz e do feijão / da sua casa. / Do tacho de cobre. / Da panela de barro. / Da acha de lenha. / Da cinza da fornalha. / Que encestavam o velho barreleiro / e faziam sabão (Coralina 1994:57-58).

Na escrita dos gestos, as mãos representam a memória do corpo que acumula os diversos tempos da vida de Cora Coralina. Os gestos, as práticas, os modos de fazer são arquivos dos domínios femininos e vão desenhando espaços, objetos, utensílios da rotina da vida. O sujeito lírico se inscreve no universo feminino, assumindo as tarefas domésticas como forma de inserção no mundo familiar e social, e matéria para a construção da identidade.

Os objetos são também âncoras da memória tecida no quadro familiar, tal como demonstra a poeta ao se apoiar nos objetos biográficos, investidos de capital simbólico e sentimental, para rememorar histórias de várias gerações. Os poemas “Estória do aparelho azul-pombinho” e “O prato azul-pombinho” são exemplares: a partir das poucas peças de um aparelho de jantar importado da China, Cora conta histórias que ouviu da bisavó e traça um painel dos costumes e dos rituais das famílias goianas tradicionais.

Cora descreve cuidadosamente o prato azul-pombinho, o “último remanescente” do aparelho oriental de 92 peças:

Era um prato original, / muito grande, fora do tamanho, / um tanto oval. / Prato de centro, de antigas mesas senhoriais /

de família numerosa. / De fastos de casamento e dias de batizado. / Pesado. Com duas asas por onde segurar. / Prato de bom-bocado e de mães-bentas. / De fios de ovos. / Da receita dobrada / de grandes pudins, / recendendo a cravo, nadando em calda (Coralina 1993:79-86).

Transformado em relíquia e insígnia das tradições familiares, o prato era objeto de destaque nas festas quando:

em raros dias de cerimônia / ou festas do Divino, / figurava na mesa em grande pompa, carregado de doces secos, variados, / muito finos, / encimados por uma coroa alvacentas e macia / de cocadas-de-fita. Às vezes, ia de empréstimo / à casa da boa Tia Nhorita. / E era certo no centro da mesa / de aniversário, com sua montanha / de empadas, bem tostadas. / No dia seguinte (...) / Voltava com muito-obrigados / e, melhor – cheio / de doces e salgados (Coralina 1993:79-86).

Casamentos, batizados, aniversários, festas religiosas são momentos de convívio familiar e social que transformam a rotina alimentar, dando lugar à comida para saborear festivamente: bons-bocados, mães-bentas, fios de ovos e pudins compõem o menu das festas, e são artisticamente arrumados em travessas especiais. A poeta nos descreve, assim, um modo de servir, apresentar, oferecer e partilhar que traduzem um estilo de vida da família, configurando signos de distinção característicos de determinada classe ou grupo social (Bourdieu 1979)

Outro conjunto de poemas compõem a poética do sabor: em “Pão-Paz”, “Oração do Milho” e “Poema do Milho” o alimento assume “função redentora” e alcança “as formas transcendentais da sacralização”(Cândido 2000:59). No entanto, diferentemente do que ocorre nos poemas analisados por Antônio Cândido, mesmo a comida portadora de um “simbolismo imanente”, como o pão, é celebrada pela poeta também pelo valor nutritivo e interligada ao universo do trabalho humano cotidiano.

A poesia “Pão-Paz” abre-se com uma celebração do pão como o alimento que “chega pela manhã em nossa casa”, e descreve o processo de produção, desde o trabalho de plantio do trigo (“homens laboriosos de países distantes / e de fala diferente trabalharam a terra”) e a elaboração da farinha (“transformaram a semente dourada /

num polvilhamento branco de leite”) até ao trabalho do padeiro (“O Padeiro é o ponteiro das horas, é o vigia do forno / quando a cidade se aquieta e ressona. / é operário modesto, tranqüilo e consciente / da noite silenciosa e da cidade adormecida. / É mestre e dá uma lição / de trabalho confiante e generoso”). No final, “o pão alvo universal” é louvado como alimento cotidiano e como alimento sagrado, numa longa oração:

Pela sua presença fácil em todas as mesas, / eu vos dou graças, meu Deus. / Graças pela hóstia consagrada / que é Pão e Vida. (...) Graças, Senhor, pelo primeiro semeador / que lançou a primeira semente na terra / e pelo homem que amassou, levedou e cozeu o primeiro pão. / Graças, meu Deus, por essa bandeira branca de Paz / que traz a certeza do Pão. / Graças pelas mil vezes que os Livros Santos / escrevem e confirmam / a palavra generosa e suave: Pão. (Coralina 1994:60-62).

Cora Coralina trabalha literariamente a memória não apenas em poemas, mas também em “crônicas memoriais” da Cidade de Goiás, que ela definia como “verdades e mentiras, porque não sou historiadora, nem memorialista, apenas e sempre a história do cotidiano. O cotidiano passado e a sua importância”.²⁰

Cora exercita a arte do narrador, modelando histórias transmitidas pela tradição oral na Cidade de Goiás. Em muitos enredos, a comida torna-se campo de significados que revelam normas, valores, usos e costumes que tramam as redes de sociabilidades. Para exemplificar, vamos ouvir trechos de duas histórias, nas quais a comida compõe o cenário dos momentos em que a comunidade se reúne para celebrar a felicidade e a tristeza, a vida e a morte:

Os pais da noiva tinham resolvido que o casamento da filha se faria ali mesmo, na chácara, à boa moda antiga, com mesada de doces, churrasco, muita empada, leitoa, frango assado, boas comidas e abundantes bebidas. (...) Boas comidas, muita bebida, e os donos da casa pondo o pessoal à vontade, incansáveis, não cabendo em si de contentes com o casamento daquela primeira filha. Nada alegra tanto o coração da criatura como mesa posta, carne assada, bebida de graça e falta de cerimônia. Quem contestar essa verdade simples, não merece dois vinténs de crédito. Bem por isso mesmo diz o caboclo: a alegria vem das tri-

pas – barriga cheia, coração alegre. O que é pura verdade (Coralina 1994:49-50).

Os companheiros tomaram conta do morto. Levaram o corpo. Vestiram-lhe o fato preto de seião, que tinha sido do casamento. Calçaram meias, ajuntaram-lhe as mãos no peito. Pream as pernas e passaram um lençõ branco, bem apertado no queixo. Chamaram um canapé largo, de palhinha, para o meio da sala, deitaram o cadáver, cobriram com um lençol. Era assim que se arrumava defunto em Goiás, antigamente. Os amigos foram chegando, tomando posição e começou o velório. Dona Placidinha, entregue aos cuidados das amigas, mal escapava de uma vertigem, caía noutra. Afinal, à força de chás de arruda, de casca de tomba e de Água Florida de Murray, voltou a si e, como era decidida e de espírito prático, botou de parte o abatimento e passou a cuidar do pessoal que fazia sentinela. Café com biscoito pelas 10 horas. Mais tarde, mexido de lombo de porco e ovos fritos com farofa, comido na cozinha, e requentão quando a noite esfriou e os galos passaram a miudar (Coralina 1994:57-63).

Ao longo deste texto, procuramos acompanhar Cora Coralina nas suas combinações de doces e poemas, nas composições de palavras e sabores, nas interpenetrações da memória com o olfato, a visão e o paladar. Neste percurso, desejei a cumplicidade do leitor para conjugar de forma diferente estes ingredientes e inventar outros itinerários, para compartilhar o prazer de revolver lembranças e reencontrar gulodices e afetos.

Referências Bibliográficas

- ABREU, Regina. 1994. "Emblemas da nacionalidade: o culto a Euclides da Cunha". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 24: 66-84.
- BORDIEU, Pierre. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris: Minuit.
- BOSI, Ecléia. 1987. *Memória e Sociedade, lembranças de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz.
- CÂNDIDO, Antonio. 2000. *Literatura e sociedade*. São Paulo: T. A. Queiroz e Publifolha.
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce e MAYOL, Pierre. 1996. *A invenção do cotidiano – 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes.
- CORALINA, Cora. 1984. *Vintém de Cobre: minhas confissões de Aninha*. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás.
- CORALINA, Cora. 1993. *Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais*. São Paulo: Global.
- CORALINA, Cora. 1994. *Estórias da Casa Velha da Ponte*. São Paulo: Global.
- CORALINA, Cora. 1994. *Meu Livro de Cordel*. São Paulo: Global.
- DELGADO, Andréa. 1999. "Cora Coralina e a Invenção de Si". *Educação, Subjetividade & Poder*, v. 6: 42-54.
- DELGADO, Andréa. 1999. "Memória, trabalho e identidade: as doceiras da Cidade de Goiás". *Cadernos Pagu*, n. 13: 293-325.
- FREYRE, Gilberto. 1997. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras.
- MACIEL, Maria Eunice. 1996. "Introdução". *Horizontes Antropológicos*, n. 4: 7-8.
- MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique. 1997. "A História da alimentação: balizas historiográficas". *Anais do Museu Paulista*, v. 5: 9-91.
- MENESES, Ulpiano. 1998. "Memória e Cultura Material: Documentos pessoais no Espaço Público". *Estudos Históricos*, v. 11, n. 21: 89-103.
- NORA, Pierre. 1993. "Entre memória e história – a problemática dos lugares". *Projeto História*, n. 10: 7-28.
- POLLAK, Michael. 1989. "Memória, Esquecimento, Silêncio". *Estudos Históricos*, v. 2, n. 3: 3-15.
- POLLAK, Michael. 1992. "Memória e identidade social". *Estudos Históricos*, v. 5, n. 10: 200-212.
- TELLES, Lygia Fagundes. 1997. "Mulher, mulheres". In: M. Priore (org.), *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto.

Notas

¹ Este artigo resulta da pesquisa "A (re)criação de Cora Coralina nas redes de memória", que desenvolvo no Doutorado em História da Universidade Estadual de Campinas, sob orientação da Dra. Margareth Rago.

² Monumentalização é o processo pelo qual uma pessoa passa a integrar o patrimônio de uma nação ou região. Cf. ABREU, Regina (1994), "Emblemas da nacionalidade: o culto a Euclides da Cunha", *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 24: 66-84.

³ A expressão "enquadramento da memória" é utilizada por Michael Pollak para se contrapor ao conceito de memória coletiva enquanto promotora da coesão social desenvolvida por Maurice Halbwachs, e destacar que a constituição da memória coletiva é uma forma específica de dominação ou violência simbólica. Cf. POLLAK, Michael (1989), "Memória, Esquecimento, Silêncio", *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3: 3-15.

⁴ As relações entre memória e construção da identidade são tematizadas por Michael Pollak em “Memória e identidade social”, *Estudos Históricos*, 1992, v. 5, n. 10: 200-212.

⁵ “Depois, depois, a solidão de solteira, o sonho honesto de um noivo, / o desejo de filhos, / presença do homem, casa da gente mesma, dona ser. Um lar. / Estado de casada” (Coralina 1984: 42-46).

⁶ No entanto, foi preciso muito tempo de convivência para que estas memórias emergissem, pois os moradores da Cidade de Goiás repetem para os turistas a versão “oficial” contada por Cora Coralina. Estes homens e mulheres mantêm relações ambíguas com a poeta: por um lado, reconhecem-na como mulher-monumento, marco da institucionalização da cidade enquanto pólo turístico; por outro, produzem “outra Cora” através de discursos silenciados, mas não esquecidos, que instituem a memória dissidente.

⁷ Os marcos biográficos que se identificam com os papéis considerados apropriados ao gênero feminino são negados e rejeitados na construção da memória subterrânea, que se apóia em discursos que relembram as transgressões, as dissidências, as subversões (vivas ou imaginadas, não importa) de Cora Coralina em relação ao mundo normativo.

⁸ Se comemos também (ou primeiro?) com os olhos, as composições que misturavam nas caixinhas o verde do doce de figo, as nuances alaranjadas do doce de laranja e de mamão em contraste com os tons escuros dos doces de caju e banana antecipavam o prazer por meio de estratégias de sedução do olhar.

⁹ *O popular*, Goiânia, s/d.

¹⁰ Nem contava que havia revelado duas receitas em concursos promovidos pela Companhia União: conforme informam recibos que encontrei no seu arquivo privado, Cora recebeu cem cruzeiros novos como prêmio pela receita “Doce de mamão à moda de Goiás”, em 1968, e repetiu a façanha com a receita “Doce de figo à moda de Goiás”, em 1969.

¹¹ A discursividade tecida em torno de Cora Coralina nos remete à expressão “mulher-goiabada”, cunhada por Lygia Fagundes Telles para designar as avós, tias ou mãe que povoam nossas memórias, lembradas nas lides em volta do fogão, fazendo os doces e contando as histórias que marcaram nossa infância. Cf. L. F. Telles (1997), “Mulher, mulheres”, in PRIORE, Mary (org.), *História das mulheres no Brasil*, São Paulo: Contexto.

¹² Logo após a morte de Cora Coralina, em 1985, um pequeno grupo de moradores da Cidade de Goiás criou a Associação Casa de Cora Coralina, com objetivo de organizar um museu. Em 1986, os filhos de Cora Coralina venderam a Casa Velha da Ponte para a Prefeitura Municipal da Cidade de Goiás, que efetuou a compra com recursos da Fundação Nacional Pró-Memória e da Construtora Alcindo Vieira de Belo Horizonte. Em 1988, após as obras de reforma, a casa foi doada à Associação Casa de Cora Coralina, entidade mantenedora do Museu desde a sua fundação, ocorrida em agosto de 1989.

¹³ Como contrapartida aos vestígios da memória instituídos enquanto documentos biográficos, outros tantos objetos, imagens e discursos são descartados, ocultados, silenciados, num trabalho de produção do esquecimento.

¹⁴ MENESES, Ulpiano (1998), “Memória e Cultura Material: Documentos pessoais no Espaço Público”, *Estudos Históricos*, v. 11, n. 21: 89-103.

¹⁵ Estes doces são preparados por uma das funcionárias do Museu, D. Dita, que trabalhou durante 12 anos para a poeta. Contratada como “ajudante de cozinha”, passou a ser “enfermeira” quando a poeta abandonou os tachos de cobre, fazendo-lhe companhia até aos últimos momentos. Eu a entrevistei como uma das doceira da Cidade de Goiás, e ouvi lembranças que ela mantém silenciadas sempre que convidada a falar da mulher-monumento. São recordações do doloroso processo de aprendizagem, compartilhado com outras mulheres que Cora contratava para ajudar no preparo

dos doces: Era o dia a dia, a gente tava trabalhando, D. Cora mandava a gente fazer as coisas, a gente tava ali junto com ela e tava aprendendo, né. Então ela começava assim devagar, começava (mandando) varrer a casa, uma coisa ou outra. Ai depois ela já mandava a gente mexer o tacho de doce. (...) Ela dizia: “nós precisamos fazer tal doce assim e assim, vamos pôr tal doce assim e assim no fogo”. Ai a gente punha aquele doce no fogo, ia mexer com aquele doce e ela ali em cima olhando se a gente fazia alguma coisa errada, ela chamava a atenção mesmo (...). Ai quando dava errado você podia se preparar, ela acabava com a ordem da pessoa mesmo, mas era dura, era dura mesmo. D. Cora era dura, era bruta mesmo, bruta mesmo com a gente e não ensinava não. Ela falava assim: “ninguém ensina ninguém nada, aprende por si, de estar trabalhando, de tá fazendo o dia a dia” (...). Foi uns pedacinhos duros mesmo que eu passei até aprender. (...) ela dava os domingos para a gente, não tinha férias. Quando eu comecei a trabalhar lá, eu trabalhei um mês sem saber quanto ia ganhar, ela não falava de jeito nenhum quanto a gente ia ganhar e você não podia tá reclamando também não! Não sei se foi porque na época dela, teve um pouquinho de escravidão, sabe? Ela era dura, não compadecia da gente, o que ela tinha que falar para a gente ela falava, ela não poupava, não. (...) Ou faz direitinho ou cai fora, ela era desse jeito, com ela era assim. Mas valeu! (D. Dita, entrevista concedida à autora em 20/08/97).

¹⁶ São objetos que “envelhecem com o seu possuidor e se incorporam à sua vida” (Ecléia Bosi., *Memória e Sociedade, lembranças de velhos*, São Paulo: T. A. Queiroz, 1987, p. 360).

¹⁷ MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997), “A História da alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5: 9-91.

¹⁸ Prática cultural: “sistema de valores subjacentes que estruturam as tomadas de postura fundamentais da vida cotidiana, que passam despercebidos à consciência dos sujeitos, mas são decisivos para a sua identidade individual e de grupo” (CERTEAU, Michel, GIARD, Luce e MAYOL, Pierre, *A invenção do cotidiano 2 – Morar, cozinhar*, Petrópolis: Vozes, 1987, p. 347).

¹⁹ Para a cozinheira que rememora, o bolo “pesado, grosso, pastoso” é ruim. No entanto, como matéria da memória, o bolo conserva-se como objeto de cobiça da criança. Para refletirmos sobre a memória do sabor e o transcorrer do tempo, vale registrar uma entrevista na qual Cora conta que supre as prescrições médicas de consumo do açúcar comendo “bonecas de engenho” compradas no mercado municipal, as mesmas rapaduras que aparecem entre os doces prediletos da menina Aninha. A anciã que busca a guloseima do passado desperta nossa fidelidade aos sabores da infância, tão difíceis de encontrar e saborear na era das dietas e dos *fast-foods*.

²⁰ Folhetim, *Folha de São Paulo*, São Paulo, 10/06/84.

Escrever este texto significou revisitar memórias da infância. Por isso, ele é dedicado à Vó Leopolda, que batia a melhor gemada e fazia a “chimia” de abóbora mais gostosa do mundo.