

## Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica

*Cora Coralina: a reading about housework and gastronomic sensibility*

*Cora Coralina: una lectura sobre el trabajo doméstico y la sensibilidad gastronómica*

Anna Carolina Deodato | [annadeodato@gmail.com](mailto:annadeodato@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-3816-4962>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Marcela Corrêa de Menezes | [marcelacorreamenezes@hotmail.com](mailto:marcelacorreamenezes@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-6763-3740>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 08-novembro-2022

Aceite: 15-maio-2023



DEODATO, A. C.; MENEZES, M. C. Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 84-101, jun. 2023.

**RESUMO**

O presente artigo propõe uma releitura acerca da carga afetiva atrelada à produção doméstica de doces registrada em poemas de Cora Coralina. Ao expor a invisibilização do trabalho doméstico e a marginalização da doçaria nacional, busca-se evidenciar a exploração desse cotidiano feminino. Foi desenvolvido um aporte teórico acerca de temas como trabalho doméstico e reprodutivo, a partir da teórica Silvia Federici, e sobre a produção dos doces no Brasil, historicamente associada ao feminino.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Doçaria; Feminino; Poesia.

**ABSTRACT**

This article proposes a reinterpretation of the affective load linked to the domestic production of sweets recorded in poems by Cora Coralina. By exposing the invisibility of domestic work and the marginalization of national confectionery, we seek to highlight the exploitation of this female daily life. A theoretical contribution was developed on themes such as domestic and reproductive work, from the theoretical Silvia Federici, and on the production of sweets in Brazil, historically associated with the feminine.

**Keywords:** Gastronomy; Confectionery, Feminine, Poetry.

**RESUMEN**

Este artículo propone una reinterpretación de la carga afectiva vinculada a la producción doméstica de dulces registrada en poemas de Cora Coralina. Al exponer la invisibilidad del trabajo doméstico y la marginación de la repostería nacional, buscamos evidenciar la explotación de este cotidiano femenino. Se desarrolló un aporte teórico sobre temas como el trabajo doméstico y reproductivo, a partir de la teórica Silvia Federici, y sobre la producción de dulces en Brasil, históricamente asociada a lo femenino.

**Palabras claves:** Gastronomía; Confitería; Femenino; Poesía.

## INTRODUÇÃO

*"Sendo eu mais doméstica do /que intelectual, / não escrevo jamais de forma / consciente e raciocinada, e sim / impelida por um impulso incontrolável."<sup>1</sup>*

Cora Coralina

Construindo-se a partir dos recortes da produção poética e doceira de Cora Coralina, este ensaio propõe uma leitura crítica acerca da carga afetiva que desponta mediante a representação de um cotidiano feminino esquecido pelas narrativas canônicas, marcado pelo trabalho subalterno e silencioso. Assim, objetivando a desconstrução de uma dita "sensibilidade gastronômica", já comumente associada à figura feminina, mas que ainda se acentua no que se refere a produção doceira, alguns debates se tornam necessários. Fundamentado nas teorias desenvolvidas pelas teóricas marxistas Angela Davis e Silvia Federici, o aparato teórico apresenta um debate sobre como o discurso afetivo mascara a natureza exploratória dos trabalhos doméstico e reprodutivo na obra da poeta goiana.

A figura de Cora Coralina condensa duas estâncias que parecem ocupar lugares distintos dentro de uma construção hierárquica de saberes socialmente construídos: o trabalho doméstico, e, assim, braçal – que se dá, sobretudo pela sua produção doméstica de doces – e o trabalho intelectual, poético. Ainda que, por vezes, na literatura coralina essas esferas se aproximem resultando em produções que se dedicam a resgatar a linguagem que perpassa a produção de doces, bem como os saberes que permeiam esse universo, com: (i) a recuperação do corpo pela técnica, os modos de fazer<sup>2</sup> e (ii) os ingredientes e utensílios que, assim, vão desenhando espaços, objetos, da vida doméstica – *"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"*; Cora se inscreve efetivamente como doméstica, sobrepondo, o ofício de doceira ao de intelectual.

Ainda que essa perspectiva, entretanto, não constitua uma desistência do lugar poeta e da escrita, mas um outro modo de fazer poético, seu destaque como doceira pode ser sugerido, pensando numa questão biográfica, pela configuração do ofício como sua principal fonte de renda, o lugar no qual parte socialmente a voz de poeta. Assim, não tendo conseguido sustentar-se com sua poesia, Cora inscreve-se no lugar do doméstico já conhecido, sobrevivendo, assim, – por força e necessidade – nesta posição.

Como hoje eu digo: sou a portadora autêntica da tocha da literatura goiana, mas não vivo da minha literatura. Sobrevivo através dos doces que faço. Por força da

<sup>1</sup> Trecho do poema "Cora Coralina, quem é você?". In: CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2012. 1ª edição digital.

<sup>2</sup> Em "Cântico de Aninha", poema disposto em "Vintém de Cobre" (1984), temos: "Pilões 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.". Como nos lembra Delgado (2002, p.77), nessa escrita de gestos, a mão que bate, soca, mói, quebra e pulveriza, representa a memória do corpo que acumula diversas temporalidades de uma mesma Cora neste universo doméstico; e, desta forma, "os gestos, as práticas, os modos de fazer" se colocam como "arquivos dos domínios femininos" que "vão desenhando espaços, objetos, utensílios da rotina da vida".

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)

Sua inscrição nesse universo afirma um compromisso de anunciar a perspectiva doméstica, privada, do feminino, ao poema. Assim, evidenciar essas estâncias até então esquecidas ou rejeitadas pelo âmbito poético, pela alta literatura, parece ter configurado não uma espécie de “projeto literário” da autora, mas também, em alguma medida, um esforço em mapear/arquivar a realidade cotidiana, daquilo que se configurava como menor, ou ainda comum. Cabe, neste ponto, uma pequena diferenciação: Cora, ao salientar o lugar da casa e, assim, do doméstico, põe-se a falar de um trabalho feminino; e não de um trabalho feminino a partir de uma postura feminista, denunciativa e reivindicatória.

Diante desse cenário, inserindo-nos numa perspectiva feminista, nos lançamos a possibilidade de (re)ler a figura da poeta-doceira, tendo em mente questões teóricas e éticas atuais que não somente identificam essa colocação do lugar feminino, doméstico, interiorano no discurso poético, como também nos permite criticar certos desdobramentos dessa perspectiva na literatura Coralina – sobretudo, com relação a dimensão afetiva do trabalho.

Nesse sentido, tendo em mente um olhar feminista que não se identifica com um trabalho de reprodução, exigindo uma postura reformista com relação à casa e o trabalho doméstico, buscamos dar ênfase ao espaço da cozinha doméstica, bem como as questões que desta se desdobram a partir de debates/posturas teóricas no que concerne ao campo gastronômico. Dessa forma, este ensaio não apenas se dedica a pôr em evidência uma dimensão exploratória até então invisibilizada pela distância entre os processos de organização, produção, e o que chega ao público – muitas vezes atrelado a um discurso que confunde um trabalho feito por força e necessidade, a uma carga de afetividade – como também traçar considerações entre o fazer culinário e o fazer gastronômico, entre a doçaria e a confeitaria, bem como a mulher se insere nessas instâncias.

Por fim, faz-se importante demarcar que esta leitura, ainda que apoiada em diversos poemas, bem como entrevistas cedidas por Cora, tem como principal objeto de apoio o livro *Cora Coralina: poeta e doceira*, publicado em 2009, pela editora Global.

## O TRABALHO DOMÉSTICO

Fica perceptível, em vários poemas e contos de Cora, um esforço em mapear a cidade e as relações sociais que nesta se dão<sup>3</sup>. Seus textos, assim, por vezes, dedicam-se à descrição do cotidiano, do rotineiro, capturando, em certa medida, a dimensão espacial/arquitetônica da cidade de Goiás. Ao passo que na literatura coralina, a vida no interior pode ser traduzida a partir da vida nos becos, dos múltiplos personagens que nele residem e circulam, das relações e reações que provocam como palco e bastidor; a casa, lugar do privado, de cuidado e resguardo, é igualmente posta em evidência, salientando uma dimensão invisível, daquilo que é deixado ao esquecimento, numa postura que busca pôr as mulheres em evidência.

---

<sup>3</sup> Cf. CORALINA, Cora. **Poemas dos Becos de Goiás e Estórias mais**. São Paulo: Global, 1997.

É a partir dessa postura, dando-se inegavelmente pela sua inscrição como mais doméstica que intelectual, que Cora busca evidenciar aquilo que foi deixado para o esquecimento poético se atendo, dessa forma, ao âmbito privado. Dessa maneira, a autora, a partir de sua própria experiência, põe em evidência a mulher interiorana em sua realidade doméstica, em um cotidiano esquecido, como tema público; e ao fazê-lo o que podemos observar é justamente a presença de um trabalho de reprodução, de manutenção do ambiente doméstico:

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

Mãos que varreram e cozinham.  
Lavaram e estenderam  
roupas nos varais.  
Poupavam e remendavam.

Mãos domésticas e remendonas.  
Íntimas da economia,  
do arroz e do feijão  
da sua casa.  
Do tacho de cobre.  
Da panela de barro.  
Da acha de lenha.  
Da cinza da fofalha.  
Que encestavam o velho barreleiro  
e faziam sabão. (CORALINA, 2012)

Assim como na segunda nota de rodapé deste ensaio, na qual o poema recupera o trabalho doméstico, pelas mãos que moem, amassam e pulverizam; neste trecho, evoca-se novamente a imagem das mãos, como metonímia do corpo, num contínuo de ações, numa escrita de gestos, que, quase despercebidamente, e talvez de maneira não intencional, demonstram uma dimensão exploratória – e invisível – do trabalho doméstico. *Mãos cavouqueiras* remetem a aspereza e arduidade do ofício, que se dá de maneira exaustiva e repetitiva; numa circunscrição contínua do corpo feminino a este ambiente.

Essa percepção nos leva inevitavelmente a falar de uma divisão sexual do trabalho, no qual no âmbito doméstico, no espaço reprodutivo, as tarefas de manutenção da casa e da vida são tradicionalmente entregues às mulheres, sejam elas assalariadas ou não. Tendo o capitalismo se apropriado dessa dinâmica, isto porque o trabalho reprodutivo compreende uma enorme porção da produção socialmente necessária, e, assim, constitui-se como fundamental para que o capital garanta a reprodução e a manutenção da classe trabalhadora. Silvia Federici (2019) traça uma série de críticas ao regime de acumulação originária que deixa escapar da concepção de classe, o trabalho reprodutivo como um trabalho de manutenção social. Nesse sentido, a teórica evidencia como o capitalismo não apenas toma posse desse processo, construindo muros que confinam às mulheres em espaços de um trabalho afetivo – de cuidado – na esfera reprodutiva da vida, como dele se beneficia.

Cabe destacar que essa dimensão afetiva que, assim, se dá em relação ao trabalho de reprodução não apenas constitui-se como elemento crucial para divisão sexual do trabalho – isto porque ainda que seja um trabalho remunerado – “trata-se, em essência, de um trabalho que as mulheres sempre fizeram” e “na falta de outros recursos e dependendo financeiramente dos homens, as mulheres sempre transformaram suas emoções em valores (ativos), dando-os aos homens em troca dos recursos materiais que elas não possuíam.” (FEDERICI, 2010, p. 242); como também se constitui como um tipo de trabalho que, como demarca Federici, gera um senso mais intenso de responsabilidade e, ocasionalmente, orgulho aos trabalhadores, minando assim qualquer rebelião em potencial contra sentimentos de injustiça.

Diante desse cenário, é notório que a industrialização e o capitalismo tornaram ainda mais subalterno o trabalho reprodutivo a partir de uma rigorosa discrepância entre o trabalho doméstico, baseado na satisfação das necessidades básicas da família, e o público que gera lucro e valor de troca. Conforme a economia se desloca para longe do núcleo doméstico, as mulheres se tornam duplamente perdedoras: seus trabalhos tradicionais são usurpados e são espoliadas dos papéis econômicos significativos. Como salienta Federici (2017, p.145): “no novo regime monetário somente a produção para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor”.

Tal pensamento vai ao encontro ao proposto por Rubin (2017), que afirma:

É preciso cozinhar os alimentos, lavar as roupas, arrumar as camas, cortar a lenha. O trabalho doméstico, portanto, é um elemento chave do processo de reprodução da força de trabalho que as mulheres são articuladas nonexo da mais-valia, que é condição sine qua non do capitalismo (RUBIN, 2017, p.14).

Nessa perspectiva, Darcy França Denófrío (2006), ao falar sobre trabalho de reprodução, evidencia diversas escritoras feministas que, como Virginia Woolf, indagam-se a respeito da exploração dos trabalhos do lar e as dificuldades que as mulheres encontram para tornarem-se escritoras e se auto-sustentarem. De maneira análoga, Cora expõe essa colocação: “Nasci para escrever, mas, o meio, / o tempo, as criaturas e fatores / outros, contramarcaram minha vida. / Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora (...)” (CORALINA, 2012, p. 72).

No entanto, ainda que Cora demarque sua incapacidade de se sustentar na posição de poeta, ela não se coloca de maneira incisiva em relação a essa questão. Cora parece estar sujeita a dimensão do afetivo em relação à sua produção doméstica de doces, o que se torna mais claro em seus discursos<sup>4</sup>, e em suas receitas, como podemos ler no livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009) – no qual, seus doces, colocam-se diretamente endereçados a membros familiares: os netos, os filhos, numa postura de cuidado.

Assim, ainda que Cora ponha em evidência, em diversos poemas, esse universo invisível das mulheres, e o ambiente doméstico, as tarefas domésticas, e até mesmo uma dimensão “bruta”/ádua deste trabalho – que é colocada de maneira quase desapercibida, sobretudo pela adjetivação (lembramos nesse caso, da caracterização das mãos domésticas) e pela própria

---

<sup>4</sup> “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).

caracterização como proletária –, ela não oculta uma dimensão do afeto. Isto é, ainda que parta de um olhar/uma dimensão feminina, colocando as mulheres como protagonistas, Cora não assume uma postura reivindicatória: "(...) 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, p. 65-70)

Com relação à produção doméstica de doces, isso é bem colocado. Ainda que ela não evidencie de maneira clara esse âmbito do afetivo no que diz respeito às tarefas domésticas que se colocam para fora da cozinha, quando pensamos na produção doméstica de doces, essa dimensão afetiva aparece muito bem exposta – o que é absolutamente contraditório, visto que essa colocação parece, de alguma forma, mascarar a precariedade. Assim, ela demarca que, ao fazer doces, o que se tem é a execução de um trabalho de carinho, afeto, e se apresenta feliz, satisfeita.

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.<sup>5</sup>

Cora parece estar sujeita a um discurso que vê na venda de sua subjetividade e experiências de vida uma possibilidade de "conter custos de produção", fingindo que não há trabalho realmente envolvido – quando, na verdade, há um trabalho exploratório, precário e mal remunerado. Assim, a produção doméstica de doces de Coralina, com suas longas horas em frente ao tacho de cobre, por vezes se confunde com um trabalho subjetivo. Para Cora, mulher proletária, mais doceira que poeta, que vem de uma época em que a relação entre trabalho e mulheres não é posta na esfera pública, mas é justamente limitada ao âmbito doméstico, não é dado apenas o "direito ao trabalho", mas o de trabalhar mais, ser explorada.

Dessa forma, ainda que a produção doméstica de doces seja a possibilidade de independência financeira, e que o discurso coralino pareça estabelecer, em alguma medida, uma "reconciliação" entre o passado feminino ligado à casa, à cozinha, não nos parecem existir outras possibilidades de sustento; visto que o lugar de poeta não é capaz de fazê-lo. Assim, a leitura que fazemos vê justamente, como evidenciado anteriormente, um senso de responsabilidade que permeia o trabalho afetivo e que pode ser observado nos discursos públicos, mas cuja a dimensão exploratória e da precariedade não foge aos registros poéticos, com imagens do desgaste do corpo; fotográfico, pelo espaço e utensílios que compõe o espaço doméstico; e culinários, com receitas que exigem horas e horas de um movimento repetido e constante durante o cozimento.

Essa dimensão afetiva ainda parece estar relacionada à construção de Cora como uma figura maternal, como uma mãe ou avó carinhosa. Na medida que Cora é inserida nesse universo feminino atrelado à cozinha e aos afazeres de manutenção da casa, esta imagem passa a ser mais "concreta", como podemos recuperar no livro *Cora Coralina: doceira e poeta*,

---

<sup>5</sup> Depoimento de Cora Coralina ao programa Vox Populi da TV Cultura de São Paulo, s/d., Arquivo Audiovisual do Museu Casa de Cora Coralina.

no qual, já de início se tem dada, pela voz dos editores, a relação entre cozinha doméstica e uma ideia de manutenção da vida, cuidado, familiaridade.

## A COZINHA DOMÉSTICA

*"[...] nenhuma mulher nasce cozinheira, torna-se. Nenhum homem nasce cozinheiro, torna-se. É esse tornar-se que é tão diferente para um e para o outro."<sup>6</sup>*

A cozinha doméstica é erroneamente idealizada enquanto um espaço de domínio feminino, onde as mulheres comandariam um aspecto vital no que tange a vida humana – a alimentação e tudo aquilo que ela representa: as relações sociais, fatores culturais e religiosos, entre outras dimensões além do ato nutricional. A realidade é que, enquanto mais um trabalho doméstico, a cozinha demarca um espaço de poder, revelando uma exploração invisível mascarada pelo discurso do afeto.

A ideia de que o lar foi definido socialmente como um espaço de confinamento e isolamento da mulher, ao passo que a rua se tornou um espaço de direito masculino, é debatida por pesquisadores brasileiros, tais quais Gilberto Freyre, em *Casa Grande & Senzala* (1933), e Roberto DaMatta, em *A casa e a rua* (1997). Essa concepção conduzirá nosso debate acerca da cozinha doméstica, sua perpetuação marcada na cozinha profissional, e, principalmente, seus reflexos na produção poética e doceira de Cora Coralina.

Cora, por vezes, nos apresenta a cozinha doméstica não remunerada em trechos de sua obra, retratando inclusive a produção de doces, como a realidade de um cotidiano esquecido, vivenciado por diversas mulheres confinadas a esse ambiente:

Havia esta lei familiar em Goiás. /- uma das filhas renunciar ao casamento / Para cuidar dos pais na velhice e reger a casa. / Tinha a seu cargo além da direção da casa, da despesa, / do provimento de doces, coalho, quitandas variadas, / a ordem e o zelo da capela (CORALINA, 1987, p. 94-95 apud TEIXEIRA, 2006, p.46).

Só neste trecho da poesia de Cora, podemos identificar o trabalho culinário, a economia doméstica, o cuidado com os parentes idosos e a limpeza do ambiente: atividades vistas não apenas como naturais, mas como uma obrigação social, não obstante sendo descrita na qualidade "lei" no poema anterior. Tal fato nos leva a questionar o porquê da associação feita entre as mulheres e o trabalho doméstico, em especial o ato de cozinhar.

Em suas considerações, Dória (2014) descreveu uma certa "sensibilidade gastronômica" no campo da culinária brasileira, o que relacionou com as diferenças de gênero, uma questão que incorpora uma dimensão invisível do comer. Dória trata como invisíveis os mais diversos aspectos subjetivos que compõem um sistema alimentar, como a comensalidade, ritos e os fatores identitários, por exemplo. A cozinha feminina é considerada por ele como "um dos pilares do poder da mulher e o lugar onde ela segue administrando a tradição alimentar" (DÓRIA, 2014, p. 206).

---

<sup>6</sup> FERREIRA; WAYNE, 2018, p. 13.

Entretanto, para Federici (2019) a propagação matrilinear de um conhecimento voltado para o trabalho doméstico representa uma forma sutil de violência e manipulação, ainda mais exploratória se comparada a outras classes trabalhistas, uma vez que a privação de um salário resulta na ausência do reconhecimento enquanto trabalhador. Paralela a essa situação está Cora, que subverte a cozinha doméstica de modo a transformar o exercício desta atividade invisível num meio de produzir capital, recebendo reconhecimento nacional e promovendo o turismo local.

Importante questionar ainda essa dita "sensibilidade gastronômica" atrelada às mulheres como algo natural, considerada um atributo da personalidade e da natureza feminina. Segundo Federici (2019, p. 43), a mulher passa por anos de repetições diárias de um mesmo trabalho, estendendo a própria jornada externa de trabalho, por meio de um treinamento realizado por uma figura feminina, igualmente explorada e não remunerada.

A conceituação de cozinha doméstica, instintivamente relacionada à figura feminina, é fornecida por Dória (2014), em oposição com a gastronomia, dito lugar do masculino. Somos levados à uma percepção de alteridade entre esses espaços, pois a fala do autor revela o caráter exploratório da cozinha doméstica quando o exercício desta não é reconhecido enquanto profissão, ou produtora de algo "vendável", ao mesmo tempo em que serve como parâmetro avaliativo do trabalho masculino. Nas palavras de Dória:

A clivagem entre a cozinha doméstica e a gastronomia – considerando-se que esta última é, essencialmente, fruto da comparação entre vários trabalhos culinários na esfera pública – esconde outra oposição, entre as cozinhas femininas e masculinas [...]. A cozinha doméstica, feminina, não gera a "gastronomia" no sentido usual do termo; mas fornece as métricas pelas quais somos levados a julgar o trabalho masculino dos restaurantes (DÓRIA, 2014, p. 206).

Para Federici (2017), esse "não reconhecimento" é uma forma de ocultação do trabalho desenvolvido por mulheres, resultado de um trabalho de domesticação feminina, no qual tudo o que é produzido no ambiente privado, apesar de essencial para o sistema capitalista, não é reconhecido como um trabalho produtivo. Contrariando essa proposta, Cora, ainda que não intencionalmente, subverte o confinamento e a invisibilidade da cozinha doméstica ao comercializar a sua produção caseira ao vender não apenas os doces, como também aquilo que a doçaria produzida por uma figura materna simboliza no imaginário coletivo.

De acordo com Mennel (1958), a ideia de "mulher na cozinha" é associada a um "não profissionalismo" por conta do condicionamento cultural pelo qual passam os saberes e fazeres da cozinha doméstica, explicados por um dito viés biológico, um trabalho ligado à natureza feminina. Simultâneo a isso, essa prática não estaria em conformidade com a gastronomia, formulada a partir de conhecimentos e técnicas europeias, resultando num certo desajuste do saber doméstico no campo gastronômico. Desse modo, as mulheres estariam, em diversas culturas, associadas à alimentação cotidiana, enquanto a figura masculina domina qualquer cozinha considerada diferenciada pelo grupo social.

Essa cozinha desenvolvida por mãos femininas invoca um dinamismo entre o passado e o presente, tradição e inovação. A tradição atende a uma necessidade do presente, remetendo ao sentimento de um momento vivido relacionado a um conjunto de recordações, valores e formas de pertencimento, inicialmente vistas como construções individualizadas, mas

que também são representações coletivas (FERREIRA; WAYNE, 2018, p. 06). A culinária seria perpassada então por construções marcadas pelos sentimentos evocados por sensações organolépticas, emergindo ao consciente dependendo dos rituais, espaços e pelo tempo envolvidos.

Esta culinária doméstica marcada não por um objeto delimitado, mas por uma construção simbólica, nos remete ao conceito de trabalho afetivo apresentado por Federici (2019), e que constitui o chamado “Trabalho Imaterial” proposto por Hardt e Negri, focado em produzir símbolos e ideias, ao invés de objetos físicos. O trabalho afetivo engloba novas atividades de trabalho no setor de serviços, inclusive agindo como um artifício que remete ao lar, à memória afetiva, resultando no comércio das ditas “experiências”. Tal consideração nos ajudaria a compreender o porquê de, por exemplo, a cozinha doméstica portar-se como a métrica avaliativa da cozinha profissional como proposto por Dória (2014).

É importante salientar ainda que a cozinha doméstica não é uma área menos reflexiva que a gastronomia. Com relação aos conhecimentos práticos e teóricos, a cozinha doméstica é repleta deles, não demandando apenas um saber fazer, mas a adoção de comportamentos como “a extensão da jornada de trabalho [...], a rapidez para executar determinadas tarefas, o uso de força física para transportar “carcaças” ou grandes pedaços de carne, panelas cheias; e principalmente, a capacidade de suportar altas temperaturas e a dor” (BRIGUGLIO, 2017, p.05). Podemos compreender como uma distinção crítica entre áreas, o fato da gastronomia ser constituída por conhecimentos eurocêntricos, tornando universais os saberes, insumos europeus e a dominação masculina.

Ainda que as mulheres estejam assumindo um espaço no âmbito da cozinha profissional, a associação com a esfera doméstica ainda é um fator dominante, perpetuando a desvalorização desse trabalho. Segundo Collaço (2009):

Os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho. Restaurantes de caráter mais popular para atender refeições cotidianas incorporam maior número de mulheres, ao contrário de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, onde a maioria dos chefs é masculina, assim como os funcionários que ali trabalham e servem comensais em busca de experiências distintas (COLLAÇO, 2009, p.145).

Mais um indício dessa desvalorização do trabalho feminino é a alocação dessas profissionais em praças<sup>7</sup> consideradas de “menor prestígio” dentro da cozinha. Segundo Santos e Minuzzo (2019), a divisão do trabalho dentro da cozinha profissional é baseada nos estereótipos de gênero, na qual as mulheres, naturalmente associadas a características como a delicadeza, a paciência e o cuidado, são destinadas, por exemplo, à área da confeitaria. As autoras corroboram essa afirmação a partir da seguinte ideia proposta por Burros (1992, NY TIMES):

Existem diversas explicações para a concentração de mulheres no campo da confeitaria, e alguns deles são baseados em estereótipos: mulheres têm mais paciência

<sup>7</sup> Estruturas que compõem o sistema de Brigada Gastronômica, criado por Auguste Escoffier para simplificar o funcionamento e especializar as técnicas na cozinha.

e melhor destreza, elas são mais precisas, elas preferem um trabalho mais delicado e não conseguem aguentar a pressão de trabalhos na cozinha quente. (BURROS, 1992, NY TIMES apud SANTOS; MINUZZO, 2019, p.192)<sup>8</sup>.

A alocação dessas profissionais em áreas de trabalho focadas em conceitos como cuidado e paciência, além da priorização destas mulheres em segmentos de restaurantes de menor prestígio, ou que buscam a reprodução de uma cozinha terna nos remete novamente ao trabalho afetivo. Podemos interpretar essas ações enquanto tentativas de atingir o imaginário coletivo por meio da invocação das sensações agradáveis que uma “comida feita com amor” proporcionaria ao comensal, fruto de uma construção simbólica produzida pela cozinha doméstica.

Neste cenário na qual a confeitaria, praça integrante da brigada de cozinha, está associada à figura feminina não só pelos estereótipos de gênero, como também por uma perpetuação da hierarquia da cozinha doméstica, a doçaria se torna uma “subárea” completamente invisibilizada e menosprezada. A cozinha praticada por Cora parece se encaixar não apenas nesta descrição, como também na de não seguir um padrão da linha de produção, indo de encontro ao apresentado por Federici (2019) como a natureza do trabalho típico da era “pós-fordista”, nos apresentando um desvio da suposta “gastronomia”.

## A DOÇARIA

No Brasil, a noção de formação da nossa cozinha é posta no imaginário social, conforme nos alerta Dória (2014)<sup>9</sup>, como um sistema resultante de marcas étnicas delimitadas. Alguns autores ainda propagam essa visão linear, como é o caso de Leal (2019) que faz uma leitura freyreana da cultura do doce no Nordeste, tendo como objetivo traçar as influências, misturas e produções socioculturais que deram base à doçaria do Brasil. Contudo, essa visão de miscigenação culinária é contestada atualmente e vista como mito dentro das ciências sociais. O fator multicultural presente no território brasileiro é uma realidade complexa, incompatível com a abordagem simplista de traçar “contribuições” vindas de cada cultura para formar o sistema alimentar.

Nos últimos quinhentos anos travou-se, no território brasileiro, um enorme encontro de culturas – centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países –, cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. A ideia de miscigenação pode ser muito confortável, mas é um conceito carente de poder explicativo (DÓRIA, 2014, p. 17.)

---

<sup>8</sup> Tradução produzida por Santos e Minuzzo.

<sup>9</sup> É imprescindível mencionar que o autor, embora consciente da pluralidade étnica na formação da culinária brasileira, apresenta visões polêmicas sobre o assunto. Segundo Dória (2014, p. 67), esse processo de múltiplas influências não contou com a mão das populações de origem africana, como descreve na seção – problemática desde o título – “Por que os escravos não contribuíram para a cozinha brasileira”. O sociólogo tenta defender essa tese ao argumentar que o processo escravagista não permitiria a liberdade criativa que se espera da culinária e que, sendo assim, restava apenas o trabalho braçal para o escravizado. A esse ponto da História, tal fala nos soa como contradição, uma vez que, passado tanto tempo, é irrealizável a tarefa de traçar ou negar contribuições.

O que a perspectiva atual nos mostra acerca da produção de doces é que se trata de uma arte de continuidade, originada da doçaria desenvolvida por freiras em conventos<sup>10</sup>, transmitida de modo matrilinear pela forma de cadernos de receitas, muitas vezes como presente de casamento das mães às suas filhas. A medida em que os saberes culinários se tornam uma herança, os cadernos de receitas se apresentam como uma sobrevivência do conhecimento feminino, conforme nos apresenta Dória (2014).

A doçaria enquanto produção não rompe os limites da esfera privada, pois os doces originados a partir dela constituem o consumo do cotidiano – característica base da cozinha doméstica – e utiliza insumos mais abundantes e economicamente acessíveis. E assim é a cozinha exercida por Cora Coralina. Tal qual a sua poesia, seus doces eram marcados pela simplicidade e por uma relação profunda com os costumes de uma “Goiânia rural”, produzidos, principalmente, à base de frutas como figo verde, mamão verde e vermelho, laranja da terra e caju.

O segredo do sucesso dos doces de Cora ainda é debatido por quem se dedica a investigar a sua obra, sendo justificado pelos tachos de cobre, as longas horas de fogo brando no fogão a lenha até o ponto desejado e até pelo escaldante sol goiano, o qual seria o responsável por conferir a casquinha crocante aos doces, mas ainda preservando a cremosidade interna, segundo Nunes (2009).

Apesar do importante trabalho feito na escolha das frutas, da qualidade dos instrumentos culinários e das primorosas embalagens, Nunes (2009) destaca não apenas o aperfeiçoamento da técnica, mas também o amor e a obstinação investidos por Cora na produção artesanal dos doces. Tal ideia revela uma visão superficial sobre o saber-fazer envolvido na produção de doces, ainda que artesanal e doméstica, como é o caso de Cora.

Para McGee (2012), as frutas representam, simultaneamente, inspiração diária e um certo desafio para os cozinheiros em geral. Inspiradoras, “porque nos lembram como os alimentos podem ser simplesmente saborosos e bonitos”, mas desafiantes quando questionamos quais técnicas aplicar para tornar o consumo mais criativo, o que sugere que, ainda que desenvolvida no ambiente doméstico, a doçaria é uma prática que requer um certo rigor e a junção de conhecimentos teóricos e práticos. Este é aspecto importante identificado na doçaria de Cora, a de ser um “trabalho vivo”, típico do trabalho imaterial, marcado pela autonomia e a criatividade.

Num plano mais racional, uma doceira precisa atentar-se primeiramente para os detalhes acerca da maturação das frutas, aproveitando ao máximo o sabor e a proporção de açúcar e acidez na preparação dos doces: “as frutas que amadurecem no pé não desenvolvem muito sabor depois de serem colhidas” (McGee, 2012, p. 135). É o caso das frutas cítricas, como o abacaxi, a ameixa e as frutas vermelhas, por exemplo. Por outro lado, há também as frutas com amadurecimento tardio, que continuam a desenvolver sabor e maciez mesmo após a colheita, como os damascos e as bananas.

As técnicas aplicadas também variam conforme as características organolépticas das frutas, assim como a combinação com outros insumos. No Brasil, as aplicações mais comuns

---

<sup>10</sup> Origem de algumas nomenclaturas de doces como papos-de-anjo e toucinho-do-céu (BENJAMIN 2005).

das frutas são para a produção de geleias, compotas, doces cristalizados, doces em massa/barra. No caso da Cora, seus doces mais famosos eram os cristalizados de figo verde, mamão verde e vermelho, laranja da terra e caju, sendo possível notar um uso considerável de açúcar na produção.

Por exemplo, para o doce de mamão, receita inserida no livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009), há a proporção de um quilo de açúcar cristal a cada dois quilos de mamão e uma colher (sopa) de bicarbonato ou cal virgem de construção<sup>11</sup>. O açúcar cristal é o açúcar padrão utilizado na produção de doces, e o de menor custo de mercado. O processo de cristalização ocorre por meio da troca do suco da fruta pelo açúcar, impulsionado pelo calor. Ao ocorrer a saturação, o xarope resultante do processo encontra-se denso, e as frutas têm aspecto brilhante e textura macia. Cora finaliza o procedimento ao expor os doces ao sol para secá-los.

Uma justificativa para a proporção entre açúcar e os demais insumos seria o sabor das frutas do cerrado, naturalmente menos açucaradas do que as demais. Ao tratar sobre as frutas para além do Nordeste canavieiro, Freyre (2007, p.189) inclui em suas considerações trechos de um artigo jornalístico<sup>12</sup>, no qual a autora trata com certo teor humorístico a cozinha goiana, citando os doces: “o extremo do doce agreste cozinhado: tão agreste que é o açúcar o da própria fruta”. Cora vai contra esse pré-conceito estabelecido aos doces do cerrado, com uma produção que em nada deve aos doces das demais regiões brasileiras se tratando de açúcar.

A fabricação de doces a partir das frutas nativas do cerrado foi observada como um costume tradicional das famílias goianas, registrado por viajantes no século XX, agindo também como um suporte financeiro para as mulheres. Entretanto, foi Cora a responsável por associar essa arte ao turismo, transfigurando o doce em *souvenir* local de acordo com Delgado (2002). Essa ação é considerada por Benjamim (2005) como uma atual tentativa de resgate e valorização da arte da doçaria, de maneira em que ocorra uma conversão do alimento em um ícone regional, com a finalidade de despertar a curiosidade e o interesse do turista.

Nota-se que os doces de Cora promovem a união do açúcar com as frutas tropicais, possibilitando o que Freyre (2007) chama de “manifestações de arte simbiótica, nas quais o açúcar vem juntando gostos tradicionalmente europeus a sabores tropicais” (apud DELGADO, 2002, p. 67). A doçaria é considerada por alguns autores como uma das mais fortes facetas de nossa miscigenação no quesito Gastronomia, e uniria conhecimentos e técnicas portuguesas, insumos típicos dos hábitos alimentares indígenas<sup>13</sup> e a mão de obra africana, conforme a argumentação proposta por Menegale (2004) e Leal (2019). Porém, Dória (2014) contesta esse modelo de explicação armado no entorno não apenas da doçaria, mas da cozinha brasileira como um todo:

Ainda hoje achamos pertinente a pergunta que hierarquiza a cultura: de onde vem isso ou aquilo – dos índios, dos negros ou dos brancos? Quando se trata de estabelecer a origem de algo, raramente admitimos que possa já ter sido suficientemente mastigado

<sup>11</sup> O bicarbonato de sódio ou o cal virgem de construção agem na texturização do doce, possibilitando que o exterior do fruto fique durinho, enquanto o interior se preserva macio.

<sup>12</sup> O artigo intitulado *Cozinha regional: a geografia em nossa mesa* foi publicado na edição de 16 de junho de 1968, em número da *Gazeta Comercial*, escrito por Jaciara de Sousa Fragata.

<sup>13</sup> Goma de mandioca e as frutas típicas que se tornaram base para marmeladas, compotas e doces cristalizados (CASCUDO, 1972).

pelo tempo, até o ponto de as marcas originais terem sido digeridas (DÓRIA, 2014, p. 34).

Percebe-se na definição fornecida por Freyre (2007) sobre “que é doce, afinal?” um determinado critério sociocultural influenciando na estética das sobremesas produzidas pela doçaria, confeitaria e pastelaria

Que é doce, afinal? Dizem os dicionários que é aquilo que tem um sabor como o de açúcar ou de mel; e que, assim sacarino, não é amargo, nem salgado, nem picante; e – ainda – a composição que é temperada com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino. À base dessas composições é que, para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que diferencia da outra (FREYRE, 1997, p. 48).

Assim, distinguimos a doçaria das outras artes a partir da dicotomia feita pelo etnólogo Câmara Cascudo (1967 e 1983) entre os “doces vulgares” e os “doces civilizados”. Os “doces vulgares” teriam como origem o sistema alimentar indígena, tendo como base as frutas tropicais, o mel, a farinha de mandioca e, posteriormente, o açúcar. Por sua vez, os “doces civilizados” têm em suas receitas ingredientes portugueses, raros e caros no período colonial, como os ovos, o leite e a farinha de trigo, atuando como um meio de distinção socioeconômico.

Seguindo a linha construída por Cascudo, o antropólogo Martín César Tempass (2008) fundamenta a concepção dos “doces do cotidiano” e dos “doces festivos”. Pelo alto custo de produção, os doces portugueses eram reservados às festividades, enquanto os doces de origem indígena constituíam a alimentação rotineira. Em 2019, o antropólogo adensou o debate e teorizou acerca da desvalorização dos sistemas culinários indígenas, pois mesmo na narrativa “de que a culinária nacional foi formada a partir das contribuições de índios, negros e brancos (portugueses)” (TEMPASS, 2019, p. 79) ainda há o menosprezo à “contribuição” indígena. Se a história amplamente divulgada seria que as etnias indígenas teriam confluência somente no que tange o fornecimento de matérias primas, o antropólogo nos recorda da importância desse sistema alimentar para a nossa sociedade:

Por séculos a cozinha de base indígena foi a que mais vigorou no Brasil e continua muito presente inclusive nos dias atuais. Tal fato é raramente reconhecido na história da alimentação brasileira porque no processo civilizatório os indígenas, ou quem se alimentasse de forma semelhante a eles, foram estigmatizados como selvagens (TEMPASS, 2019, p. 79).

A dualidade na doçaria nacional é debatida também por Dória (2014). O sociólogo nos apresenta os reflexos de uma sociedade submetida às várias formas de dominação na formação de um sistema alimentar, dividido em dois vieses: o popular e o das elites. Dória nos ressalta que a origem conventual portuguesa desse conjunto, doçaria, é bastante clara, mas que as preparações se aninharam na sociedade de formas diferentes. Pratos entendidos como menos elaborados, como as compotas e os bolos, ainda estão ligados ao signo da dominação colonial – o açúcar –, mas mostram modos de fazer e educação do paladar ligados ao popular.

Os doces produzidos por Cora podem facilmente serem enquadrados como os ditos “doces vulgares” e “doces do cotidiano” ao observarmos os insumos e técnicas utilizadas em sua confecção. Essa perspectiva insere Cora numa posição “inferior”, uma vez que seus doces

não eram produzidos a partir de insumos dispendiosos e raros, não possuíam uma nomenclatura distinta, tampouco compunham eventos e ocasiões especiais. Apesar disso, sua doçaria se distinguia ao ser comercializada, ato que rompia com as fronteiras entre o doméstico e o público ao mesmo tempo que se transformava em produto que gerava lucro.

Ainda que o cozinhar doméstico socialmente represente a cozinha do cotidiano, baseada apenas no suprir de uma necessidade básica familiar, a doçaria de Cora Coralina pode ser interpretada como uma cozinha híbrida, desenvolvida no ambiente doméstico, mas sem se limitar a ele, pensando não na satisfação familiar, mas na satisfação de um público que pagava para consumir as iguarias feitas pela poeta goiana, o que demanda uma percepção diferente de uma tarefa tida anteriormente como rotineira. Tal fato pode ser corroborado pela presença da doçaria e da cozinha em geral na sua poesia, evocando uma memória afetiva.

A busca incessante por reviver os sabores elaborados por mãos femininas pode ser ocasionado por algumas mudanças de perspectiva, inclusive sociais, pelas quais passam a sociedade brasileira. Benjamin (2005) aponta que certas mudanças ocorridas no Brasil durante o século XX se apresentam como fatores de risco, ameaçando a tradição da doçaria no Brasil, como o processo de renovação tecnológica e a extinção de espécies da flora utilizadas como matéria-prima ou como especiarias na nossa culinária, mas, principalmente, a mudança do papel social da mulher na família e na sociedade brasileira. A adesão masculina à prática da culinária, que se propaga no Brasil como uma novidade do século XXI, não promete contrabalancear a ausência da mulher.

Gilberto Freyre (2007, p. 192) indica a “adaptação das tradições da doçaria ou da cozinha patriarcal às atuais condições de vida e de economia doméstica” como a arte da mulher de seu tempo, em repúdio à substituição dessa tradição por comidas industrializadas. Cora Coralina aparenta exercer essa arte, representando uma resistência aos riscos apresentados por Benjamin (2005), mas sofre com a ameaça de se tornar um produto mercadológico à medida em que a cozinha tradicional se torna uma exceção à regra.

Podemos compreender essa cozinha arcaica praticada por Cora Coralina enquanto um “bem comum”, um produto coletivo da cultura sistematizado por meio da “miscigenação” de conhecimentos. Ao falar sobre os “novos cercamentos” que mediam o acesso aos bens naturais, Federici (2019, p. 380) aborda uma questão importante que pode servir como um fio condutor: “Os “novos cercamentos” tornaram visíveis um mundo de propriedades e relações comunais que pareciam estar extintas ou que já não eram valorizadas até uma ameaça privatizadora acontecer”. Seguindo por essa lógica, a doçaria desenvolvida por Cora Coralina é uma lógica oposta ao advento da industrialização contemporânea a ela, sinalizando uma oportunidade econômica baseada na lógica de “experiência gastronômica”.

Ao analisarmos o livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009), desenvolvido pela filha de Cora a partir dos cadernos de receitas escritos pela mãe, podemos vislumbrar uma edição produzida com o objetivo não de manter e propagar um estilo de saber, mas de adaptar o melhor possível para a reprodução nas cozinhas do século XXI e por pessoas que vivem a realidade atual, visando uma otimização do tempo e o uso de eletrodomésticos aos quais Cora não tinha acesso, apesar da foto de abertura do livro ser de ferramentas e utensílios rústicos – fogão à lenha, colher de madeira e o tacho de cobre – itens de uma cozinha doméstica do lapso temporal em que viveu a poeta.

A tradição é marcada visualmente pelos registros fotográficos da cozinha arcaica de Cora, e aparenta ser o fio condutor utilizado pelos editores para a construção do livro. O termo é empregado pelos editores ao tecerem uma crítica aos novos cozinheiros, que supostamente buscam uma desconstrução da confeitaria tradicional. Os editores não são pontuais na argumentação, deixando em aberto por onde se daria a desconstrução, mas que aparentemente não se dá pela inserção de aparatos tecnológicos na produção – artifício utilizado na adaptação de determinadas receitas. Apesar disso, sendo um trabalho imaterial, a doçaria de Cora é um trabalho vivo, o qual a tecnologia não é capaz de libertar ou aprisionar quem a exerce.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tentamos, a partir dessa segmentação (trabalho doméstico, cozinha doméstica e doçaria) dar conta de diferentes perspectivas que perpassam a produção – poética e gastronômica – de Cora. Nesse sentido, buscamos traçar reflexões que contemplassem a posição da mulher nessas estâncias, problematizando-as e trazendo à tona um debate que se faz pertinente. O trabalho Coralino abre um leque de possibilidades de debate acerca do confinamento feminino no ambiente doméstico e suas implicações sociais, a demarcação territorial refletida na doçaria e na poesia, assim como o limite tênue entre valorização profissional e exploração mercadológica. A cozinha desenvolvida por Cora nos leva a questionar o paradigma da construção de uma cozinha profissional que simultaneamente se inspira e invisibiliza uma cozinha tradicional exercida por mulheres.

### REFERÊNCIAS

- BENJAMIN, Roberto. **Doçaria e Civilização: a preservação do fazer**. 2005. 4f. Artigo – Fundação Gilberto Freyre, Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre.
- BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress** (Anais Eletrônicos), Florianópolis, 2017.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: cozinha brasileira**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 2.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.
- CORALINA, Cora. **Vintém de cobre: meias confissões de Aninha**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás, 1984.
- CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2012. 1ª edição digital.

DAVIS, Angela. A obsolescência das tarefas domésticas se aproxima: uma perspectiva da classe trabalhadora. In: DAVIS, Angela. **Mulheres, Raça e Classe**. São Paulo: Boitempo, 2016.

DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a Poética do Sabor. **Ilha Revista de Antropologia**, Florianópolis, v. 4, n. 1, p. 059-083, jan. 2002.

DENÓFRIO, Darcy França. Retirando o véu de Ísis: contribuição às pesquisas sobre Cora Coralina. In: DENÓFRIO, Darcy França; CAMARGO, Goiandira Ortiz. **Cora Coralina: celebração da volta**. Goiânia: Câne Editorial, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE; Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. Natal: **Revista Espacialidades** [online]. 2018, v. 13, n. 1.

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

FEDERICI, Silvia. O feminismo e a política dos comuns. In HOLANDA, Heloísa Buarque. **Pensamento Feminista: conceitos fundamentais**. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2019.

\_\_\_\_\_. **O ponto zero da revolução**. São Paulo: Elefante, 2019.

\_\_\_\_\_. **Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva**. São Paulo: Elefante, 2017.

LEAL, Rosana Eduardo da Silva. A interculturalidade da doçaria brasileira sob a perspectiva de Gilberto Freyre. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 83-92, jan./jun. 2019.

MCGEE, Harold. **Dicas para cozinhar bem: um guia para aproveitar melhor alimentos e receitas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

MENNELL, Stephen. **All Manners of Food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present**. London: Brasil Blackwell, 1985.

NUNES, Lucinéia. Doces histórias e receitas de Cora Coralina. **Estadão**, 2009. Disponível em <<https://www.estadao.com.br/noticias/geral,doces-historias-e-receitas-de-cora-coralina,3334>>. Acesso em 30 de julho de 2019.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

RUBIN, Gayle. **Políticas do sexo**. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

SANTOS, Leticia Madeira de Castro; MINUZZO, Daniela Alves. "A mulher é mais delicada": um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. **Revista Iluminuras** v. 20, n. 51, 2019.

TEIXEIRA, Cristiane Pires. A construção da identidade feminina em Vintém de cobre: meias confissões de Aninha. In: DENÓFRIO, Darcy França; CAMARGO, Goiandira Ortiz. **Cora Coralina: celebração da volta**. Goiânia: Câne Editorial, 2006.

TEMPASS, Martin César. **"Quanto mais doce, melhor": um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani**. 2010. 395f. Tese (Doutorado em

Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

\_\_\_\_\_, Martín César. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.