

UMA ANÁLISE ESTRUTURAL NOS MANUSCRITOS CULINÁRIAS DE EVELINA TORRES SOARES RIBEIRO E RECEITAS CULINÁRIAS DOS SÉCULOS XIX, XX E XXI

*A STRUCTURAL ANALYSIS OF THE CULINARY MANUSCRIPTS OF
EVELINA TORRES SOARES RIBEIRO AND CULINARY RECIPES FROM THE
19TH, 20TH AND 21ST CENTURIES*

Ladjane Valeria Felix de Lima Luz

Mestre em Estudos da Linguagem pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2025)

Lattes: <https://lattes.org/0043092450025707>

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-2140-0727>

Email: ladjane.valeria@hotmail.com

Resumo: Os manuscritos culinários excedem a instrução para a preparação dos alimentos. Eles são fontes históricas, permitindo uma análise tanto linguístico-textual quanto social. O presente artigo pretende observar a mudança e permanência estrutural nas receitas culinárias dos séculos XIX, XX e XXI. O suporte teórico está fundamentado nos estudos desenvolvidos por Kabatek (2006), Longhin (2014) na perspectiva da Tradição Discursiva (TD), para investigação do gênero textual Marcuschi (2003, 2009) e Paim (2019). No que se refere aos aspectos metodológicos, as análises são feitas na perspectiva da variação diacrônica do gênero receita culinária, investigando a historicidade, a organização estrutural. Os resultados evidenciam que a historicidade das receitas culinárias revelam transformações, assim, a partir do século XXI, as receitas culinárias montam-se com a estrutura bipartida, além delas se adaptarem ao contexto social de cada época.

Palavras-chave: Manuscrito Culinário. Tradição Discursiva. Estrutura.

Abstract: Culinary manuscripts go beyond mere instructions for food preparation. They are historical sources, allowing for both linguistic-textual and social analysis. This article aims to observe the structural changes and persistence of culinary recipes from the 19th, 20th, and 21st centuries. The theoretical support is based on studies developed by Kabatek (2006), Longhin (2014), from the perspective of Discursive Tradition (DT), and, Paim (2019), for investigation of the textual genre Marcuschi (2003, 2009) and Paim (2019). Regarding the methodological aspects, the analyses are made from the perspective of the diachronic variation of the culinary recipe genre, investigating the historicity and structural organization. The results show that the historicity of culinary recipes reveals transformations, thus, from the 21st century onwards, culinary recipes are assembled with a bipartite structure, in addition to adapting to the social context of each era.

Keywords: Culinary Manuscript. Discursive Tradition. Structure

Introdução

Os manuscritos culinários estão repletos de heranças históricas, sociais e culturais, assim fomentado o interesse dos pesquisadores, seja pela potencialidade de análise no âmbito textual ou para a construção de novos estudos históricos sobre novas formulações linguísticas. Diante disso, os manuscritos culinários ou receitas culinárias permitem ir além da preparação de alimentos, pois são fontes históricas que possibilitam uma investigação linguística, textual, estrutural e social, e evidenciando memórias, identidades e segredos. Conforme o levantamento bibliográfico realizado em alguns trabalhos acadêmicos, observamos os números reduzidos de pesquisas voltadas ao estudo da variação diacrônica nos manuscritos culinários com um olhar para sua evolução estrutural.

Neste artigo apresento uma pequena parte da minha pesquisa de mestrado que tem como principal fonte documental os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro, são um total de 430 manuscritos referente ao século XX, sendo 387 manuscritos em português, encontramos em outros idiomas, 42 francês e 1 inglês, os manuscritos não possuem uma estrutura bipartida igualmente nas receitas culinárias atuais. Segundo (Longhin, 2014, p.78)

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)

A partir dos manuscritos culinários, temos uma perspectiva motivada pelos fatores geográficos, econômicos, sociais, entre outros fatores da língua, praticadas em lugar e momento histórico, pois “as múltiplas possibilidades de uso da língua podem se articular nas diversas situações que podem ser vivenciadas, construídas a partir das relações que se estabelecem na vida social”, como explica Paim (2019, p.11).

Os estudos como a Tradição Discursiva (TD) são bastante relevantes para a análise dos textos, pois, através da TD, podemos observar a transformação de um texto para outro, que se interligam e interagem entre si. Tradições Discursivas surgiram na década de 80 do século XX, no seio da Pragmática Alemã, especificamente dentro da linguística românica a partir dos estudos de Eugênio Coeriu. O autor ressalta que a linguagem é uma atividade universal que se realiza individualmente, segundo técnicas historicamente determinadas, Coseriu apresenta um esquema inicial, os três níveis do falar a partir dos quais toda atividade linguística se realiza:

1. O nível Universal: refere-se ao falar em geral é a capacidade inata a todos de comunicar-se por meio de signos linguísticos é o conhecimento sistemático da língua. Este nível abarca o conjunto das oposições fundamentais de cada língua.
2. O nível Histórico: o modo de falar de uma comunidade são as formas historicamente dadas, atualizadas das línguas particulares.
3. O nível Particular/ individual: discursos ou textos, ato de fala do indivíduo em uma situação concreta.

O sistema é um conjunto de oposições funcionais; a norma é a realização coletiva do sistema que contém o próprio sistema e, ademais, os elementos funcionalmente não-pertinentes, mas normais no falar de uma comunidade; o falar é a realização individual-concreta da norma que contém a própria norma e, ademais, a originalidade expressiva dos falantes. (Coseriu, 1979, p.74).

Diante disso, os três níveis não atuam de forma isolada, mas numa relação de interdependência. Essa visão desses três níveis da língua proposta por Coseriu foi bastante relevante para os estudos linguísticos, uma vez que, proporcionou a possibilidade de trazermos para as análises linguísticas, principalmente para os estudos sobre a mudança linguística. O autor compreende a língua como um processo histórico. Assim o com conceito de Desta forma, os estudos a respeito da Tradição Discursiva começaram a serem estabelecidos também no Brasil por volta do ano 2000, através do Projeto para a História do Português Brasileiro (PHPB), além de, trabalhos como de Gomes (2006), Mattos e Silva (2008), (Gomes; Zavam, 2018) entre outros. Com isso, segundo Zavam:

As tradições discursivas são, nesse sentido, formas textuais que são evocadas e que se repetem, e nesse processo contínuo de evocação e repetição, ora conservam elementos linguísticos e/ou discursivos (traços de permanência), ora apresentam inovações (vestígios de mudança). (Zavam, 2009, p.3).

Portanto, diante da explanação sobre o surgimento da Tradição Discursiva e das reiterações apresentada por Kock e Oesterrreicher, a partir dos níveis da concepção da fala, Kabatek (2006) apresenta uma síntese que define as concepções da Tradição Discursiva.

Entendemos por Tradição Discursiva (TD) a repetição de um texto ou de uma forma textual ou de uma maneira particular de escrever ou falar que adquire valor de signo próprio (portanto é significável). Pode-se formar em relação a qualquer finalidade de expressão ou qualquer elemento de conteúdo, cuja repetição estabelece uma relação de união entre atualização e tradição; qualquer relação que se pode estabelecer semioticamente entre dois elementos de tradição (atos de enunciação e elementos referenciais) que evocam uma determinada forma textual ou determinados elementos linguísticos empregados” (Kabatek, 2006, p.512).

Nessa perspectiva, investigando a historicidade do texto a partir do corpus constituído por documentos como os manuscritos culinários, produzidos por Evelina Torres Soares Ribeiro, além de livros de receitas culinárias, sites, blogs e embalagens de produtos alimentícios.

A pesquisa estuda o gênero textual receita culinária ou os manuscritos culinários, a partir das suas mudanças e permanências ao longo dos tempos, ou seja, realizamos uma análise diacrônica das receitas culinárias. Como ressalta Paim (2019, p. 69):

Variação diacrônica ou histórica é a que designa as diversas manifestações de uma língua através dos tempos. É evidente que as mudanças que ocorrem nunca são repentinas, não se dão em saltos bruscos. Há geralmente um período de transição, onde é possível encontrar variação sincrônica entre duas ou mais formas concorrentes, acabando uma delas por prevalecer. Assim, a substituição de uma forma por outra é progressiva e nem sempre sistemática. Esse tipo de variação é estudada pela Linguística Histórica. (Paim, 2019, p. 69).

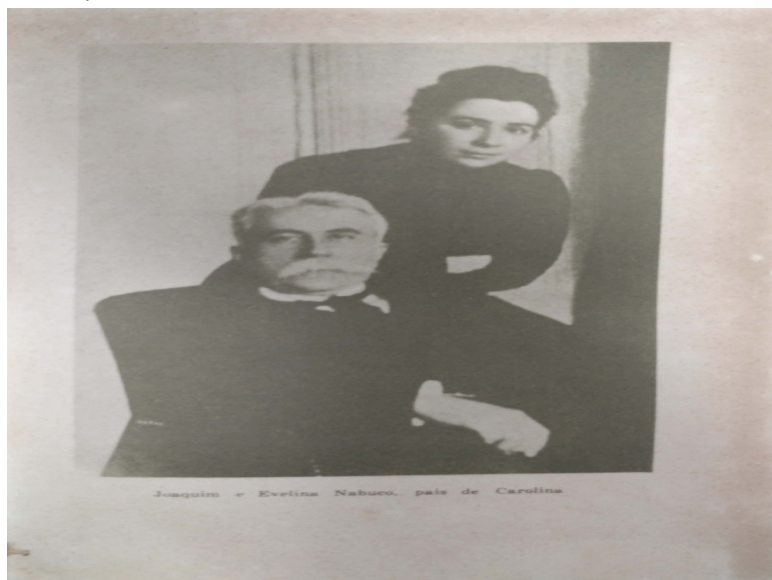
Diante disso, essa pesquisa tem por objetivo investigar a evolução estrutural nos manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro referente ao século XX, receitas culinárias dos séculos XIX, e XXI, além de apresentar um breve perfil social da escrevente. Este trabalho está sistematizado da seguinte forma: introdução, em seguida apresentamos um breve perfil social da escrevente, logo após, apresentamos o procedimento metodológico nas culinárias referente aos séculos XIX, XX e XXI do Português brasileiro, em seguida exibimos a análise e, por fim, apresentamos as considerações finais.

Breve perfil da escrevente evelina torres soares ribeiro

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 da escrevente¹, a partir das correspondências enviadas por Evelina a Joaquim Nabuco, bem como, informações, 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. A imagem a seguir é do casal Evelina Torres Soares Ribeiro e Joaquim Nabuco.

Figura 1. Joaquim Nabuco e Evelina Torres



Fonte: <https://www.parentesco.com.br/> Acesso em 20 jul 2025

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 avós 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 avós 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 quem arranjou o casamento dos dois. Nabuco passou, não só a frequentar a casa dos avós de Evelina, em Itambé, 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

¹ 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.

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. 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 nós 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. 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.

Ela relatava nas cartas tudo o que se passava, quando não estava em viagem com 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.

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.

Procedimentos metodológicos nas receitas culinárias referente aos séculos XIX, XX E XXI

Para essa análise bibliográfica e diacrônica, examinados 20 receitas do século XIX retidas do livro de receitas culinárias: O cozinheiro Imperial de 1840, igualmente 20 receitas culinárias do século XX, pertencentes a Evelina Torres Soares Ribeiro, e 20 receitas culinárias *Site* Panelinha e *blog* da Internet do século XXI. Diante disso, para esta pesquisa observamos as permanências e mudanças estruturais nas receitas culinárias durante esses séculos. Dessa forma, os gêneros se tornam as ferramentas para o convívio social, que se orientam para aspectos sociais das comunidades. A pesquisa apresenta uma análise de caráter documental e bibliográfica que é realizada através de documentos que podem indicar as práticas sociais de uma determinada época. Pimentel destaca que:

Trata-se de um processo de garimpagem: se as categorias de análise dependem dos documentos, eles precisam ser encontrados, extraídos das prateleiras, receber um tratamento que, orientado pelo problema proposto pela pesquisa, estabeleça a montagem das peças, como num quebra-cabeça. (Pimentel, 2001, p. 180).

Além disso, para que pudéssemos ampliar nossa investigação, visto que se trata de uma análise diacrônica das receitas culinárias, selecionamos outros suportes além dos livros impressos. Sendo dois suportes digitais: *blog e site*. Dessa maneira, temos:

- Manuscritos culinários:
Evelina Torres Soares Ribeiro
- Livros de receitas:
O livro Cozinheiro Imperial
- Suportes digitais das receitas culinárias:
Da Leili
TudoGostoso

Com isso, priorizamos nossa investigação iniciando os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro século XX, visto que eles são os documentos essenciais para esse trabalho. Todos os manuscritos culinários foram escritos por Evelina, em seguida analisamos as receitas culinárias retiradas do livro O Cozinheiro Imperial referente ao século XIX, logo após as receitas culinárias retidas dos suportes digitais: Panelinha, TudoGostoso do século XXI. O gênero textual receita culinária evoluiu e adaptou-se ao contexto social atual, ou seja, do século XXI. Segundo Marcuschi (2003):

Os gêneros textuais são fenômenos históricos, profundamente vinculados à vida cultural e social. Fruto de trabalho coletivo, os gêneros contribuem para ordenar e estabilizar as atividades comunicativas do dia-a-dia. São entidades sócio-discursivas e formas de ação social incontornáveis em qualquer situação comunicativa. No entanto, mesmo apresentando alto poder preditivo e interpretativo das ações humanas em qualquer contexto discursivo, os gêneros não são instrumentos estanques e enrijecedores da ação criativa. (Marcuschi, 2003, p. 10)

As obras, escolhidas para a análise, são relevantes documentos históricos, que nos permitem compreender por meio dos alimentos, dos utensílios, do modo de preparar os alimentos, além de observar a estrutura de como foi escrita, a importância desse gênero textual. Observando as mudanças e as permanências de certas heranças e transformações de seus usos no tempo e no espaço. Diante desse contexto, apresentamos uma sucinta trajetória de cada produção das receitas culinárias, quem escreveu cada receita, como também seu contexto de produção.

Os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro dispõem de 430 manuscritos culinários referentes ao início do século XX. Conforme Luz (2020), os manuscritos culinários de Evelina estão armazenados dentro de dois envelopes, 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.

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 de 1904. A seguir, apresentamos um quadro com as distribuições referentes as receitas culinárias de Evelina Torres Soares Ribeiro, apresentadas por categoria e quantidade das receitas.

Tabela 1. Organização de receitas por categoria

TIPOS DE PRATOS	QUANTIDADE
Receitas Doce / RD, 1	32
Receitas saladas /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
TOTAL	430

Fonte: elaborado pela autora

O Cozinheiro Imperial ou A nova arte da Cozinha foi publicado pela primeira vez nos anos 1840 pela Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert. O livro foi um sucesso editorial, tanto que, no pequeno mercado brasileiro do século XIX, em cerca de 20 anos, teve 10 edições. Temos na Brasileira USP duas delas: a segunda, de 1843, e a décima, de 1887. O autor não assina o livro e coloca apenas suas iniciais, R.C.M., nas primeiras páginas. Em 1887, o livro foi complementado por uma emenda modernizada de Constança Oliva de Lima. Na época, não era exatamente de bom tom um homem aventurar-se pelo mundo das panelas e caçarolas. É provavelmente por tal razão que o livro deve ter permanecido anônimo.

Mas R.C.M. não era apenas um gourmet de quitutes especiais, mas também um gourmet de livros. O livro O cozinheiro imperial é uma compilação praticamente completa dos dois outros livros portugueses clássicos de cozinha, a Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, e o Cozinheiro Moderno ou a Nova arte de cozinha, de Lucas Rigaud, cozinheiro de D. Maria I, editado um século depois.

O mais interessante, no caso deste livro, é pensarmos nas razões de se editar um volume no Brasil com o título cozinheiro imperial. Nação jovem, com apenas cerca de 20 anos de idade, e com um monarca ainda em formação, o Brasil dos anos 1840 precisava afirmar-se como império. Nada melhor do que tomar “emprestado” maneiras e modos das cortes europeias, ou melhor, de Portugal, para a corte de uma jovem nação.

Seríamos, desta maneira, na visão de R.C.M., mais comprometidos com o projeto de um império se nos comportássemos exatamente como um; como aquele que nos deu origem, ou seja, Portugal. Por esta razão, estão elencadas as receitas com produtos que não se encontravam no Brasil da época, como alcaparras ou couves-de-bruxelas. O consumo exótico destes produtos nos validaria como um “império” ou como uma corte que sabia “como se comportar” no complexo jogo das nações.

O Site O TudoGostoso é um site colaborativo de receitas culinárias fundado em 2005. É um dos cinco portais de maior acesso no segmento culinário em âmbito brasileiro. As receitas

enviadas ao portal são testadas e comentadas pelos próprios usuários e geralmente contam com fotos, modo de preparo e lista de ingredientes. A ideia era criar um lugar onde as pessoas pudessem mostrar seus novos pratos e aprender a cozinhar com um grande caderno de receitas online. O site logo foi adotado pelos brasileiros, que adoraram ter um lugar para selecionar e comentar sobre receitas simples e que todo mundo conhecia.

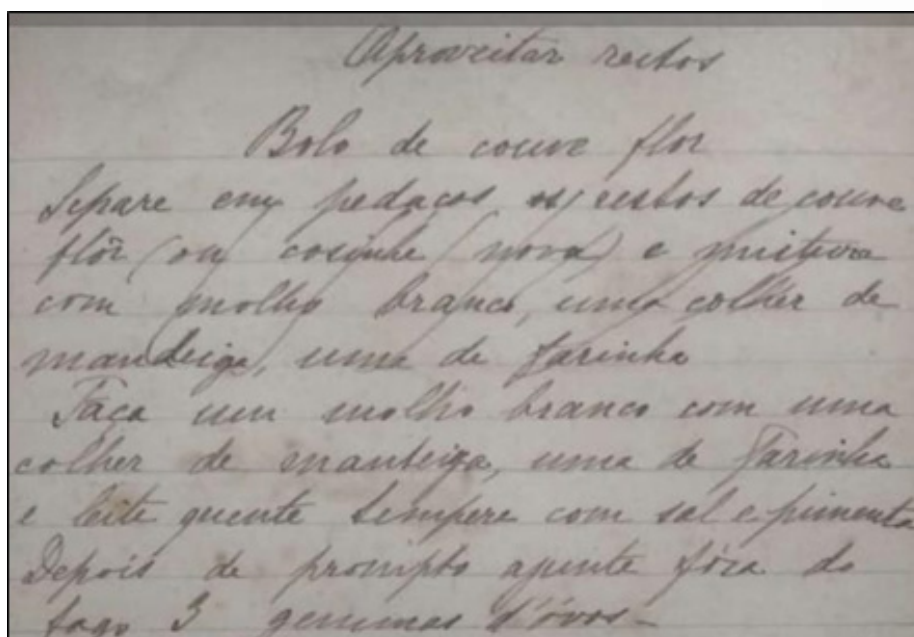
Em 2013, todo mundo pôde finalmente acessar o aplicativo do TudoGostoso, tanto por IOS quanto por Android. Essa ferramenta facilitou o acesso de milhares de usuários: ficou mais prático encontrar e guardar suas receitas favoritas, sempre à distância de um clique. “Agora a gente estava diretamente na palma da sua mão e não íamos sair mais dali!”

O Blog da Leili nasceu para compartilhar experiências culinárias. Além de encontrar as receitas de família, também, escreve sobre viagens, restaurantes e outros assuntos relacionados à comida. Em 2016, com a mudança para Londres, resolveu também mudar de carreira e passou a produzir conteúdo de maneira profissional. A seção, a seguir, apresenta as análises referentes às receitas culinárias citadas, referentes aos livros, manuscritos culinários, *Blogs*, *Sites*.

Análise estrutural das receitas culinárias

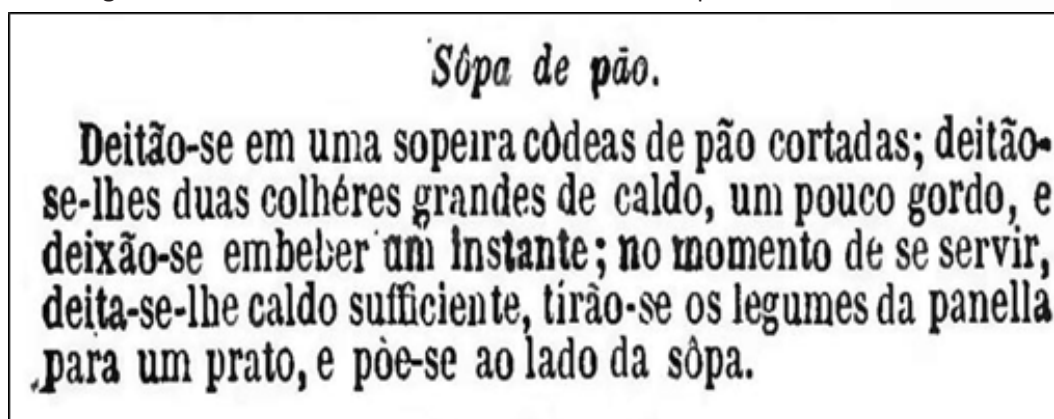
Em relação ao contexto estrutural do gênero textual receita culinária, a primeira análise tem como base os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro.

Figura 2. Manuscrito culinário de Evelina Torres Soares Ribeiro



Fonte: Arquivo da Fundação Joaquim Nabuco/ FUNDAJ

Figura 3. Receita culinária retirada do livro Cozinheiro Imperial



Fonte: livro O cozinheiro Imperial, página 11.

Na exposição das figuras 3 e 4, observamos que não há separação dos ingredientes e do modo de fazer. Temos que observar atentamente para identificarmos a sequência dos ingredientes, das quantidades e do modo de fazer. A falta de especificação numérica ou o detalhamento das receitas podem ser identificados facilmente em cadernos familiares ou em livros antigos, como pode ser conferido no exemplo apresentado. As receitas expostas apresentam uma sequência narrativa de preparação de pratos, em que os ingredientes vão sendo mencionados à medida em que as etapas de preparo do prato vão se sucedendo. Nas receitas contidas tanto nos livros O cozinheiro Imperial, quanto nos manuscritos culinários de Evelina, 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 (2012), 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 da 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, proporciona a vantagem

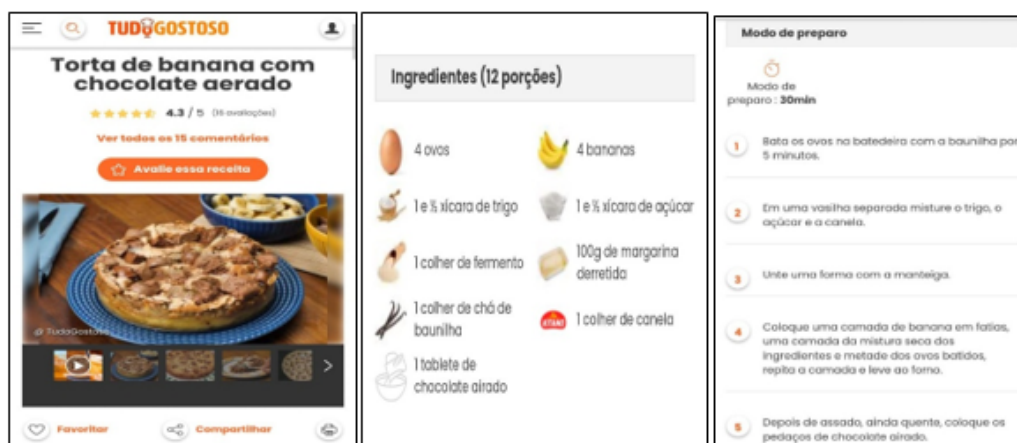
da identificação, separação e organização dos ingredientes, mobilizando planos que permitiram desenvolvimentos associados à experimentação e à avaliação de efeitos:

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. De qualquer modo, as receitas foram evoluindo e se tornando cada vez mais comuns no mundo da cozinha.

Porém, algumas características se modificam no decorrer do tempo, as receitas culinárias passam a ter uma tendência à padronização e ao detalhamento das instruções, em um formato de ensino didático e detalhado. Tal como essa característica de mudança estrutural está presente nas receitas culinárias a seguir:

Figura 4 Site Tugostoso



Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/>. Acesso: 16 de julho 2025.

A figura 5, retirada do site Tugostoso, apresenta uma “permanência estrutural”, ou seja, uma estrutura bipartida característica das receitas culinárias do século XXI, também observamos outros aspectos como tempo de preparo, além das imagens das receitas, o site possibilita de vídeos explicativos. Como também possui a estrutura bipartida, uma característica estrutural do século XXI, além de disponibiliza um link para o público compartilhar a receita culinária outros usuário.

Diante disso, as evoluções tecnológicas influenciam as atividades comunicativas dos indivíduos, e essas ligadas à comunicação facilitam o surgimento de novos gêneros. Como expõe Marcuschi (2002, p. 29), sua apropriação “é um mecanismo fundamental de socialização, de inserção prática nas atividades comunicativas humanas”. Marcuschi (2004), também, ressalta sobre a flexibilidade dos gêneros textuais no ambiente virtual.

Os gêneros emergentes nessa nova tecnologia são relativamente variados, mas a maioria deles tem similares em outros ambientes, tanto na oralidade como na escrita.

Contudo, sequer se consolidaram, esses gêneros eletrônicos já provocam polêmicas quanto à natureza e à proporção de seu impacto na linguagem e na vida social. Isso porque os ambientes virtuais são extremamente versáteis e hoje competem, em importância, entre as atividades comunicativas, ao lado do papel e do som. Em certo sentido, pode-se dizer que, na atual *sociedade da informação*, a *Internet* é uma espécie de protótipo de novas formas de comportamento comunicativo. Se bem aproveitada, ela pode tornar-se um meio eficaz de lidar com as práticas pluralistas sem sufocá-las, mas ainda não sabemos como isso se desenvolverá. (Marcuschi, 2004, p. 13).

Figura 5. Blog Da Leili- receita culinária espaguete com tomate e azeitona preta



Espaguete com tomate cereja e azeitona preta
(para 2 pessoas)

Ingredientes:

- 1/2 pacote de espaguete cozido conforme indicado na embalagem
- 4 colheres de sopa de azeite
- 4 dentes de alho
- 20 tomatinhos cereja partidos ao meio
- 10 azeitonas pretas picadas
- sal e pimenta a gosto
- salsinha
- queijo ralado

Preparo:

1. Numa panela grande, em água fervente com sal, cozinhe o macarrão pelo tempo indicado nas instruções da embalagem. Enquanto isso, descasque e pique bem o alho. Lave e corte os tomatinhos ao meio, pique as azeitona e a salsinha, rale o queijo.
2. Numa frigideira funda, em fogo baixo, refogue o alho no azeite, sem deixar escurecer demais. Adicione os tomatinhos e deixe refogar bem, até o azeite ficar avermelhado. Depois adicione a azeitona, tempere com sal e pimenta a gosto. Junte o macarrão ao refogado na frigideira e misture bem. Corrija o sal.
3. Ao servir, acrescente salsinha picada e queijo ralado. Pronto

Fonte: <https://www.leiliane.com.br/aceso> 26 de julho 2025

As mudanças e a transformação do gênero textual receita culinária aproximam-se cada vez mais do público. Atualmente, expor uma receita via *internet* tornou-se muito fácil e várias pessoas aderiram a essa nova forma de divulgação das receitas culinárias, como constatamos nas figuras 5 e 6, retirada do site TudoGoso e blog Da Leili, também apresenta uma “estrutura permanente”, ou seja, uma estrutura bipartida, além de conter imagens e links para as demais receitas. Nesse contexto, na história da língua e na história dos gêneros, destacamos que as noções de historicidade do texto e historicidade da língua se articulam no modelo de tradições discursivas.

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. (Koch 1998, *apud* Costa 2012).

Segundo Kabatek (2006, p.505-527), 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. Ainda conforme o autor, 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.

A figura 5, assim como 6, referente ao século XXI, apresenta as características de mudança

estrutural, diferente da receita do século XIX, e da metade do século XX, que possuem uma estrutura não bipartida, além de não conter imagens, links e vídeos. Assim, a partir do século XXI, as receitas culinárias montam-se com a estrutura bipartida, além delas se adaptarem ao contexto social, como, por exemplo, a internet. Dessa forma, as receitas culinárias contidas na internet apontam que as Tradições Discursivas são reveladas ou reproduzidas em uma perspectiva histórico-diacrônica procedentes das receitas manuscritas e impressas. Portanto, essa análise estrutural das receitas culinárias evidencia que a historicidade das receitas culinárias revela transformações que não se encerram, já que um gênero textual é uma ação linguística, e a língua acompanha as transformações da sociedade na qual está inserida.

Considerações finais

Com base na Tradição Discursiva (TD), analisamos algumas receitas culinárias que possuem um valor inestimável para o estudo da historicidade do gênero textual e da historicidade da linguagem. Elas permitem identificar as diferentes características culturais, sociais e linguísticas por meio de um gênero textual, que passa por modificações em cada época. Foi possível analisar as características estruturais das receitas culinárias mudam dependendo da época, as receitas culinárias do século XIX não são bipartidas, conforme a estrutura das receitas culinárias contemporâneas.

Diante disso, esse artigo fez um estudo diacrônico sobre o gênero textual receita culinária, analisando três séculos da evolução desse gênero textual. Para esse propósito, tivemos como base os manuscritos culinários de Evelina Torres Soares Ribeiro século XX, os livros: *O cozinheiro Imperial* do século XIX, *Site: Tudogostoso* e *Blogs: Da Leili* do século XXI. Dessa forma é de suma importância pesquisar esse gênero textual, que nos apresenta mais do que preparar um alimento, esse gênero textual nos apresenta vários aspectos como: econômico, social, cultural, linguística da época em que foram produzidos.

Assim, devido à escassez, sobre essa temática, há uma necessidade de mais investigação das receitas culinárias. Enfatizando várias particularidades que o gênero receita culinária propicia para a comunidade acadêmica. Encaminhando o pesquisador a desbravar através das receitas culinárias um percurso evolutivo tanto linguístico quanto social, portanto, assim como a sociedade evolui, a língua também acompanha essa evolução. Com isso, percebemos a relevância no estudo entre a Tradição discursiva para o estudo desse gênero textual. Em vista disso, daremos continuidade à análise e aprofundaremos a investigação dos manuscritos/receitas culinárias, além de aprofundar o perfil social de Evelina, a fim de contribuir com outros estudos nessa área de conhecimento

Referências

- COSERIU, Eugenio. **Sincronia, diacronia e história**. Rio de Janeiro: Presença, 1979.
- GOODY, Jack. **A domesticação da mente selvagem**. GOODY, Jack; 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.
- KABATEK, J. **Tradição discursiva e gênero**. Tubingen, 2010. (Mimeo).
- KOCH, Peter. ÖSTERREICHER, 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 julho de 2025.

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

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gênero e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MARCUSCHI, L. A. A questão do suporte dos gêneros textuais. **DLCV: língua, linguística e literatura**, João Pessoa, v. 1, n. 1, p. 9-40, out. 2003.

MARCUSCHI, L. A. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, A.P., MACHADO, A. R. & BEZERRA, M. A. (orgs.) – **Gêneros Textuais e Ensino**, Rio de Janeiro, Lucerna, 19-36. 2002.

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

PAIM, Marcela Moura Torres. **Tudo é diverso no universo**. Salvador: Quarteto, 2019.

ZAVAM, Áurea. Historiando uma Tradição Discursiva: a construção da autoria institucional em editoriais de jornais cearenses. **Revista Encontros de Vista**, 3ª ed. Disponível em: www.encontrosdevista.com.br. Acesso em: 05/02/2024.

Recebido em: 15 de julho de 2025

Aceito em: 09 de agosto de 2025