

**“ARTE DE COZINHA”:
ESTUDO LÉXICO-SEMÂNTICO
DE UM DOCUMENTO PORTUGUÊS DO SÉCULO XVII**

Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz (UEFS)
rcrqueiroz@uol.com.br

...os alimentos, além de nutrir, “significam” e “comunicam”... (PROENÇA, 2010, p. 43)

1. Introdução

A alimentação sempre foi, durante toda a história da humanidade, essencial. O ato de comer traz em si o profano e sagrado, pois representa não só o saciar das necessidades físicas, mas também a comunhão entre os homens e, neste sentido, é um ato cultural no qual deixa refletir a sua identidade, enquanto indivíduo e membro de um grupo. Deste modo, a “cozinha” e todos os elementos com os quais se relaciona fazem parte, no universo linguístico do qual partimos, do léxico, ou seja, do patrimônio vocabular da língua. Aqui tomaremos como *corpus* para as nossas análises léxico-semânticas o livro intitulado *Arte de Cozinha*, do português Domingos Rodrigues, cuja edição *princeps* data de 1680. No entanto, lançamos mão da edição realizada em 1987 pelas pesquisadoras Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, publicada pela Imprensa Nacional-Casa da Moeda. As referidas autoras tomaram como texto de base a edição de 1732, impressa em Lisboa na Oficina Ferreiriana. O estudo do vocabulário contido nessa obra tem como teoria de base o que propôs Eugénio Coseriu (1986) quanto aos campos lexicais. Assim, tomamos o capítulo VI (que trata de manjar-real e manjar branco), da segunda parte do livro *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, para aplicação dos campos lexicais, com o intuito de mostrarmos as relações estabelecidas na língua, através do léxico, entre cultura e sociedade, pois a alimentação pode ser considerada um meio através do qual se conhece um verdadeiro emaranhado cultural, no qual estão intrincados mitos, crenças, ideologias que, segundo Proença (2010, p. 43), envolve “[...] aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades.”

2. Léxico, cultura e sociedade

As relações que se estabelecem entre léxico, cultura e sociedade são incontestes, pois o léxico é o reflexo do *modus vivendi* de toda e qualquer sociedade, na qual se manifestam as diversas culturas. Neste sentido, toda e qualquer língua carrega em si as diversas aquisições culturais do(s) povo(s), exprimindo o espírito humano em movimento. Destarte, os elementos que compõem o léxico, isto é, as palavras, representam as ideias, os sentimentos, as emoções veiculados pela comunidade, sendo, assim, sempiternas, pois o ciclo vital, ideológico e cultural não tem limites, é infinito. Seguindo nessa direção, pode-se dizer que o léxico de uma dada língua é o repositório da experiência do povo que a fala, como corrobora Biderman (1981, p. 134):

O acervo verbal de um idioma é o resultado de um processo de categorização secular e até milenar, através do conhecimento das semelhanças e das diferenças entre os elementos da experiência humana, tanto a experiência resultante da interação com ambiente físico como com o meio cultural.

Estudar e analisar as palavras que integram o universo vocabular do campo semântico da alimentação, a partir de um livro de receitas publicado pela primeira vez no século XVII em Portugal, faz-se de suma importância, dada a relevância que o tema encerra, pois como está na epígrafe que abre este artigo, os alimentos “significam” e “comunicam” (PROENÇA, 2010, p. 43), bem como, segundo Biderman (2001, p. 179), “Qualquer sistema léxico é a somatória de toda experiência acumulada de uma sociedade e do acervo da sua cultura através das idades.” Destarte, 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.

Destarte, comer sempre foi um ato no qual se misturam o sagrado e o profano, haja vista que muitas religiões, em seus rituais, utilizam a comida como símbolo de comunhão com Deus. Profanamente, os homens também fazem uso do ato de comer para não só saciar suas necessidades vitais, mas para interagir socialmente.

3. O corpus: Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues

O autor da *Arte de Cozinha*, Domingos Rodrigues, nasceu em Vila Cova, bispado de Lamego, no ano de 1637, falecendo em Lisboa, em 20 de dezembro de 1719. Foi mestre de cozinha da Casa Real durante o

reinado de D. Pedro II. Não há muitas informações biográficas a seu respeito, sabendo-se, no entanto, que não era qualquer um que chegava ao posto de cozinheiro real.

Quanto à sua obra, consta que haveria a edição *princeps*, contendo a primeira e a segunda partes, impressa em Lisboa por João Galvão, em 1680. Haveria também uma segunda edição, impressa também por João Galvão, em 1683. Gilberto Freire, em *Casa grande e senzala*, cita a edição de 1692, sendo o único a fazer menção a esta obra. Desde então, saíram as seguintes edições: 1693 (Manuel Lopes Ferreira), com o acréscimo da terceira parte; 1732 (Officina Ferreiriana); 1741 (Carlos Esteves Mariz); 1754; 1758 (Manuel Antônio); 1765 (João Antônio da Costa); 1794 (João Antônio dos Reis); 1804 (João Antônio dos Reis); 1814 (Eugênio Augusto e Impressão Régia); 1821 (viúva de Lino da Silva Godinho); 1836 (J.N. Esteves e Filho).

A *Arte de cozinha* está dividida nas seguintes partes: Prólogo, I Parte, II Parte, Forma de como se hão de dar os banquetes em todos os meses do ano, Índice de todas as coisas, que nas duas partes desta arte se ensinam e Índice de acrescentamento.

3.1. Os campos lexicais

Para o estudo léxico-semântico da obra *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, foi selecionado o capítulo VI da II Parte, no qual constam as seguintes receitas: manjar-real, manjar-branco, manjar-branco amarelo, manjar-branco banhado, manjar-branco de pêros, manjar-branco assado e fruta de manjar-branco, totalizando sete receitas. Nestas foram elencados cinco macrocampos, a saber: dos utensílios, das unidades de pesos e medidas, dos processos e métodos, dos ingredientes e dos qualificadores, sendo selecionadas cinquenta e três lexias, conforme se pode verificar no quadro a seguir.

CAMPO LEXICAL	EXEMPLOS	NÚMERO DE LEXIAS
Dos Utensílios	Tacho Colher Prato Faca Tigela Tábua da massa Carretilha Bacia	8

Das Unidades de Pesos e Medidas	Vintém Quarta Arratel Canada Oitava Dúzia	6
Dos Processos e Métodos	Deitar Desfazer Misturar Bater Por Cozer Engrossar Mandar Mexer Refrescar Meter Despegar Tirar Cortar Corar Ferver Esfriar Sovar Frijir	19
Dos Ingredientes	Galinha Pão Amêndoas Açúcar Leite Farinha de arroz Água-de-flor Ovos Gemas Pêros Manteiga	11
Dos Qualificadores	Meio cozido Desfiado Ponto de espadana Bem pisada Brando Liso Pela Mole Grande	9

Quadro 1: Dos campos lexicais

3.2. A organização do vocabulário

Para a organização do vocabulário foram adotados alguns critérios, a saber:

- 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.

Para este trabalho, tomaram-se apenas dois macrocampos, a saber: Dos utensílios e dos ingredientes.

3.2.1. Dos Utensílios

BACIA – s.f. ‘Vaso de barro ou metal, redondo ou oval, de bordas largas, geralmente raso, utilizado para vários usos domésticos.’

“[...] como estiver cozido, deite-se em uma *bacia*, faça-se em bolinhos do feitio de ameixas saragoçanas, [...]”.

CARRETILHA – s.f. ‘Pequena roda, presa a um cabo, com a qual se corta ou pontilha a massa para pastéis, biscoitos, etc.’

“[...] e cortando-se com a *carretilha* a modo de fartes, frijam-se em manteiga, e passados por açúcar, mandem-se à mesa.” (Receita Fruta de manjar-branco)

COLHER – s.f. ‘Utensílio formado de uma concha rasa e de cabo, usado para levar o alimento à boca, misturar, mexer, provar ou servir.’

“[...] delindo-a no mesmo tacho com a *colher*: [...]” (Receita Manjar-real)

“[...] em um tacho com a *colher* deitem-lhe duas canadas de leite, [...]”. (Receita Manjar-branco)

“Logo que estiver mais de meio cozido um peito de galinha, desfiado e desfeito com a *colher* em um tacho [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] deitem-se em um tacho, desfaçam-se com a *colher*, [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

“[...] vá-se deitando *colher*, e *colher* em uma torteira [...]”. (Receita Manjar-branco assado)

FACA – s.f. ‘Instrumento constituído por lâmina cortante presa a um cabo.’

“[...] como estiver cozido (que se pode conhecer, se metendo-lhe a ponta de uma **faca**, despegar liso) [...]”. (Receita Manjar-branco)

PRATO – s.m. ‘Utensílio de forma circular, mais ou menos largo, pouco fundo, em que se põe a comida.’

“[...] como estiver grosso, deite-se nos *pratos*, e mandem-se à mesa.” (Receita Manjar-real)

“[...] e depois de cozidos, água-de-flor: tire-se do lume, e deite-se nos *pratos*.” (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] como estiver cozido, deem-lhe água-de-flor, tirem-no do lume, e ponham-no nos *pratos*.” (Receita Manjar-branco de pêros)

“[...] e como estiver assado, ponha-se no **prato** com açúcar de pedra raspando por cima: e mande-se à mesa.” (Receita Manjar-branco assado)

TÁBUA DA MASSA – loc. subs. ‘Peça de madeira serrada, plana, de pouca espessura e relativamente larga.’

“[...] como estiver sovada, façam-se dois bolos, e estendam-se na *tábua da massa* até que fiquem bem delgados [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

TACHO – s.m. ‘Recipiente largo e pouco fundo, de cobre, latão, barro, com asas ou não.’

“Deite-se em um *tacho* um peito de galinha meio cozido [...]”. (Receita Manjar-real)

“[...] em um *tacho* com a colher deem-lhe duas canadas de leite, [...]”. (Receita Manjar-branco)

“Logo que estiver mais de meio cozido um peito de galinha, desfiado e desfeito com a colher em um *tacho* [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] ponha-se a cozer em um *tacho* com canada e meia de leite, [...]”. (Receita Manjar-branco banhado)

“[...] deem-se em um *tacho*, desfaçam-se com a colher, [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

“Batam-se em um *tacho* seis tigelas de manjar-branco, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

TIGELA – s.f. ‘Recipiente côncavo, de barro, louça, com asas ou não, no qual se servem sopas, caldos, etc.’

“Batam-se em um *tacho* seis *tigelas* de manjar-branco, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

3.2.2. Dos Ingredientes

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

“[...] dois arrátéis e meio de *açúcar* em ponto de espadana: depois de batido tudo isto, [...]”. (Receita Manjar-real)

“[...] deem-lhe duas canadas de leite, dois arrátéis de *açúcar*, e arrátel e quarta de farinha de arroz [...]”. (Receita Manjar-branco)

“[...] com canada e meia de leite, dois arrátéis de *açúcar*, e um arrátel de farinha de arroz, [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] enquanto se for cozendo vão-se-lhe deitando três arrátéis de *açúcar* em pedra pouco a pouco, [...]”. (Receita Manjar-branco banhado)

“[...] e deitando-lhe duas canadas de leite, dois arrátéis de *açúcar*, e um arrátel de farinha de arroz [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

“[...] e como estiver assado, ponha-se no prato com *açúcar* de pedra raspando por cima: e mande-se à mesa.” (Receita Manjar-branco assado)

“Batam-se em um tacho seis tigelas de manjar-branco, com doze gemas de ovos, e um arrátel de *açúcar* em pó, [...] amasse-se uma oitava de farinha com meio arrátel de manteiga, quatro gemas de ovos, e uma quarta de *açúcar* [...] frijam-se em manteiga, e passados por *açúcar*, mandem-se à mesa.” (Receita Fruta de manjar-branco)

ÁGUA-DE-FLOR – loc. subs. ‘Solução de água com perfume de flores de laranjeira, de rosas, etc.’

“[...] deem-lhe *água-de-flor*, tire-se do lume, e corte-se em pelas.” (Receita Manjar-branco)

“[...] como estiver quase cozido, deem-lhe ovos-moles, quantidade de uma dúzia de gemas: e depois de cozidos, *água-de-flor*: tire-se do lume, e deite-se nos pratos.” (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] como estiver cozido, deem-lhe *água-de-flor*, tirem-no do lume, e ponham-no nos pratos.” (Receita Manjar-branco de pêros)

AMÊNDOA – s.f. ‘Fruto da amendoeira.’

“[...] misture-se com o miolo de um vintém de pão ralado, uma quarta de *amêndoas* bem pisadas, [...]”. (Receita Manjar-real)

FARINHA DE ARROZ – loc. subs. ‘Pó a que se reduz o arroz.’

“[...] deem-lhe duas canadas de leite, dois arrátéis de açúcar, e arrátel e quarta de *farinha de arroz*, [...]”. (Receita Manjar-branco)

“[...] com canada e meia de leite, dois arrátéis de açúcar, e um arrátel de *farinha de arroz*, ponha-se a cozer: [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] ponha-se a cozer em um tacho com canada e meia de leite, e arrátel e meio de *farinha de arroz*: [...]”. (Receita Manjar-branco banhado)

“[...] e deitando-lhe duas canadas de leite, dois arrâteis de açúcar, e um arrátel de *farinha de arroz* [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

GALINHA – s.f. ‘Ave galiforme, doméstica, utilizada na alimentação humana.’ “Deite-se em um tacho um peito de *galinha* meio cozido, [...]”. (Receita Manjar-real)

“Depois que um peito de *galinha* estiver meio cozido, desfiado, e desfeito em um tacho [...]”. (Receita Manjar-branco)

“Logo que estiver mais de meio cozido um peito de *galinha*, desfiado e desfeito com a colher em um tacho [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“Desfiado um peito de *galinha* meio cozido, ponha-se a cozer [...]”. (Receita Manjar-branco banhado)

GEMA – s.f. ‘Parte central amarela do ovo das aves.’

“[...] como estiver quase cozido, deem-lhe ovos-moles, quantidade de uma dúzia de *gemas*: e depois de cozidos, água-de-flor: tire-se do lume, e deite-se nos pratos.” (Receita Manjar-branco amarelo)

“Batam-se em um tacho seis tigelas de manjar-branco, com doze *gemas* de ovos, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

“[...] amasse-se uma oitava de farinha com meio arrátel de manteiga, quatro *gemas* de ovos, [...] frijam-se em manteiga, e passados por açúcar, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

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

“[...] deem-lhe duas canadas de *leite*, dois arrâteis de açúcar, e arrátel e quarta de farinha de arroz [...]”. (Receita Manjar-branco)

“[...] com canada e meia de *leite*, dois arrâteis de açúcar, e um arrátel de farinha de arroz, [...]”. (Receita Manjar-branco amarelo)

“[...] ponha-se a cozer em um tacho com canada e meia de *leite*, [...]”. (Receita Manjar-branco banhado)

“Ponham-se a cozer em meia canada de *leite*, meia dúzia de pêros grandes, [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

MANTEIGA – s.f. ‘Substância alimentícia, gordurosa, que se extrai da nata do leite, em especial de gado bovino.’

“[...] amasse-se uma oitava de farinha com meio arrátel de *manteiga*, quatro gemas de ovos, [...] frijam-se em *manteiga*, e passados por açúcar, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

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

“[...] como estiver quase cozido, deem-lhe ovos-moles, quantidade de uma dúzia de *gemas*: e depois de cozidos, água-de-flor: tire-se do lume, e deite-se nos pratos.” (Receita Manjar-branco amarelo)

“Depois que estiver batido muito bem um pouco de manjar-branco com um, ou dois ovos [...]”. (Receita Manjar-branco assado)

“Batam-se em um tacho seis tigelas de manjar-branco, com doze gemas de ovos, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

“[...] amasse-se uma oitava de farinha com meio arrátel de manteiga, quatro gemas de ovos, [...] frijam-se em manteiga, e passados por açúcar, [...]”. (Receita Fruta de manjar-branco)

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

“[...] misture-se com o miolo de um vintém de *pão* ralado, uma quarta de amêndoas bem pisadas, [...]”. (Receita Manjar-real)

PÊRO – s.m. ‘Variedade de maçã doce e oblonga.’

“Ponham-se a cozer em meia canada de leite, meia dúzia de *pêros* grandes, [...]”. (Receita Manjar-branco de pêros)

4. Considerações finais

Buscou-se, com este trabalho, dar a conhecer ao público brasileiro um dos livros sobre receitas mais importantes para a história da alimentação portuguesa, sendo a primeira obra impressa sobre esse tema. Ressalte-se que apresentá-la sob a ótica do estudo lexical é de suma importância para se evidenciar as interfaces língua, cultura e sociedade, nas quais estão imbricadas as relações homem e universo.

Deste modo, espera-se ter contribuído, mesmo que de forma breve, para a ampliação dos estudos sobre o léxico, na vertente da teoria dos campos lexicais.

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.

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

_____. A estrutura mental do léxico. In: *Estudos de filologia e linguística*. Homenagem a Isaac Nicolau Salum. São Paulo: T. A. Queiroz/Edusp, 1981.

COSERIU, Eugenio. *Princípios de semântica estrutural*. 2. ed. Trad.: Marcos Martinez 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.

PROENÇA, Rossana Pacheco da. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci_arttext>. Acesso em: 22-07-2013.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário de Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987.