



Fogão da Casa Velha da Ponte

Doceira e poeta

© **Vicência Brêtas Tahan, 2007**

1ª Edição, Global Editora, São Paulo 2009

1ª Reimpressão, 2018

Jefferson L. Alves – diretor editorial

Vicência Brêtas Tahan – pesquisa e seleção de textos

Cecília Reggiani Lopes – seleção de textos e edição

Ailde Andrade e Fátima Rahal Augusto – atualização das receitas

Flávio Samuel – gerente de produção

Dida Bessana – coordenadora editorial

Alessandra Biral e João Reynaldo de Paiva – assistentes editoriais

Tatiana F. Souza – revisão

Cláudia Scatamacchia – ilustrações

Eduardo Okuno – capa

Editores Boccato – Arturo Kleque G. Neto – projeto gráfico e editoração eletrônica

Obra atualizada conforme o

NOVO ACORDO ORTOGRÁFICO DA LÍNGUA PORTUGUESA.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Coralina, Cora, 1889-1985.

Doceira e poeta / Cora Coralina ; ilustrações Cláudia Scatamacchia. – São Paulo : Global, 2009.

ISBN 978-85-260-1417-6

1. Coralina, Cora, 1889-1895 2. Poesia brasileira
3. Poetas brasileiros – Biografia 4. Receitas I. Scatamacchia, Cláudia. II. Título.

09-09438

CDD-928.6991

Índices para catálogo sistemático:

1. Poetas brasileiros : Biografia 928.6991

global
e d i t o r a

Direitos Reservados

global editora e distribuidora Ltda.

Rua Pirapitingui, 111 – Liberdade

CEP 01508-020 – São Paulo – SP

Tel.: (11) 3277-7999 – Fax: (11) 3277-8141

e-mail: global@globaleditora.com.br

www.globaleditora.com.br



Colabore com a produção científica e cultural.

Proibida a reprodução total ou parcial desta obra
sem a autorização do editor.

Nº de Catálogo: **2881**

Cora Coralina

Doceira e poeta

Viagem de prazeres

Este livro foi planejado não só como um livro de receitas, mas como uma homenagem à poeta que também era doceira.

Tentamos colocar ao alcance do leitor uma fresta para espiar o mundo de Cora Coralina: a batalha com os recursos escassos, o olhar revelador para as pequenas coisas, a capacidade de transformar quase tudo em prazer para o paladar, para os olhos, para a alma.

Apesar de Cora Coralina ter vivido mais de quarenta anos no estado de São Paulo, há uma profunda relação entre suas receitas e a cidade de Villa Boa de Goyaz – agora apenas Goiás –, as condições do estado de Goiás na época e os costumes goianos.

A equipe viajou a Goiás para captar momentos reveladores dessa relação e tornar mais visíveis aos leitores as circunstâncias da vida da poeta.

Na realização deste projeto tivemos alguns desafios, como conciliar o respeito à autora e a necessidade de adaptar as receitas às condições atuais, tornando possível realizá-las hoje.

Também aprendemos muito: mamão de vez é o mamão quase maduro; o coco bacuri pode ser uma valiosa isca de pesca; se batermos bastante a massa de um bolo, ele não precisa de fermento para crescer e sua textura fica... hummm, muito diferente!

Os textos iniciais de cada receita são de Cora Coralina e sofreram apenas revisão ortográfica (assucar ficou açúcar).

Em seguida, vêm as sugestões de atualização: redução e substituição de ingredientes (algumas receitas levavam trinta ovos; usava-se muita banha de porco, muita gordura em geral; para garantir a conservação das frutas era preciso grande quantidade de açúcar, desnecessária atualmente).

Desejamos e esperamos que você, leitor, encontre prazer em folhear, ler e descobrir diversão e gosto bom em receitas às vezes muito simples. Para nós, foi uma viagem entre delícias!

Os editores



*Exalto neste livro a Arte Culinária,
a mais nobre de todas as artes,
a que está ligada à vida e à saúde humanas.*



Mercado de Villa Boa de Goyaz



Velho Mercado

Quem come do Mercado
tem a vida de cem anos,
olha os velhos da cidade
que comeram do Mercado...

O Mercado de Goiás
é do tempo da Província.

O Mercado de Goiás
é do tempo da Intendência.

– Muito velhinho.

– Muito sujinho.

Ai de nós sem ele,
mesmo assim como é.

Quem come do Mercado
Tem vida pra cem anos,
olha os velhos da cidade
que comeram do Mercado.

Olha os velhos da cidade
que passaram dos cem anos.

Seus barracões,
seus varais de carne,
um cachorro espiando
se cai um pedaço.

Seus rolos de fumo:
que fama lá fora!

Seus homens barbudos.

Capoeiras de frango.
Jacazinho de ovos.
Rapadura na palha.
Bruacas de arroz,

farinha e feijão.

Rumas de queijo,
algum requeijão.

Cargas de gariroba.
Cargueiros de abobra,
maxuxo e mugango.

Gamelas de pau.

Panelas de barro.

Sobressalentes: seus medicamentos.

Quem come do Mercado
tem a vida pra cem anos.

Olha os velhos do Mercado
que comeram do Mercado.

Olha os velhos da cidade,
já na casa do cem anos.

Falta de higiene...

Quem fala nisso?

Tão gostosa a carne de porco,
a carne seca também.

Toucinho tão gordo assim,
nunca que vi, fora daqui.

Quem come do Mercado
tem vida de cem anos.

Olha os velhos da cidade
que comeram do Mercado.

Gente que entra.
Gente que sai.
Gente que trança
e que destrança.
A graça da cidade: a vida do Mercado.
A vidinha do Mercado, é graça da
cidade.

Todos comprando.
Todos falando.
Todos gravando.
Todos louvando:

– Como é barata a vida em Goiás!
Digo eu:
– Graças a Deus, a Cofap nunca
andou por aqui.

Quem compra do Mercado
tem vida pra cem anos.

Olha os velhos da cidade
que comeram do Mercado.

Olha os velhos da cidade,
já na casa do cem anos.



Jardim do mercado

Sumário

A Doceira da Casa Velha da Ponte,
por J. A. Dias Lopes.15

Doces20

Receitas22

Puxa (para meus netos)24
Ambrosia27
Creme de leite28
Omelete sobremesa.31
Doce de leite32
Cocada de fita35
Doce de coco.36
Doce de abóbora com coco39
Doce de batata roxa ou branca40
Doce de banana43
Laranjada.44
Doce de cidra47

Tempo do vintém de cobre50

Bolo de araruta53
Bolo fofo de cará.54
Bolo General Rocca.57
Bolo Almirante58
Bolo Bahiano.61
Bolo de nozes62
Bolo de mel.65
Bolo de trigo66
Roscas da Eunice69
Mãe Benta70

Lembranças de minha avó,
por Flávio de Almeida Salles Júnior.74

Os doces famosos de Cora Coralina.	.76
Doce de mamão vermelho	.79
Doce de figo verde	.80
Doce de laranja	.83
Doce de abóbora	.84
Passas de caju	.87
Alfenim.	.88
Pudim de coco	.91
Pudim São José	.92
Pudim de batatas assadas	.95
Pudim de São Paulo	.96
Bombocado de coco	.99
Bombocado de queijo	100
Prato excelente	103
Ondina	106
Licor de abacaxi.	108
Licor de leite.	111
Licor de amêndoas	112
Vinho de laranja.	115
Livro de receitas	116
Bolachinhas à Zé Pereira	118
Joanitas	121
Rocambole	122
Broinhas de Goyaz	125
Montanha Russa	126
Creme de amêndoas	129
Creme de laranjas.	130
Geleia de uvas	133
Geleia de fructas	134
Gelatina com morangos	137
Legado do trabalho, por Vicência Brêtas Tahan	140
Agradecimentos.	142
E não lhe faltou coragem	143



Ponte da Lapa

A Doceira da Casa Velha da Ponte

Algumas pessoas se surpreendem como uma mulher que escrevia versos tão bons e contos de rara sensibilidade também podia fazer doces de tanta qualidade. Mas não havia contradição nas ocupações da goiana Cora Coralina (1889-1985). A autora de *Vintém de cobre e meias confissões de Aninha* (1983), que Carlos Drummond de Andrade chamou de “moeda de ouro, e de um ouro que não sofre as oscilações do mercado”, também irradiava lirismo puro e saboroso pela doçaria. Usando receitas e técnicas luso-brasileiras, ela convertia frutas e ingredientes de várias naturezas em obras-primas da arte confeitaria. Doces de figo verde ou de mamão vermelho, alfenins, bolos de araruta e cará, pudim de coco e bom-bocado, licores de abacaxi e amêndoas, enfim, onde colocasse a mão operava milagres, ou seja, delícias. Suas receitas mais autênticas de Goiás deveriam ser tombadas como patrimônio cultural e imaterial, a exemplo do que já aconteceu em Pernambuco com o bolo Souza Leão e o bolo de rolo. São preciosidades oriundas dos segredos de cozinha transmitidos de uma geração para outra, verbalmente ou por manuscritos familiares. Não passaram pela escola, aprimoraram-se no aconchego das casas sob os zelos de avós, mães ou tias habilidosas. Preparadas com a colher de pau, na panela de pedra ou ferro,

no forno de barro ou no do fogão de lenha, carregam a doçura da tradição, a inspiração da alma, a poesia que se manifesta à margem dos espartilhos eruditos. Enfim, representam expressões preciosas da cultura popular brasileira. Os profissionais de hoje, empenhados em “desconstruir” essa confeitaria convencional, utilizando técnicas, experiências de laboratório e parafernálias futuristas, deveriam ter a humildade de admitir que suas criações jamais nos darão o mesmo prazer gustativo daquelas que mulheres como Cora Coralina ainda elaboram (graças a Deus!) país afora.

A grande poetisa, contista e doceira nasceu em Villa Boa de Goyaz, ex-capital do estado de Goiás, em uma casa do século XVIII adquirida por seu bisavô e construída junto a uma ponte sobre o rio Vermelho. Ali, aos catorze anos, começou a publicar nos jornais da cidade suas produções intelectuais. Olhando através das janelas da Casa Velha da Ponte, como a chamava, já se inspirava no cotidiano, nas pessoas e nas coisas da terra natal. Entretanto, só lançou o primeiro livro, *Poemas dos becos de Goiás e histórias mais* (1965), quando contava 75 anos. Teve uma vida movimentada. Em 1910, aos 21 anos, casou e mudou para o interior de São Paulo. Morou em Jaboticabal, depois na capital do

Estado, onde se estabeleceu em 1929. O casal teve quatro filhos: três mulheres e um homem. Enviuvando e enfrentando dificuldades financeiras, Cora Coralina tornou-se vendedora de livros da José Olympio Editora. Retornando ao interior, estabeleceu-se em Penápolis, teve loja e pensão. A seguir, transferiu-se para Andradiana e, em 1956, regressou à terra natal. Tinham se passado 45 anos. Radicada definitivamente na Goiás do coração, empenhou-se em comprar a antiga residência da família, título dos livros *Estórias da Casa Velha da Ponte* (1985) e *O Tesouro da Casa Velha da Ponte* (1989), e inspiração para o verso “Rio Vermelho”, da obra *Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*.

Rio Vermelho das janelas da casa velha da Ponte...

Rio que se afunda debaixo das pontes.

Que se reparte nas pedras.

Que se alonga nos remansos.

Esteira de lambaris.

Peixe cascudo nas locas.

Realizou a proeza porque fez doces, ganhou dinheiro com eles e economizou.

Na verdade, a personagem deste apetitoso livro de receitas nasceu Ana Lins dos Guimarães Peixoto. Ao começar a escrever, porém, quis ser apenas Cora Coralina. Por que usar no dia a dia o pseudônimo literário? “Na minha

cidade natal, existiam muitas Anas por causa da padroeira local, Santa Ana”, contava ela, bem-humorada. “Havia o risco de uma moça mais bonita levar as glórias da minha poesia.” Também explicava a etimologia do nome adotado: “Cora vem de coração. Coralina é a cor vermelha. Cora Coralina significa coração vermelho”. Cora-coração ou Coralina-vermelho nos legou um acervo literário de altíssimo nível. Conquistou reconhecimento em vida. Mas não parecia achar que o trabalho intelectual fosse mais importante em sua vida. Também se orgulhava de fazer doces. E, com a espontaneidade de sempre, deixou transparecer isso no poema “Estas mãos”, publicado em *Meu livro de cordel* (1976):

Minhas mãos doces...

Jamais ociosas.

Fecundas. Imensas e ocupadas.

Mãos laboriosas.

Abertas sempre para dar,

Ajudar, unir e abençoar.

P.S. Cora-coração ou Coralina-vermelho, a poetisa da Casa Velha da Ponte, morreu às vésperas de completar 96 anos, doceira.

J. A. Dias Lopes é jornalista, diretor de redação da revista Gosto e colunista do caderno Paladar, de O Estado de S. Paulo.



Detalhe da casa de Cora Coralina



A Igreja do Rosário



Doces

Entre muitas saudades e recordações de minha terra, avulta e cresce dentro em mim a lembrança de um certo doce que fabricavam na aproximação de Pentecostes, em casa de minha tia Nhorita em Goiás. Eram as *verônicas*, feitas de açúcar escolhido a capricho pela experimentada competência da velha tia, que possuía umas mãos e um paladar verdadeiramente admiráveis para confecção de doces, quitandas, pudins, junto a uma prática de mais de sessenta anos.

Na ocasião das *verônicas* lá se reuniam todas as moças de família, parentes, velhas crias da casa e, não raro, gente estranha, amigas e conhecidas, que espontaneamente se ofereciam, comprazendo-se em ajudar naquele trabalho de gulodice e de fé.

Nada tão característico para definir o espírito religioso do povo goiano e ao mesmo tempo dar uma prova de sua arte de paciência aprimorada e inexcédível em confeitaria, como as *verônicas*...

Ninguém faz ideia do que seja a *verônica*, que pelo nome lembra uma placazinha de metal caro ou barato, tendo impressa a efígie de santo protetor e milagreiro, que é de boa devoção trazer ao pescoço,

suspensa de um cordão, a par de santinhos, figas e amuletos preservativos de males reais e imaginários.

Nada disso. A *verônica* a que me refiro é toda feita de açúcar branco em ponto de quebrar, e puxado à mão para alvejar ao calor de brasas, para conservar uma certa elasticidade precisa.

Depois, separa-se em pequenos pedaços que são distendidos em circunferência plana, pouco maiores e mais espessos que uma hóstia. Então, sobre uma mesa forrada, são calcados com um chavão ou placa pesada, de chumbo ou cobre, tendo em baixo-relevo a imagem do Divino, na figura de uma pomba cercada de anjos, nuvens, raios e estrelas, que é perfeitamente gravada no molde de açúcar dando ao doce uma forma linda, original, aliada a uma ideia de fé, de crença e de respeito religioso.

E assim são feitas aos milhares, entretendo durante semanas as primeiras horas do dia de uma multidão de pessoas na pachorra de branquear o açúcar em puxa. Outras a formar as circunferências, outras a calcar, outras a levar ao sol, onde ganham a suprema alvura e suprema dureza de difícil quebra.



Na claridade do dia, em bancos, mesas, caixotes, tabuleiros cobertos de toalhas nêveas, alinham-se às centenas, aos milhares, as *verônicas* juntas, iguais, paralelas, jaspeadas, tão alvas que deslumbram, e o olhar só rapidamente demora-se sobre elas.

É da antiga praxe festeira em Goiás serem esses doces repartidos pelo povo na festa do Divino.

Pode alguma velha cidade mineira conhecer de tradição as *verônicas*, mas estou certa de que fora de Goiás ninguém as faz atualmente.

Era de ver-se com que veneração, moças e velhas esmeravam-se naquele trabalho que a boa tia aceitava sem a mínima remuneração pecuniária e no seu zelo religioso agradecia ainda como um favor do céu a preferência que lhe davam encarregando-a daquele piedoso serviço de lambarice e de fé.

Mulher extraordinária aquela saudosa tia, genuinamente goiana, revivendo na sua casa franca e hospitaleira, a vida e hábitos de um passado já quase de todo extinto.

O seu dia, havia mais de cinquenta anos, começava invariavelmente, chovesse embora, ventasse ou fizesse frio, às quatro horas da madrugada, com a primeira missa na antiga Igreja do Rosário.

A sua existência dividia-se entre os doces e as orações. Na vasta dispensa de sua casa antigas gamelas históricas, licenciadas de há muito, contemporâneas de escravos mortos ou envelhecidos, desgastada a madeira em vinte anos seguidos de serviços de massas, guardadas como relíquias, marcando cada qual uma data ou uma coincidência nos anais da casa, que a boa tia contava com admirável lucidez de memória, que fazia tão interessantes suas narrativas.

