
**CRUZ, Eduardo da; SANTOS, Gilda (org.).
Annona ou Misto Curioso. Porto: Livraria Lello,
2023. ISBN: 978-989-9135-92-5.**

Guida Cândido
Universidade de Coimbra

Doi

<https://doi.org/10.37508/rcl.2024.n52a1310>

A edição em apreço resulta da estreita colaboração entre a Livraria Lello, do Porto, e o Real Gabinete Português de Leitura (RGPL), do Rio de Janeiro. Com mais de meio milhar de páginas, reúnem-se neste volume os 36 fascículos da primeira revista de culinária em língua portuguesa que circulou em Portugal entre 1836 e 1837. O “folheto semanal que ensina o método de cozinha e copa, com um artigo de recreação” (Cruz; Santos, 2023, p. 5) respondia, de forma objetiva, às práticas de comensalidade da sua época, onde se incluía, além das propostas culinárias, um leque vasto de outras matérias, como poesia, contos, fábulas, curiosidades, anedotas e propostas de jogos de salão, indispensáveis aos serões da sociedade burguesa.

Se dúvidas restassem sobre o aumento significativo no interesse pelo estudo da alimentação, essa edição vem esclarecer e reforçar o seu papel nas agendas globais. Confirmada a sua posição como campo historiográfico, desde 1961, com o inaugural e incontornável estudo de Fernand Braudel, *Alimentation et catégories de l’histoire* (2003), a comensalidade constitui uma das mais profícuas esferas de investigação

científica, contribuindo para a história da humanidade, numa leitura ampla e diversificada, correlacionando quatro pilares fundamentais: a alimentação, a gastronomia, a dietética e o património. O ato de comer não resulta apenas da necessidade biológica, assenta antes num código alimentar que pressupõe outros aspetos como o gosto e o desejo, decorrentes de contextos variados e de dissemelhanças sociais, geográficas, culturais, religiosas, económicas e até políticas.

Atualmente, é reconhecido o papel da gastronomia no desenvolvimento e na promoção do turismo, sendo objeto de investimento expressivo por parte dos organismos estatais. Isso também se verifica no campo editorial e nos media, sendo relevante o volume de livros de culinária que alcançam sucesso de venda, bem como programas televisivos na esfera da culinária que convertem cozinheiros, profissionais e amadores, em verdadeiras estrelas televisivas.

Perante estas circunstâncias, não se estranha o interesse em reeditar uma revista oitocentista que, apesar do seu sucesso inicial, não sobreviveu a um período correspondente ao de uma gestação humana: nove meses! De tão rara e escassa em bibliotecas ou alfarrabistas, os colecionadores não hesitaram em despender verbas avultadas pelos limitados exemplares sobreviventes. Nesse sentido, é de excepcional mérito e generosidade para a sociedade académica e civil, a disponibilização que o RGPL materializou com o projeto “O Real em Revista” oferecendo ao público 35.000 páginas digitalizadas *on-line* de uma seleção de periódicos oitocentistas, predominantemente portugueses, que enriquecem o acervo dessa ilustre instituição. Destaca-se neste particular a *Annona* que, como lembra o seu presidente, “deliciada com os 36 folhetos, que mesclam as artes de cozinha com as variedades dos almanaques, parte da equipe se lançou à tarefa de sua publicação em livro, atualizando-os e contextualizando-os” (Cruz; Santos, 2023, p. 8). A este desígnio, em boa hora, juntou-se a centenária Lello, eleita a livraria mais bonita do mundo.

Importa esclarecer que o título da publicação não tem qualquer relação com a fruta que ostenta o mesmo nome, mas sim uma clara referência à “deusa da abundância e das provisões da boca” (Cruz; Santos, 2023, p. 21), plasmada no prefácio, silencioso quanto à sua autoria. Em todo o caso, os três tomos com receitas e entretenimento indicam, no frontispício, que as assinaturas eram firmadas na “Loja de José Joaquim Nepomuceno, Rua Augusta, nº 137” da capital. Sabe-se, ainda, que era possível adquiri-la noutras lojas, embora a indicada fosse do livreiro José Joaquim Nepomuceno Arsejas (1800-1869). Matriculado na classe de livreiro, a partir de 1820, tinha loja aberta antes de 1836, uma vez que editava desde junho de 1835 um *Jornal de Comédias e Variedades*, com particularidades semelhantes à *Annona ou Misto curioso*. Distinguiu-se desta apenas pela troca de *comédias* por *receitas culinárias* (a singularidade da revista), mantendo-se a matriz que agregava charadas, enigmas, poemas, anedotas e fábulas, como se referiu inicialmente.

Não obstante essa eventual autoria, não se descarta a possibilidade de existir mais do que um autor, uma vez que alguns textos patenteiam iniciais diferentes como assinaturas, tais como “R.” ou “J.”. Contudo, as mais das vezes, trata-se de cópias de receitas já antes publicadas, nomeadamente no sobejamente conhecido e inaugural livro de culinária impresso em Portugal, *A arte de cozinhar*, editado em 1680 pelas mãos do cozinheiro régio Domingos Rodrigues.

Detenhamo-nos na presente edição que reúne num único tomo a totalidade dos fascículos originais, ainda que não o faça na forma original, temática e cronologicamente ordenados. Visando uma arrumação de matérias mais condizente com o leitor generalista dos nossos dias, os organizadores optaram por agrupar em diferentes secções a multiplicidade de textos que, à época, foram publicados em jeito de miscelânea em cada número do periódico. Eduardo da Cruz e Gilda Santos do RGLP introduzem o leitor na obra com um

texto informativo sobre a origem, identidade e conteúdo da revista oitocentista, bem como os objetivos da sua reedição. Após essa abertura, segue-se a secção mais extensa e singular da publicação, dedicada à culinária, cabendo a Ida Alves e Mônica Genelhu Fagundes um breve texto introdutório esclarecedor do que se disponibilizava aos comensais em 1836 e 1837. As investigadoras atualizaram a linguagem original e a pontuação “para que as receitas sejam mais compreensíveis ao leitor de hoje”, deixando, contudo, em diversas ocasiões, a marca do tempo, permanecendo “traços próprios da sintaxe oitocentista” (Cruz; Santos, 2023, p. 25). Com um sentido pedagógico e viabilizando a possível reprodução das receitas pelo leitor, incluíram um apêndice com a conversão das antigas medidas de peso e o glossário com alimentos, técnicas e utensílios que podem oferecer algumas dúvidas na atualidade.

Nas páginas originais da *Annona*, a cada número, apresentaram-se as breves explicações técnicas de cozinha e as receitas salgadas e doces, sem ordem específica na sua publicação ao longo dos fascículos. Todavia, na presente compilação, e por forma a orientar o leitor na sua busca, a organização é sistematizada em função da sua tipologia, abrindo com os caldos, seguindo-se as potagens ou sopas; os embutidos; as terrinas e os popetões; os pastéis, as empadas, as tortas e os timbales. Surgem depois as massas, muito ao gosto do século XIX, que antecedem as receitas de pescado, respondendo estas, as mais das vezes, às prescrições religiosas de abstinências. Seguem-se, em maior número, as propostas de carne – incluindo açougue, aves e caça – e depois os molhos e ragus. Encerrando a secção de salgados, mostram-se as receitas de legumes, espelhando a posição pouco valorizada na comensalidade das elites oitocentistas. Em conformidade com qualquer refeição, finalizam com o item dedicado à doçaria, onde convivem em harmonia: as sopas; as conservas; os cremes; as massas; as tortas; os pudins; os manjares; os biscoitos; os bolos e as

outras especialidades doces, muitas destas associadas a receitas tradicionais portuguesas. De forma singular, identifica-se uma receita brasileira, a célebre canjica.

No sumário da *Annona*, segue-se o *Misto curioso*, precedida cada uma das secções com um texto introdutório de especialistas, à semelhança do que se verifica na parte culinária. Fica, pois, o leitor com um manancial de propostas que fariam as delícias em qualquer repasto burguês oitocentista, onde era costume beneficiar os comensais com: poesia; contos; fábulas; história; bons ditos; apotegmas; anedotas; bernardices; jogos de salão; adivinhas; charadas; cronogramas; enigmas; logogrifos e sortes.

Fazendo jus a um trabalho coletivo que se plasma na presente edição, não se olvidam os múltiplos colaboradores, encerrando a obra com uma breve biografia da notável equipa que materializou a compilação que oportunamente nos chega às mãos e que nos lembra a atualidade do prefácio da primeira edição: “nada pois mais lindos a qualquer pessoa, ainda nobre ou plebeia, como o saber de tudo: olhai que não vos desdobra entrar na copa ou na cozinha” (Cruz; Santos, 2023, p. 21).

RECEBIDO: 15/01/2024

APROVADO: 14/02/2024

REFERÊNCIAS

BRAUDEL, Fernand. Alimentation et catégories de l’histoire. *Food and History*, Tours, vol. 1, p. 23-30, 2003.

CRUZ, Eduardo; SANTOS, Gilda (org.). *Annona ou Misto curioso*. Porto: Livraria Lello, 2023. ISBN: 978-989-9135-92-5.

MINICURRÍCULO

GUIDA CÂNDIDO é Doutorada em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Investigadora integrada do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Professora Auxiliar Convidada no Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.