

**RELAÇÕES DE SENTIDO NOS CAMPOS LEXICAIS
DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA**

*Celina Márcia de Souza Abbade*⁵⁰ (UNEB/UCSAL)
celinabbade@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Filologia é uma ciência antiga e atinge diversas atividades nos estudos linguísticos. Em seu dicionário, o professor Aurélio (1975) define a Filologia como “o estudo da língua em toda a sua amplitude e dos textos escritos que a documentam”. Um estudo lexicológico a partir do vocabulário de cozinha de um manuscrito da culinária medieval portuguesa nos levou a diversas possibilidades de reflexões acerca dos estudos linguísticos e culturais. O estudo do léxico da culinária portuguesa, conseqüentemente, enveredado pela cultura e hábitos alimentares de quem utilizava as receitas culinárias estudadas, tem sido tarefa de estudos constantes. Através do contato com o primeiro livro manuscrito de cozinha portuguesa conhecido até o momento, o Manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, erradamente designado por *Trattato di Cucina Spagnuolo*, conhecido como *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, tem-se enveredado pelos estudos dos hábitos alimentares portugueses da época em que se escreveu o livro. A edição crítica mais completa deste manuscrito medievalista foi publicada em Coimbra, em 1967, aos cuidados de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Em uma época da história nacional portuguesa onde muito pouco se conhece e cujo mais antigo documento impresso de receitas culinárias, não é anterior a 1680, que é *A Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (RODRIGUES, 1987), pois o terremoto de 1755, além de ter destruído inúmeras vidas, deixou em suas chamas, as cinzas do passado português com a destruição dos monumentos e livros sobre os mais variados assuntos, incluindo, com certeza, a culinária, o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* pode resgatar um pouco acerca da cultura e hábitos alimentares desse povo. A partir do estudo do

⁵⁰ Doutora e Mestre em Letras pela UFBA. Professora Titular da UNEB/PPGELL, professora de Filologia Românica da UCSAL e membro de diversas associações científicas como ANPOLL, ABRALIN, GELNE, CIFEFIL. Sócia-correspondente da Academia Brasileira de Filologia.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, Nº 04

léxico das receitas do livro em questão, podem-se descobrir informações e curiosidades acerca da alimentação medieval da nobreza portuguesa observando-se que desde aquela época já existiam os contrastes sociais. Mesmo sabendo que as receitas teriam sido escritas no século XVI, muitas delas são cópias de receitas mais antigas. E como qualquer outro caderno de receitas, nada prova que muito antes desse século já se comiam determinados alimentos existentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*.

Uma tentativa de análise lexicológica, além do enfoque centrado na estruturação dos campos lexicais, inclui as relações de sentido existentes entre as lexias. A partir da estruturação das lexias em campos lexicais, encontraram-se alguns exemplos de relações de sentidos como: *hiponímia*, *sinonímia*, *polissemia* ou *antonímia*. Tal estudo do léxico pressupõe que se trabalhe com conceitos. Busca-se aqui, realizar um levantamento que possa exemplificar cada uma das relações de sentido existentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, a partir da edição crítica de Giacinto Manuppella (1986).

1. O livro de cozinha da infanta d. Maria

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* teria pertencido a uma infanta portuguesa de cultura notável: a infanta D. Maria de Portugal, filha de D. Duarte, duque de Guimarães, neta do rei D. Manuel e sobrinha de D. João III. Mulher letrada e culta, coisa rara à época, tendo conhecimentos de grego e latim. Ao casar-se com Alexandre Farnésio, o 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. Contém setenta e três fólios dos quais quarenta e um foram aproveitados pelos copistas, ficando brancas as folhas sem identificação. Os fólios compõem quatro cadernos com sessenta e uma receitas e mais seis receitas avulsas das quais três antecedem o primeiro caderno e três sucedem o quarto caderno. Provavelmente esses cadernos tiveram origem independente, sendo mais tarde reunidos e encadernados em um só volume.

Em 1967, Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, pu-

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

blicaram em Portugal a edição crítica do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Essa edição seria a mais completa e a quarta realizada até então. São editadas as sessenta e sete receitas distribuídas nos quatro cadernos e as seis receitas avulsas: as receitas de número 1 à 3 (*Este he o modo q se tem pera enguordar 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*) e as de número 65 à 67 (*Receita de dom luis de moura pera os dentes, Receita pera squinecia, Receita pera ffogo ou escaldamento*) que não integram os quatro cadernos em que se divide o livro; são receitas diversas de uso doméstico e por isso não foram incluídas no presente estudo. Os cadernos de receitas são quatro. O primeiro caderno é o *Caderno dos Magares de Carne*, com vinte e seis receitas (numeradas de IV à XXIX); o segundo, *Caderno dos Mamgares de Ovos*, tem quatro receitas (numeradas de XXX à XXXIII); em seguida, encontra-se o *Caderno dos Mamgares de leyte* com sete receitas (numeradas de XXXIV à XL); finalmente, o *Caderno das Cousas de Comseruas*, com vinte e quatro receitas (numeradas de XLI à LXIV).

2. Os campos lexicais do livro de cozinha da infanta d. Maria

A partir da proposta teórica de estruturação dos campos lexicais de Eugenio Coseriu, as lexias existentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* foram organizadas em seus respectivos campos lexicais. O Quadro a seguir demonstra a organização dos macrocampos estruturados:

CAMPO LEXICAL	EXEMPLOS	Total de lexias
MANJARES	<i>biscutos, bolo, camelo, morcela, pilouro, manjar...</i>	87
PROCESSOS E MÉTODOS	<i>cobrir, coar, clarificar, assar, alimpar, ajuntar, afogar, abafar...</i>	210
UTENSÍLIOS	<i>tacho, prato, alfinete, sertã, algujdar, tauoleyro, fogareiro, tauoa ...</i>	72
INGREDIENTES	<i>acuquar, arroz, farinha, galinha, laranja, leite, noz, porco, trigo ...</i>	137
UNIDADES DE PESO E MEDIDA	<i>arratel, duzia, omça, arroba, canada, palmo ...</i>	68
QUALIFICADORES	<i>atochado, brando, bom, rroy, igual, cru, dereyto, femoso, folgado ...</i>	73
		647

Macrocampos lexicais do Livro de cozinha

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

Partindo desse princípio, mostraremos aqui o macrocampo de algumas dessas lexias estudadas, com seus conceitos e alguns exemplos extraídos do texto de base, sem que se faça a estruturação das mesmas em seus respectivos microcampos.

2.1. Manjares

Aletrja⁵¹ s.f. ‘Massa de farinha com ovos em fios delgados (espécie de macarronete) própria para se comer cozida ou guisada.

*...e deitem tudo ally por huu Ɔa albarada de bico
e Ɔ voltas como **aletrja**. E depois... (r. XXXII, p. 60, L.9).*

Desfeito⁵² s.m. ‘Iguaria feita de bacalhau, galinha, carneiro etc desfiados previamente e acrescido de outros condimentos.’

(nome da receita “*Receita do desfeito da galinha*”, r. XIX, p. 34, L.1)

2.2. Processos e métodos:

Abafar⁵³, v. ‘Cobrir para evitar a evaporação, para conservar o calor.’

*... E como fore Ɔ
asy cozidas tire Ɔnas e Ɔ hu Ɔu sesto
ou e Ɔ huu Ɔa jueira e **abafemnas** cõ
hu Ɔu panos q Ɔ este Ɔ sempre que Ɔtes... (r. XLVI, p. 16, L. 16)*

Candilar⁵⁴, v. ‘Ação de cobrir o alimento com açúcar cande, ou seja, cristalizado em calda’.

*...E amde se Ɔpre cuberta da cõserua que
nã seja grossa q Ɔ **candille** ne Ɔ delgada
q Ɔ e Ɔcruem... (r. XLI, p. 90, L. 59-60)*

⁵¹ Do ar. *al-’itriya*. Séc. XVI.

⁵² A forma dicionarizada é o fem. *desfeita*.

⁵³ a + bafo + ar. Deriv. de *bafo* ‘hálito, ar exalado dos pulmões’. Séc. XV.

⁵⁴ Deriv. de *cande* e este do ár. vulgar *qândi* (ar. *qandī*), de *quand* ‘açúcar’. Séc. XIV.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

2.3. Utensílios:

Agulha⁵⁵, s.f. ‘Instrumento de cozer, ordinariamente de aço, pontiaguda em uma extremidade, arredondada e furada pela outra por onde passa o fio com que se cose.

*...a galinha alardada despois despetada toman
huãs talhadas de toucinho compridas em huã
agulha quer de pao quer de ferro estanhado... (r. XXII, p. 40, L. 4).*

Escudela⁵⁶ s.f. ‘Espécie de tigela. Vasilha grande ou média, pouco funda, de madeira, usada para servir alimentos’.

*...E depois de tiradas deitalas-
haõ e Ɔ huu Ɔa escudela dagoa frya... (r. XXXIV, p. 66, L.7).*

2.4. Ingredientes:

Adubo⁵⁷, s.m. ‘Ingredientes usados para enriquecer o sabor dos alimentos’.

*...e Ɔ huu Ɔa tigella de
ffoguo cõ seu adubo/. crauo /. pime Ɔta /... (r. V, p. 12, L.9).*

Perdiz⁵⁸, s.f. ‘Gênero de aves galiformes, família das fasianídeas, tribo das perdináceas, com tamanho aproximado de um pombo e que constitui excelente caça.’

*Tomarão huu Ɔa perdiz mal asada e fa-
Laão e Ɔ pedacos... (r. V, p. 12, L.2).*

⁵⁵ Do lat. *ACUICULA, diminutivo de *acus* ‘agulha’, da raiz *ak* ‘penetrar, ser agudo’. Séc. XV. O R.E.W. documenta ACUICULA⁵⁵.

⁵⁶ Do lat. SCUTEILLA ‘tacinha, pratinho, pires’. Em lat. SCUTEILLA era diminutivo de Scut(R)A, mas todos os romances apresentam uma base *SCUTELLA, por influência de SCUTUM ‘escudo’.

⁵⁷ Deverbal de *adubar* (de origem germânica: a forma do fr. deriva-se do franc. *dubban* mantendo o mesmo significado; no it. passou a *addobare* ‘enfeitar’ e o cast. *adobar* tomou, como o port., a significação de ‘temperar’, ‘condimentar’. Com base no franc. *dubban*, é possível admitir-se a existência de uma forma latina *ADDUBARE. Séc. XIII.

⁵⁸ Do grego *perdix*, pelo latim *perdice*. Séc. XIII.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

2.5. Unidades de peso/medida:

Escudela, s.f. ‘A porção contida em uma escudela’⁵⁹.

*Pera huu ①a duzia de gemas dovoos
tomaraõ huu ①a escudella de acuquar
e deitalloão e ① huu ① tacho/... (r. XXX, p. 56, L.3).*

Pouco/a (um(a) _____ de), exp. ‘Uma porção mínima de’.

*...tomarão a perdiz e huu ①a pouqua de cebola
picada... (r. V, p. 12, L.5).*

[Real]⁶⁰, s.m. ‘A porção que se pode adquirir com o valor expresso relativo à moeda de ouro, prata ou cobre, assim chamada por nela se achar cunhado o real escudo das armas portuguesas’.

*...e deitemlhe cantidade
de dous rr(ei)s de manteiga cozida e com há
a manteiga as ponham no forno... (r. XXXIX, p. 76, L. 21)*

2.6. Qualificadores:

Asynha⁶¹, adv. Com brevidade, depressa.

*...pelemnos asynha e como fore ①
tirados a limpo de todo deitalosão em
quatro ou cinco agoaos... (r. XLII, p. 92, L. 14)*

Formoso/a⁶², adj. De bela aparência, bonito.

*... E ffalassão e ① quartos
e aparalasham que ① melhor souber
oitauadas pera fiquare ① mais ffermosas... (r. XLI, p. 86, L. 6)*

Coube a Eugenio Coseriu assim, organizar de forma estrutural o campo léxico numa concepção global de estruturas lexemáticas. Dessa forma, ele determina o campo léxico de estruturas lexemáticas

⁵⁹ Cf. a definição de *escudela* à n. 131, f. 75.

⁶⁰ O plural de *real* é *reais* ou *réis*. A propósito do *real*, vejam-se: Fr. Domingos VIEIRA. *Grande dicionario portuguez ou Thesouro da lingua portugueza...*, v.5, s.v. *real*, p. 100, col.b - 101, col. B; Antonio de Moraes SILVA. *Diccionario da lingua portugueza...*, v.2, s.v. *real*, p. 557.

⁶¹ Do lat. *agina*, lat. vulgar *agina* ‘pressa, rapidez’. Séc. XIV.

⁶² Do lat. *formosus*. Séc. XIV.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

através de sistemas de oposições (estruturas paradigmáticas) em estruturas primárias. Sabemos que essa proposta para uma análise estrutural do léxico tem como maior dificuldade o grande número de unidades léxicas comparadas aos números limitados de unidades tanto na Fonologia, quanto na Gramática, porém, como E. Coseriu explica, essa enorme extensão do vocabulário não chega a ser um problema, mas uma dificuldade prática que, baseado em uma série de distinções, propõe e recomenda uma redução do material a ser analisado.

Assim, o presente estudo visa a uma estruturação do léxico da cozinha portuguesa quinhentista, não tentando abarcar todo o vocabulário da culinária quinhentista encontrado até então em inúmeros livros e documentos. Com o material reduzido, é totalmente possível se fazer um estudo desse tipo.

3. As relações de sentido encontradas no livro de cozinha da infanta d. Maria

Uma tentativa de análise lexicológica, além do enfoque centrado na estruturação dos campos lexicais, inclui as relações de sentido existentes entre as lexias de: *hiponímia*, *sinonímia*, *polissemia* ou *antonímia*. Tal estudo do léxico pressupõe que se trabalhe com conceitos.

As relações de sentido existentes entre as lexias podem ser de cinco tipos:

- 1 – *Hiponímia*: subordinação de um termo a outro, relacionando itens lexicais específicos e gerais de forma que o primeiro esteja incluído no segundo;
- 2 – *Sinonímia*: formas distintas que apresentam identidade de significado, em sentido amplo ou restrito, ou semelhança de significado, em sentido amplo;
- 3 – *Polissemia*: pluralidade significativa de uma mesma forma, dependente do contexto e da situação;
- 4 – *Homonímia*: diferença de significado de formas coincidentes. Vale acrescentar que não se pode estabelecer uma

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, Nº 04

fronteira estrita entre a *homonímia* e a *polissemia* no plano sincrônico; diacronicamente são *homônimas* as palavras foneticamente idênticas provenientes de étimos diferentes;

- 5 – *Antonímia*: propriedade de duas formas terem significações opostas.

Quatro dessas relações podem ser exemplificadas no léxico de cozinha.

A relação hierárquica de *hiponímia*, dentro da estruturação dos campos lexicais propostos, pode ser encontrada em maior número de ocorrências no campo dos *pesos e medidas*. As unidades de *peso e medida*, geralmente são calculadas por um ‘peso’ ou ‘medida’ superior que serve como referência. É a partir dessa relação que se estrutura esse *macrocampo lexical*. Assim, *arroba*, *arrátel* e *onça* estão relacionados, pois para se ter uma *arroba*⁶³, são necessários trinta e dois *arráteis*, correspondendo cada *arrátel* a dezesseis *onças*⁶⁴ ou 459 quilogramas.

Um *peso* ou uma *medida* corresponde sempre a outro, e assim por diante. A partir da equivalência em litros, tem-se uma relação hierárquica entre *alqueire*⁶⁵, *canada*⁶⁶, *salamim*⁶⁷ e *quartilho*⁶⁸.

Porém, encontram-se também relações *hiponímicas* em outro campo, como o dos *processos e métodos*, tomando-se em conta as relações de derivação. Assim, há *hiponímia* em:

partir / rrepartir
pegar / apegar / desapegar
furar / furo
cozer / cozedura / cozimento/ rrecozer
feruer/ feruura

⁶³ Uma *arroba* equivale a 32 *arráteis*.

⁶⁴ Uma *onça* equivale à décima sexta parte de um *arrátel*.

⁶⁵ Um *alqueire* equivale a 13,8 litros.

⁶⁶ Uma *canada* é o equivalente a 2,622 litros.

⁶⁷ Um *salamim* equivale a 2,27 litros.

⁶⁸ Um *quartilho* equivale a meio litro.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, Nº 04

Apesar de a questão da *sinonímia* ser algo muito difícil de tratar, e sabendo-se que não existem sinônimos perfeitos, há lexias que podem ser substituídas por outras. Citam-se aqui, entre as formas *sinonímicas* encontradas no macrocampo dos *utensílios*:

pau rrolyço / rrolo
jueira / peneira
tapadeira / telhador / testo / sapadoura
porcelana / tigela
fogo / fogareiro
bacia / bacio
pucaro / pucara.

Há relações sinonímicas também no campo dos *manjares* como:

pera₂ / perada
peseço₂ / pesegada
casquinha / diacidrão₂
mãjar / comer₂

Essas relações ocorrem também no campo dos *processos e métodos*:

clareficar / alimpar
abafar / tapar / cobrir
deitar / lançar
frygir / fritar
juejrar / peneirar
escorrer / escoar
pisar / moer
mexer / misturar
acreçentar / juntar
sabor / gosto
forma / especia

Ocorre também com o macrocampo dos *qualificadores*:

delgado / fino
duro / testo
bramco / aluo
liso / chão
masyo / fofo

Dentre os casos de *polissemia*, pode-se citar a relação de determinadas lexias que compõe tanto o macrocampo de *utensílios*, quanto o macrocampo das *unidades de peso e medida*. Pode-se citar nesse caso as lexias: *colher, tacho, escudela, tigela, pucaro, dedo*.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

Essas lexias, ora são o utensílio de cozinha, ora servem como instrumento de medida.

Entre os macrocampos dos ingredientes e o dos manjares, também existem relações polissêmicas:

dicidrão / diacidrão₂
pesego / pesego₂
pera / pera₂
limão / limão₂
codorno / codorno₂

Uma mesma forma lexical, ainda que esteja dentro de um mesmo macrocampo, mostra relações polissêmicas. No macrocampo dos processos e métodos, pode-se citar:

fazer / fazer₂ / fazer₃
dar / dar₂
parecer / parecer₂
emrrolar / emrrolar₂
abrjr / abrjr₂
leuar / leuar₂ / leuar₃

As relações de *antonímia* também são frequentes nos macrocampos lexicais estruturados. Essa relação é muito clara no macrocampo dos *qualificadores*:

bom / rroy
verde / maduro
gramde / meudo
duro / masyo
quente / frio
crespo / liso
alto / baixo

No macrocampo dos processos e métodos, pode-se citar como *antonímias*:

pegar / desapegar
leuar / trazer
cubrir / descobrir

São esses alguns dos exemplos de relações de sentidos encontrados a partir da estruturação das lexias em campos lexicais. A partir dos mesmos, podemos perceber que os estudos lexicais podem enve- redar por diversas perspectivas de estudos e que o estudo das rela- ções de sentido é uma dessas possibilidades.

4. Considerações finais

A língua de um povo faz parte da sua cultura, pois ela é a expressão desse povo. Adentrar na história desse povo a partir da sua língua é deveras apaixonante, mais ainda quando a perspectiva de estudo é a lexical. A palavra nomeia as coisas e os seres, ela dita padrões sociais. Se estivermos alegres, as palavras dançam nos nossos lábios de forma sonora e melodiosa. Se estivermos chateados, as palavras blasfemam em nossas bocas, agredindo geralmente a quem nos cerca. As relações de sentido existentes no léxico de uma língua nos deixa claro que cada palavra pode ter outra semelhante ou oposta, mas que cada uma delas é única e exclusiva em cada contexto que se insira. E essa magia que envolve o léxico, a cada dia traz mais adeptos para essa ciência apaixonante que é um o ramo da Filologia: a Lexicologia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tese de Doutorado. UFBA. Salvador, 2003.

ABBADE, Celina M. de S. O estudo do léxico. In: TEIXEIRA, Maria C. R. et alii (Org.). *Diferentes perspectivas dos estudos filológicos*. Salvador: Quarteto, parte 3, 2006, p. 213-225.

ASSUMPTÃO JÚNIOR, Antônio Pio de. *Dinâmica léxica portuguesa*. Rio de Janeiro: Presença, 1986.

COSERIU, Eugenio. *Gramática, semántica, universales estudios de la lingüística funcional*. 2. ed. rev. Madrid: Gredos, 1987.

COSERIU, Eugenio. *Princípios de semántica estrutural*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1977.

FERREIRA, Aurélio. B de H. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro, 1. ed. 1975.

GECKLER, Horst. *Semántica estrutural y teoria do campo léxico*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1976.

Cadernos do CNLF, Vol. XIII, N° 04

MANUPELLA, Giacinto. *Livro de cozinha da Infanta D. Maria: códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella, 1986.

SAUSSURE, Ferdinand. *Curso de linguística geral*. Trad. de Antônio Chelini et al. Prefácio de Isaac Nicolau Salum. São Paulo: Cultrix/EDUSP, 1970.