

## A POESIA GASTRONÔMICA DE CORA CORALINA: a doçaria, o regional e a identidade

PASSARINI, Ana Isabel Couto<sup>1</sup>; ABRITTA, Camila do Carmo Almeida<sup>2</sup>; VIEIRA, Ricardo<sup>3</sup>.

### RESUMO

A gastronomia é uma ciência que engloba a culinária, os alimentos, as bebidas, a arte e todos os aspectos culturais associados a ela, despertando grande interesse e instigando o imaginário coletivo. Para tanto, apoiando-se na relação entre os conceitos de saber e sabor, foram realizadas pesquisas e levantamentos bibliográficos referentes à escritora em questão, a doçaria brasileira e o mamão. Apresentando uma junção entre a ciência gastronômica e literatura, foi possível reconhecer e trabalhar os aspectos desses dois campos neste projeto. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi o de apresentar três doces artesanais utilizando o mamão como ingrediente principal, inspirados na gastronomia brasileira e nas poesias de Cora Coralina.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Literatura. Doces Artesanais.

### 1 INTRODUÇÃO

Este artigo pretende elevar a percepção do comensal em relação às possibilidades do alimento, por meio da exploração da memória gustativa, do afeto e também da poesia de Cora Coralina. A literatura possui o poder de influenciar o agir e tocar o imaginário do social, contribuindo de formas diferentes para um ver e um viver o mundo (TAVEIRA; MEDEIROS, 2014).

Juntas, literatura e gastronomia estão presentes como parte importante na vida das pessoas, por se apresentarem acessíveis àqueles que as amam e as consideram como arte, já que, quando estudadas, são vetores para o conhecimento de culturas e povos. A gastronomia cultural é um ambiente fértil para o estudo.

---

<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Avenida Presidente Itamar Franco, 1585, Centro - Juiz de Fora/MG. Telefone: (32)999039822. E-mail: anapassarinii@gmail.com

<sup>2</sup>Orientadora.

<sup>3</sup>Coorientador.

A exploração da memória gustativa é recorrente neste trabalho, na tentativa de criar vínculos entre a arte, a poesia e a ciência gastronômica, ligando o público de interesse deste trabalho ao alimento degustado.

A cozinha representa um dos aspectos mais saborosos de uma cultura, além de ser um possível recorte para análise da História e da Geografia de um lugar. Além disso, a culinária possui um aspecto afetivo, pelo fato de aromas e sabores propiciarem em nós lembranças e sentimentos encantadores (ROSSI; ROSSATO, 2007).

Ainda, o tema gastronomia, por aqui estudado como ciência, é abordado com base no trabalho de Braune (2017) que entende a gastronomia como uma disciplina que exige arte e concentração não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. O autor também a classifica como artesanato, porque exige de quem a faz: conhecimento, habilidade e técnica, e como arte que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Diante disso, como é possível transformar a literatura de Cora Coralina em um prato inspirador, recheado de sabor, cultura e sentimento? O objetivo, portanto, deste trabalho foi o de apresentar três doces artesanais utilizando o mamão como ingrediente principal, inspirados na gastronomia brasileira e nas poesias de Cora Coralina.

Este artigo encontra-se dividido em sete partes. Após a introdução é apresentada a gastronomia dentro da literatura de Cora Coralina. Em seguida, uma breve história da doçaria brasileira e sua influência. Na quarta parte o destaque é o ingrediente principal das sobremesas, o mamão. Na quinta e sexta partes encontram-se as fichas técnicas do prato desenvolvido, os testes efetuados na cozinha e por fim, a conclusão do trabalho.

## **2 CORA CORALINA**

Cora Coralina, pseudônimo de Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, nasceu na Cidade de Goiás, na Casa Velha da Ponte, em 1889. Mesmo contra os padrões rígidos da época e enfrentando a desconfiança da família, a poetisa começou a escrever aos 14 anos. Tendo sua obra inicial reconhecida em 1910, e considerada pelo estado de Goiás a melhor escritora literária à época na região (DELGADO, 2002).

Cora Coralina foi viver em São Paulo, retornando à cidade de Goiás Velho em 1956, após 45 anos de ausência. É importante registrar a grande lacuna entre as primeiras atividades da poetisa e a literatura efetiva, até sua plena consolidação como

poeta já aos 75 anos de idade. O marco desta trajetória se consolida, portanto com a poesia “Assim eu vejo a vida”, onde Cora Coralina descreve em versos sua vida e sua luta.

A vida tem duas faces: Positiva e negativa [...] O passado foi duro, mas deixou o seu legado [...] Saber viver é a grande sabedoria que eu possa dignificar minha condição de mulher, aceitar suas limitações [...] E me fazer pedra de segurança dos valores que vão desmoronando [...] Nasci em tempos rudes aceitei contradições lutas e pedras como lições de vida e delas me sirvo aprendi a viver (FERREIRA; NEVES, 2014, p.7)

A poetisa relata em seus versos o modo de vida do povo goiano, a luta das mulheres da época, reprimidas em razão das rígidas normas sociais, destacando sempre suas origens, sem preconceito, buscando apresentar através de seus poemas a luta pelos mais pobres e excluídos (DRUMMOND, 1980).

A mulher pode, agora, receber instrução e trabalhar, mas seu universo ainda é o da família, da casa e do marido, ao qual cabe dedicar-se. As leituras que lhe são aconselhadas conformam-se a essa moldura: folhetins, romances ou histórias são reprovados, porque iludem e afastam a leitora das tarefas domésticas; recomendadas são as obras de moral e religião, que devolvem a mulher ao exercício de suas atividades mais nobres (LAJOLO; ZILBERMAN, 1998, p. 263).

A poesia de Cora Coralina e o prazer em confeccionar seus doces não se separam. A poetisa reconhece que fazer doces era uma forma de prazer semelhante à criação de um poema, reafirmando o discurso de várias mulheres, no decorrer dos anos, apresentando a culinária como forma de realização e, mais que isso, alternativa de autovalorização no tempo que viviam. O doce e a poesia se juntavam nas mãos da doceira, desde o momento em que os clientes compravam os doces e tinham acesso aos poemas, até quando buscavam os poemas e acabavam saindo também com caixas de doces.

Já que não posso comunicar sentimentos através de meus versos, comunico-me com a habilidade culinária, através de 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 (DELGADO, 2002, p.62).

O preparo dos doces para a venda constituía o momento fundamental para Cora Coralina, pois havia um ritual, no qual ela transmitia a sua marca ao doce, diferenciando-os dos demais produzidos em outros locais ou por outras doceiras da cidade. A poetisa não vendia suas produções por quilo, mas os comercializavam em caixinhas de madeira, recheadas com os diferentes tipos de doce, preparados com todo zelo, fazendo uso de

laços de fitas e papéis delicados, sempre com muito cuidado e perfeição (DELGADO, 2002). A fim de ilustrar essa passagem a escritora menciona sua arte em sua obra 'Meu Livro de Cordel':

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, p.73-76).

A fabricação artesanal de doces garantiu o suporte financeiro necessário para que se dedicasse também ao desejo de escrever. Cora Coralina dividia-se entre os tachos de cobre e os cadernos de poemas. Este período, em sua autobiografia, é o momento de construção do seu nome de doceira.

[...] 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 apud DELGADO, 2002, p. 64).

Ainda segundo o mesmo autor, existem relatos que, para Cora Coralina era fundamental a fabricação dos doces em tachos de cobre autêntico de Goiás, com cozimento diferenciado dos fogões de lenha. A exemplo de tantas doceiras, guardava com minúcia os segredos da sua arte. Ao traçar o seu autorretrato, o ofício de doceira constitui o núcleo da sua identidade. A doçaria de Cora Coralina se sustentava nas receitas centenárias desenvolvidas com base na união do açúcar com as frutas tropicais, o que pode ser comprovado em seu depoimento a seguir.

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 coco Sirigi e doce de leite também com coco ralado (CORALINA, 1984 apud DELGADO, 2002, p. 9).

É neste contexto, na apresentação e descrição da doçaria de Cora Coralina, uma doceira-poetisa que imprimia em seus doces artesanais carinho, amor, cuidado e literatura, que este trabalho está alicerçado. A poetisa enquanto embaixadora da cultura de Goiás, tem suas obras reconhecidas e premiadas, dentre eles cabendo citar: destaque para prêmio recebido da Universidade de Goiás, o título *Honoris causa*, pela importância e destaque de sua obra. Também, no ano de 1984, tantos outros prêmios, como: o Troféu Jabuti, o Prêmio Juca Pato, como intelectual do ano, e, em 2006, o Prêmio da Ordem ao

Mérito Cultural. Cora Coralina morre aos 95 anos, na cidade onde nasceu, e sua obra continua atual, rica e engajada (FERREIRA; NEVES, 2014).

### **3 A DOÇARIA BRASILEIRA.**

A história do doce acompanhou a evolução do homem e da gastronomia de todo o mundo, desde os primórdios das civilizações. Inicialmente surgiu como uma alternativa alimentar, passando a ser considerada especiaria habitual das famílias mais nobres. Esta situação permaneceu por séculos, quando poucas pessoas tinham acesso a receitas e ingredientes (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). É importante salientar que as grandes batalhas e conquistas das antigas civilizações promoveram a expansão da gastronomia em todo o mundo. No Brasil, a doçaria teve início em 1500 juntamente com a chegada dos portugueses que traziam consigo os primeiros doces.

Foram esses fartéis, farténs, fartes os primeiros bolos doces de Portugal que um brasileiro comeu no Brasil. Elaboração tradicional e requintada que se desmanchou, conquistadoramente, na boca do tupiniquim baiano. Era também o primeiro bolo doce saboreado no Brasil (CASCUDO, 1968, p.357).

Os portugueses também introduziram em nossas terras valiosas contribuições como: preparos, temperos, confecções, conservação e produtos estrangeiros, entre os quais a cana-de-açúcar, que aqui encontrou solo favorável para seu cultivo (FREYRE, 2007). Iniciada no Brasil em 1532, rapidamente sua cultura se consolidou e tornou-se de grande importância, principalmente econômica (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

É o açúcar, alma do doce, que determina tecnologias culinárias e estilos de tratar e desenvolver receitas que vão formando o acervo gastronômico do que vem da “cana”, além da maneira como as diferentes matrizes etnoculturais vão criando, preservando e abasileirando ingredientes e resultados de novos e de alguns já conhecidos sabores que particularizam uma cozinha em formação, a brasileira (LODY, 2010, p.11).

Com a grande produção de cana de açúcar em solo brasileiro, não tardou a união do açúcar produzido nos inúmeros engenhos do país com as frutas tropicais e a mandioca. Dessa forma surge, a doçaria brasileira, repleta de doces secos e em calda, preparados em tachos de cobre (herança portuguesa): marmelada, goiabada, geleia de

araçá, doce de jaca, doce de caju em calda, doce de banana, cocada, doce de coco, tapioca, pé de moleque, arroz doce, entre outros (FREYRE, 2007). As principais influências formadoras da doçaria nacional, segundo o autor, são:

[...] a culinária – particularmente a doçaria – nascida à sombra dessas casas grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores (FREYRE, 2007, p.26).

Devido à pouca disponibilidade dos produtos europeus, ou até a inexistência de alguns ingredientes em nosso país, como por exemplo: trigo, ovos e o leite que de início vieram de Portugal, os produtos nacionais foram adaptados às novas receitas trazidas. As sinhás e as mucamas ajustaram as receitas portuguesas tradicionais, e inseriram os produtos da nossa terra como as frutas tropicais, o melado e a rapadura. Também as freiras quituteiras continuaram aqui a tradição dos conventos portugueses. Os doces dos conventos eram refinados, feitos com muita gema, mas também receberam contribuições locais e dos nativos. A colaboração dos conventos na doçaria brasileira pode ser exemplificada pelos tradicionais doces, como: manjar, fios de ovos, pão de ló, sonhos e outros (FERNANDES, 2005).

Assim, pode-se considerar a rica doçaria brasileira como fruto da miscigenação de culturas, do colonizador português, dos africanos e dos indígenas (DÓRIA, 2014). É neste contexto apresentado de uma gastronomia que sofreu influências e adaptações locais que Cascudo (1968), exemplifica a doçaria do Brasil sendo repleta de compotas, bolos, doces de ovos mesclados com coco, baba de moça, cocada, manjares que se espalharam por todo país. Ao longo da história, doces foram criados e recriados e a lista de sobremesas tipicamente brasileira é extensa: quindim, brigadeiro, cuscuz de tapioca, o bolo de rolo entre outros. Algumas sobremesas ocupam lugar de expressão na gastronomia do país, preservam a memória social e coletiva.

#### **4 O MAMÃO E A GASTRONOMIA**

De acordo com a Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (2009), o Brasil é o segundo maior produtor de mamão, sendo a Índia o primeiro maior produtor dessa fruta. O desenvolvimento da cultura do mamoeiro no país se deu em razão de

características de solo, clima, geografia, ou seja, *terroir*<sup>4</sup> para o desenvolvimento da cultura do mamoeiro. A produção, ao longo do ano não sofre influências das alterações climáticas, além de possuir grande relevância por ser uma fonte de geração de empregos e renda, uma vez que demanda mão de obra em todas as épocas do ano.

O mamão é uma das principais frutas das regiões tropicais e subtropicais do mundo, sendo bastante consumido em seu estado natural e industrializado por meio de polpas congeladas, doces glaceados e compotas (SERRANO; CATTANEO, 2010).

[...] No Brasil, é uma das frutas mais populares. Com a fruta ainda verde, fazem-se doces, compotas. Em muitas receitas culinárias o mamão verde é usado como legume (CORRÊA, 2016, p 290-291).

Na gastronomia, é comum a utilização do mamão em estado verde e maduro. Sua polpa é utilizada para produção de conservas, doces, geleias e sucos, podendo ser combinada com outras frutas tropicais para preparação de pratos. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015).

## 5 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada no desenvolvimento deste trabalho foi definida de acordo com Vergara (1998), como bibliográfica, já que parte deste processo foi construído por meio de pesquisas sobre o tema abordado em estudos científicos e material publicado em redes eletrônicas. Ainda, esta pesquisa se denomina experimental, pois utilizou-se de práticas e técnicas gastronômicas em que vários testes geraram o resultado desejado.

Para o preparo dos doces artesanais, utilizaram-se os seguintes utensílios: espátula de silicone, faca de corte, panela de aço inoxidável, colher, placa de corte, balança digital, fogão, descascador, linha, agulha e geladeira. As etapas de preparação da primeira sobremesa, doce de mamão ralado são demonstradas no quadro 1.

**QUADRO 1-** *Ficha técnica do doce de mamão ralado.*

<b>PRATO:</b>	<b>Doce de mamão ralado</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	35 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Mamão verde	1	kg	ralado

Continuação...

<sup>4</sup> Terroir: Espaço de terra com vocação agrícola (TONIETTO, 2007, p.8).

Continuação...

Água	1,500	L	
Bicarbonato de sódio	15	g	Colher de sopa
Açúcar	1,500	kg	
Cravo	5	u	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riscar o mamão com a ponta da faca de forma superficial, deixar escorrer a seiva por 20 min.</li> <li>-Lavar, cortar ao meio, retirar as sementes e ralar.</li> <li>-Deixar o mamão ralado descansando em água com bicarbonato por 2 horas.</li> <li>-Escorrer a água e lavar o mamão para retirar completamente o resíduo.</li> <li>-Em uma panela, colocar o açúcar e a água e esperar a calda em ponto de pérola.</li> <li>-Colocar o mamão ralado, os cravos e esperar até reduzir a água e o mamão ficar cozido</li> <li>-Retirar da panela, colocar em um recipiente para esfriar e servir.</li> </ul>			

Fonte: o autor

A seguir é apresentado no quadro 2 a ficha técnica da segunda sobremesa, doce de mamão cristalizado.

**QUADRO 2-** *Ficha técnica do doce de mamão cristalizado.*

<b>PRATO:</b>	<b>Doce de mamão cristalizado</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	20 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Mamão verde	500	g	Cortado em cubos
Açúcar	500	g	
Água	1,300	L	
Bicarbonato	15	g	Colher de sopa
Vinagre branco	15	g	Colher de sopa
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riscar o mamão com a ponta da faca de forma superficial, deixar escorrer a seiva por 20 minutos.</li> <li>-Lavar o mamão, cortar ao meio, retirar as sementes, cortar em cubos e reservar.</li> <li>-Colocar o mamão em uma bacia e adicionar 1 litro de água e o bicarbonato, deixar descansar por 2 horas.</li> <li>-Escorrer a água do mamão e lavar bem para tirar todo o resíduo e reservar.</li> <li>-Colocar em uma panela o açúcar, 300mL de água e 1 colher de sopa de vinagre branco e cozinhar por 7 minutos.</li> <li>-Colocar os mamões dentro da calda de açúcar e deixar cozinhar por 10 minutos.</li> <li>-Após os 10 minutos, retirar os mamões da calda, esperar esfriar e repetir o mesmo processo por mais 4 vezes e espere esfriar para finalizar.</li> <li>-Para finalizar o doce, coloque os mamões na calda e mexa até o doce cristalizar.</li> <li>-Retirar da panela, colocar em um recipiente para esfriar e servir.</li> </ul>			

Fonte: o autor

No quadro 3 é apresentado a ficha técnica para preparação da terceira sobremesa doce de mamão em fita.

**QUADRO 3-** *Ficha técnica do doce de mamão em fita*

<b>PRATO:</b>	<b>Doce de mamão em fita</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	20 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>

Continuação...

Continuação...

Mamão verde	500	g	
Água	1,500	L	
Bicarbonato	15	g	Colher de sopa
Açúcar	500	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riscar o mamão com a ponta da faca de forma superficial, deixar escorrer a seiva por 20 minutos.</li> <li>-Lavar, cortar ao meio e retirar as sementes.</li> <li>-Com o descascador, fazer fatias finas, enrolar uma a uma e reservar.</li> <li>-Com uma agulha e linha, costurar um rolinho ao outro, fazendo um colar.</li> <li>-Cozinhar os rolinhos em água com bicarbonato por 10 minutos e reservar.</li> <li>-Para a calda, colocar 500mL de água e o açúcar para ferver com os cordões por 4 minutos até o mamão ficar transparente e adicionar o cravo.</li> <li>-Retirar a linha dos mamões, colocar em um recipiente e servir.</li> </ul>			

Fonte: o autor

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os doces de mamão produzidos neste trabalho trouxeram uma experiência gustativa que se associa à Cora Coralina, sendo estes doces produzidos pela doceira poetisa.

Para tanto, foram realizados três testes. No primeiro teste realizado foram feitos os doces de mamão ralado, cristalizado e o de fita. Para o cristalizado, o mamão foi descascado e foi deixado descansando com água e bicarbonato de sódio por duas horas para retirar o amargor. Logo em seguida, foi feita uma calda de açúcar na qual os mamões foram cozidos por 10 minutos, descansaram até que esfriassem e o mesmo processo foi feito por 3 vezes até sua cristalização. O resultado não ocorreu de forma esperada, pois o mamão não cristalizou completamente. Referente ao teste do doce do mamão ralado, o processo para tirar o amargor foi o mesmo para o doce anterior, utilizando o bicarbonato de sódio por uma hora. O resultado foi um sabor ainda amargo, resultado de pouco descanso no bicarbonato. Sua consistência não ficou como esperada, pois, o doce ficou muito mole e foi necessário mais açúcar. Para o doce de fita, as mesmas foram feitas com o descascador, enroladas uma a uma, costuradas formando um cordão e descansaram em água com bicarbonato. Em seguida foram cozidas em calda de açúcar por 20 minutos. O resultado ainda não foi satisfatório, por pouca presença de açúcar e textura mole.

No segundo teste ocorreram algumas alterações. Para o doce de mamão ralado, o processo de tirar o amargor foi de duas horas, e o doce cozido foi em calda de açúcar em

ponto de fio fino<sup>5</sup>, o resultado ainda não foi satisfatório, pois ainda continha pouca presença de açúcar e textura mole. Em seguida, para o doce de mamão cristalizado, o processo de tirar o amargor com água e bicarbonato de sódio ocorreu por duas horas. Logo em seguida, foi feita uma calda de açúcar em ponto de pérola<sup>6</sup> na qual os mamões foram cozidos por 10 minutos, descansaram até que esfriassem, e o mesmo processo foi feito por 4 vezes até sua cristalização. O resultado foi um doce cristalizado de textura firme como desejada.

No terceiro e último teste foi realizada a produção do doce ralado. Neste, o processo de tirar o amargor permaneceu por duas horas. Logo após o mamão foi lavado para retirar o resíduo do bicarbonato, e cozido em calda de açúcar em ponto de pérola por 10 minutos com os cravos. O resultado foi um doce de textura firme, com presença de doçura, obtendo um doce satisfatório para apresentação. Por fim, o doce de fita sofreu apenas a alteração no seu modo de cozimento. Foi cozido em calda de ponto de pérola até que os rolinhos ficassem transparentes e firmes.

**Figura 1-Trio de doces artesanais.**



Fonte: Arquivo pessoal.

---

<sup>5</sup> Fio Fino: É quando a calda atinge a temperatura de 101°C. Ao puxá-la com o garfo ou a colher, se forma um fiozinho que se desmancha facilmente num copo com água. O Fio Fino é usado para fazer marshmallows e xaropes (NOCE, Danielle, 2014, p.67).

<sup>6</sup> Pérola: Esse ponto é muito usado para preparar quindins e compotas. Você pode identificá-lo mais ou menos depois de cinco minutos no fogo, ao puxar a colher e a calda cair num fio e depois em uma gotinha semelhante a uma pérola (NOCE, Danielle, 2014, p.67).

## 6 CONCLUSÃO

Ao finalizar esta pesquisa, entende-se a riqueza e a amplitude que a gastronomia permite alcançar. Por meio deste estudo, foram associadas literatura, poesia, cultura e doçaria. As características e especificidades dos doces de mamão são essenciais para a qualidade da arte da doçaria, tão consumida no Brasil e no mundo. O objetivo, portanto, deste trabalho foi o de apresentar três doces artesanais utilizando o mamão como ingrediente principal, doces estes inspirados na gastronomia brasileira e nas poesias de Cora Coralina.

Conclui-se que este trabalho foi realizado com sucesso, tendo em vista que a proposta inicial evoluiu com os testes e experimentos alcançando ao final o resultado almejado: Um doce poético, agradável e repleto de referências.

## ABSTRACT

Gastronomy is a science that encompasses culinary, food, beverages, art and all the cultural aspects associated with it and awakening a great human interest. Based on the relationship between the concepts of knowledge and taste, this paper had the objective of presenting the literature of Cora Coralina and her experience as a pastry chef. For that, we carried out researches and bibliographical surveys referring to the writer in question, Brazilian sweets and papayas. Therefore, putting in question the relationship between the word and the food, it was found that there was a strong correlation between word and food as to suggest a relationship existed. This relationship proposed to the reader a way to enjoy the pleasure that comes from both gastronomy and literature alike. In this context, the objective of this paper was to present three homemade sweets using papaya as the main ingredient, inspired by the Brazilian gastronomy and the poems of Cora Coralina

Keywords: Gastronomy. Cora Coralina. Homemade Sweets.

## REFERÊNCIAS

**A cultura do mamão / Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.** – 3. ed. – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. p. 119. – (Coleção Plantar, 65). Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/128280/1/PLANTAR-Mamuo-ed03-2009.pdf>>. Acesso em: 15 mai.2018.

ANDRADE, Carlos Drummond. In: **CORALINA, Cora. Vintém de cobre: meias confissões de Aninha.** 10. ed. São Paulo: Global, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Alimentos regionais brasileiros.** 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRAUNE, R; FRANCO, S. **O que é Gastronomia.** São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, Primeiros Passos, 1ª edição, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** 1.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1968.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro.** 9.ed. São Paulo: Global, 2001.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ. Núcleo de Educação a Distância; DIAS, Carolina Carmona. **Confeitaria Clássica e Brasileira.** Carolina Carmona Dias Maringá-Pr: UniCesumar, 2016. 110 p. Disponível em:< <http://docplayer.com.br/70559119-Confeitaria-classica-e-brasileira-carolina-carmona-dias.html>>. Acesso em: 17 mar. 2018.

CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel.** 6. Ed. São Paulo: Global, 1994.

CORRÊA, Myrna Freitas, **Dicionário de Gastronomia** 1 ed. São Paulo: Matrix, 2016.

DELGADO, A. F. Cora Coralina: a poética do sabor. **Ilha: Revista de Antropologia.** Florianópolis, v. 4, n.1, p. 59-83, jul. de 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira:** Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERNANDES, Caluca. **Viagem gastronômica através do Brasil**, 7.ed. São Paulo: SENAC, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociedade do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

GASPAR, Lúcia. **Doçaria no Nordeste brasileiro**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 17 fev. 2018

LAJOLO, Marisa; ZILBERMAN, Regina. **A formação da leitura no Brasil**. São Paulo: Ática, 1998.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LODY, Raul, **Dicionário do Doceiro Brasileiro**. 1 ed. Senac São Paulo, 2010.

**Mamão: o produtor pergunta, a Embrapa responde** / Jorge Luiz Loyola Dantas, Davi Theodoro Junghans, Juliana Firmino de Lima, editores técnicos. – 2 ed. – Brasília, DF: Embrapa, 2013. p.170 - **Coleção 500 perguntas, 500 respostas**. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101792/1/500perguntasmamao.pdf>> Acesso em: 25 mai. 2018.

MARIZ, PINHEIRO Josilene; OLIVEIRA, Maria Angélica de. **A Gastronomia na Literatura**: Lugar de Memória, Sedução e Poder.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Serviço de Restaurante e Bar. Introdução a Gastronomia**. Secretaria de Educação e Esportes, Pernambuco, 2014. Disponível em: <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroducaoGastronomiaRDDI.pdf>>. Acesso em: 6 out. 2017.

NEVES, Dra. Ana Lúcia Maria de Souza; FERREIRA, Jailma da Costa - **Cores, Cheiros e Sabores**: A Mulher Em Cora Coralina. UEPB, 2014. Disponível em: <[http://editorarealize.com.br/revistas/cintedi/trabalhos/Modalidade\\_1datahora\\_03\\_11\\_2014\\_15\\_34\\_25\\_idinscrito\\_422\\_f320ab807634af6a2cb16b742bad1901.pdf](http://editorarealize.com.br/revistas/cintedi/trabalhos/Modalidade_1datahora_03_11_2014_15_34_25_idinscrito_422_f320ab807634af6a2cb16b742bad1901.pdf)>. Acesso em: 14 mai. 2018

NOCE, Danielle, **Por Uma Vida Mais Doce**, 1ed. São Paulo, Melhoramentos, 2014.

ROSSI, D. R.; ROSSATO, M. S. Geografia (em)canto. In: Encontro Estadual de Geografia, 27, 2007, Santa Maria. **Anais do XXVII Encontro Estadual de Geografia**, Porto Alegre: Santa Maria, 2007.

SERRANO, L. A. L.; CATTANEO, L. F. **O cultivo do mamoeiro no Brasil**. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 32, n. 3, p. 657-659, set. 2010.

SOUZA, Barbosa Nair. **Doçura do Estado de Goiás**: Um vetor de identidade e seu potencial turístico. Curso de especialização para professores e pesquisadores em turismo e hospitalidade. Brasília, 2006. Disponível em:  
<[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/266/3/2006\\_NairBarbosaSousa\\_OK.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/266/3/2006_NairBarbosaSousa_OK.pdf)> Acesso em: 10 de junho de 2018.

SOUZA, S. A. M. **MAMÃO NO BRASIL**: distribuição regional da produção e comportamento dos preços no período 1996-2005. Informações Econômicas, SP, v.37, n.9, 2007.

TAVEIRA, FERNANDES Juliana; MEDEIROS Márcia Maria de. **Considerações sobre a gastronomia na obra de Jorge Amado**: Um estudo de caso de Dona Flor e seus dois maridos. 2014.

TONIETTO, J. **Afinal, o que é terroir?** *Bon Vivant*, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 8, 2007. Disponível em:  
<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/542312>> Acesso em: 23 abr. 2018.

VERGARA, Silvia Constant. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.