

**O CADERNO DE RECEITAS DA ABADESSA  
SÓROR MARIA LEOCÁDIA DO MONTE DO CARMO:  
UM ESTUDO LÉXICO-SEMÂNTICO  
DO VOCABULÁRIO DE COZINHA**

*Elias de Souza Santos* (UNEB)  
[elias40\\_d@hotmail.com](mailto:elias40_d@hotmail.com)

**RESUMO**

A confecção de doces sempre foi privilegiada nos conventos, sendo a referência de destaque na imagem cotidiana que se tem dos conventos femininos na idade moderna. *O Caderno de Receitas da Irmã Maria Leocádia* sem dúvidas é um registro com vistas à preservação e divulgação dessa realidade conventual que, traduz as práticas e saberes compartilhado por mulheres reclusas. Assim, a finalidade desse estudo é demonstrar como a abadessa Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo aborda a cozinha, fazendo uso de vários itens lexicais que revelam e refletem esse campo cultural. Buscar-se-á compreender a partir de algumas receitas como se estrutura o vocabulário de cozinha, na referida obra, a partir dos pressupostos teóricos abordados para estudos léxico-semânticos.

**Palavras-Chave:** Língua(gem). Sociedade. Cultura. Léxico. Cozinha

**1. Um arrátel de palavras iniciais**

**"Dis-moi ce que tu manges; je te dirai ce que tu es" (Anthelme de Brillat-Savarino)**

A alimentação pode ser considerada um dos mais arraigados e flexíveis dos hábitos quando relacionada a um povo, uma nacionalidade, e desse modo, à identidade. Assim, a identidade se identifica com hábitos e práticas que constituem um cenário gastronômico coesivo e associado a outros elementos da vida cotidiana, o que, porventura pode constituir cozinhas regionais. Dessa cozinha, há pratos que podem se destacar e se tornar característico de uma região pelo valor dado por um grupo ou por suas próprias características sendo concebido como típico. Deste modo, a cozinha e os elementos com os quais ela se associa, é também parte do universo linguístico do qual partimos, o léxico, ou seja, do acervo vocabular da língua.

Aqui tomaremos como *corpus* para a nossa análise léxico-semântica algumas receitas do *Caderno de Receitas da Abadessa Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo*, cuja edição que utilizaremos será a proposta por Leila Mezan Algranti (2001).

## XIX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOGIA

O vocabulário presente na obra será estruturado em campos lexicais, proposta teoricamente por Eugênio Coseriu (1986). Assim, tomaremos cinco receitas para aplicação dos campos lexicais, a saber, broas de milho de santa clara, barriguinhas de freiras, queijinho do céu, pastelinhos de nata e manjar celeste com o objetivo de mostrarmos as interseções estabelecidas na língua, por via do léxico entre cultura e sociedade, pois se observa que a cozinha não só se resume em alimentos mais sim em um conjunto de elementos que identifica um povo.

### 2. *Uma canada de léxico, uma quarta de cultura e um arrátel de sociedade*

São visíveis e incontestáveis as agregações que se estabelecem entre léxico, cultura e sociedade, pois o léxico é o espelho pelo qual se vê “[...] a realidade linguística, cultural, e social de uma comunidade [...]” (OLIVEIRA, 2009, p. 45). Com efeito, é a partir da palavra que se torna possível transmitir os conhecimentos adquiridos e acumulados da história de um povo. Assim, a cultura, a história, o modo de sentir e de ver o mundo são impressos através do repertório lexical que esse povo faz e escolhe. Sendo assim, esse repertório que nada mais é que o léxico, (OLIVEIRA & ISQUERDO, 1998, p. 7) concebe-o como “[...] saber partilhado que existe na consciência dos falantes de uma sociedade, constitui no acervo do saber vocabular de um grupo sociolinguístico-cultural [...]”.

Estudar e analisar as palavras que constituem o universo vocabular que compreende o campo semântico da alimentação, a partir de um caderno de receitas conventuais é de extremo valor, pois trás uma curiosa colaboração para o vocabulário histórico da linguagem Nacional, como também trás ao lume uma das faces da convivência social. Dessa maneira, confirma (QUEIROZ, 2013, p. 2)

O léxico é o nível linguístico no qual as transformações sociais são apresentadas, sendo a parte menos conservadora, pois os elementos lexicais surgem e desaparecem naturalmente, refletindo os processos de mudança social e os fenômenos culturais.

Cumpre, antes de tudo, dizermos que a alimentação proporciona uma história dos gostos, das formas de cozinhar e dos produtos, assim como sua documentação em livros de receitas como bem observou Maria José Azevedo, “uma das principais fontes de conhecimento do viver do homem medieval e moderno”.

### **3. O caderno de receitas**

Código 10763 da Biblioteca Nacional de Portugal, proveniente do Convento de Santa Clara d'Évora é composto por 60 fólios, sendo que os fólios de 17 a 59 estão em branco. Manuscrito apenas pela amanuense, Sórora Maria do Rosário. É datado de 26 de outubro de 1729. Possui medidas de 203x146mm, possuindo algumas manchas de umidade.

O manuscrito trata-se de uma compilação de receitas, algumas cedidas por religiosas de outros conventos, como indicam os nomes de algumas receitas. É um caderno que denota certa intenção de preservação da memória da instituição se revelando como uma espécie de “segredo” como frisa a autora: “Este livro se não entregará a outrem que não seja pessoa desta casa nem por cedência, nem por empréstimo por afetar os proveitos da feitura dos doces que nesta casa são feitos”.

O caderno de receitas do Convento de Santa Clara d'Évora é dedicado apenas aos doces, embora o título indique “outros cozinhados”. O caderno é composto por dez receitas de doces todas a base de muito açúcar e ovos e que foram nomeadas em referência ao cotidiano do convento: “bolo do paraíso”, “fatias de Santa Clara”, manjar celeste e outros.

As receitas que compõem o caderno são simples por levarem ingredientes tradicionais e de fácil acesso em Portugal ou em colônias e são semelhantes a outras encontradas em outros livros em Portugal como as Barriguinhas de freiras, o manjar celeste e os pasteis de nata.

O caderno de receitas revela algumas particularidades, a priori por se tratar de um manuscrito institucional, a fim de preservar e divulgar as práticas de cozinha compartilhadas por mulheres reclusas, segundo por ser de uso interno do convento e terceiro por se tratar de um testemunho feminino numa época onde os escritos de cozinha eram em sua grande maioria de autoria masculina e sem contar a singularidade da familiaridade da mulher com a escrita numa época em que poucas eram letradas.

*O Caderno de Receitas da Irmã Leocádia* sem dúvidas é uma fonte de riquezas para análises e reflexões, quer sobre o aparato feminino, os aspectos linguísticos, quer sobre a história da alimentação e demais vertentes da vida cultural do século XVIII.

## XIX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

### 4. *A cozinha revelando os campos lexicais*

Para a realização do estudo léxico-semântico foram elencadas cinco receitas do *Caderno de Receitas da Abadessa Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo*. Nestas foram feitas relações de apenas três macrocampos para a realização deste estudo, a saber: macrocampo dos utensílios, dos ingredientes e das unidades de peso e medidas, contabilizando um total de 23 lexias. A título de ilustração veja o quadro a seguir:

CAMPO LEXICAL	EXEMPLO	Nº DE LEXIAS
Dos utensílios	Púcaro Forno Chávena Tacho Fôrmas Tigelinhas de Barro Covilhetes	06

**Tabela 01 – Campo lexical dos utensílios**

CAMPO LEXICAL	EXEMPLO	Nº DE LEXIAS
Pesos e Medidas	Arrátel Quarta	03

**Tabela 02 – Campo lexical dos Pesos e Medidas**

CAMPO LEXICAL	EXEMPLO	Nº DE LEXIAS
Dos ingredientes	Farinha de Milho Farinha de trigo Açúcar Leite Cravo da índia Erva doce Amêndoas Castanhas Queijo Nata Requeijão Ovos Pão manteiga	14

**Tabela 03 – Campo lexical dos ingredientes**

## 5. *Organizando as lexias*

Para organização do vocabulário adotaremos os critérios propostos por Queiroz (2013).

- As lexias foram apresentadas em letras maiúsculas e em negrito e dispostas na ordem em que aparecem na obra;
- As lexias compostas foram classificadas como locução;
- As entradas dos substantivos foram feitas no masculino ou feminino singular;
- As entradas dos verbos estão no infinitivo;
- Após a entrada e a classificação foi apresentada a significação da lexia ou locução dentro do contexto específico, seguida por exemplos extraídos da obra, com a lexia em destaque.

### 5.1.1. *Macrocampo dos utensílios*

**CHÁVENA** – s.f. Xícara para chá, normalmente de porcelana.

“[...] com uma porção de pão ralado, que não vá além de uma *chávena* [...]” (Barriguinhas de freiras; L.06).

**COVILHETE** – s.m. Vaso pequeno de barro de figura côncava em que se costumam por doces. Também há covilhetes de metal, que são formas em que se fazem pastéis.

“[...] Desfeitos em assúcar fino seis *covilhettes* de natas [...]” (Pastelinhos de Natta; L.02).

**FORNO** – s.m. Compartimento feito de tijolos, barro ou ferro que, aquecido com carvão, lenha ou outro combustível, armazena calor para assar ou cozer tijolos, cerâmica, pães, bolos, biscoitos e etc.

“[...] facam-se as brôas e mandem se ao *forno* [...]” (Brôas de milho de Stta Clara; L.08).

**FORMA** – s.f. Utensílio de cozinha para assar bolos, pudins etc.

“[...] Depois umas *fôrmãs* de mana folhada, e mettida a nata dentro [...]” (Pastelinhos de natta; L.05).

**PÚCARO** – s.m. Pequeno vaso com asas, com o qual se bebe água ou se tiram líquidos de vasos maiores.

“hum *púcaro* de bom leite [...]” (Brôas de milho de Stta Clara; L.04).

**TACHO** – s.m. Recipiente largo e pouco fundo, geralmente de cobre com asas, destinado a usos culinários.

## XIX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

“[...] vai se untando o *tacho* com manteiga [...]” (Barriguinhas de freiras; L.08).

**TIGELINHA DE BARRO** – **s.m.** Pequeno vaso côncavo de barro, da forma de uma xícara, sem asa.

“[...] Tira se depois do lume, e deita se em *tigelinhas de barro* pequenas [...]” (Manjar Celeste; L.11).

### 5.1.2. Macrocampo dos pesos e medidas

**ARRÁTEL** – **s.m.** Antiga medida de peso, equivalente a 459 gramas.

“[...] Toma se hum *arrátel* de farinha de milho [...]” (Brôas de Milho de Stta Clara; L.02)

**QUARTA** – **s.f.** Vaso de barro para agua, que serve como unidade de medida.

“[...] hum *quarta* de amendoas [...]” (Queijinho do Céu; L.03).

### 5.1.3. Macrocampo dos Ingredientes

**AÇÚCAR** – **s.m.** Produto alimentar, de sabor doce, extraído, sobretudo da cana-de-açúcar ou da beterraba.

“[...] dois arratteis de *assúcar* [...]”

**AMÊNDOA** – **s.f.** Fruto da amendoeira.

“[...] juntão se a *amendoa*, depois aquecem-se os ovos [...]” (Queijinhos do Céu; L.04).

**CASTANHA** – **s.f.** Fruto do castanheiro.

“[...] a mesma quer-se mais branda do que a das *castanhas* [...]” (Queijinho do Céu; L.08).

**CRAVO-DA-ÍNDIA** – **s.m.** Condimento usado em compotas e vinhas-d’alhos.

“[...] *Cravo da índia* e erva dôce quanto baste [...]” (Queijinhos do Céu; L.05).

**ERVA DOCE** – **s.f.** Planta aromática e medicinal.

“[...] Cravo da índia e *erva dôce* quanto baste [...]” (Queijinhos do Céu; L.05).

**FARINHA DE MILHO** – **loc.subs.** Pó a que se reduz o milho.

“[...] Toma se hum arrátel de *farinha de milho* e mais outro [...]” (Brôas de Milho de Stta Clara; L.02).

**FARINHA DE TRIGO** – **loc.subs.** Pó a que se reduz o trigo.

“[...] Toma se hum arrátel de farinha de milho e mais outro, hum arrátel de *farinha de trigo* [...]” (Brôas de Milho de Stta Clara; L.02).

**LEITE** – **s.m.** Líquido opaco, branco, segregado pelas glândulas mamárias das fêmeas dos animais mamíferos para alimentação dos filhotes, usado na alimentação humana.

## *Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos*

“[...] hum púcaro de bom *leite* [...]” (Brôas de Milho de Stta Clara; L.05).

**MANTEIGA** – s.f. Substância extraída de vegetais.

“[...] vai se untando o tacho em volta com *manteiga* para não pegar [...]”

**NATA** – s.f. Parte gordurosa do leite com que se faz a manteiga.

Desfeitos em assúcar fino seis covilhettes de *natas* [...]” (Pastelinhos de Natta; L.03).

**OVO** – s.m. Elemento de casca dura e arredondada que as aves põem e que se utiliza na alimentação humana.

“[...] Tomam se seis *ovos* com claras e dez gemas [...]” (Barriguinhas de Freiras; L.03).

**PÃO** – s.m. Alimento feito com massa de farinha de trigo e outros cereais, água e fermento, assado ao forno.

“[...] tudo batido com huma porção de *pão* ralado, que não vai alem de uma chávena [...]” (Barriguinhas de freiras; L.05)

**REQUEIJÃO** – s.m. Queijo pastoso, produzido com a nata do leite coalhado pela ação do calor.

“[...] 2 quartas de *requeijão* e duas de assúcar [...]” (Manjar Celeste; L.05).

### **6. Afinal o que saboreamos?**

O objetivo deste trabalho foi o de conhecermos mais uma obra da culinária portuguesa enfatizando suas especificidades, sendo que o seu diferencial no século XVIII era que a amanuense era uma mulher, a abadessa, sóror Maria Leocádia do Monte do Carmo. Com efeito, vale ressaltar que o estudo realizado sob a ótica do estudo lexical é de extrema importância, pois este evidencia as relações inegáveis entre língua, cultura e sociedade.

Assim, esperamos ter contribuído mesmo que de forma sucinta para a ampliação dos estudos que competem ao ramo da lexicologia com seu objeto de estudo, o léxico, buscando nos pressupostos teóricos de Eugênio Coseriu a estruturação do vocabulário de cozinha.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: O livro de cozinha da Infanta D. Maria*. Salvador: Quarteto, 2009.

## XIX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

BECHARA, Evanildo C. *Dicionário escolar da Academia Brasileira de Letras: língua portuguesa*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 2011.

BIDERMAN, Maria Tereza. A categorização léxica. In: \_\_\_\_\_. *Teoria linguística: teoria lexical e linguística computacional*. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 179-185.

CARMO, Maria Leocádia do Monte do, abadessa sóror. *Livro das receitas de doces e cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora*, 1729.

COSERIU, Eugenio. *Princípios de semântica estrutural*. 2. ed. Trad.: Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1986.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; MELLO FRANCO, Francisco Manoel de. *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org.). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande – MS: UFMS, 1998.

QUEIROZ, Rita de Cássia Ribeiro de. “Arte de cozinha”: estudo léxico-semântico de um documento português do século XVII. *Cadernos do CNLF*, vol. XVII, n. 02. Rio de Janeiro: CiFEFiL, 2013.

SANTOS, Rosa Borges dos. Léxico e cultura. In: QUEIROZ, Rita de Cássia Ribeiro de. (Org.). *Língua, cultura e sociedade: estudos sobre o léxico*. Feira de Santana – BA: UEFS, 2009, p. 9-11, CD-ROM.

VILELA, Mário. *Estudos de lexicologia do português*. Coimbra: Almedina, 1994.