

**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

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 FILOLOGIA

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 fólhos, sendo que os fólhos 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 água, 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 covilhetes 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.