

# Cora Coralina é inspiração para artesãs e doceiras na Cidade de Goiás

“Minha vida.../Quebrando pedras/ e plantando flores./Entre pedras que me esmagavam/ Levantei a pedra rude/ dos meus versos”

Andreia Verdélio/Agência Brasil

**A**o conhecer os versos de Cora Coralina, a artesã Ivana dos Passos Souza, de 50 anos, moradora da Cidade de Goiás, deu um significado à sua vida e fez da força da poetisa sua própria força.

“Quando a gente lê os livros e vê como foi a vida dela, o quanto foi uma mulher dinâmica, por tudo que ela passou, as dificuldades, e foi crescendo, acabamos vivendo um pouco do que ela viveu. Cora foi uma mulher muito forte e conseguia passar isso para o papel. Quando alguém está com algum problema, as mulheres conversam e vamos pegar a força de Cora, ela poderia ter desistido, mas continuou”, disse Ivana.

A artesã faz parte de um grupo de 50 mulheres da Associação Mulheres Coralinas que, em todo encontro, leem um poema de Cora Coralina e conversam sobre ele. Além de ser uma rede de apoio, por meio da associação elas agregam valor com a poesia de Cora ao artesanato que produzem. Ivana faz bolsas de tecido e consegue vender mais as que são bordadas com poemas da poetiza. “Se não tiver a frase, não vende.”

Diferente de Cora Coralina, que além dos versos encantava as pessoas com seus doces glaceados, Ivana não é “muito chegada a fazer doces”. Mas teve a oportunidade de aprender a fazer o alfenim, doce tradicional da Cidade de Goiás, na oficina de gastronomia oferecida pelo 20º Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (Fica), ocorrido na última semana na cidade.

Hoje, apenas uma das antigas doceiras da cidade, dona Silvia Curado, sabe fazer o doce, que leva



Ivana dos Passos Souza, artesã da Associação Mulheres Coralinas, aprendeu a fazer Alfenim, doce tradicional da Cidade de Goiás.



Artesãs e doceiras da Associação Mulheres Coralinas.

açúcar, limão e água, além do amido de milho ou polvilho, para dar liga. O culinária regional Rafael Lino foi quem ensinou as cerca de 15 mulheres a produzir o alfenim.



O culinária Rafael Lino, na oficina de gastronomia e recuperação da receita do Alfenim.

Rafael aprendeu a receita quando morava em Goiânia. É um doce melindroso de se preparar, que se come mais pela beleza que pelo sabor, segundo Rafael. “Ele tem que ser trabalhado rápido e requer certa criatividade artística. O alfenim é diferente, não pelo gosto, mas pelas artes”, disse, revelando que sabe moldar copos de leite e pombinhas de alfenim. É um doce de origem árabe, trazido pelos portugueses ao Brasil e seu nome significa “brancura”.

Para o culinária, o resgate que a associação faz, é, antes de tudo, de identidade. “São mulheres que,

por uma circunstância ou outra da vida, tiveram que deixar o cargo de dona de casa e ir para mercado de trabalho. E fazer isso, depois dos 40, é difícil. Então, a associação diz: volte às suas origens que você vai conseguir o seu sustento”.

estudioso da culinária goiana conta que muitos dos doces feitos na Cidade de Goiás são reinvenção dos doces portugueses, como o famoso pastelinho. Mas alguns são criações locais, como o doce de melancia cristalizado e o limãozinho recheado com doce de leite. Segundo Lino, Goi-



Doces típicos da Cidade de Goiás.

ás absorveu muito da culinária tropeira no jeito de produzir alimentos de fácil conservação. São três os tipos de doces secos feitos na cidade: as passas, os cristalizados e os glaçados. A técnica dos glaçados é muito antiga e seu aprimoramento se deve graças a Cora Coralina, que fazia esse tipo de doce.

## Mulheres Coralinas

A professora de literatura Ebe Siqueira, da Universidade Estadual de Goiás (UEG), é a presidente da Associação Mulheres Coralinas, criada há dois anos. A entidade nasceu como projeto para o empoderamento de mulheres, como iniciativa de combate à violência. “Agressões de todo porte, inclusive essa violência simbólica que a maioria das mulheres vive”. A fonte inspiradora é Cora Coralina, justamente porque foi uma mulher que venceu muitos obstáculos em função do empreendedorismo “Poetisa e doceira, ela teve de romper estruturas arcaicas em cima dela, e fez isso com a força do trabalho”,

afirmou Ebe.

A proposta da associação é resgatar as tradições da cidade. Na banca das Mulheres Coralinas, no Mercado Municipal, há doces e artesanatos de diversos tipos, tudo aliado aos versos de Cora. “É uma tentativa de fazer com que o capital cultural se converta em renda e prazer para essas artesãs”, disse. Segundo a professora, algumas mulheres também fazem parte de um projeto de vocalização da poesia de Cora, participam de oficinas na UEG e fazem apresentações públicas pela cidade.

Além da oficina de gastronomia, durante o Fica, a associação promoveu oficinas de artesanato e poesia e uma apresentação cultural de poesia. “Fazemos essa programação durante o Fica porque é um evento que ultrapassa a



Ebe Maria de Lima Siqueira, professora de literatura da Universidade Estadual de Goiás.

questão do cinema, é uma atividade que tenta resgatar tudo que temos de arte na cidade, com a possibilidade de fazer com que a cultura circule”, contou a professora Ebe. O Fica é uma realização da Secretaria de Educação, Cultura e Esporte, do governo de Goiás