

Manuais técnicos de confeitaria:

apontamentos sobre edições e o mercado editorial carioca (Rio de Janeiro, 1850-1930)

Confectionery technical manuals:

notes on editions and the editorial market in Rio de Janeiro (1850-1930)

Larissa Alves de Lima¹

O presente resumo trata-se de um recorte de meu projeto de pesquisa de mestrado intitulado *A arte de fazer toda qualidade de doces* (Rio de Janeiro, 1850-1930).

Considerando a intensa publicação de manuais técnicos de confeitaria entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX, indicando a existência de um mercado editorial no setor, a presente comunicação abordará o significado desse mercado editorial.

Entre 1850 e 1930, foram publicados no Rio de Janeiro diversos livros de culinária. Dentre eles, estão nove livros de receitas doces: *Doceiro Nacional ou Arte de Fazer toda qualidade de doces*; *Dicionário do Doceiro Brasileiro*; *O Confeiteiro Popular ou Manual theorico e pratico de confeitaria e pastelaria para uso dos profissionaes e particulares*; *Manual do Distillador e Licorista*; *A Doceira Doméstica*; *O Confeiteiro Nacional. Manual Theorico e Pratico de Confeitaria, Refinação e Pastelaria*; *Doceira Brasileira ou nova guia para se fazerem todas as espécies de doces*; *DOCEIRA Nacional*; *Manual de Confeitaria*.

Com o objetivo de compreender a edição dos livros de receitas doces do período em questão, é necessário esboçar algumas considerações sobre o mercado editorial *fin de siècle*. Capital do Império, a cidade do Rio de Janeiro possuía o maior “número de leitores em potencial”, segundo Tânia Bessone em *O que liam os cariocas?* (2005). Em estudo intitulado *Páginas de Sensação*, Alessandra El Far preocupava-se com os livros destinados para o “povo” – a autora não está se referindo às camadas mais baixas da sociedade, mas sim a um crescente público consumidor em formação no espaço urbano e alvo dos impressos a preços populares.

De acordo com Bessone, os livros mais vendidos e lidos pelos cariocas diziam respeito, sobretudo, aos romances de aventura. No entanto, existiam obras que fugiam desse formato e obtinham sucesso, como é o caso dos manuais práticos “que ensinavam a cozinhar ou alguma outra atividade similar ou manuais de polidez”. Neste setor encontram-se os manuais técnicos de confeitaria. Segundo El Far, o desenvolvimento desse mercado livreiro deve ser compreendido a partir da proclamação da República e o fim do sistema escravocrata. Nesse sentido, esse mercado fomentou-se com a “chegada das inovações tecnológicas de impressão, que viabilizaram a produção de exemplares mais baratos, a entrada maciça de imigrantes dispostos a se instalarem no mercado varejista munidos de um pequeno capital trazido na bagagem, o número sempre crescente de escravos libertos capaz de compor um aglomerado cada vez maior de consumidores em potencial, os pequenos progressos no processo de alfabetização” (ver Alessandra El Far, *Páginas de Sensação – Literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*, 2004).

Nesta comunicação, focaremos na análise das edições, público, receitas e utensílios de especialmente cinco livros de receitas: *Doceiro Nacional*, *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, *Confeiteiro Popular*, *Manual do Distillador e Licorista* e *Manual de Confeitaria*.

Palavras-chave: doçaria; açúcar; edições; consumo.

Keywords: confectionery; sugar; editions; consumption.

¹ Mestranda em História Econômica na Universidade de São Paulo.