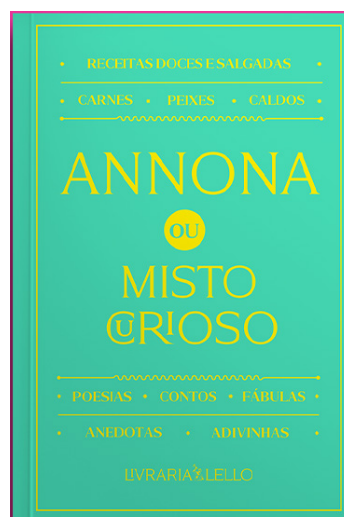


RESENHA DE *ANNONA OU MISTO CURIOSO* FOLHETO SEMANAL QUE ENSINA O MÉTODO DE COZINHA E COPA COM UM ARTIGO DE RECREAÇÃO. 1836-1837

REVIEW OF *ANNONA OU MISTO CURIOSO*.
FOLHETO SEMANAL QUE ENSINA O
MÉTODO DE COZINHA E COPA COM UM
ARTIGO DE RECREAÇÃO. 1836-1837

*Joana Monteleone*¹



Annona é o nome da deusa romana responsável por abastecer Roma nos tempos antigos. Representava a abundância. Seu nome deriva da palavra “ano” em latim, marcando os ritmos das colheitas dos cereais. Geralmente era representada ao lado de Ceres ou Deméter, a deusa das plantas que brotam e do amor maternal. Annona era retratada com uma cornucópia, o chifre da fertilidade, recheado com frutas, plantas e cereais. Vinha à frente da proa dos navios que chegavam a Roma com as delícias de além-mar, e seu retrato aparece com frequência em módios, moedas do império romano.

Não foi, portanto, por acaso que os editores de uma das primeiras revistas de gastronomia editada em Portugal entre 1836 e 1837 escolheram Annona como seu título e padroeira. O título integral da publicação é **Annona ou Misto Curioso**, com a seguinte informação: “folheto semanal que ensina o método de cozinha e copa com um artigo de recreação”. Foram poucas as revistas de gastronomia voltadas para o público leitor de português no século XIX, assim como foram poucos os livros de gastronomia lançados no

mercado português e brasileiro neste período. Com um tema considerado menor, ligado ao universo feminino, à cozinha e aos afazeres domésticos, **Annona** teve vida relativamente curta de apenas dois anos na década de 1830.

Hoje, através de iniciativa pioneira de pesquisadores brasileiros ligados ao Polo de Pesquisas Luso-Brasileiras (PPLB) sediado no Real Gabinete de Leitura, no Rio de Janeiro, e apoio editorial da Livraria Lello, no Porto, em Portugal, o almanaque oitocentista volta ao mercado editorial em formato de livro — essencialmente em Portugal, mas pode-se fazer uma encomenda. A edição em capa dura verde água com título em amarelo conta com apresentação geral de Eduardo Cruz e Gilda Santos. A edição ficou com 523 páginas reunindo receitas, anedotas, poesia, contos, fábulas e histórias em seções separadas. Desta forma, o periódico português não aparece republicado pelo número da edição ou pela data de cada folheto, mas por assunto e, à frente, vêm as receitas, explicitando o assunto principal.

A reedição de **Annona** tem assim o mérito de recolocar nas livrarias e bibliotecas uma obra das mais importantes para se entender as relações de gosto e sociabilidade tanto em Portugal, onde o periódico foi inicialmente editado, como no Brasil, onde também circulava. Na versão ora impressa, cada parte da obra é introduzida por breves textos dos pesquisadores envolvidos no trabalho de edição, sobretudo da área de Letras e História. Além dos organizadores, Ida Alves, Monica Genelhu Fagundes, Gilda Santos, Ana Cristina Comandulli, Pedro Paula Catharina, Andreia de Castro, Elisabeth Martini, Angela Telles, Aline Erthal, Betty Biron e Julianna Bonfim explicam as seções que formavam o almanaque histórico: receitas, poesia, contos, fábulas, história, ditos e anedotas, jogos de salão e adivinhas. Em relação ao conjunto de receitas (de sal e doces), as responsáveis pela transcrição incluíram um glossário ao final da parte das receitas, explicando certos nomes de alimentos ou processos que podem causar estranheza ao leitor de hoje, além de fazerem a equivalência de algumas das medidas antigas mencionadas nos textos².

Teria sido interessante, para que a edição permitisse uma compreensão melhor da publicação original, que os editores incluíssem alguns *fac-símiles* (ou pelo menos um). Estudos recentes mostram como a própria diagramação de uma revista é passível de ser lida e é também uma forma de leitura. Por exemplo, em almanaques de gastronomia, poesias dialogam com as receitas ou mesmo com outros textos. A consulta à **Annona** em formato facsimilar, contudo, não está totalmente distante dos já interessados. Está *online*³ e, ao “folheá-la”, podemos perceber que não existiam anúncios. A diagramação é simples, com as receitas vindo em primeiro lugar e, depois, a parte literária, de recreação — simulando o próprio jantar do século XIX, em que à mesa seguiam-se atividades coletivas, leves e recreativas.

Annona nasceu num momento de efervescência editorial e literária, com diferentes estilos de publicações sendo lançados em vários lugares do mundo — a dianteira desse movimento ficava com a França, impulsionado pelas ideias iluministas e pela Revolução de 1789. Ao mesmo tempo, mudanças tipográficas importantes facilitavam a edição (Hallewell, 1985), já

que as primeiras décadas do Oitocentos foram pródigas em pensar o papel da imprensa e dos leitores, com o lançamento de publicação para públicos diferentes. As mulheres, cada vez mais alfabetizadas, entraram em cena como ávidas consumidoras de livros, jornais, revistas, almanaques, folhetos e afins.

Annona nasceu voltada preferencialmente para o público feminino. Mais do que “apenas” uma inspiração cultural, a França fornecia também o conhecimento técnico que permitia a expansão editorial em outros países da Europa e da América Latina. Muitos editores, tipógrafos e trabalhadores do livro partiram para novos destinos, saindo da França, em busca de negócios e trabalho depois da derrota de Napoleão, em 1812.

Trabalhar com publicações sempre foi arriscado econômica e, também, politicamente, e os empresários e tipógrafos estavam sujeitos à censura, a prisões e perseguições políticas de toda espécie. No Brasil, um desses editores franceses expatriados, Pierre Plancher, lançou uma série de produtos editoriais no mesmo período — ele desembarcou no Brasil com uma tipografia e alguns funcionários e abre seu negócio em 1824 (Santana Júnior, 2019). Por uma década, até 1834, Plancher dominou os negócios editoriais do jovem país de Dom Pedro I e, em 1827, publicou um periódico para mulheres que versava, ente outros assuntos, sobre moda — era **O Espelho Diamantino**. O jornal durou 14 números, de 1 de novembro de 1827 até abril de 1828 e se assemelhava ao **Annona** em muitos aspectos (diagramação, assuntos, maneiras de se dirigir aos leitores e leitoras). O principal, certamente, era o tipo de público leitor, as mulheres.

A imprensa era uma ferramenta poderosa no século XIX. Tratava de temas políticos, que influíam no cotidiano do país, mas também servia como um dos mais importantes marcadores temporais do século XIX. Números publicados com regularidade, com assuntos voltados para o cotidiano, para a divulgação científica e cultural dos leitores e leitoras, modificaram a noção de tempo no período. Junto com os relógios, que passaram a estar em vários lugares da vida do dia a dia (nas casas, nos bolsos dos coletes, nas ruas ou nas lojas), os periódicos marcaram a vida no século XIX (Benjamin, 1985). A busca por um novo público leitor, as mulheres, não apenas aumentou as tiragens e as opções de leituras, mas difundiu a ideia de que as mulheres deveriam ser educadas, deveriam aprender a ler, a escrever e a contar, além de outros atributos para um bom casamento, como saber cozinhar, fazer doces e se vestir apropriadamente, dançar ou tocar piano.

A moda, como no **Espelho Diamantino**, ou a culinária, como na **Annona**, ensejaram publicações que tinham nas leitoras seu público-alvo. Além disso, ambas possuíam seções de divertimentos e literatura, como de contos, de poesias, de fábulas e anedotas — leituras vistas na época como apropriadas às mulheres educadas. A ideia de um tempo de lazer e diversão também nasce com a revolução industrial — o ócio, diria, Veblen —, tempo que deveria ser preenchido com atividades civilizadas, como a leitura de jornais e romances (Veblen, 1978).

A maioria das receitas de **Annona** reproduz, às vezes na íntegra, partes do livro **Arte de cozinha**, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680. O livro é um clássico absoluto da cozinha portuguesa, com uma compilação de 300 receitas, as quais ao longo dos anos volta e meia reaparecem em outros livros de receitas — até o século XX. Domingos Rodrigues nasceu em Vila Cova à Coalheira em 1637 e morreu em Lisboa em 1719. Foi cozinheiro do rei Dom Pedro II de Portugal, tendo estado à frente da cozinha da Marquesa de Valença. Ele tinha 43 anos quando publicou o volume, que, como em **Annona**, nem sempre apresenta medidas exatas dos ingredientes, apenas modos de fazer, explicados de maneira bem solta, sem maior precisão.

Cento e cinquenta e seis anos separam as duas publicações. Pelas receitas publicadas, percebe-se que os pratos portugueses não mudaram muito nesse período. É nítida uma influência francesa — mais forte na **Annona** do que na **Arte de cozinha** (no início do século XVII, essa influência estava se iniciando). São receitas que traduzem não apenas um gosto, particular ou de grupo, por determinados alimentos — elas traduzem também a maneira de comer de classes ociosas, no caso, a alta burguesia e a aristocracia. Desta maneira estão presentes ostras, enguias, pombos, lampreias, salmão, pargos e doirados, bacalhau, camarões, vitelos e carneiros, perus, trufas, alcachofras, castanhas, aspargos, couve-flor, chicórias ervilhas, favas, pepinos entre vários outros ingredientes. A escolha cuidadosa do que se ia colocar à mesa mostrava riqueza, poder e civilidade.

Apesar da influência, em **Annona** estão ausentes algumas palavras que estavam ligadas à tradição francesa e que hoje estamos acostumados a usar. São elas: “gastronomia”, “gastrônomo”, “gourmet”. Se, por um lado, isso mostra que a influência francesa era sensível, mas não avassaladora na cozinha portuguesa, por outro mostra que o refinamento à mesa passava por outros símbolos e signos além da palavra. Foi no começo do século XIX que a França se estabeleceu como referência incontestável na cozinha, com a circulação dos textos do advogado e jurista Jean-Anthelme Brilliat-Savarin (1995), que progressivamente fariam as palavras mencionadas anteriormente se tornarem referência da comida de elite.

Brilliat-Savarin não apenas popularizou esses termos em seu livro mais conhecido, **La physiologie du goût**, lançado em dezembro de 1825, numa edição paga pelo próprio autor, como criou a ideia de que a cozinha era uma arte equivalente à música ou ao teatro, portanto feita por gênios-cozinheiros e passível de ser criticada. Desta forma, quando a **Annona** passa a ser publicada em 1836, ela está fazendo, ainda que de modo indireto, uma referência a Savarin e ao estilo de vida francês da Restauração, entre 1815 e 1830. Neste momento, jantares privados passavam a ser mostras de civilidade burguesa, e eram bastante protocolados.

Desde o século XVIII, cozinheiros franceses eram contratados para diferentes cortes reais na tentativa de modernizá-las, adequá-las aos novos tempos e aos novos governantes. Em Portugal, D. Maria (1734-1816), durante seu reinado entre 1777 e 1792 (quando começou seus delírios e Dom João VI assumiu o trono na prática) contratou o cozinheiro francês Lucas Rigaud,

que acabou por escrever **Cozinheiro moderno ou Nova arte de cozinha** (Riguad, 1999), chocado com o fato do livro de Domingos Rodrigues ser o único livro de cozinha de Portugal até então, meados do século XVIII.

Os desconhecidos editor (seria José Joaquim Nepopuceno Arsejas?⁴) e redatores da **Annona** sabiam, portanto, ao falar para seu público, que estavam a par tanto da tradição culinária portuguesa, com as receitas de Domingos Rodrigues, como com as novas modas culinárias de Vincent Sain Chapelle e Lucas Rigaud e a cozinha francesa. Se a cozinha aristocrática portuguesa ainda exagerava nas especiarias, mostrando seu valor comercial e sua importância econômica, desde o começo do século XVIII, a cozinha francesa buscava o refinamento do “gosto puro” dos alimentos, que pouco depois seria tão exaltado por Brilliat-Savarin.

Mas a **Annona** não foi um periódico apenas de receitas ou de gastronomia, ainda que essa fosse seu principal chamariz. Além da comida, publicava poesias, contos, fábulas, anedotas, adivinhas no melhor estilo “almanaque do século XIX”, com uma variedade incrível de assuntos leves e mundanos. A ideia, como referimos, era ser uma revista voltada para o público feminino da alta burguesia à aristocracia portuguesa — uma revista de entretenimento no sentido mais completo do termo. As receitas deveriam ser servidas em jantares, seguidos por distrações leves, músicas, recitação de poesia, contos ou anedotas. Dessa maneira, um jantar estaria completo, numa oferenda para **Annona**, a deusa da abundância, terminando a noite cheia de felicidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENJAMIN, Walter. **Obras Escolhidas: magia e técnica, arte e política**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

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

CRUZ, Eduardo e SANTOS, Gilda. **Annona ou misto curioso**. Porto: Livraria Lello, 2023.

HALLEWELL, Laurence. **O livro no Brasil: sua história**. São Paulo: EdUSP, 1985.

MONTELEONE, Joana. Sistema métrico. *In*: SLEMIAN, Andréa, AIDAR, Bruno, LIMA LOPES, Jose Reinaldo. **Dicionário histórico de conceitos jurídico-econômicos**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2021.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno ou Nova Arte de cozinha**. Lisboa: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**. Lisboa: Biblioteca de Autores Portugueses/. Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987.

SANTANA JUNIOR. Odaír Dutra. Jornais de Língua Francesa na tipografia de Pierre Plancher (Rio de Janeiro, 1827). In: **Revista Non Plus**, Ano 7, n. 15, jan.- jun. 2019, ISSN: 2316-3976 n.

VEBLEN, Thorstein. **Teoria da classe ociosa**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

Recebido para avaliação em 11/07/2024.

Aprovado para publicação em 09/08/2024.

NOTAS

1 Joana Monteleone é editora e historiadora, fez Pós-Doutorado na Cátedra Jaime Cortesão da Universidade de São Paulo (USP) com o tema “Açúcar e Industrialização” e na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) com o título “O Almanaque Laemmert e o tempo do Império” (2015-2018). Ganhadora do prêmio Jabuti em 2017 como editora, é editora da Alameda Casa Editorial desde 2004. Fez doutorado pelo Programa de Pós-graduação em História Econômica do Departamento de História da Universidade de São Paulo (USP - 2013), com o título de **O circuito das roupas: a Corte, o consumo e a moda (Rio de Janeiro, 1840-1889)**. Possui mestrado em História Econômica pela Universidade de São Paulo (2008), com o título de **Sabores Urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo (1828-1910)**. Atua, principalmente, nos seguintes temas: história do império, história do consumo, história da alimentação, história da moda, história e urbanismo. É autora dos livros **Sabores Urbanos** (Alameda, 2015), **Toda comida tem uma história** (Oficina Raquel, 2017), **O circuito das roupas: a corte, o consumo e a moda, Rio de Janeiro, 1840-1889** (2022) e coorganizadora de **A história na moda, a moda na história** (Alameda 2019), **Histórias de São Paulo: construções e desconstruções** (Edusp, 2023) e **Cachaça, história e literatura** (Alameda, 2023).

2 A questão das medidas e do sistema métrico é complexa tanto em Portugal como no Brasil. Nos países o sistema métrico demorou a ser implantando e até hoje se utilizam medidas não decimais nas receitas como colheradas, bacias, xícaras e pitadas (nenhuma dessas medidas aparece na tabela de equivalências, por sinal). Para saber mais sobre a questão das medidas e da implementação do sistema métrico, ver MONTELEONE, Joana. Sistema métrico. In: SLEMIAN, Andréa, AIDAR, Bruno, LIMA LOPES, Jose Reinaldo. **Dicionário histórico de conceitos jurídico-econômicos**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2021.

3 É possível ler o *fac-símile* em <https://www.docvirt.com/DocReader.net/RealGabObrasRaras/38862>.

4 Ver a apresentação de CRUZ, Eduardo e SANTOS, Gilda. “Annona, muito além dos prazeres da mesa”. In: **Annona ou misto curioso**. Porto: Livraria Lello, 2023, p. 15-20.