

**O LIVRO DE RECEITAS *DOCEIRA BRAZILEIRA*:
AÇÚCAR, GÊNERO E MERCADO EDITORIAL NO RIO DE JANEIRO
IMPERIAL**

**LE LIVRE DE RECETTES *PÂTISSERIE BRÉSILENNE*:
SUCRE, GENRE ET ÉDITION AU RIO DE JANEIRO IMPÉRIAL**

Joana MONTELEONE¹

Resumo: O livro *Doceira brasileira* teve seu anúncio de publicação no *Jornal do Comércio* em de julho de 1850. O volume saiu pela editora Laemmert, cuja a sede ficava no Rio de Janeiro. A história da edição do livro é essencial para expor a intrincada relação entre mulheres e doces no Brasil. O estudo desse volume revela o complexo sistema social e de relações de gênero envolvidos na edição do segundo livro de receitas editado no país. A autora que aparece assinando a capa é Constança Oliva de Lima. Uma mulher assinar um livro de receitas não era algo comum à época, o que torna evidentes as questões da relação entre gênero e doce, autoria e mercado editorial durante o período.

Palavras-chave: Gênero, açúcar, edição, Rio de Janeiro, Império

Résumé: Un annonce du livre *Doceira brasileira* a été publié dans le page du quotidien *Jornal do Comércio* en juillet 1850. Le volume a été publié par l'éditeur Laemmert, dont le siège se trouve à Rio de Janeiro. L'histoire de l'édition du livre reveile la complexe relation entre les femmes et la sucrerie au Brésil. L'étude du livre permet, aussi, caractériser les système de relations sociales et de genre impliqués dans une publication d'un livre de cuisine. Constança Oliva de Lima signe le livre et çan'était pas courante. Donc, on peut voir dans cette histoire des questions de genre concernant l'édition sous l'Empire brésilien et la position du auteur.

Mots-clés: Genre, sucre, édition, Rio de Janeiro, Empire

¹ Joana Monteleone é editora e historiadora. É autora de *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo* (Alameda casa Editorial, 2015) e *Toda comida tem uma história* (Oficina Raquel, 2017). Atualmente faz pós-doutorado na Cátedra Jaime Cortesão da FFLCH na Universidade de São Paulo. E-mail: joana@alamedaeditorial.com.br

I. Introdução

No dia 20 de julho de 1850, o Jornal do Commercio, no Rio de Janeiro, publicou o anúncio de um livro de receitas, o *Doceira Brasileira*, assinado por Constança Oliva de Lima.² O livro é assinado por uma mulher e o título está no feminino. A publicação foi editada pelos irmãos Eduardo e Henrique Laemmert, conhecida editora da corte então localizada na rua da Quitanda, 77. O volume custava 2 mil réis o exemplar. Durante todo o século XIX, foram pouquíssimas mulheres que assinaram livros de receitas em todo o mundo. O volume foi um sucesso comercial e teve sucessivas reedições, com diversas editoras copiando a fórmula ao longo do século XIX no Brasil – um livro de receitas de doces para mulheres. É um anúncio do Jornal do Comércio, enorme, quase meia página, o que caracteriza a importância que a editora dava ao projeto. São duas colunas no alto de uma página que especificava já no título o que estava sendo oferecido aos leitores. Dizia:

Em casa de E. e H. Laemmert, rua da Quitanda, n.77, saiu à luz o livro Doceira brasileira ou Nova Guia manual para se fazer todas as qualidades de doces secos, de calda, cobertos ou confeitados, compotas, sopas doces, conservas de doces, natas e cremes de leite, geleias, fabricação de pastilhas, flores e frutas e diferentes figuras, e objetos de açúcar, conservação de frutas em aguardente e calda, depuração e refinação do açúcar, do mel e da rapadura: preparação do mosto para os doces, fabricação de xaropes, ratafias ou licores de sumos de frutas, por infusão, a frio, gelos artificiais em todo o ano, e sorvetes de todas as qualidades.

COM MUITAS OBSERVAÇÕES SOBRE TAIS ASSUNTOS

Obra nova e utilíssima para todas as pessoas em geral, extraída de diversos autores, e com muitas receitas particulares não impressas até o presente.

POR CONSTANÇA OLIVA DE LIMA

Não há ninguém neste mundo que não goste de comer bons doces: porém fazê-los, oh! Isso é caso diverso! Toca a poucos. Foi por isso que a autora, impelida pelo desejo de ser útil às suas patrícias, meteu ombros à empresa de produzir uma coleção ampla de todas as receitas, formas ou métodos, conhecidos até hoje; a seguinte enumeração do conteúdo da obra fará certamente apreciar sua utilidade. [...]”³

²Ver o anúncio no link da Hemeroteca Digital. Acesso 31/10/19.

http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&pesq=Doceira%20Brasileira&pasta=ano%20185

³ Ver o anúncio no link da Hemeroteca Digital. Acesso 31/10/19.

http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&PagFis=829&Pesq=Doceira%20Brasileira

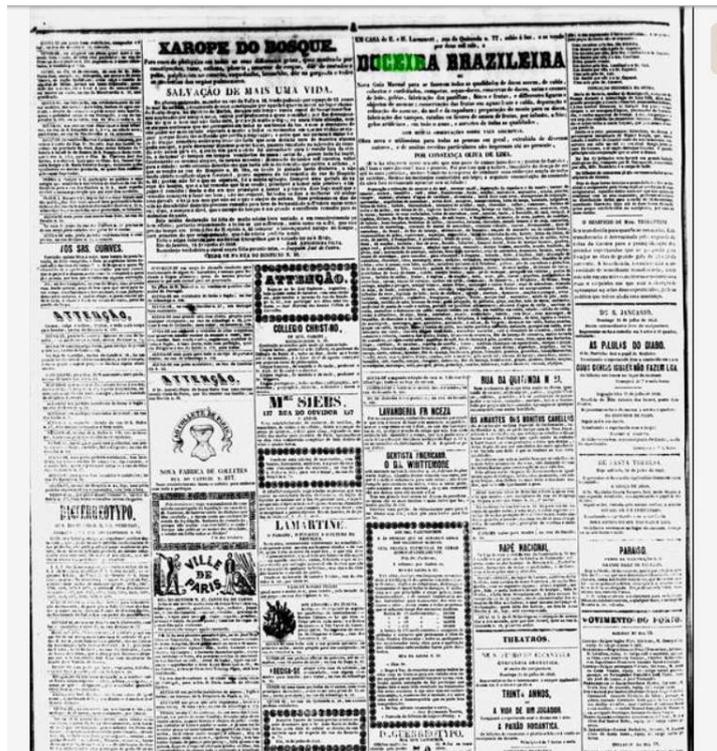


Figura 1: Anúncio no *Jornal do Comércio* de 20 de julho de 1850.⁴

O anúncio ressalta várias características do livro: é um manual útil e completo para a confecção de diferentes doces e técnicas, é recomendado para mulheres, donas de casa, tem receitas modernas de doces como sorvetes, uma novidade na época, foi escrito e testado por uma mulher. São muitas as novidades, o sorvete, a mulher, a técnica apurada e testada. Todas essas características estão interligadas e fazem o volume um dos únicos do gênero no Brasil.

A editora destacou o nome da autora na capa, d. Constança Oliva de Lima. Seu nome vai aparecer em outras publicações da editora, como prefaciadora de uma das edições de *O cozinheiro imperial*, editado havia então quase uma década. Gilberto Freyre recupera a importância de d. Constança para a doceria brasileira e cita seu nome em *Açúcar*.⁵

Foram os poucos os livros de receitas editados durante o Império. O primeiro que se tem notícia é *O cozinheiro imperial*, de autoria desconhecida, assinado por R. C. M., editado pela Laemmert em 1839-1840. Foi um sucesso, com sucessivas reedições ao longo do oitocentos. Suas receitas são inspiradas, ou até mesmo copiadas, no livro de Lucas

⁴ Ver o link na hemeroteca digital da Biblioteca Nacional (acesso 23/03/21): http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=Doceira&pagfis=879

⁵ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

Rigaud, o cozinheiro francês de d. Maria I de Portugal, que escreveu *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, publicado em 1780. No livro de Rigaud via-se claramente uma tentativa de “modernização e afrancesamento” da culinária portuguesa. As receitas são baseadas na cultura e nas técnicas francesas de Rigaud. Transportadas para o livro brasileiro, *O Cozinheiro Imperial*, a ideia permaneceu a mesma: no Brasil como em Portugal era preciso mostrar-se como uma corte europeia refinada, que entendia os códigos de dentição e pertencimento da época. Por isso se encontram receitas de caldo, de vitela, de alcachofra, de caças europeias, peixes e mariscos, massas e doces, conhecidos internacionalmente. Apresentam-se, também diferentes sugestões para banquetes, “[...] a qualquer tempo do ano indispensáveis às grandes casas das capitais e que lhes servirão de guia seguro para os dias de grande gala”. O interessante do volume, é um dicionário explicativo de termos inusuais no Brasil, ressaltando o caráter didático da obra: era preciso ensinar os brasileiros a se comportarem como as “verdadeiras” cortes europeias.⁶

Cerca de dez anos depois da publicação de *O cozinheiro Nacional*, a editora Laemmert publica um novo projeto inspirado no sucesso do primeiro e sai o livro *Doceira brasileira*. Os nomes são parecidos e dão a mesma ideia de nacionalidade: nacional e brasileira. O que muda é o gênero de quem assina o volume – no primeiro, um homem anônimo, no segundo uma mulher com nome próprio. Muitas outras características aproximam os dois livros: o título extenso, que uma ideia do que teria dentro do volume e que também nos remete ao livro de Rigaud; a ênfase na técnica, na modernidade e nas maneiras de fazer. Em tudo, se vê a mão do editor, ou dos editores, guiando o autor e o público, construindo a obra e orientando sua venda posteriormente.

II.A história da *Doceira brasileira*

Por muitos anos, a *Doceira brasileira* ficou esquecida nas estantes de livros raros de algumas poucas bibliotecas no Brasil. Ele foi o primeiro de uma lista de novos livros de receitas encontrados em anúncios de jornais do Rio de Janeiro ao longo do século XIX e começo do XX. Esses livros apontam para a singularidade dos livros receitas no século XIX, editados quase que como uma subcategoria, a maioria voltada para o público feminino de donas de casa com algum recurso. Entre os livros de doces encontrados recentemente nos jornais estão, além do *Doceira Brasileira*, de Constança Oliva de Lima publicado em julho de 1850;⁷ o *Doceira Doméstica*, de Ana Correa, pela editora Ed. J.G. de Azevedo, editado em 1875; *A dona de casa ou A doceira nacional*, de Cecília Pires Ferreira da Costa e Almeida, editado pela Livraria Antunes, descrita em alguns anúncios

⁶ Sobre a história dos livros de receitas ver o artigo MONTELEONE, Joana. “Sobre reis, livros e cozinheiros: notas para uma pequena história dos tratados de cozinha em português” In: MEGIANI, Ana Paula Torres e ALGRANTI, Leila. *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico, séculos XVI-XIX*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2009, p. 427-438.

⁷ Ver o primeiro anúncio do livro que saiu no *Jornal do Comércio* no sábado, 20 de julho de 1850. http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&pesq=doceira&pasta=ano%20185.

da década de 1880 nos jornais; o *Dicionário do doceiro brasileiro*, do Dr. Antonio José de Souza Rego, de 1892; *Confeiteiro popular*, de Francisco Queiroz, de 1911;⁸ o *Doceira Paulista*, de Honoria C. Martins de Mello, publicado pela Editora Pocaí, em 1916 e o *Variadíssimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolos, licores, etc, etc.*, Lucia Queiroz, editado pela Casa Genoud, de Campinas também em 1916.⁹ Abaixo, uma pequena tabela com os livros.

Tabela 1: Lista de livros de receitas publicados no Brasil entre 1850 e 1930

<i>Lista de livros de receitas publicados no Brasil entre 1850 e 1930</i>				
Data	Título	Autoria	Editora	Local de publicação
	<i>Doceira Brasileira</i>	Constança Oliva de Lima	Laemmert	Rio de Janeiro
1875	<i>Doceira Doméstica</i>	Ana Correa	Ed. J.G. de Azevedo	Rio de Janeiro
c. 1880	<i>A dona de casa ou A doceira nacional</i>	Cecília Pires Ferreira da Costa e Almeida	Livraria Antunes	Rio de Janeiro
1883	<i>O doceiro nacional</i>	Anônimo (Paulo Salles)	Garnier	Rio de Janeiro
1882	<i>Dicionário do doceiro brasileiro</i>	Dr. Antonio José de Souza Rego	Ed. J.G. de Azevedo	Rio de Janeiro
1911	<i>Confeiteiro popular</i>	Francisco Queiroz	Francisco Alves	Rio de Janeiro
1916	<i>Doceira Paulista</i>	Honoria C. Martins de Mello	Elvino Pocaí	São Paulo
1916	<i>Variadíssimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolos, licores, etc, etc</i>	Lucia Queiroz	Genauod	Campinas

⁸ Os livros *Doceira Brasileira*, de Constança Oliva de Lima, o *Doceira Doméstica*, de Ana Correa; *A doceira nacional*; o *Dicionário do doceiro brasileiro*, de Dr. Antonio José de Souza Rego e o *Confeiteiro popular*, de Francisco Queiroz foram encontrados na pesquisa para o TCC de Larissa Alves de Lima, por mim orientada e intitulada *A Arte de Fazer toda qualidade de doces: mercado editorial de confeitaria do século XIX* (Rio de Janeiro, 1850 – 1938).

⁹ Os dois livros escritos por mulheres de Campinas, *Doceira Paulista*, de Honoria C. Martins de Mello e *Variadíssimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolos, licores, etc, etc.*, Lucia Queiroz estão arrolados na tese doutorado de MORELLI, Elaine. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*. Tese de Doutorado/ Campinas/ São Paulo.

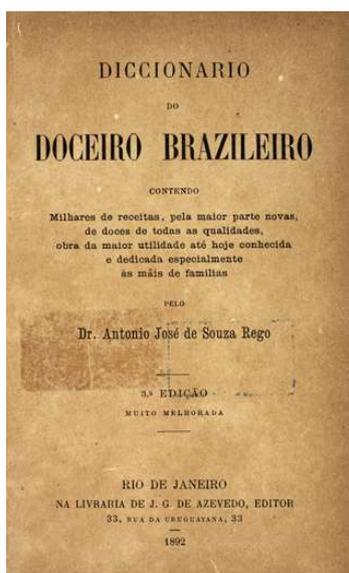


Figura 2: Capa interna do *Dicionário do Doceiro Brasileiro* de 1892



Figura 3: Página de rosto em que aparece a participação de Constança Oliva de Lima na edição de 1887.

Dessa forma, os livros de receitas da época do Império e do começo da República formam um conjunto que tem ajudado os historiadores interessados em alimentação a se debruçar sobre o período. Já foram objetos de estudo e de algumas reedições, atualizadas ou não.¹⁰ Dessa maneira, *Doceira brasileira* foi publicada dentro de um conjunto de livros de receitas do século XIX. O primeiro a sair foi *O cozinheiro imperial*, no começo da década de 1840, assinado anonimamente e editado pela Laemmert. O outro livro de receitas editado durante o Império, e que ficou bastante conhecido na época, foi *O cozinheiro nacional*, publicado pela Garnier entre 1874 e 1878. E ainda temos *O doceiro nacional*, de 1883. Os dois últimos, da Garnier, têm autoria desconhecidas e não são assinados. Sacramento Blake, em seu *Diccionario bibliographico brasileiro*, afirma ambos que foram escritos por Paulo Salles, jornalista contratado pela editora para a tarefa.¹¹

Os livros de confeitaria em geral, e *Doceira brasileira* em particular, fazem parte de uma época em que o mercado editorial nacional estava bastante ativo, com a publicação de inúmeros autores nacionais, traduções e livros técnicos. Eram os anos antes da disseminação do rádio como cultura de massa,¹² os anos do fim do império e do começo da República em que a população do país e, em especial, a população do Rio de Janeiro, estava mais alfabetizada.¹³

Foi um momento especial para a edição de impressos periódicos no Brasil – e o Rio de Janeiro era uma cidade que atraía esse tipo de empreendimento. Ao falar sobre a expansão mercado editorial no período, Tânia Bessone Ferreira diz que “o número de leitores em potencial na cidade do Rio de Janeiro era maior que no conjunto das cidades brasileiras da época”.¹⁴ O Rio de Janeiro, na época, possuía então “[...] livrarias, muitas bibliotecas públicas, colégios, alguns cursos superiores, publicações variadas como jornais e almanaques e um razoável número de bibliotecas particulares”.¹⁵

Os livros de confeitaria falavam para um público novo, as mulheres alfabetizadas – ainda que podiam ser usados para treinarem técnicos de confeitaria para os novos estabelecimentos comerciais ligados à alimentação que surgiam nesse período e que precisavam de uma mão de obra especializada.¹⁶ A inspiração para a publicação dos livros

¹⁰ Ver a edição de *O cozinheiro Imperial* feita pela LP&M em 1996, com prefácio de Antônio Houaiss, por exemplo. Ou a edição de *O Cozinheiro Nacional* feita pelo Senac e pela Ateliê em 2008, com prefácio de Carlos Alberto Dória.

¹¹ BLAKE, Augusto Victorino Alves Sacramento. *Diccionario bibliographico brasileiro*, Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1883-1900, pg. 366. Versão eletrônica. <http://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/221681>. Acesso 17/4/2017.

¹² SEVCENKO, Nicolau. (Org. vol IV). *História da vida privada no Brasil, vol IV. República: da Belle époque à Era do rádio*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

¹³ EL FAR, Alessandra. *Páginas de sensação: literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

¹⁴ <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2005/resumos/R2053-1.pdf>. P. 01.

¹⁵ Idem, p. 01.

¹⁶ A crescente urbanização das cidades é um dado importante para a análise tanto do aumento da alfabetização como no número de publicações. Ver: COSTA, Carlos. *A revista no século XIX. A história da formação das publicações, do leitor e da identidade do brasileiro*. São Paulo: Alameda Editorial, 2012.

vinha de fora, em especial da França e da Inglaterra, que tinham um mercado de livros de receitas para as donas de casa já consolidado já havia mais de um século.

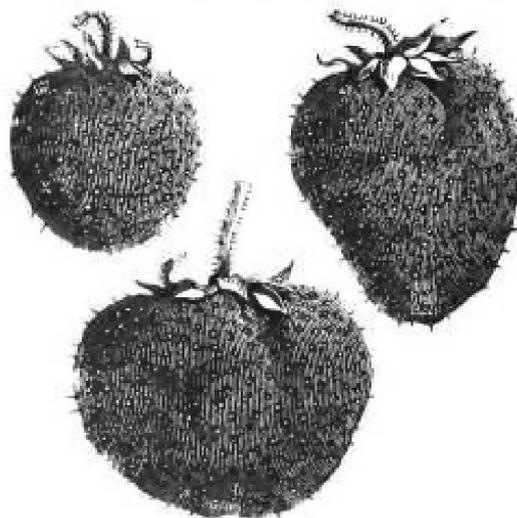
Mas esse também foi o momento de construção da ideia de que as meninas tinham que se educar, frequentando a escola. A educação feminina constituía-se de uma série de disciplinas especiais: a religião, o francês, o desenho, o piano e arte de fazer doces.¹⁷ Essa última uma característica marcadamente de influência portuguesa, que não se percebe em outros países.

Temos que levar em conta que, naquele período, estavam chegando ao mercado brasileiro novos maquinários e novas técnicas de impressão, que transformariam o mundo gráfico e editorial, tendo como consequência o investimento financeiro dos proprietários de gráficas para que fosse possível acompanhar o avanço tecnológico e permanecessem no ramo. Os livros de confeitaria muitas vezes mostram esse avanço em suas impressões: capas coloridas (separamos uma em vermelho), com impressão em relevo, desenhos de utensílios úteis para a cozinha, clichês espalhados pelo livro.

A publicação do livro *Doceira brasileira* em 1850 aponta os caminhos que a edição brasileira de livros técnicos femininos vai tomar até o final do século XIX. Diferentes pesquisas mostram que, para além de *O cozinheiro imperial* e de *O cozinheiro nacional*, foram editados inúmeros livros de receitas, que aparecem em anúncios de jornais ou acervos individuais. *Doceira brasileira* foi publicada dentro desse conjunto de livros, que inclusive dão pistas sobre sua edição. *O cozinheiro imperial* teve inúmeras edições ao longo de várias décadas no século XIX e, provavelmente, foi seu sucesso de vendas que motivou os editores a investirem numa edição especializada em doces, assinada por uma mulher. Da mesma maneira, foi o sucesso editorial desses dois livros da Laemmert que incentivou a Garnier a editar um livro de receitas próprio lançando *O cozinheiro nacional* no começo da década de 1870 e na década seguinte, *Doceiro nacional*.

¹⁷ PAIVA, Vanilda. *História da educação popular no Brasil; educação popular e educação de adultos*. São Paulo: Loyola, 1973.

9. Moranguinhos, (fragarias) e amoras em conserva. — Estas fructas, raras vezes dão um resultado satis-



Morango.

factorio ; comtudo, tendo-se bem cautela, de se escolherem as fructas maduras, sem que estejam machucadas ou passadas, conservão-se bem ; lavão-se com agua fria, e põem-se n'uma peneira, onde se deixão escorrer ; põem-se depois em vidros, que se enchem com calda fria de assucar em ponto de espe-lho ; arrolhão-se e lacrão-se os vidros que se põem em pé n'um tacho de agua, que deve chegar até o gargalo dos vidros, que

Figura 4: Verbetes com morangos, uma fruta exótica ao Brasil, do *Doceiro Nacional*

Assinado por d. Constança Oliva de Lima, *Doceira brasileira* tem uma história de autoria controversa. Algumas pesquisas apontam que o livro foi escrito por uma senhora de engenho da região de Macaé, Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho (1832-1856), apelidada de "Sá-Dona".¹⁸ Por causa dos rígidos códigos sociais da época, Anna Maria não teria podido assinar seu livro.

Naquele período, uma senhora de engenho de Macaé publicar um livro significava expor a si mesma e à sua família aos olhares públicos, algo considerado inadmissível. Os livros de cozinha escritos por mulheres eram geralmente destinados à cozinha doméstica e podiam ter títulos que descreviam os afazeres domésticos, com dicas ou maneiras de melhor gerir a casa, o marido e a família. Na *Doceira brasileira*, a associação com os cuidados da família faz com que algumas receitas sejam de remédios caseiros para males menores ou corriqueiros.

¹⁸ Ver a pesquisa de BELLUZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Senac: 2010. Não obtive acesso aos documentos, em posse da família Rabello e Gavinho, que atestem essa autoria.

No século XIX, a maneira das mulheres se expressarem eram os diários íntimos, em que as mulheres de elite alfabetizadas refletiam sobre o cotidiano.¹⁹ Fazer doces também era uma forma de expressão feminina recheada de significados na cultura portuguesa. Esse “fazer doces” era cheio de significados, envolvendo afetos e relações familiares: os doces poderiam ser uma homenagem, uma demonstração de orgulho, uma celebração, podiam traduzir amor, amizade, saudades, habilidades de esposa, traduções de feminilidade na época.

Os cadernos de receitas, escritos, em casa estabelecem uma espécie de ponte entre esses dois mundos – dos diários íntimos e da cozinha doméstica e familiar. Ao sair dos cadernos de receitas e tentar publicar um livro por uma editora comercial, as mulheres saíam dos papéis tradicionais de mãe e esposa e adentravam a esfera pública. Ao que era reservado à família, escritos ou não em cadernos de receitas, ela passava a alcançar muito mais gente. O livro era anunciado nos jornais da corte, era exposto em livrarias, poderia ser adquirido comercialmente. A tradição de confeitaria portuguesa associada às mulheres foi continuada no Brasil. De certa maneira, a edição pelos irmãos Laemmert deu visibilidade às técnicas e maneiras de se trabalhar o doce por aqui. Mudar o gênero do livro dava então mais credibilidade à publicação, já que eram as mulheres as responsáveis pela doçaria nacional. Como pano de fundo, está a tradição da doçaria conventual portuguesa e as negras quituteiras no Brasil, que vendiam seus bolos em tabuleiros, pelas cidades. Gilberto Freire, em *Açúcar*, deixa clara essa associação:

“Inventaram-se nas casas grandes do Norte doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenho – Souza Leão, Guararapes, dr. Constâncio, Cavalcanti, tia Sinhá, d. Dondon, major, Fonseca Ramos __ e cujas receitas se conservavam por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe para a filha. Houve no Brasil, uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família”.²⁰

¹⁹ PERROT, Michelle. *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru: Edusc, 2005.

²⁰ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Cia das Letras, 1997, p. 64.

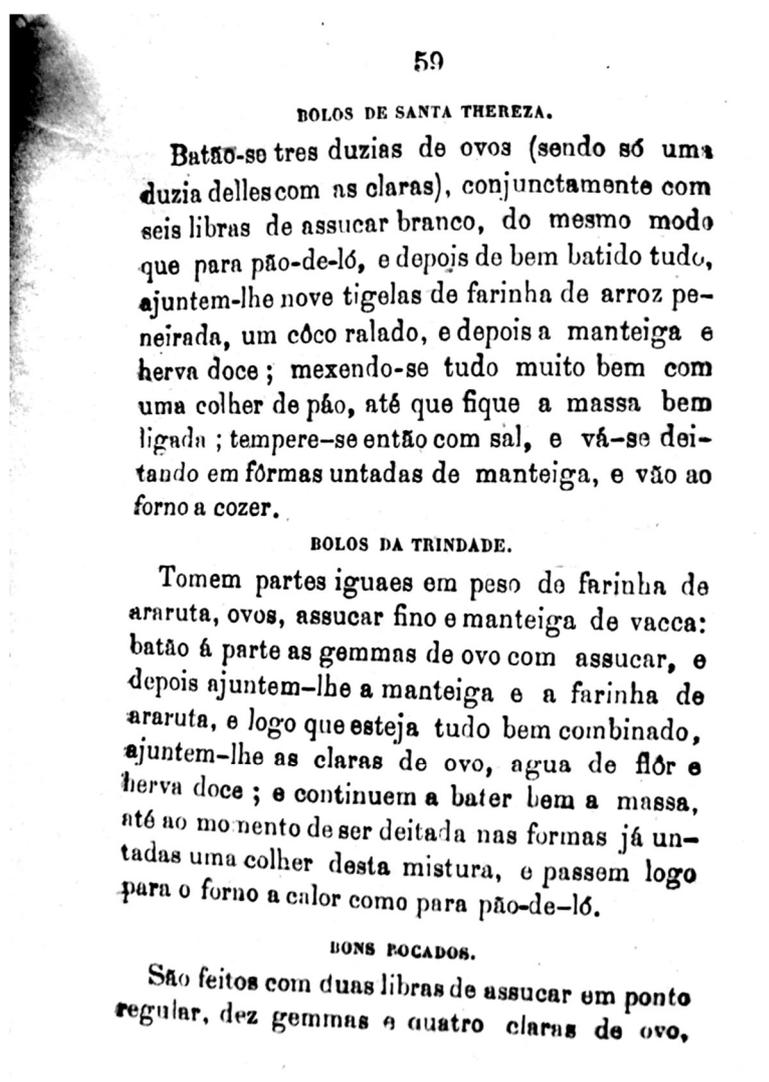


Figura 5: Página com receita de bolo em *A doceira brasileira*

Ao assinar o livro com o nome de uma mulher, os editores da Laemmert reforçavam essa relação colonial e portuguesa, das mulheres com doces. Ao colocar em evidência receitas de doces associados à modernidade, como os sorvetes refinados – de violeta, de zéfiro, de marasquino, de baunilha – essa tradição foi então atualizada e reforçada.²¹ O resultado é uma naturalização do gênero no livro; ou seja, parece que o livro não poderia ter sido

²¹ LIMA, Constança Oliva. *A doceira brasileira*. Rio de Janeiro: Tipografia Universal Laemmert, 1850, p. 244 a 267.

feito por outra pessoa que não uma mulher. Essa é, talvez, um dos sucessos da edição da *Doceira brasileira*.

Deve-se sempre lembrar que a associação das mulheres com o fazer os doces é uma tradição portuguesa, que em outros países é diferente. Na França, por exemplo, a confeitaria é uma arte masculina por excelência.²² Como exemplo máximo de confeitores franceses de sucesso temos Marie-Antoine Côme, que, de confeitiro renomado, chegou a ser *chef* de cozinha de Talleayrand, George IV e do czar Alexandre I.²³

Os editores da Laemmert traduziam essa ideia quando publicaram o livro *Doceira brasileira* no nome de uma mulher. Por isso, viram a necessidade de se usar um pseudônimo. Se no *Cozinheiro Imperial*, que fazia muito sucesso na época, foi usado um pseudônimo de homem para a assinatura do livro, no caso da *Doceira brasileira*, os editores optaram por uma mulher. Foi uma opção editorial que revelou as nuances de gênero do mercado editorial brasileiro do período. Aos homens ficava reservado o pensamento sobre a formação de uma cozinha imperial e às mulheres, algo menor e mais específico, o “fazer doces”. No *Cozinheiro imperial* a assinatura do volume era por iniciais, já na *Doceira*, foi escolhida uma mulher da corte, d. Constança. Ambos os casos pareciam esconder autores ligados à elites econômicas do império, que não podiam ter suas identidades reveladas.

Dessa maneira, vemos que Eduardo e Henrique Laemmert pareciam ter aprendido a fazer livros de cozinha com a edição do *Cozinheiro imperial*. Suas inúmeras edições nos dão uma pista de quem foi a autora que assina a *Doceira*, a d. Constança Oliva de Lima. Na edição de *O cozinheiro* da Laemmert, de 1887, a décima edição do livro, na página 6, aparece a página de rosto do *Doceira*, com destaque para o nome de d. Constança, numa espécie de propaganda. Logo em seguida, na página 7, d. Constança aparece como autora de melhorias nas receitas de *O cozinheiro imperial*. Ela teria feito uma edição comentada, com receitas modernas e um “guia do criado de servir”, para treinamento da criadagem de casa. D. Constança parece ter sido uma consultora de livros de cozinha que trabalhou bem perto dos editores nas duas ocasiões. Também parece que ela era conhecida no Rio de Janeiro pois seu nome serviu como propaganda no caso dos dois livros, estando ativa na lida com a cozinha desde 1850 até, pelo menos, 1887.

Na edição de 1887 de *O Cozinheiro*, está explícito para quem se destinava o livro: “Décima edição, aumentada e melhorada com muitas receitas modernas, e o ‘guia do criado de servir, ou observações úteis a criados’, e as donas de casa e noções gerais sobre massas, molhos, caldos, etc. por Constança Oliva de Lima”.²⁴ D. Constança escreveria para um público crescente desde 1850, as mulheres, donas de casas das camadas médias e de elite.

²² FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1999.

²³ KELLEY, Ian. *Côme. Côme, o cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

²⁴ Ver o pdf do livro https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinheiro_imperial1840.pdf. Acesso 2/12/19.

O livro estava destinado às donas de casa das camadas médias e de elite, mas a confecção das receitas estava nas mãos de outras mulheres. As escravas domésticas estavam presentes na maioria das casas das compradoras de livros de receitas do período. As receitas, em última instância, eram destinadas a elas. Nos jornais, anúncios de boas cozinheiras ou doceiras eram comuns.²⁵ Muitas vezes analfabetas, as escravas precisavam da mediação das patroas para que as receitas dos livros fossem feitas, principalmente as mais difíceis ou modernas, como as de sorvete. Sob a leitura e a tutela das patroas, eram as escravas domésticas que faziam os doces das casas.

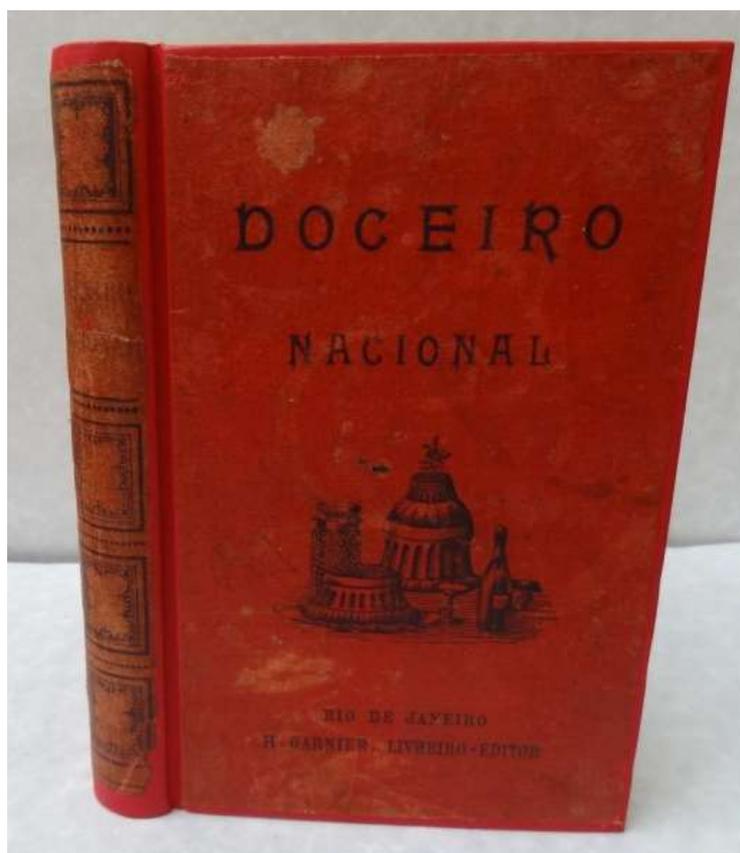


Figura 6: *Capa do Doceiro Nacional, com clichê de sobremesas da Belle Époque*

III. Considerações finais

²⁵ Sobre escravas domésticas ver o livro de SILVA TELLES, Lorena Feres. *Entre sobrados e mucamas*. São Paulo: Alameda casa Editorial, 2011.

A *Doceira brasileira* tem 272 páginas e foi impressa na Tipografia Universal dos Laemmert, na rua do Inválidos, n. 71. São 9 capítulos que vão de “Da depuração e refinação do açúcar, do mel e da rapadura: e do modo de fazer açúcar candi e xaropes” ao “Sistema pelo qual se obtém gelo artificial para todo o ano, e modo de fazer os sorvetes”, passando pelas “Das ratafias ou licores feitos por infusão”. São 530 receitas para se fabricar “todas as qualidades de doces, geleias, cremes ou natas de leite, sopas doces ou clarificação ou refinação de açúcar, mel e rapadura, os xaropes, a preparação do mosto, o açúcar candi ou candilado, como se fabricam pastilhas, flores, frutas e diferentes figuras ou objetos de açúcar, as ratafias, os gelos artificiais e os sorvetes, o que não é pouco para uma obra que pela primeira vez sai a público mediante as forças débeis de uma mulher!”.²⁶

A relação de gênero está evidente nessa fala, que demonstra o senso comum na época sobre uma mulher escrever um livro. Ainda assim, mesmo que fosse complexo ou difícil para uma mulher escrever um livro na época, esse foi o caminho escolhido pelos editores da Laemmert para destacar a autoria do livro. Ao fazer isso, a editora explicita uma relação entre doce e gênero com a intenção de realçar que a autora era uma exímia doceira, servindo como uma propaganda para o livro. Essa relação parece ter funcionado já que o livro teve inúmeras edições ao longo do século XIX e teve várias outras edições inspiradas nele.

Machado de Assis, mais de 20 anos depois, vai destacar essa profusão de livros de confeitaria que eram publicados no mercado brasileiro, que foi aberto pela Doceira:

Quanto a receitas, não serão aquelas as únicas impressas. O *Cruzeiro* anunciou que um dos nossos mais hábeis confeitores medita coligir todas as suas, em volume de mais de trezentas páginas, que dará à luz, oferecendo-o às senhoras brasileiras.

É fora de dúvida, que a literatura confeitológica sentia necessidade de mais um livro em que fossem compendiadas as novíssimas fórmulas inventadas pelo engenho humano para o fim de adoçar as amarguras deste vale de lágrimas. Tem barreiras a filosofia; a ciência política acha um limite na testa do capanga. Não está no mesmo caso a arte do arroz-doce, e acresce-lhe a vantagem de dispensar demonstrações e definições. Não se demonstra uma cocada, come-se. Comê-la é defini-la.²⁷

A história de a *Doceira brasileira* mostra de maneira inequívoca a relação próxima, na cultura brasileira, entre doce e gênero. O livro, segundo livro de receitas publicado no país, ficou esquecido por muitas décadas, talvez exatamente por ter sido escrito por uma

²⁶ LIMA, Constança Oliva. *A doceira brasileira*. Rio de Janeiro: Tipografia Universal Laemmert, 1850, p. V.

²⁷ MACHADO DE ASSIS, Joaquim. Notas semanais. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, de 02/06/1878 a 01/09/1878. In: *Obra Completa* de Machado de Assis. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, Vol. III, 1994.

mulher e destinado às mulheres donas de casa. Mas o volume, e seu sucesso editorial, apontam para o nascimento de um novo ramo editorial, os livros de receitas para mulheres donas de casa, que terão muitas edições, escritas por homens e mulheres por muitas editoras ao longo de o século XIX.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BELLUZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Senac: 2010.
- BLAKE, Augusto Victorino Alves Sacramento. *Diccionario bibliographico brasileiro*, Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1883-1900, pg. 366. Versão eletrônica.
- COSTA, Carlos. *A revista no século XIX. A história da formação das publicações, do leitor e da identidade do brasileiro* (São Paulo: Alameda Editorial, 2012).
- DAECTO, Marisa Midori. *O império dos livros: instituições e práticas de leitura na São Paulo Oitocentista*. (São Paulo: Edusp, 2011).
- EL FAR, Alessandra. *Páginas de sensação: literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1999.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Cia das Letras, 1997, p. 64.
- KELLEY, Ian. *Câreme. Câreme, o cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- LIMA, Constança Oliva. *A doceira brasileira*. Rio de Janeiro: Tipografia Universal Laemmert, 1850, p. 244 a 267.
- LIMA, Constança Oliva. *A doceira brasileira*. Rio de Janeiro: Tipografia Universal Laemmert, 1850, p. V.
- MACHADO DE ASSIS, Joaquim. *Notas semanais. O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, de 02/06/1878 a 01/09/1878. In: *Obra Completa* de Machado de Assis. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, Vol. III, 1994.
- MEGIANI, Ana Paula Torres e ALGRANTI, Leila. *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico, séculos XVI-XIX*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2009.
- MORELLI, Elaine. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*. Tese de Doutorado/ Campinas/ São Paulo, 2017.
- PAIVA, Vanilda. *História da educação popular no Brasil; educação popular e educação de adultos*. São Paulo: Loyola, 1973.
- PERROT, Michelle. *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru: Edusc, 2005.
- SEVCENKO, Nicolau. (org. Vol IV). *História da vida privada no Brasil, vol IV. República: da Belle époque à Era do rádio*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- SILVA TELLES, Lorena Feres. *Entre sobrados e mucamas*. São Paulo: Alameda casa Editorial, 2011.