Uma análise do livro Doceira Brasileira: gênero, açúcar e engenhos

An analysis of the cookbook Doceira Brasileira: gender, sugar, and sugar mills

Ioana Monteleone 1

O livro *Doceira Brasileira*, de Constança Oliva de Lima, teve seu primeiro anúncio de publicidade publicado no *Jornal do Comércio* no sábado, dia 20 de julho de 1850. Foi editado por uma das maiores editoras do país, a Laemmert, sediada no Rio de Janeiro. A história do livro é fundamental para se entender as complexas relações econômicas, sociais e de gênero envolvidas no seu feitio e publicação. A autora que aparece assinando a capa é Constança Oliva de Lima. Mas a autora que realmente escreveu o volume é Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho, uma senhora de engenho da região noroeste do Rio de Janeiro, na cidade de Macaé. Nesta comunicação, explicito essas complexas relações e a importância do livro para o estudo da História da Alimentação no Brasil.

O estudo dos livros de receita implica em diferentes formas de análise. A primeira, e mais evidente, é a análise das receitas propriamente ditas: se é um livro específico de doces ou licores, como as receitas estão divididas, quantas receitas de salgados, quantas de doces, o nível de dificuldade das receitas, se as receitas vieram de outros livros publicados antes ou se parecem ter sido testadas pelos autores ou autoras.

Mas a análise desses livros também implica em se descobrir outras informações sobre os volumes: qual editora publicou o livro, qual o papel da editora, em que mercado ela se inseria e como distribuía os livros. A maneira como os autores e as autoras se insere dentro do catálogo da editora também é fundamental – era um jornalista ou uma dona de casa? O livro seria vendido em livrarias? Era uma edição caseira ou seria comercializado apenas em eventos de caridade? Esse circuito de leitura e inserção do livro de receitas é fundamental para se entender como e por quem ele era lido.

O livro faz parte de um conjunto de livros de receitas editados no Brasil do século XIX 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. Dentre os livros de receitas editados no período, o *Doceira Brasileira* sugere muitas questões: é o único escrito por uma mulher, ainda que sob pseudônimo, que também é de uma mulher, ele tem o gênero – feminino – bem explícito no título, o que nos dá uma ideia para quem ele foi escrito, a relação entre doces, mulheres e regiões produtoras de açúcar é evidente. Esta comunicação se insere na minha mais recente pesquisa para o pós-doutorado na Universidade de São Paulo, que é "Açúcar e Industrialização".

Palavras-chave: açúcar; gênero; livros de receitas; século XIX; Rio de Janeiro.

Keywords: sugar; gender; cookbooks; 19th century; Rio de Janeiro.

1 Doutora em História Econômica pela Universidade de São Paulo, pós-doutora pela Universidade Federal de São Paulo.