

**NOTÍCIAS SOBRE O LÉXICO  
RELATIVO A TRÊS CAMPOS LEXICAIS  
DO PRIMEIRO MANUSCRITO DA COZINHA PORTUGUESA  
“LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA”**

*Celina Márcia de Souza Abbade (UNEB/UFBA)*

**APRESENTAÇÃO**

Ao iniciar o Mestrado na UFBA em Lingüística Histórica, escolheu-se trabalhar com o estudo de alguns aspectos lexicais das receitas encontradas no *Livro da Cozinha da Infanta D. Maria*, manuscrito português do século XVI, na edição crítica de Giacinto Manuppella.

O interesse pelo estudo do vocabulário quinhentista relativo à cozinha, surgiu primeiramente da curiosidade despertada ao se entrar em contato com o primeiro “livro de cozinha portuguesa” conhecido até o momento: “*O livro da cozinha da Infanta D. Maria*” que provavelmente pertenceu ao final do século XV e princípios do século XVI<sup>1</sup>.

Ao deparar com tais receitas, reconhecem-se de imediato as diferenças em relação às receitas atuais. O vocabulário utilizado na época, tanto pode diferir do atual, como pode ser mantido até os dias de hoje.

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é o manuscrito I-E-33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, guardado nesta biblioteca juntamente com mais seis manuscritos quinhentistas portugueses. O mesmo teria pertencido a uma infanta portuguesa de cultura notável: a infanta D. Maria de Portugal, filha de D. Duarte (1515/1540) duque de Guimarães, neta do rei D. Manuel e sobrinha de D. João III. A mesma foi uma moça letrada e culta, lida em grego e latim, que ao casar-se com Alexandre Farnésio (duque de Parma, Placêncio e Castro), viaja em 1565 para morar em Parma. O manuscrito, que teria sido levado para a Itália pela infanta, faz parte de um grupo de cinco tomos de origem farnesiana, doação vinda da família Farnésio. Consta de setenta e quatro fólios, divididos em quatro cadernos com setenta e quatro receitas. Um códice que apesar dos problemas paleográficos e cronológicos que levanta, é deveras valioso contribuindo não só para o vocabulário histórico da linguagem nacional, como também mostrando um lado importante da vida social que é a arte de cozinhar e bem comer, numa época da história

---

<sup>1</sup>Cf. Giacinto MANUPPELLA. O códice I.E. 33. da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles. Idade do códice. In: *LIVRO DE COZINHA da Infanta D. Maria*: códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986. n.1. p. [VI].

nacional portuguesa onde muito pouco se conhece e cujo mais antigo documento de receitas culinárias não é anterior a 1680, que é a “*A Arte de Cozinha*” de Domingos Rodrigues<sup>2</sup>.

Pretende-se trabalhar com o levantamento lexical no qual será verificada a sobrevivência na língua moderna dos termos utilizados na época. Como o corpus a ser estudado é muito extenso, está sendo feitos o levantamento e estudo, não de todos os campos lexicais, mas apenas das designações relativas a utensílios, condimentos e unidades de medida. A escolha dos três campos lexicais se deve ao fato de que, dentre os campos lexicais analisados, foram estes que despertaram maior interesse com relação à evolução dos vocábulos e significações dos mesmos. Isso não significa que outros campos lexicais não mereçam destaque ou não despertem o interesse.

## DESCRIÇÃO DO CORPUS

Utilizar-se-á como texto fonte a edição de Giacinto Manuppella do “*Livro de cozinha da infanta D. Maria*”. A obra inicia-se com a edição crítica do manuscrito e em seguida é feita a leitura diplomática nas páginas de números pares, junto a leitura em ortografia moderna, nas páginas de números ímpares.

O livro é composto de 67 receitas divididas em quatro cadernos e mais seis receitas avulsas. As receitas 1 a 3 ( *Este he o modo q se tem pera enguardar framguoos; Pera se fazer sesemta varas de veludo de pello miudo; vynho dacuquar q se bebe no brasyl q e muito saõ e pera o figado e marauylhoso*) assim como as 65 à 67 (*Receita de dom luis de moura pera os demtes; Reçeita pera squinecia; Reçeita pera ffogo ou escaldamento*) não se encontram classificadas nos quatro cadernos que dividem o livro e não tratam especificamente de culinária, mas de receitas diversas de uso doméstico.

O primeiro caderno é o *Caderno dos manjares de carne* com 26 receitas (numeradas de 4 a 29). O segundo, *Caderno dos manjares de ovos*, com 4 receitas (numeradas de 30 a 33). Em seguida, encontra-se o *Caderno dos manjares de leite* com 7 receitas (numeradas de 34 a 40) e, finalmente, o *Caderno das cousas de conserva* com 24 receitas (numeradas de 41 a 64).

No final do livro, encontram-se dois índices que são de interesse para o estudo do léxico:

- Índice de palavras que ocorrem no códice (p. 165-244);
- Índice de assuntos versados nas receitas (p. 247-249).

---

<sup>2</sup> Cf. Domingos RODRIGUES....

Como alguns vocábulos são desconhecidos da maioria dos leitores, o autor fez o índice de palavras que ocorrem no códice, como um glossário, o que servirá para colaborar no levantamento lexical pretendido.

## LEVANTAMENTO LEXICAL DOS UTENSÍLIOS ENCONTRADOS NAS RECEITAS DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA

Pelo fato das técnicas culinárias não se mostrarem excessivamente complexas (assar, cozer, fritar, estufar ou afogar eram as principais técnicas empregadas), pouca variedade de utensílios se tornava necessária: para levar os ingredientes ao fogo usavam-se tigelas, panelas, tachos, púcaras ou púcaros; o peixe era frito em frigideiras e sertãs; bacias e bacios serviam para misturar os alimentos e para os levar ao lume; as panelas eram tampadas com tapadeiras, testos, telhadores ou sapadeiras; colheres, garfos e facas, geralmente de ferro, assim como escumadeiras, jueiras, graais, rolos, furadores, machadinhas, carretilhas auxiliavam os cozinheiros. À mesa, levava-se comida em pratos, escudelas, tachos, etc.

Desde a idade Média que se usavam toalhas nas mesas e guardanapos. Nesse período, a faca havia-se como instrumento por excelência, desconhecendo-se garfos e utilizando-se com pouca frequência a colher. Para beber usavam-se *vasos*, ou seja, copos um pouco maiores do que os atuais. Embora se recorresse as escudelas para sopas e outros alimentos líquidos, comia-se inicialmente a carne e o peixe em cima de grandes rodela de pão, substituídas mais tarde pelo *talhador* de madeira e, depois, por escudelas que serviam para duas pessoas.<sup>3</sup>

Quarenta e um foram os utensílios encontrados no livro: *Agulha*- 03 vezes; *albarada* - 01 vez; *alfinete* (alfynete)- 10 vezes; *algujdar* (alguydar)- 04 vezes; *bacia*- 03 vezes; *bacio*- 02 vezes; *borcelana*- 03 vezes; *cannabinhas* (canyinhas)- 02 vezes; *canyuete*- 01 vez; *canudo*- 06 vezes; *capadeira*- 01 vez *carretilha*- 03 vezes; *colher(es)*- 09 vezes; *escudela(s)* (escudella)- 10 vezes; *escumadeira*- 01 vez; *fogareiro* (ffogareiro, fugareiro)- 03 vezes; *furador*- 01 vez; *fuso* (ffuso)- 07 vezes; *gral*- 03 vezes; *jueira* (juejra)- 07 vezes; *lagia*- 01 vez; *machadinha*- 01 vez; *panela(s)* (panella)- 19 vezes; *pano(s)*- 08 vezes; *pao rrolyco*- 01 vez; *peneira* [pineira, pinejra, pineyra, pyneyra(s)] - 07 vezes; *prato(s)*- 24 vezes; *púcara* [pucaro(s), pucoro, pucaros]- 04 vezes; *rrapadura*- 01 vez; *rrolo(s)*- 04 vezes; *sesto*- 02 vezes; *sertã* (sartãa, sertãa, sartam, sertam, certãa)- 09 vezes; *tacho*- 32 vezes; *tapadeira*- 01 vez; *tauoa*- 01 vez; *telhador*- 01 vez; *testo*- 03 vezes;

---

<sup>3</sup> cf. João Pedro FERRO. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares...* p.37

Tigela [ *tejala, tegela(s), tigella(s), tijella, tyjela, tijela, tijella*] - 20 vezes; *toalha*- 03 vezes; *vasilha* ( *vasylha, vazilha*)- 06 vezes.

Vocábulos como *agulha, alfinete, bacia, canivete, canudo, carretilha, cesto, colher, escumadeira, furador, laje, machadinha, panela, pano, peneira, prato, rolo, tigela, toalha, vasilha* são utilizados atualmente, mantendo o mesmo significado e mudando apenas a ortografia de algumas palavras. Outros vocábulos como *alguidar* (vaso em forma de tronco invertido), *escudela* (tigela de madeira, pouco funda), *fuso* (instrumento roliço e pontiagudo que serve para fiar), *joeira* (peneira que serve para separar o trigo do joio), *pau roliço* (qualquer pedaço de madeira em forma de rolo), *púcara(o)* (pequeno vaso com asa, ordinariamente destinado a extrair líquidos de outros recipientes maiores), *rapadoura* (instrumento próprio para rapar), *tacho* (vaso largo e pouco fundo, em geral com asas) existem ainda, porém são de muito pouco uso. Vocábulos como *albarada, caninha, gral, sertã, sapadeira, tapadeira, testo, telhador*, não mais existem no vocabulário atual. Hoje, para *albarada* tem-se o correspondente *vaso* ou ainda *bule* para a *albarada de bico*. Para *caninha* utiliza-se *caniço*, para *gral* usa-se *vaso*, para *sertã* tem-se *frigideira ou torradeira* e *sapadeira, tapadeira, testo* e *telhador* foram substituídos por *tampa*. O vocábulo *bacio* tinha o mesmo sentido que *bacia* hoje. *Távoa* é a mesma coisa que *tábua*, portanto uma variante, assim como *borcelana* é o que se conhece hoje como *porcelana*, tratando-se nesse caso, segundo Manupella<sup>4</sup> de um provincialismo ainda não dicionarizado em Portugal, mas espalhado numa larga área que abrange a Península Ibérica, Canárias e México.

## LEVANTAMENTO LEXICAL DOS CONDIMENTOS ENCONTRADOS NAS RECEITAS DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA

Praticamente todos os condimentos encontrados no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* são conhecidos e utilizados nas cozinhas atuais. Vale lembrar que no século XVI o consumo dos condimentos era, embora mais moderado que nos séculos posteriores, bastante excessivo. A comida apresentava-se bastante condimentada e quase sempre polvilhada de canela e com sumos (de limão, frol de laranja, agraço, etc.).

Nas casas ricas medievais, onde a culinária era mais requintada, as

---

<sup>4</sup> Cf. Giacinto MANUPPELLA. O códice I.E. 33. da Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles. Idade do códice. In: *LIVRO DE COZINHA da Infanta D. Maria: códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986. n.1. p. 178.

ervas de cheiro serviam de ingredientes indispensáveis à preparação das iguarias. Coentros, salsa e hortelã, ao lado de sumos vários (de limão, laranja azeda e agraço), de vinagre, de cebola e de pinhões, contribuíam para o bom tempero das vitualhas. A pimenta, embora cara, devia ser freqüente (surge referida em todos os forais) e só era superada pelo alho. Também se usavam a mostarda e, menos vezes, orégãos, cominhos ou gengibre. O peço das especiarias, que antes dos Descobrimentos eram importados do Oriente através sobretudo de catalães e sevilhanos, mostrava-se elevado e algumas tinham o acesso limitado à família real. No século XIII, D. Dinis fez comprar açúcar rosado e açúcar de Alexandria, tão caro que se avaliava em mais de 50 vezes o preço do mel.<sup>5</sup>

No estudo em questão, trinta e cinco condimentos são citados: *acafrão* (asafrão, asafram)- 10 vezes; *acuquar* (açucarar, acucare, asuquar, acucar, acuquer)- 103 vezes; *adubo(s)*<sup>6</sup>- 12 vezes; *agraco*<sup>7</sup>- 01 vez; *ag(u)oa de cheiro(s)*- 06 vezes; *ag(u)oa de frol* (agoa de ffrol, agoa de ffroll, agoa de flor)- 21 vezes; *almisquer*- 02 vezes; *amendoas* (ame $\text{\textcircled{D}}$ doas, amemdoas)- 06 vezes; *azeite* (azeyte)- 06 vezes; *banhas*- 01 vez; *caldo amarelo*- 03 vezes; *canela* (canella, canella pisada)- 21 vezes; *cebola* (sebola)- 09 vezes; *cheiro(s)* (cheyros)<sup>8</sup>- 09 vezes; *coentro* (coëtro)- 06 vezes; *cominho*- 01 vez; *cravo* [crauo(s)]- 13 vezes; *erua doc(ç)e*- 05 vezes; *gengibre* (gemgibre, gëgibre, gemgiure, gimgiure)- 08 vezes; *manteiga* (manteyga, mamteiga, mamteyga, mamtejga, mamtejgua, mâtejga, mâteyguua, mâteyguua, mâtejgua, mâteiga, mâteyga, mâteyguua, mâtejgua)- 42 vezes; *manteiga de vaqua* (mâteiga de vaquas)- 02 vezes; *mel*- 11 vezes; *noz*- 01 vez; *oleo damemdoas*- 01 vez; *oleo de ffrol*- 01 vez; *ortelam* (ortelãa)- 04 vezes; *pimenta* (pimemta, pime $\text{\textcircled{D}}$ ta, pyme $\text{\textcircled{D}}$ ta)- 13 vezes; *pinhões*- 04 vezes; *poos de relaç*<sup>9</sup>- 01 vez; *sal(l)*- 22 vezes; *sall moydo*- 02 vezes; *salsa*- 05 vezes; *sumo de limão* (cumo de limões, sumo de limoe $\text{\textcircled{D}}$ es )- 03 vezes; *cumo de marmelos*- 01 vez; *vinagre* (vynagre, uinagre)- 09 vezes.

## LEVANTAMENTO LEXICAL DAS UNIDADES DE MEDIDAS ENCONTRADOS NAS RECEITAS DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA

---

<sup>5</sup> cf. A. H. de Oliveira MARQUES. *A Sociedade Medieval*, p. 12; Iria Gonçalves, "art. cit.", p.206-207. In João Pedro Ferro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares...*p.31

<sup>6</sup> Tempero mais gorduras

<sup>7</sup> Sumo de uvas verdes

<sup>8</sup> São as ervas (salsa, hortelã, coentro, etc.)

<sup>9</sup> O mesmo que "pó de relão" - rolão é a parte mais grossa da farinha de trigo.

Muitas das medidas utilizadas no século XVI, não mais são utilizadas atualmente. Dessas medidas encontradas, algumas têm valores absolutos e outras, valores relativos. Mesmo as que têm valores absolutos, também podem variar esses valores:

*Medidas absolutas:*

alqueire: aproximadamente 13,8 (a depender do lugar)

arrátel: 16 onças ou 459g

arroba: 32 arrátéis ou 14,688 quilos arredondados para 15 quilos

canada: 4 quartilhos ou 2,622 litros

dúzia: 12 objetos da mesma espécie

libra: a depender do lugar, pode variar entre 12 ou 16 onças. Atualmente corresponde a 453g

onça: décima sexta parte do arrátel, décima segunda parte da libra ou aproximadamente 28,69g

par de: dois

quartilho: quarta parte da canada, correspondente aproximadamente a 504 milímetros, hoje tomado por meio litro. Enquanto em Portugal o quartilho é a quarta da canada, no Brasil o quartilho corresponde a uma canada portuguesa.

salamim: décima sexta parte do alqueire, 4 quartilhos ou 2,27 litros

*Medidas absolutas:*

colher: a porção contida em uma colher

escudela: a porção contida em uma escudela

gotas (umas \_\_\_\_\_ de)

mão chea (uma \_\_\_\_\_ de)

palmo: medida do palmo

pequeno(a) [um(a) \_\_\_\_\_ de]

posta (uma \_\_\_\_\_ de)

pouco(a) [um(a) \_\_\_\_\_ de]

pouquechinho(um \_\_\_\_\_ de)

pouquechinha (muito \_\_\_\_\_ de)

púcara(o): a porção contida em um(a) púcaro(a)

tacho: a porção contida em um tacho

tachada: tacho cheio de

talhada (uma \_\_\_\_\_ de): fatia, lasca

tamanino (um \_\_\_\_\_ de)

tigela: a porção contida em uma tigela.

Para os alimentos sólidos utilizava-se o *arrátel* que pesava alimentos como açúcar, arroz, manteiga, marmelo, erva doce, pêras, amêndoas; a *arroba* media as carnes; os pós eram medidos pelo *alqueire* que também ser-

via para medir líquidos como o mel. Manteiga e farinha também podiam ser medidas por *colheres*; a dúzia era utilizada para ovos, frangos, tigelas de leite, etc.

Os líquidos como o leite, eram medidos por *canadas*, o *quartilho* era utilizado para água de flor e o azeite era medido por *selamim*.

As unidades de medidas encontradas somam um total de 27: *Alquerejre*- 09 vezes; *arratel* (arratall, arratel, arrates, rrs)- 21 vezes; *arroba*- 01 vez; *canada*- 01 vez; *duzia(s)*- 14 vezes; *escudela (uma\_\_\_\_de)* [escudella(s)]- 04 vezes; *gotas (umas\_\_\_\_de)*- 01 vez; *lagia*- 01 vez; *liuras*- 01 vez; *maão chea*- 03 vezes; *metade*- 01 vez; *omça(s)* (oz)- 06 vezes; *palmos*- 01 vez; *par(es) de*- 05 vezes; *pequeno(a) [hu(ã)(a)\_\_\_\_de]*- 03 vezes; *pouca(o)* (pouqua(o) [*hu(a)\_\_\_\_de*]- 38 vezes; *pouquechinho (hu \_\_\_\_de)*- 01 vez; *pouquechinha (muito\_\_\_\_de)*- 01 vez; *posta [hu(a)\_\_\_\_de]*- 03 vezes; *pucar(a)o(s)* (pucoro)- 03 vezes; *quartilho*- 01 vez; *salamy(ã)*- 01 vez; *tachada*- 01 vez; *tacho*- 04 vezes; *talhada(s) [hu(u)ã(s) \_\_\_\_de]*- 07 vezes; *tamanyno (huu\_\_\_\_de)*- 01 vez; *tigela*- 01 vez.

## CONCLUSÃO

A vida é algo sempre dinâmico e nunca estático. Tudo no Universo está em movimento. Mesmo parados, estamos sendo movidos por alguma energia cósmica. Assim as palavras também são vivas e estão em constantes movimentos, indo e vindo às vezes da mesma maneira, às vezes de maneira diferente. As mudanças no léxico de uma língua estão sempre relacionadas às mudanças políticas e culturais do povo que a fala.

Sabemos que o latim, desde quando começou a ser utilizado como língua de cultura, já era falado, juntamente com inúmeras outras línguas, e, desde a sua expansão na România, vem sofrendo influências e interferências chegando ao ponto de hoje o latim ter evoluído para outras línguas (os sistemas lingüísticos românicos).

Estudar o léxico de uma língua é descobrir um mundo com inúmeras possibilidades de mudanças, e pode-se dizer que as mesmas fazem parte da nossa própria evolução como seres humanos. O levantamento lexical que está sendo feito, não é completo, pois não atinge todos os campos lexicais. Mas tenta, na medida do possível, revelar, através do seu vocabulário, um pouco mais acerca dos costumes quinhentistas da alimentação portuguesa e sua contribuição e variação lexical na culinária atual.

Vale ressaltar que, acima de tudo, o mais importante não são as mudanças propriamente ditas, mas a nossa capacidade humana de poder realizá-las ou não.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS:

### **Livros de Cozinha e Alimentação**

- ARNAUT, Salvador Dias. *A arte de comer em Portugal na Idade Média*: (introdução a O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal). Lisboa : Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo : Companhia Editora Nacional, 1968.
- FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Introdução de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa : Dom Quixote, 1996.
- FILHO, Antônio Gomes. *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV* / Leitura diplomática e modernizada. 2ed. Rio de Janeiro : MEC/INL, 1994.
- MANUPPELLA, Giacinto. *Livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal*. Códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa : Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986.
- RODRIGUES, Domingos *Arte de cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria das Graças Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa : Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1987.
- VELOSO, Carlos. *A alimentação em Portugal no século XVIII* nos relatos dos viajantes estrangeiros. Coimbra : Minerva, 1992.

### **Dicionários**

- AULETE, Caudas. *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*. ed. bras., novamente rev., atual. e aum. Rio de Janeiro : Delta, 1958, 5 v.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2ª ed. rev. e aum. Rio de Janeiro : Nova Fronteira, 1986.
- FIGUEIREDO, Cândido. *Dicionário da língua portuguesa*. 14ª ed. Amadora : Bertraud, 1973. 2 v.
- SILVA, Antônio de Moraes. *Dicionário da língua portuguesa*. Fac. Símile da 2ª ed. (1813). Rio de Janeiro : Litho-Typographia Fluminense, 1922. (Sob a direção de Laudelino Freire).
- VIEIRA, Domingos. *Grande dicionário portuquez ou thesouro da língua Portuguesa*. Porto : Casa dos Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu H. de Moraes, 1871/1874, 5v. (Publicação feita sobre o manuscrito original, inteiramente revisto e consideravelmente argumentado).
- VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de. *Elucidário das Palavras, Termos e*



*Frases...* Lisboa : Liv. Civilização, 1966, 2 v. il. (Ed. crítica baseada nos manuscritos e originais de Viterbo por Mário Fiúza).

### **Dicionários Etimológicos**

COROMINAS, S. J. *Dicionário crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid : Gredos, 1954.

MACHADO, José Pedro. *Dicionário etimológico da língua portuguesa, com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos vocábulos estudados*. 2<sup>a</sup> ed. Lisboa : Confluência, 1967.

MEYER-LÜBKE, W. *Romanisches etymologisches wörterbuch*. 3<sup>a</sup> ed. Heidelberg : Carl Winters Universitäts buchhandlung, 1935.