

# MANUSCRITOS CULINÁRIOS DE EVELINA TORRES SOARES RIBEIRO: ANÁLISE DA ORGANIZAÇÃO ESTRUTURAL E DOS MODOS DE DIZER<sup>1</sup>

Ladjane Valéria Félix de Lima Luz<sup>2</sup>

**RESUMO:** Os manuscritos culinários ultrapassam o limite da instrução para a preparação dos alimentos. Eles são fontes históricas que possibilitam estudos em várias áreas de conhecimento, permitindo uma análise tanto linguístico-textual quanto social. Diante disso, nesta pesquisa, analisamos os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquim Nabuco, escrito no início do século XX. O *corpus* composto por 430 manuscritos foi coletado na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), através de doação autorizada. Os objetivos desta pesquisa são: (I) traçar o perfil da escrevente, (II) analisar a organização estrutural dos manuscritos culinários; (III) identificar os modos de dizer presentes nos manuscritos. O suporte teórico está fundamentado nos estudos desenvolvidos por Coseriu (1980; 2007), Kabatek (2006), Andrade e Gomes (2018), na perspectiva da Tradição Discursiva (TD), e Mattos e Silva (2008), Longhin (2014), Koch e Österreicher (2013) acerca do modo de dizer na materialidade do texto escrito. Os resultados apontam que os manuscritos culinários possuem uma estrutura não bipartida, mesclando os ingredientes e o modo de fazer, outra característica são traços linguísticos que remetem ao dialogismo, além de terem sido redigidos por uma escrevente que foi apagada da memória da sociedade, pois, existem poucas informações a respeito de Evelina.

**PALAVRAS-CHAVE:** Tradição Discursiva, Manuscrito Culinário, Organização Estrutural, Modos de Dizer

**RESUMEN:** Los manuscritos culinarios van más allá del límite de instrucción para la preparación de alimentos. Son fuentes históricas que posibilitan estudios en diversas áreas del conocimiento, permitiendo el análisis tanto lingüístico-textual como social. Por eso, en esta investigación, analizamos los manuscritos culinarios de Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquín Nabuco, escritos a principios del siglo XX. El corpus compuesto por 430 manuscritos fue recolectado en la Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), a través de una donación autorizada. Los puntos fundamentales verificados en esta investigación son: (I) trazar el perfil del escritor, (II) analizar la organización estructural de los manuscritos culinarios; (III) identificar los modos de decir presentes en los manuscritos. El soporte teórico se basa en estudios desarrollados por Coseriu (1980; 2007), Kabatek (2006), Andrade y Gomes (2018), en la perspectiva de la Tradição Discursiva (TD), Mattos y Silva (2008), Longhin (2014), Koch y Österreicher (2013) sobre el modo de decir en la materialidad del texto escrito. Los resultados muestran que los manuscritos culinarios tienen una estructura no dividida, mezclando los ingredientes y la forma de hacerlo, otra característica son los rasgos lingüísticos que hacen referencia al dialogismo, además de haber sido escritos por un escritor que fue borrado de la memoria de sociedad, porque, hay poca información sobre Evelina.

**PALABRAS CLAVE:** Tradición Discursiva, Manuscrito Culinario, Organización Estructural, Modos de Decir

---

<sup>1</sup> Artigo apresentado como requisito de avaliação da disciplina Trabalha de Conclusão de Curso (TCC), ministrada pelo Prof. Dr. Inaldo Soares, do Departamento de Letras da Universidade Federal Rural de Pernambuco, sob a orientação da Profa. Dra. Valéria Severina Gomes.

<sup>2</sup> Graduanda do Curso de Licenciatura em Letras (Português/Espanhol) pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: ladjane.valeria@hotmail.com

## 1. Introdução

**“Cebolas glacés**  
**Ponha em fogo vivo para tomar côr, mas sem deixar a manteiga queimar”**  
*Evelina Torres*

Previamente, parece-nos óbvio que o gênero textual receita culinária tenha apenas a função de instruir a preparação dos alimentos. No entanto, essa prática não se limita apenas à instrução, pois, gradativamente esse gênero textual vem se constituindo como uma fonte valiosa para a pesquisa. Os manuscritos culinários ou receitas culinárias são fontes de interesse de vários estudiosos em diferentes áreas de conhecimento. Permitem-nos analisar diversos fatores em diferentes campos de estudo: linguístico, histórico, antropológico, filológico, entre outros.

Diante disso, quando nos deparamos com os manuscritos culinários, ainda em fase de inventário, o nosso interesse por esse *corpus* foi imediato. Estávamos diante de uma preciosidade e não poderíamos deixar de desbravar essa documentação tão magnífica. Observamos todos os manuscritos culinários escritos por Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquim Nabuco, e o contato com os manuscritos provocou, de imediato, indagações: quais ingredientes eram mais utilizados? Como as receitas estão organizadas estruturalmente? Quais os modos de dizer próprios da receita e os específicos da escrevente presentes na documentação?

Já que a alimentação é um dos espelhos da sociedade, encontramos mais do que ingredientes, descobrimos um texto que não possui uma estrutura bipartida, ou seja, os ingredientes e modo de fazer separados. Apresenta uma escrita com característica que remete à interação face a face. Além de manuscritos em português, encontramos em outros idiomas como, o francês e o inglês.

As heranças e influências, perceptíveis nas receitas, também remetem a história social. Elas são fontes de enormes contribuições para compreendermos fatores relativos à história da sociedade, aos hábitos alimentares, às mudanças linguísticas, os utensílios que eram utilizados na cozinha, os alimentos eram mais consumidos e o modo de servir. (LONGHIN, 2014, p.78)

Sobre a história e a cultura da alimentação, Santos (2011) afirma que é na cozinha que a história se reafirma como um espelho da sociedade, traduzindo os modos de vida material e cultural de um povo.

Nessa perspectiva, uma série de inquietações foi surgindo e decidimos empreender a pesquisa. Nosso objetivo é investigar a organização estrutural, os modos de dizer próprios da natureza do texto e específicos da escrevente presentes nessa documentação, além traçar o seu perfil, uma vez que Evelina não possui uma biografia sistematizada. O *corpus* documental dispõe de 430 (quatrocentos e trinta) manuscritos culinários, referentes ao início século XX. Nesse primeiro momento de estudo, para a presente pesquisa, foram selecionadas e transcritas 50 (cinquenta) receitas culinárias, com base nos critérios de transcrição do Projeto para a História do Português Brasileiro (PHPB). Os manuscritos foram coletados na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), através de doação autorizada. A base teórica parte dos estudos desenvolvidos por Coseriu (1980; 2007), Kabatek (2006), Andrade e Gomes (2018), na perspectiva da Tradição Discursiva (TD), e Matos e Silva (2008), Longhin (2014), Koch e Öesterreicher (2013) acerca do modo de dizer na materialidade do texto escrito.

Este trabalho está estruturado da seguinte forma: na primeira seção, a introdução, explanamos os bastidores da pesquisa, ou seja, os procedimentos escolhidos; na segunda seção, expomos a organização teórico-metodológica; na terceira seção, traçamos o perfil da escrevente, pois, existe pouca informação a respeito dela; na quarta seção, discutimos acerca a organização estrutural dos manuscritos; na quinta seção, comentamos os modos de dizer presentes nas receitas, que trazem aspectos de personalidade e interação com o leitor; e, por fim, apresentamos as considerações finais.

No intuito de colaborarmos com as reflexões acerca dos fenômenos linguísticos e organizacionais dos manuscritos culinários de Evelina, analisamos documentos do início do século XX escritos por uma mulher com elevado nível de letramento e que dominava vários idiomas. Por meio da análise dessa documentação, é possível observar a importância da historicidade do texto e da língua, ao observar as mudanças e permanências do gênero textual receita culinária, considerando que a análise dos manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro é um trabalho inédito para os estudos de tradição discursiva.

## **2. Quadro teórico-metodológica**

Este estudo baseia-se no modelo teórico-metodológico da Tradição Discursiva (TD), investigando a historicidade do texto e da língua a partir de *corpus* constituído por documentos manuscritos culinários, produzidos por Evelina Torres Soares Ribeiro. O

suporte teórico está fundamentado nos estudos desenvolvidos por Coseriu (1980), Kabatek (2006) Andrade e Gomes (2018), na perspectiva da Tradição Discursiva (TD), e Matos e Silva (2008), Longhin (2014), Koch e Öesterreicher (2013) acerca do modo de dizer na materialidade do texto escrito.

A análise de caráter descritivo, com abordagem qualitativa dos dados passou por três etapas de organização. No primeiro momento, realizamos a coleta dos manuscritos na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ). Os documentos estavam em fase de organização/inventário, guardados em dois envelopes, cada um contendo 100 fólios que, juntos, somam 200 fólios, correspondentes aos 430 manuscritos culinários. Após essa etapa, separamos, contamos e classificamos as receitas por pratos: doces, salgados, legumes. Logo após, constatamos que as receitas não possuem informação sobre a data e o local onde foram escritas encontramos apenas um fólio com o ano de 1904, além de alguns estarem escritos em folhas de agenda. Encontramos também um manuscrito em uma comanda de um armazém de produtos alimentício chamado Colombo, localizada no Rio de Janeiro, com a data de 1933. De imediato, verificamos que os textos não possuem uma estrutura bipartida, comum nas receitas atuais, possuem vários aspectos linguísticos próprios da natureza do gênero, como também peculiaridades da escrevente. Não foram utilizadas figuras ou ilustrações, não são datados e a maioria deles escritos em folhas soltas de caderno.

Dentre os utensílios usados para preparar os alimentos, identificamos: frigideiras, prato de ir ao forno, vários tipos de panelas, peneira, colheres, facas, vasilhas. Verificamos a utilização de várias especiarias: açafrão, salsa, canela, noz-moscada, pimenta, entre outras. Algumas iguarias como: língua de vaca, pato selvagem, pudim de fígado de galinha, buchada e diversas receitas de ovo: recheado, escaldado, omelete, mexido, duro. Além de apresentar várias instruções de como aproveitar sobras de comida, como deixar um prato mais atrativo e como corrigir um prato que foi mal elaborado. No quadro a seguir, listamos as receitas com base em duas categorias: o tipo de prato e as receitas de língua estrangeira.

**Quadro 1- organização por categoria**

TIPOS DE PRATOS	QUANTIDADE
Receitas Doce / RD, 1	32

Receitas Legumes e Verduras /RLV, 2	97
Receitas Salgados /RS, 3	49
Receitas de Carnes/RC, 4	116
Receitas de Molhos /RM, 5	52
Instruções sobre Receitas/ IR, 6	41
<b>RECEITAS ESCRITAS EM OUTRO IDIOMA:</b>	
francês RF, 7	42
Inglês /RI, 8	1
<b>SOMA TOTAL</b>	430

**Fonte:** elaborado pela autora

Na segunda etapa, realizamos a transcrição do *corpus*. Para este estudo, foram transcritas 50 receitas (25 manuscritos com instruções de como preparar legumes/verduras e 25 carnes), com base nos critérios de transcrição do Projeto para a História do Português Brasileiro (PHPB), disponível em Castilho (2019).

A terceira etapa consistiu no levantamento bibliográfico pautado no aporte da Sociolinguística Histórica e do modelo de Tradição Discursiva. As reconstruções das fases da língua, em sincronias passadas, requerem da pesquisa uma adoção de pressupostos teóricos e metodológicos que nos aproximem dos dados (Mattos e Silva, 2008). Assim, a linguística sócio-histórica engloba os estudos de língua integrados ao movimento sincrônico das sociedades em que é usada. Entendemos que, por meio da consideração de fatores linguísticos e extralinguísticos podem perceber a heterogeneidade da língua e as estratégias de verbalização que compõem os modos de fazer os textos em diferentes épocas. Diante disso, é possível analisar, nas receitas culinárias em sincronias passadas, alguns elementos do texto que passaram a ser tradicionais e outros que mudaram ao longo dos anos.

Já o modelo de Tradição Discursiva (KABATEK, 2006; KOCH; ÖESTERREICHER, 2013), que surge na Alemanha, no âmbito da Filologia Românica e tem se expandido no Brasil (ANDRADE e GOMES, 2018), dá suporte aos estudos do processo de mudança e permanência de certas modalidades textuais que apresentam determinados elementos linguísticos recorrentes. Nesse contexto, apesar da evidente diferença entre história da língua e história dos gêneros, destacamos que as noções de

historicidade do texto e historicidade da língua se articulam no modelo de tradições discursivas. Conforme (Koch 1998, *apud* Costa 2012).

Todo discurso está [...] também em determinadas tradições: de um lado, na tradição de uma dada língua particular ou de uma (variedade lingüística) de outro, em uma determinada tradição discursiva. Esse último termo diz que todo discurso é exemplar de algum gênero literário ou textual ou forma conversacional, apresenta traços de uma determinada orientação estilística, serve para a execução de atos da fala marcado historicamente.

Com o apoio do estudo acerca das tradições discursivas receitas culinárias, realizado por Longhin (2014), três dimensões podem ser analisadas: a temática a organização composicional e os modos de dizer. Trata-se, portanto, de um acervo de textos já ditos e já escritos, armazenados na memória da comunidade, na forma de modelos linguísticos tradicionais (LONGHIN, 2014, p. 19). Assim, a materialidade escrita do texto implica na caracterização da concepção discursiva nos manuscritos culinários analisados em relação ao contínuo de proximidade e distância comunicativa, proposto por Koch e Öesterreicher (2013). As receitas de Evelina revelam uma proximidade comunicativa através do grau de espontaneidade e de interação com o leitor, ao mesmo tempo em que evidenciam as mãos hábeis de uma escrevente que detém um nível elevado de letramento.

### 3. Breve perfil da escrevente Evelina Torres Soares Ribeiro



**Imagem 1:** foto de Evelina

A escrevente dos manuscritos culinários é Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquim Nabuco. Embora Evelina tenha sido muito importante na vida do seu esposo e dos seus filhos, a princípio, não há informações suficientes sobre sua vida e atuação social, para além da esfera doméstica.

Como fazer a trajetória de sua existência se, ao procurarmos construir o perfil de Evelina, encontramos poucas informações? O que dificulta o conhecimento acerca desta mulher, que exerceu um papel de tanta importância na vida da sua família? Como muitas mulheres de seu tempo, mesmo ao lado de figuras ilustres, há uma tendência ao anonimato, sendo assim, ela não possui uma biografia sistemática, existem poucas informações sobre essa escrevente. Por essa razão, traçamos uma breve descrição de seu perfil, a partir das correspondências enviadas por Evelina a Joaquim Nabuco, contidas no

livro “Oito Décadas”, um livro de memória escrito pela filha mais velha, Carolina Nabuco, além de outros documentos de Evelina encontrados no acervo.

Filha de José Antônio Soares Ribeiro, Barão de Inoã, e Maria Carolina Soares Torres, filha do Barão de Itambi, Evelina nasceu em Paris, no dia 01 de dezembro de 1865. Semanas após seu nascimento, ela retornou ao Brasil, pois sua mãe morreu no seu parto, e foi criada pelos avôs maternos. “*Abri e li, naquela ocasião, as cartas de minha avó Carolina, morta aos vinte anos como consequência de parto, após nascer minha mãe*” (NABUCO, 1973, p.51). Evelina viveu em Petrópolis, no Rio de Janeiro, até os 18 anos. Devido à morte dos avôs maternos, ela passou a residir com os paternos, e ficou na casa deles até o dia do seu casamento.

Com a vinda de sua tia e o esposo da França para passarem um tempo no Brasil, Evelina passou a frequentar o hotel Carson. O casal ficou hospedado nesse hotel, onde a elite carioca costumava hospedar-se. Joaquim Nabuco costumava jantar nesse lugar, onde conheceu Evelina, que tinha o hábito de jantar com os tios. Joaquim Nabuco tornou-se próximo da tia *Zizinha*, e foi ela que arranjou o casamento dos dois. Nabuco passou, não só a frequentar a casa dos avós de Evelina, em Itambí, como também passava com constância na rua onde ela morava. “*Segundo ela me contou, passava muitas vezes pela rua e para que ela sentisse sua proximidade, batia com a bengala um sonoro “ra-ta-tá” nas grades do jardim...*” (NABUCO, 1973, p.200).

Evelina esperava ansiosa por uma declaração mais formal, porém Joaquim Nabuco hesitava, por conta da idade; ele tinha trinta e nove anos e ela, vinte três. Além disso, a saúde do pretendente não inspirava confiança. Quando afinal ele teve coragem de pedir a mão da Evelina, não se passou um mês entre o noivado e o dia do casamento. Casaram-se no dia 23 de abril de 1889, na capela do Barão do Caltele, em Botafogo, às 11:00h da manhã. O casal pertencia à elite econômica, política, intelectual e teve cinco filhos. Em 1890, nasceu a primeira filha, Maria Carolina Nabuco Soares. O segundo filho, Maurício Hilário Nabuco de Araújo, em 1891. O terceiro, Joaquim Nabuco de Araújo, em 1894. O quarto filho foi uma menina por nome Maria Anna Nabuco de Araújo, nascida em 1895 e, por fim, José Thomaz Nabuco de Araújo, nascido em 1902.



**Imagem 2: Foto do convite de casamento de Joaquim e Evelina Nabuco**

Evelina era uma mulher letrada que dominava vários idiomas, como português,



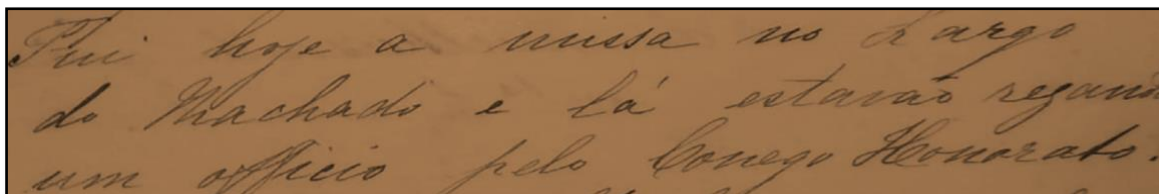
inglês, e tinha a língua francesa como segunda língua materna. Em vista disso, quando a filha mais velha completou cinco anos, a própria Evelina a alfabetizou tanto em português quanto em francês. Quando os outros filhos vieram, ela também iniciou a alfabetização. Além de ser uma ótima mãe, ela também era uma esposa muito presente. Evelina morou no Rio de Janeiro até o casamento; após casar-se, não se fixou em um local, acompanhava Joaquim Nabuco nas viagens a outros países. No ano de 1902, teve de colocar os três filhos mais velhos no colégio interno, em Londres, e levou os dois mais novos com eles. Devido a uma viagem de missão diplomática que Joaquim Nabuco foi fazer na Itália, no ano seguinte, em 1903, Evelina não deixou os filhos no colégio interno, pois sempre os queria à sua volta.

Mas estava escrito que não haveria separação, e que o sacrifício seria poupado a ela. Quando chegou o dia de nossos pais deixarem Londres, eu e meus irmãos achávamos em casa, em férias de natal, perfeitamente dispostos a voltarmos aos colégios na época. Imagino que foi mais por pena da esposa do que dos filhos que meu pai, quase a última hora resolveu não nos devolver aos colégios. Em princípios de janeiro de 1903 partimos todos juntos para a França. Na idade em que nos achávamos (de doze para baixo) não se apresentava problema escolar. (NABUCO, 1973, p.34)

Evelina e os filhos passavam mais tempo hospedados em hotéis e longe do marido, e ela administrava tudo na ausência dele. Muito católica, sempre estava assistindo às

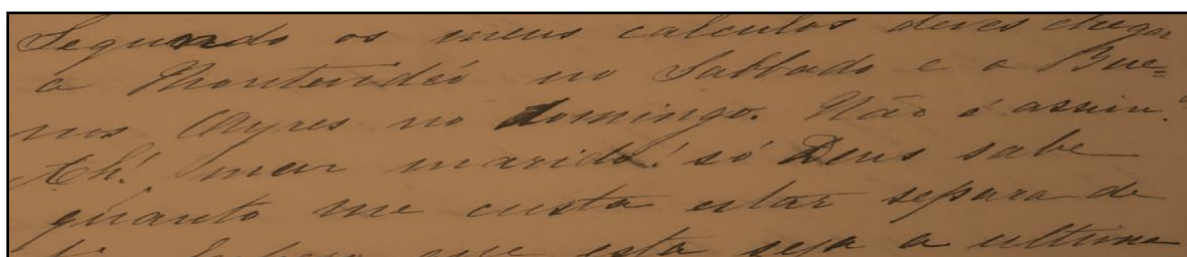


missas, confessando-se com o padre e educou seus filhos na mesma religião. Até o próprio Joaquim Nabuco se rendeu ao catolicismo devido à esposa.

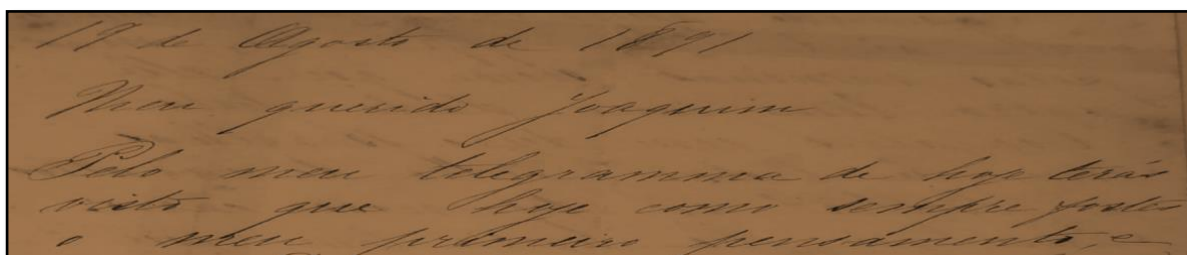


**Imagem 3: Trecho da carta enviada de Evelina para Joaquim Nabuco**

Uma mulher apaixonada pelo seu marido dedicou sua vida a ele, sempre preocupada com as viagens que ele fazia. Quando ele estava distante, ela o mantinha informado, habitualmente, por meio de correspondências, já que ele sempre estava viajando para outros países a trabalho.



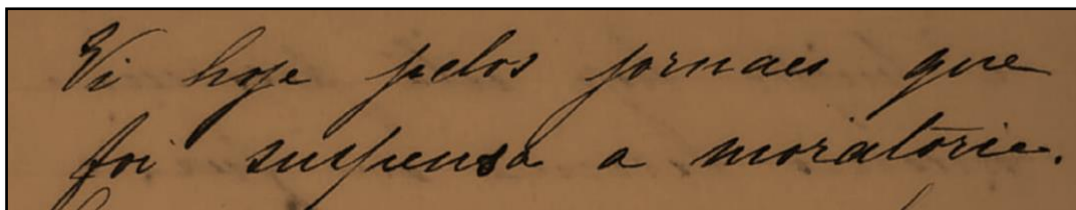
**Imagem 4: Trecho da carta enviada de Evelina para Joaquim Nabuco**



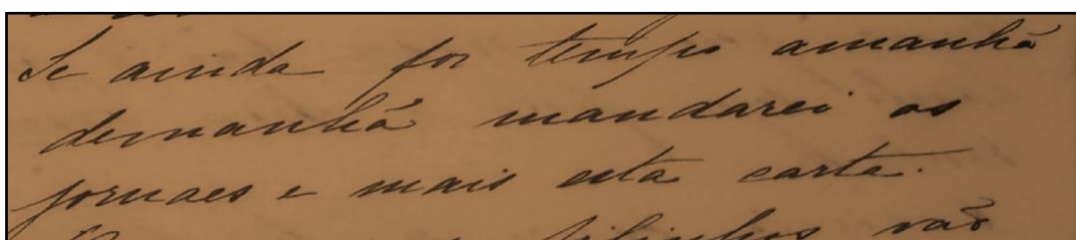
**Imagem 5: Trecho da carta enviada de Evelina para Joaquim Nabuco**

Evelina relatava, nas cartas, tudo o que se passava, quando não estava em viagem com o marido. Algumas vezes, ela não o acompanhava e se encarregava de informá-lo sobre tudo que acontecia tanto os assuntos familiares quanto os acontecimentos sociais e políticos. Ela relatava se o dia estava de sol ou chuvoso; lia os jornais e os enviava pelos correios, a fim de manter Joaquim Nabuco informado em qualquer país em que ele

estivesse. Percebemos, assim, que Evelina era uma mulher bem informada acerca dos acontecimentos gerais, não se voltando apenas às questões do lar.



**Imagem 6: Trecho da carta enviada de Evelina para Joaquim Nabuco**



**Imagem 7: Trecho da carta enviada de Evelina para Joaquim Nabuco**

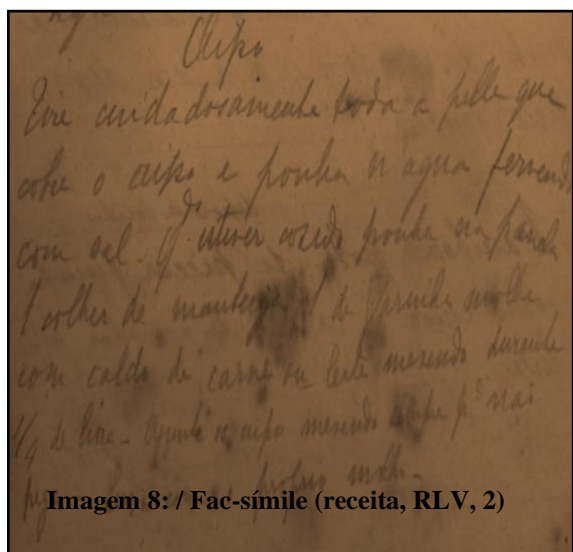
Em 1910, com a morte de Joaquim Nabuco, Evelina volta para o Brasil e se instala em Petrópolis, onde havia passado sua infância e adolescência. Sempre recordava com gratidão seus vinte anos de casamento feliz e, todas as noites, ela rezava o hino de ação de graças *Te Deum*, sendo grata aos momentos felizes que viveu ao lado do marido.

Ela teve uma viuvez longa, viveu 40 anos, após a morte do marido. Dos seus cinco filhos, apenas José Thomaz lhe dera os netos que vieram para alegrar sua velhice, duas meninas e quatro meninos. No dia 7 de janeiro de 1948, Evelina faleceu. Teve uma velhice feliz, sempre cercada de netos e filhos e acompanhando a vida de todos eles com dedicação e carinho. Muitos desses gestos de carinho e cuidado estão presentes no modo como Evelina escreveu suas receitas culinárias. Passaremos à análise desses documentos nos tópicos seguintes.

#### **4- Característica estrutural dos manuscritos**

Adotamos, neste trabalho, as transcrições fac-símile e semidiplomática<sup>3</sup> dos manuscritos, com base nas normas do Projeto Para a História do Português Brasileiro (PHPB). A edição semidiplomática dos manuscritos assegura a preservação maior de propriedades próximas ao original. Segundo Santiago (2019), esse tipo de edição tem como finalidade impedir a deterioração, transcrevendo o manuscrito e, ao lado, colocando a versão original. A análise dos aspectos estruturais fica mais segura com a visualização da imagem.

### Aipo



Tire cuidadosamente toda a pelle que |  
cobre o aipo ponha na<sup>4</sup>agua fervendo  
|com sal- *Quando* estiver cosido na  
panela|1 colher de manteiga 1 de  
**farinha molhar**| **com caldo carne ou-**  
leite mexendo durante|1/4 de hora-  
ajunte os aipo mexendo sempre|preparação  
| pega - Sirva com o próprio molho-

Transcrição conforme o PHPB (receita RLV, 2)

Todos os documentos foram escritos por Evelina e contêm a orientação de como preparar os pratos. A organização estrutural mostra-se de forma diferente das receitas que encontramos atualmente, nos livros de receita e nos sites de gastronomia. Nas receitas atuais, o modo de preparar está separado dos ingredientes, uma forma de organização adotada posteriormente, no intuito de facilitar a preparação.

Esse é um traço bastante significativo do ponto de vista da historicidade dos gêneros, uma vez que percebemos que a organização estrutural vai passando por transformações ao longo do tempo. Como podemos observar no fac-símile anterior, na

---

<sup>3</sup>Edição semidiplomática, paradiplomática ou diplomática interpretativa. Pode-se dizer que há, nesse tipo, um grau médio de mediação, pois, no processo de reprodução do modelo, realizam-se modificações (...) através de operações como desenvolvimento de sinais abreviativos, inserção ou supressão de elementos por conjectura, dentre outras (embora qualquer uma dessas operações fique explicitamente assinalada na reprodução) (CAMBRAIA, 2005, p 95).

<sup>4</sup>As letras que estão na transcrição em itálico são abreviaturas desenvolvidas na transcrição.

organização estrutural dos manuscritos, não há divisão entre os ingredientes e o modo de fazer, ou seja, as receitas não são bipartidas, são escritas de forma corrida. Na exposição das receitas, Evelina não separa os ingredientes e o modo de fazer, como observamos nas receitas culinárias contemporâneas. Temos que observar atentamente para identificarmos a sequência dos ingredientes, as quantidades e o modo de fazer. Esse é um traço de mudança entre as receitas produzidas por Evelina e as receitas escritas atuais. As primeiras apresentam uma sequência narrativa de preparação de pratos, em que os ingredientes vão sendo mencionados à medida que as etapas de preparo do prato vão se sucedendo. Atualmente, as receitas apresentam duas partes, a primeira contém uma lista vertical com os ingredientes e a seguinte traz as instruções para preparação dos alimentos.

Analisando também a estrutura de alguns livros de receita mais antigos como: *O cozinheiro Imperial (1839)*, *O cozinheiro Nacional (1870)*, *Doceiro Nacional (1895)*, *A Arte culinária da Bahia (1929)*, observamos que, nesses livros, as receitas culinárias possuem as mesmas características estruturais dos manuscritos de Evelina. Nas receitas contidas nesses livros, não há bipartição entre os ingredientes e o modo de fazer.

Essa característica de não haver separação entre os ingredientes e a instrução sobre a maneira de fazer o prato parece ser uma formatação dos livros de receitas da época. Assim, essa forma de escrita foi perdendo o estilo a partir do século XX, quando os cozinheiros buscavam proporcionar o preparo do alimento mesmo para aquelas pessoas que não sabiam cozinhar, tornando a receita mais prática e impessoal. (ABRAHÃO, 2014, p.51).

A discussão acerca do gênero receita culinária envolve várias áreas de conhecimento. Um dos capítulos do livro *Domesticação do pensamento selvagem*, do antropólogo Goody (2012), traz uma abordagem a respeito da historicidade do gênero textual lista e outro capítulo sobre o gênero textual receitas médica e culinária. Com isso, ele afirma que o embrião da receita, em sentido culinário, estava nos hábitos dos antigos povos semíticos. O autor chegou a essa conclusão devido a centenas de tabuinhas encontradas na Síria; elas tinham listas de alimentos e algumas faziam menção à elaboração de alguns alimentos. Segundo Goody, primeiro iniciou-se a escrita das receitas médicas e, posteriormente, as receitas culinárias. De acordo com Longhin (2014), a partir da exposição de Goody, no capítulo dedicado à historicidade da lista, seus tipos e finalidades, é possível concluir que a tradição lista está na origem da receita:

A ordem hierárquica mobilizada pela lista é significativa, estabelece prioridades que têm implicações para as condutas sociais, sinalizando restrições temporais, preferências, poder, responsabilidades, necessidades, rito entre outros. O *menu* por exemplo, é uma espécie de lista que apresenta os

pratos numa certa ordem; opções de entrada, prato principal e sobremesa. (LONGHIN, 2014, p.68)

Longhin (2014) ressalta que a Tradição Discursiva lista aponta retrospectivamente para a emergência histórica da Tradição Discursiva receita culinária. Na avaliação de (Goody 1988, *apud* Longhin, 2014,) a escrita das receitas tanto médicas quanto culinárias proporcionaram a vantagem da identificação, separação e organização dos ingredientes, mobilizando planos que permitiram desenvolvimentos associados à experimentação e à avaliação de efeitos:

As receitas são coligidas num local e classificadas, para virem a servir de livro de referência ao médico ou ao cozinheiro, ao doente ou ao esfomeado [...] uma vez testadas e fixadas, descobre-se que umas [receitas] são melhores, ou mais apreciadas que outras (Goody, 1988 *apud* Longhin, 2014, p.69)

Kabatek (2010) explica que o polimorfismo referente à noção de TD se revela numa tipologia hierárquica, em que as TD se apresentam como fórmulas conversacionais, como formas textuais ou como universos de discurso. Longhin (2014) afirma que a análise das receitas antigas sugere que a verticalização da lista, a hierarquização dos ingredientes, traço fundamental da receita atual, é uma construção mais tardia. Os manuscritos de Evelina possuem essa característica citada por Longhin. Eles enfatizam mais a ação da preparação dos alimentos do que a quantidade dos ingredientes. Nos textos analisados nesta amostra, encontramos mesclados ingredientes e o modo de fazer, estando a ênfase mais presente nos modos de fazer. Essa ênfase é tão marcante que há, inclusive, receitas em que o próprio título aponta para o modo de fazer

Os manuscritos de Evelina apresentam uma sequência narrativa, mas não perdem a finalidade do gênero receita culinária. Outro aspecto recorrente em algumas receitas é a imprecisão da quantidade exata dos ingredientes. Por exemplo, na receita de *Aipo*, os ingredientes aipo, água e sal não são acompanhados da quantidade exata na composição da receita.

Aipo

Tire cuidadosamente toda a pelle que | cobre o  
aipo ponha na agua fervendo | com sal-  
*Quando* estiver cosido na panela.

**Transcrição conforme o PHPB (receita RLV,2)**

**Imagem: 9/ (Receita RLV, 2)**

Dessa forma, Evelina admite a inovação ao preparar o alimento, ou pressupõe que o leitor tenha conhecimento das quantidades necessárias. Em alguns manuscritos culinários, ela também possibilita a mudança de ingredientes. Assim, na composição dos manuscritos culinários, Evelina apresenta um texto corrido, com sequência narrativa, mesclando ingredientes e enfatizando os modos de fazer.

Com essa organização composicional da escrita dos seus manuscritos culinários, ela imprime um tom de diálogo, estabelece uma proximidade com o leitor, além de possibilitar a criatividade de elaboração de uma receita diferente da que ela propõe. As estratégias de verbalização que marcam esse tom interativo nas receitas de Evelina serão abordadas no tópico seguinte.

## **5. Dimensão dos modos de dizer nos manuscritos**

A análise sobre os modos de dizer nos manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro parte da investigação realizada por (LONGHIN, 2014), na qual a autora analisou 61 manuscritos culinários portugueses. Esses documentos analisados pela autora estão reunidos em uma edição brasileira, sob o título: *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV*, e pertenciam à Infanta D. Maria de Portugal.

No caso dos manuscritos culinários de Evelina, na materialidade do texto, há traços que remetem a uma conversa “face a face” e que vão construindo a interação e a proximidade entre a escrevente e seus possíveis leitores. Observamos que são encontradas estratégias linguísticas próprias da natureza do gênero e outras que estabelecem a proximidade comunicativa, ausente atualmente nos livros de receitas

culinárias. Esse traço de proximidade comunicativa na produção escrita de Evelina é bastante recorrente.

Segundo Kabatek (2006), tradição discursiva é a repetição de um texto ou forma textual ou de maneira particular de escrever ou falar que adquire valor de signo próprio. Os dados analisados na macro e microestrutura dos manuscritos demonstram uma escrita que apresenta alto grau de pessoalidade e de interação comunicativa com o leitor, mantendo a finalidade de instruir o preparo de alimentos. Como aponta Kabatek (2006), um texto pode corresponder a uma série de tradições co-presentes ao mesmo tempo, e a investigação empírica das TD tem a tarefa de identificar essa rede de tradições.

Entre as estratégias de verbalização recorrentes nas receitas culinárias, encontram-se os verbos no imperativo, advérbios e adjetivos. No caso das receitas de Evelina, somam-se a essas estratégias marcas interativas presentes na escrita, que remetem a uma interação face a face. Esse parece ser um traço da natureza dessa TD nesse contexto de produção. Consideramos que o modelo de TD torna-se pertinente para a identificação desses dados analisados, uma vez que evidencia os modos de dizer que permanecem ou se atualizaram no fluxo do tempo.

É por isso que, a nosso ver, o conceito de Tradição Discursiva pode trazer contribuições tanto teóricas quanto metodológicas para a definição do conceito de textualidade, porque ao identificar a diferentes tradições que atravessam um texto, damos visibilidades aos fios do tecido textual. (CASTILHO DA COSTA, 2012, p.154)

Em seus manuscritos culinários, Evelina apresenta uma proximidade com o leitor marcada, na materialidade do texto, por meio de escolhas lexicais e de expressões linguísticas peculiares. Tomamos como exemplo as formas “*fogo vivo*”, “*raspe cuidadosamente*”, “*para reconhecer se o leite é puro*”, entre outras que são frequentemente empregadas pela escrevente. Essas expressões marcam uma simulação de interação presencialmente com um interlocutor em situação face a face.

Desse modo, observando essas expressões retiradas dos manuscritos, percebemos que há enunciados que são muito recorrentes em uma situação de instrução face a face, em que são apresentadas dicas, sugestões, comentários intercalados aos modos de preparo dos alimentos. Esse tipo de ocorrência é perceptível em programas culinários veiculados na TV ou nas redes sociais, mas, nos livros de receita culinária atuais, caracterizados pela impessoalidade e objetividade, essas ocorrências, no corpo da receita, não são habituais.

Porém, nos manuscritos de Evelina, o traço de pessoalidade e de dialogismo na escrita é bastante evidente, tornando-se uma característica bastante frequente em todos os manuscritos culinários analisados.

Todas as receitas da escrevente possuem essa característica de interação. Os manuscritos de Evelina não descartam o processo de socialização, das práticas de transmissão da receita culinária em situação face a face.

É um recurso característico de enunciações faladas, por se tratar de uma forma de composição fundada num dialogismo, que incita e exige do outro uma participação maior na construção do sentido. Isto é, traz um traço mais de diálogo, traduzindo, desse modo, os rituais do falado, com encadeamento de cenas que favorece a memorização. (La Fauci, 2010 *apud* Longhin 2014, p. 91)

Vejamos, em seguida, alguns modos de dizer que funcionam como encadeamento de cenas e de ações que orientam o leitor e que se fundam no dialogismo:

- ***Tenha cuidado de molhar de vez em quando para que as cebolas não sequem e fiquem com bonita côr.*** (Receitas Doce/RD, 1)
- ***Ponha em fogo vivo para tomar côr, mas sem deixar a manteiga queimar vire com cuidado para que tome côr dos dois lados e cubra bem.*** (Receitas Doce/RD1)
- ***Pode-se também aproveitar restos de galinha, carne.*** (Receitas Legumes e Verduras/RLV, 2)
- ***Raspe cuidadosamente a parte de fora apare a extremidade de baixo e alise bem e lave bem.*** (Receitas Legumes e Verduras/RLV, 2)
- ***Ajunte os tapinambum e misture o molho crême.*** (Instruções sobre Receitas/IR, 6)
- ***A carne cosida em fogo muito forte fica as vezes dura.*** (Instruções sobre Receitas/IR,6)
- ***Mas peixe assado só deve ser molhado com o proprio molho.*** (Instruções sobre Receitas/IR,6)
- ***Para reconhecer se o leite é puro mergulhe uma agulha de aço, bem limpa e secca.*** (Instruções sobre Receitas/IR,6)



- *Se o leite estiver com agua a agulha sae limpa.* (Instruções sobre Receitas/IR,6)
- *A manteiga aquecida em fogo forte perde o perfume, carbonisa e fica de difficil digestão.* (Instruções sobre Receitas/IR,

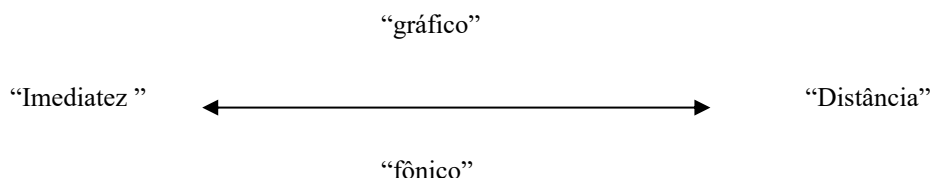
Com base no quadro 2, podemos perceber, na produção escrita das receitas de Evelina, muitos traços que são retomados da cultura oral das receitas.

**Quadro 2 - As receitas nas culturas orais e escritas**

Receita nas culturas escritas	Receita nas culturas orais
Representa um plano com enumeração dos ingredientes necessários e explicitação das ações ou procedimentos futuros.	Os conhecimentos sobre os ingredientes e sobre a fase de preparação são transmitidos de geração a geração pela tradição.
A aprendizagem se dá pelo livro. A receita se torna independente do mestre, mãe ou a avó.	A aprendizagem se dá pela participação face a face, num processo de socialização.
A receita escrita traz o que é correto.	Há imprecisão nas quantidades, variação nos ingredientes e flexibilidade no modo de fazer.
Impessoalidade.	Pessoalidade.

Fonte: Longhin (2014)

Assim, como apontam Koch e Oesterreicher (2013) no estudo sobre proximidade/distância comunicativa, as formas de comunicação podem ocorrer por meio gráfico ou fônico, mas essas realizações comunicativas se dão em um contínuo da proximidade para a distância comunicativa, em que há possibilidade de transposição de cada uma das formas para o outro modo de realização. Eles sugerem um esquema ilustrando os meios de realização gráficos e fônicos e o contínuo que se estabelece entre as concepções da imediatez e da distância. Na polaridade da proximidade, Koch e Oesterreicher (2013) explicam que há uma incidência maior parâmetros da interação face a face (+ dialogicidade, + expressividade e + espontaneidade). Neste contexto, os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro estão inseridos no contínuo, apresentando esses parâmetros de mais proximidade.



Fonte: Koch e Oesterreicher (2013)

O presente estudo evidencia que a historicidade das receitas culinárias revela transformações que não se encerram, visto que um gênero textual é uma ação linguística, e a língua acompanham a sociedade que está sempre em transformação. Outrora, cozinhar

era uma ação exclusiva para as cozinheiras ou as donas de casa, e elas passavam as instruções de como preparar um prato para as novas gerações, filhas, netas, entre outras. Então, era comum a anotação em caderno ou a transmissão da tradição culinária de forma oral. Atualmente, essas práticas culturais mudaram e há uma atuação masculina maior na culinária, como também programas de TV voltados, exclusivamente, para a preparação de várias receitas culinárias

Esses programas, ao contrário dos livros e cadernos de anotações, apresentam um diálogo simultâneo com o telespectador mais geral. De certa forma, não podemos negar que eles retomam tradições culturais mais antigas de transmitir as receitas culinárias que eram passadas de mãe para filha, com personalidade e intimidade. Atualmente o público alvo é mais amplo e as receitas ficam disponíveis em suportes que possibilitam múltiplas semioses, não só as estratégias verbais. Enfim, algumas práticas mudaram, mas a tradição da receita culinária permanece com as devidas atualizações requeridas pelo contexto atual.

## **6. Considerações finais**

Com base na Tradição Discursiva (TD) e na Linguística Sócio-histórica, analisamos 50 manuscritos culinários escritos por Evelina Torres, sendo (25 receitas de carnes e 25 de legumes e verduras. Essa documentação possui um valor inestimável para o estudo da historicidade do gênero textual receita culinária e da historicidade da linguagem. Eles permitem identificar as diferentes características culturais, sociais e linguísticas por meio de um gênero textual, que passa por modificações em cada época.

A biografia da escrevente relata que ela casou-se aos 23 anos com Joaquim Nabuco, juntos tiveram cinco filhos. Evelina alfabetizou os filhos nos anos iniciais, além de ter sido uma mulher bastante importante na vida pública de seu esposo. Sempre o acompanhou nas viagens e, quando não estava com ele, ela o mantinha informado sobre os assuntos familiares, sociais, políticos, entre outros. A partir desta pesquisa, estamos restaurando a imagem dessa grande mulher e buscando dar evidência à sua história.

Foi possível analisar as características estruturais dos manuscritos culinários, e percebemos que eles não são bipartidos, conforme a estrutura das receitas culinárias contemporâneas. Além disso, investigamos o modo de dizer da escrevente presente nos

manuscritos culinários e observamos que a proximidade com a oralidade é um traço recorrente na escrita de Evelina. Essa característica dialógica, com recorrente, comentários, expressões formulaicas, entre outros, não é comum nos livros de receitas culinárias atuais, marcados por traços de mais impessoalidade. A instrução fundada no dialogismo é uma característica bastante frequente em todos os manuscritos culinários analisados.

Por fim, este estudo mostrou que Evelina é uma mulher escrevente de mãos hábeis, no início do século XX, e sua documentação contribuiu para darmos luz ao conhecimento acerca dessa mulher. Além disso, contribuiu para os estudos acerca das Tradições discursivas, abordando a historicidade do gênero textual receita culinária, com vistas a identificar também os usos linguísticos de sincronias passadas. Assim, daremos continuidade à análise e aprofundaremos a investigação dos manuscritos, a fim de contribuir com outros estudos nessa área de pesquisa.

## Referências

ANDRADE, Maria Lúcia C. V. O.; GOMES, Valéria Severina. Tradições discursivas: reflexões conceituais. In Maria Lúcia Cunha Victório Oliveira Andrade; Valéria Severina Gomes (coords.);Castilho Ataliba Teixeira (coord. geral), *Tradições discursivas do português brasileiro: constituição e mudança dos gêneros discursivo* (História do português brasileiro 7), 23-43. São Paulo: Contexto, 2018.

ABRAHÃO, Eliane Morreli. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1869-1940)*. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2014.

ABRAHÃO, Fernando A. (org.). *Delícias das Sinhás, história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas. CMU: Arte Escrita, 2017.

CAMBRAIA, César. N. Introdução à crítica textual. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

COSERIU, Eugenio. *Lições de linguística geral*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.

COSTA, Alessandra Castilho da. Ação – Formulação – Tradição: A correspondência de Câmara Cascudo a Mário de Andrade de 1924 a 1944, entre proximidade e distância comunicativa. In: MARTINS, Marco Antonio; TAVARES, Maria Alice. História do português brasileiro no Rio Grande do Norte: análise linguística e textual da correspondência de Luís da Câmara Cascudo a Mário de Andrade-1924 a 1944. Natal Edufrn, 2012.

CASTILHO, Ataliba Teixeira. de. Apresentação. In: CASTILHO, Ataliba Teixeira de

(Coord.). *Corpus diacrônico do Português Brasileiro*. São Paulo: Editora Contexto, 2019.

GOODY, Jack. *A domesticação da mente selvagem* / Jack Goody ; tradução de Vera Joscelyne. – Petrópolis, RJ : Vozes, 2012. – (Coleção Antropologia)

KABATEK, J. Tradições discursivas e mudança linguística. In: LOBO, T. et al. (orgs.). *Para a história do português brasileiro*. Salvador: Edufba, 2006, p. 505-527.

\_\_\_\_\_. *Tradição discursiva e gênero*. Tubingen, 2010. (Mimeo)

KOCH, Peter.; ÖESTERREICHER, Wulf. Linguagem da imediatez—linguagem da distância: oralidade e escrituralidade entre a teoria da linguagem e a história da língua. Tradução: Hudinilson Urbano e Raoni Caldas. *Revista Linha D'Água*, n. 26, p. 153- 174 2013. Disponível em: Acesso em: 03 de março de 2022.

LA FAUCI, Nunzio. Paradoxes de la parataxe. In: BÈGUELIN, Marie-José; AVANZI, Matheu; CORMINBOEUF, Giles (Eds.). *La parataxe: entre dépendance et intégration*. Berne: Peter Lang. 2010

LONGHIN, Sanderléia Roberta. *Tradições discursivas: conceito, história e aquisição*. São Paulo: Cortez, 2014.

MATTOS e SILVA, Rosa Virgínia. *Caminhos da linguística histórica: ouvir o inaudível*. São Paulo, Parábola Ed., 2008.

NABUCO, Carolina. *1890 Oito Décadas*. Rio de Janeiro: Livraria Olympio Editora, 1973.

SANTIAGO, Huda. *Um estudo do português popular brasileiro em cartas pessoais de “mão scândidas” do sertão baiano*. Dissertação de Mestrado em Estudos Linguísticos. Universidade Estadual de Feira de Santana. Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2012, V. 2.

\_\_\_\_\_. *A escrita por “mãos inábeis”*: uma proposta de caracterização. Tese de Doutorado. Universidade Federal da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura, 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida com lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 54, p.103-124, 2011.