

MANUSCRITOS CULINÁRIOS DE EVELINA TORRES SOARES RIBEIRO SOB A ÓTICA FILOLÓGICA E DA TRADIÇÃO DISCURSIVA

Ladjane Valéria Felix de Lima Luz ¹
Valéria Severina Gomes ²

RESUMO

Os manuscritos culinários são tradições discursivas mantidas em diferentes épocas, presentes nas práticas sociais, culturais, linguísticas e econômicas em que estão inseridos ao longo do tempo. Tornam-se, assim, fontes históricas que possibilitam estudos em várias áreas de conhecimento. Diante disso, nesta pesquisa, analisamos os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquim Nabuco, sob a ótica filológica e da tradição discursiva, com o intuito de verificar os aspectos gráficos e estruturais dos manuscritos. O banco documental é composto por 430 manuscritos, coletados na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ). O suporte teórico está fundamentado nos estudos desenvolvidos por Coseriu (1980; 2007), Kabatek (2004) e Longhin (2014) na perspectiva da Tradição Discursiva (TD) e Marquilhas (2000), Santiago (2019) e Barbosa (2017) no tocante à estrutura e à grafia presente no manuscrito para a identificação da inabilidade ou habilidade na escrita. Os resultados apontam para uma documentação escrita por uma mulher, no início do século XX, com mão hábil.

Palavras-chave: Aspectos gráficos, Tradição Discursiva, Manuscritos culinários.

INTRODUÇÃO

As receitas presentes nos manuscritos culinários permitem a análise de vários fatores em diferentes campos de estudo. Assim, esses manuscritos são fontes de enormes contribuições para compreendermos fatores relativos à história da sociedade, aos hábitos alimentares, às mudanças linguísticas, além da identificação dos utensílios que eram utilizados na cozinha, dos alimentos eram mais consumidos e do modo de servir. Sobre a história e a cultura da

¹ Graduanda no curso de Licenciatura em Letras - Português e Espanhol pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), e participante do Programa de Educação Tutorial (PET) e Pesquisadora do Laboratório de Edição e de Documentação Linguística de Pernambuco (LEDOC). E-mail: ladjane.valeria@hotmail.com

² Professora Doutora do Departamento de Letras da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) pesquisadora do Projeto para a História do Português Brasileiro (PHBP) e do Laboratório de Edição e de Documentação Linguística de Pernambuco (LEDOC). E-mail: lelavsg@gmail.com

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.

Diante disso, analisamos os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa do ilustre Joaquim Nabuco, e vislumbramos diversos aspectos a serem estudados: a estrutura da escrita dos manuscritos, pois eles não apresentam a mesma estrutura das receitas atuais; os aspectos gráficos da escrita de Evelina e um breve perfil da escrevente. Assim este artigo tem como objetivo identificar o grau de habilidade da técnica escrita da autora das receitas e apresentar as características estruturais dos manuscritos.

O *corpus* documental dispõe de 430 manuscritos culinários referentes ao início século XX. Nesse primeiro momento de estudo, para este artigo, analisamos 50 receitas culinárias. Os manuscritos foram coletados na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), através de doação autorizada. Este estudo baseia-se no modelo teórico-metodológico da Tradição Discursiva (TD), investigando a história social e a historicidade do texto e da língua, tendo como documentos os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro.

Com o intuito de caracterizar as marcas de inabilidade de escrita, ou *a mão inábil*, tomamos por base Santiago (2019), Barbosa (2017) e Marquilhas (2000). São utilizados para a fundamentar a discussão relacionada às (TD) Coseriu (1980; 2007), Kabatek (2006) e Longhin (2014). No que toca à análise, inicialmente apresentamos todo o processo de coleta dos manuscritos. Em seguida, expomos os aspectos estrutural e gráfico; por fim, apresentamos as considerações finais sobre a análise do *corpus* documental.

METODOLOGIA

Para efetivar a pesquisa, a fim de cumprir os objetivos, foram realizadas as seguintes etapas:

Corpus: no primeiro momento, realizamos o recolhimento dos manuscritos na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ). Eles estavam dentro de dois envelopes plásticos, cada envelope contém 100 fólios que juntos somam 200 fólios e 430 receitas culinárias escritas.

Organização do corpus: separamos, contamos e classificamos as receitas por pratos (doces, salgados, legumes etc.). Após essa organização, constatamos que as receitas não possuem localização onde foram escritas, também não há numeração nos manuscritos, apenas um fólio possui a data de 1904, outros estão escritos em folhas de agenda que possuem as datas

de 1909 e outro 1927. Encontramos também uma receita escrita em uma comanda de um *armazém comestível* chamado *Colombo*, localizada no Rio de Janeiro com a data de 1933. Não encontramos nenhuma figura ou desenho nos manuscritos. Identificamos os utensílios usados para o preparar os alimentos: 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, esse de todos os tipos: recheados, escaldados, omelete, mexidos, duros. Além de apresentar várias instruções, que vão de como aproveitar sobras de comida, até de como corrigir um prato que deu errado.

Transcrição: realizamos a transcrição do *corpus*, prontamente transcrevendo 50 receitas com base nos critérios de transcrição do Projeto para a História do Português Brasileiro (PHPB).

Análise: observamos as características estruturais das receitas, verificamos que não há separação entre os ingredientes e modo de fazer, ou seja, elas não são bipartidas, são escritas de forma corrida, como uma narrativa. Encontramos várias receitas escritas em francês e uma em inglês. Também verificamos que alguns manuscritos apresentam marcas do tempo, observamos qual tipo de folha que foram escritos, a cor da tinta, além analisarmos os aspectos gráficos e linguísticos que estão presentes nos manuscritos.

REFERENCIAL TEÓRICO

Este estudo pauta-se no modelo teórico-metodológico da Tradição Discursiva (TD). A Tradição Discursiva deve-se inicialmente os estudos desenvolvidos por Eugenio Coseriu, que apresentou uma nova concepção de linguagem, dividindo-a em três níveis autônomos: o universal, histórico e individual. Diante dessas discussões, Peter Koch (1997) propõe uma duplicação no nível histórico. Com essa duplicação, o nível histórico comporta: as línguas históricas (gramática e léxico) e as formas textuais recorrentes (as TD). Segundo Longhin (2014), na esfera dos textos, a historicidade diz respeito ao acervo de texto já ditos, armazenados na memória da comunidade, na forma de modelos linguísticos tradicionais. Desta forma, esse acervo, quando acessado pela memória no momento da fala, repetem elementos tradicionais. Diante disso, investigamos a história social e a historicidade do texto, tendo como

documentos os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro. Ou seja, sob a ótica da TD, investigarmos os traços da macroestrutura do gênero receita culinária.

Referente ao campo filológico, partimos dos critérios desenvolvidos por Marquilhas (2000), Barbosa (2017) e Santiago (2019), que a partir dos critérios de Petrucci (1978), sistematizaram a construção do conceito de inabilidade em escrita alfabética. Diante dos critérios desenvolvidos pelos autores, verificamos o grau de inabilidade ou habilidade na escrita de Evelina, através dos seus manuscritos culinários.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os manuscritos culinários de Evelina estão armazenados dentro de dois envelopes plásticos, que foram entregues pela família para Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ). Organizamos as receitas por quantidade e tipo de prato: doces, salgados, legumes e verduras, molhos, instruções e receitas em outros idiomas. A seguir apresentamos um quadro com as distribuições por categoria e quantidade dos pratos.

Quadro 1- *corpus* da pesquisa

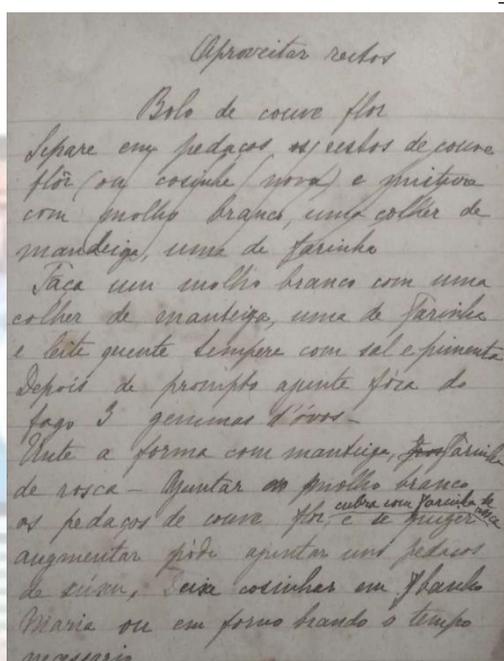
TIPOS DE PRATOS	QUANTIDADE
Receitas Doce / RD,1	32
Receitas Legumes e Verduras / RLV,2	97
Receitas Salgados / RS,3	49
Receitas de Carnes/ RC, 4	116
Receitas de Molhos / RM,5	52
Instruções sobre Receitas/ IR,6	41
Receitas escritas em outro idioma: francês RF,7	42
Inglês / RI,8	1
SOMA TOTAL	430

Fonte: quadro produzidos pelos autores

Os manuscritos, em sua maioria, foram escritos em folhas de caderno com pauta, de tamanho médio tipo colegial, todos escritos com tinta de cor preta. Não há numeração nas páginas e a maioria dos manuscritos não possui data, encontramos apenas uma receita que contém a data, 1904. Do mesmo modo, não existe especificação onde as receitas foram escritas. Algumas receitas foram escritas em folhas de agenda e outras em folhas de comanda de um estabelecimento comercial com a data 1933, intitulado *Colombo*, que, na descrição da comanda,

está descrito como um *grande armazém de gênero alimentício*, na praça José de Alencar, no Rio de Janeiro. Diante disso, como não podemos definir a localização exata de onde os manuscritos foram escritos, pois não possuem o local, supomos que algumas receitas foram escritas no Rio de Janeiro, a partir dessa comanda do estabelecimento comercial. As folhas dos manuscritos trazem marcas do tempo, são amareladas, outras manchadas e com alguns danos, mas sem prejudicar a leitura. Nenhum manuscrito possui figuras ou desenhos. De acordo com Marquilhas (2015), ao discutir sobre a importância de que sejam considerados todos os recursos mobilizados pelos autores para a produção do significado do discurso, destaca a materialidade da escrita como um aspecto fundamental, incluindo o *layout*, os desenhos, os números e o suporte material.

Também realizamos uma edição semidiplomática dos manuscritos, assegurando uma preservação maior de propriedades próximas ao original. Para transcrever os manuscritos, utilizamos as normas de transição para documentos manuscritos do Projeto Para a História do Português Brasileiro (PHPB). Com a finalidade de impedir a deterioração, transcrevemos o manuscrito original e ao lado colocamos a transcrição (SANTIAGO, 2019). A avaliação de alguns aspectos importantes na caracterização dos manuscritos torna-se mais segura com a visualização das imagens, como os dados físico-caligráficos. A seguir a imagem do fac-símile e a transcrição semidiplomática de um manuscrito culinário.



Fac-símile (receita, RD,1)

Aproveitar restos

Bolo de couve flor

Separe em pedaços os restos de couve | flôr (ou cozinhe nova) e misture | com molho branco, uma colher de | manteiga, uma de farinha || faça um molho branco com uma | colher de manteiga, uma de farinha | e leite quente tempere com sal e pimenta || Depois de prompto ajunte fóra do | fogo 3 gemmas d'óvos- || Unte a forma com farinha | de rosca- Ajuntar [rasura] molho branco | os pedaços de couve flor, † cubra com farinha de rosca † e se quiser | orgmentar póde ajuntar uns pedaços | de xuzu, Deixe cozinhar em banho | Maria ou em formo brando o tempo | necessário.

Transcrição conforme o PHPB (receita RD, 1)

Na estrutura escrita dos manuscritos, não há separação entre os ingredientes e modo de fazer, ou seja, elas não são bipartidas, são escritas de forma corrida, semelhante a um texto narrativo. Segundo Longhin (2014), a análise das receitas antigas sugere que a verticalização da lista, a hierarquização dos ingredientes, traço fundamental da receita atual, é de construção mais tardia. Assim, mesmo que os manuscritos tenham característica da tradição de um texto narrativo, eles mantêm a finalidade de instrução, ou seja, instruir como preparar os alimentos. Kabatek (2010) afirma 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. De acordo com Abrahão (2014), 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.

Para identificarmos o nível de inabilidade ou habilidade em escrita alfabética, utilizamos os critérios apresentados por Marquilhas (2000), (Santiago (2012) e Barbosa (2017). Consideramos as seguintes dimensões:

1- Escripualidade:

a) **Grafia de sílabas complexas** (deslocamentos e omissões de /r/, /l/ e /s/);

-Exemplo de deslocamento: **folris por flores**

-Exemplo de omissão: **eteve por esteve, pedão por perdão**

b) **hipercorreções** (acréscimos de <r>, <l> e <s> em posição de coda e acréscimos de <r> em posição de ataque ramificado);

-Exemplos: **pargar por pagar/dervo por devo**

c) **representação da nasalidade** (representação exagerada e ausência da representação)

-Exemplos: Ausência de representação <Ø> ~ <m> ~ <n> **Romaci por romance/mado por mando**

d) **representação de dígrafos**

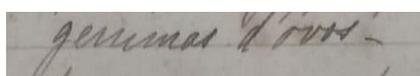
-Exemplos: <qu> ~ <q> **piqenno por pequeno /<rr> ~ <r> coreios por correios.**

2. da escrita fonética: índices grafofonéticos;

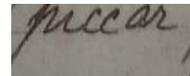
3. da pontuação;
4. da repetição de vocábulos;
5. da habilidade motora;
6. da segmentação gráfica:
 - hipersegmentação;
 - hipossegmentação.

Após a análise dessas 6 dimensões, observamos se houve alguma das ocorrências citadas anteriormente e anotamos a quantidade. Quando finalizamos as observações das ocorrências, classificamos a escrita como: Inabilidade máxima, parcial ou mínima. Após essa classificação, verificamos qual o grau de domínio da técnica de escrita alfabética nos manuscritos culinários de Evelina

Encontramos alguns aspectos gráficos nos manuscritos culinários: eles possuem uma grafia flutuante como; *junte e ajunte*; *panella e panela*. Existem também supressão de letras: *n'agua, d'esses, d'ovos*, além de palavras escritas com uma das letras repetidas: *piccar, gemma, secco, assucar*, e palavra *ovo* sempre está escrita com acento agudo no primeiro o (*óvo*).

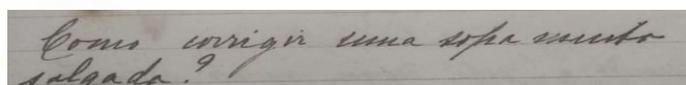


(receita RD,1)



(receita RLV,2)

Além disso, observamos que alguns manuscritos apresentavam expressões como: *muito bom* no final das receitas, Evelina costumava dá várias instruções, que iam de como servir um prato, até de como corrigi-lo: *pode-se também arrumar em prato de forno e espalhar por cima queijo ralada. como corrigir uma sopa muito salgada?*



(instruções IR,6)

Referentes à análise dos aspectos da escriptualidade, nos manuscritos culinários escritos no início do século XX, em todos os escritos de Eveline, não identificamos características referentes aos critérios da grafia de sílabas complexas, nem hipercorreção, e nenhuma representação de dígrafos. Encontramos a letra <mm> duplicada na palavra (*gemma*), que não se enquadra no critério da representação exagerada da nasalidade. De acordo com Barbosa (2017, p. 25), a dimensão da escrita fonética, refere-se à apresentação gráfica de sons vocálicos

e consonantais que “[...] busca formas de imitar pronúncia e tende a se afastar das convenções gráficas”. Também não verificamos nos manuscritos nenhuma característica que comprovasse alguns aspectos no critério grafofonéticos.

No tocante à pontuação, os manuscritos possuem sinais gráficos. Evelina empregava a vírgula na sua escrita, exemplo: (como aproveitar restos de carne, galinha, pato...), também encontramos o sinal de ponto, no final de frases e nos parágrafos, apesar de alguns parágrafos serem longos. Nas instruções presentes nas receitas, em alguns casos ela utilizava ponto de interrogação. Santiago (2019) a ausência da pontuação, ainda que não seja uma característica determinante, é uma marca identificada na escrita inábil de outras épocas, como em textos produzidos por africanos no século XIX. Em relação à habilidade motora de Evelina, há uma cursividade motora, traço seguro e uma leveza na escrita, os manuscritos possuem enquadramento e não possui dificuldade na segmentação gráfica.

Portanto, existe a habilidade na escrita dos manuscritos de Evelina, não existem aspectos físico-caligráficos, como também a escrita dela não se enquadra aos critérios apresentados nos estudos de Santiago (2019) e Barbosa (2017), que podem ser associados à inabilidade no que toca a escrita. Diante disso Evelina possui mão hábil.

Perfil da escrevente: A autora dos manuscritos culinários é Evelina Torres Soares Ribeiro, esposa de Joaquim Nabuco. Ela não possui uma biografia sistemática, existem poucas informações sobre a escrevente. Para traçarmos uma breve descrição do perfil, neste primeiro momento da pesquisa, recorreremos às correspondências enviadas por ela para Joaquim Nabuco.

Evelina nasceu em Paris no dia 01 de dezembro de 1865. Após seu nascimento, ela retornou ao Brasil. Filha de José Antônio Soares Ribeiro, Barão de Inoã, e Maria Carolina Soares Torres, filha do Barão de Itambi. No dia 23 de abril de 1889, na capela do Barão do Caltele em Botafogo, às 11:00h da manhã, Evelina casou-se com Joaquim Nabuco. O casal pertencia à elite econômica, política e intelectual da cidade do Recife e teve 5 filhos.

Era uma mulher letrada, possuía uma escrita leve e bem desenhada. Escrevia em outros idiomas, como inglês, francês, além de português. Nos seus manuscritos culinários, existem 42 receitas escritas em francês e uma em inglês. Também era bastante católica e ia sempre à missa, comungava e se confessava constantemente. Uma boa mãe e também uma esposa apaixonada pelo marido. Ela era bastante presente na vida de Joaquim Nabuco, o mantinha informado cotidianamente através de correspondências, já que ele sempre estava viajando para outros países a trabalho. Evelina narrava tudo o que se passava na ausência do marido, era um relato

bem detalhado de tudo que acontecia, desde a descrição de como estava o tempo ao dia que estava de sol ou chuvoso; também enviava jornais pelos correios, para mantê-lo informado em qualquer país que ele estivesse. Evelina passou um período na cidade do Recife, residiu também no Rio de Janeiro, e morou em outros países para acompanhar o marido. Ela morreu no dia 11 janeiro de 1948, aos 82 anos.

CONSIDERAÇÕES FINAL

Esta pesquisa está na sua fase inicial, e os resultados mostram que, em relação à estrutura escrita dos manuscritos, não há separação entre os ingredientes e modo de fazer. Assim os manuscritos têm característica de um texto narrativo, mas eles mantêm a finalidade de instrução, ou seja, instruir como preparar os alimentos. Segundo Longhin (2014), as mudanças na receita culinária mostram a instabilidade da Tradição Discursiva no tempo, em que estão em jogo a permanência e sucessão de traços de tradição, de história e de linguagem

Também analisamos os aspectos gráficos e, para isso, utilizamos os critérios de Marquinhos (2000), Santiago (2019) e Barbosa (2017) para identificamos os aspectos do grau da inabilidade ou habilidade em escrita alfabética. Após a análise dos aspectos gráficos dos manuscritos de Evelina, não identificamos nenhum aspecto gráfico que caracterize a escrita de Eveline como mão inábil. Além disso, traçamos um breve perfil da escrevente, que justifica sua habilidade com a escrita.

Diante do que foi exposto, este estudo mostrou que mesmo Evelina é uma mulher escrevente do início do século XX e possui uma mão hábil. Assim, daremos continuidade à análise e nos aprofundaremos tanto na investigação dos manuscritos quanto no perfil da escrevente.

REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, Eliane Morreli. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*. 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.

BARBOSA, Afrânio Gonçalves. O controle de marcas de inabilidade na escrita alfabética e identificação das mãos inábeis em corpora histórico-diacrônicos. In: *Revista da ABRALIN*, v.16, n.2, p. 19-43, Jan./Fev./Mar./Abril de 2017. Disponível em:

<<http://revistas.ufpr.br/abralin/article/view/51997/32039>>. Acesso em: 29 julho 2020.

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

CASTILHO, Ataliba Teixeira de. Para uma sintaxe da repetição: língua falada e gramaticalização. *Língua e Literatura*, n. 23, p. 293-330, 1997. Disponível em:

<<https://www.revistas.usp.br/linguaeliteratura/article/view/114270/112162>>. Acesso em: 26 julho 2020.

KABATEK, Johannes. Tradições discursivas e mudança linguística. In: LOBO, Tânia Conceição Freire; RIBEIRO, Ilza Maria de Oliveira; CARNEIRO, Zenaide de Oliveira Novaes; ALMEIDA, Norma Lúcia Fernandes. (Orgs.). *Para a história do português brasileiro*. Salvador: Edufba, 2006.

_____. *Tradição discursiva e gênero*. Tubigen, 2010. (Mineo)

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

MARCUSCHI, Luiz Antônio. *Produção textual, análise de gêneros e compreensão*. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MARQUILHAS, Rita. *A faculdade das letras: leitura e escrita em Portugal no séc. XVII*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2000.

MARQUILHAS, Rita. Grandes marges: Une approche sociopragmatique de textes manuscritset de leurs graphismes. In: CASTILLO GÓMEZ, Antonio (Org.). *Culturas del escrito en el mundo occidental: del Renacimiento a la contemporaneidad [on-line]*. Madri: Casa de Velázquez, 2015. Disponível em: <<http://books.openedition.org/cvz/1336>>. Acesso em: 25 julho 2020.

MONTANARI, Missimo (dir.). *História da alimentação*. São paulo: Estação Liberdade, 1998.

SOARES, Magda. *Letramento: um tema em três gêneros*. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2006.

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

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

