

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA
XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA
UM ESTUDO DO CAMPO LEXICAL
DOS ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS
EM A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA, DE MANUEL QUERINO

Lise Mary Arruda Dourado (UNEB/UNIME)

lisearruda@gmail.com

*Cada terra com seu uso
– é da sabedoria popular.*

(Manuel Querino)

RESUMO

Neste artigo, propõe-se como objetivo apresentar uma análise do campo lexical “dos alimentos puramente africanos” presentes no livro *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino (1928), um precioso inventário comentado de receitas tradicionais da cozinha baiana. Antes, foram executados os procedimentos metodológicos: revisão de literatura; levantamento das lexias da culinária baiana na referida obra de Manuel Querino; organização e glosas dessas lexias; a classificação das mesmas em macrocampos lexicais – dos manjares; dos processos e métodos; dos utensílios; dos ingredientes. Esses macrocampos foram ainda subdivididos em microcampos, nos quais as lexias se dispõem hierarquicamente, trazendo ao leitor uma ideia detalhada dessa culinária, a exemplo do macrocampos dos manjares, que se subdivide no microcampo “dos alimentos puramente africanos”, *corpus* desta pesquisa, e no “dos alimentos propriamente baianos”, assim definidos pelo autor. A fim de atingir os objetivos propostos, utilizaram-se como fundamentação: a teoria dos campos lexicais, proposta por Eugenio Coseriu (1977); o conceito de identidade a partir da língua, de Kanavillil Rajagopalan (2004); o estudo do léxico de cozinha conforme Celina Márcia de Souza Abbade (2003, 2009). Foram também consultados compêndios lexicográficos: os dicionários de línguas africanas (FONSECA JÚNIOR, 1983; LOPES, 2003); o vocabulário afro-brasileiro (CASTRO, 2001); entre outros. Com os resultados, espera-se alargar e espalhar as discussões sobre a identidade cultural do povo baiano presente no léxico referente à sua alimentação, tão bem traduzida pelo olhar sensível e pioneiro de Manuel Querino.

Palavras-chave: Teoria dos campos lexicais. Léxico afro-brasileiro.
Culinária baiana. Identidade.

1. Considerações iniciais

A epígrafe deste artigo menciona aquilo que é próprio, que identifica um povo e a sua terra: o uso, seja ele dos alimentos, das músicas, da oralidade, da escrita, das artes etc. Manoel Querino se refere aos alimentos, mas o mesmo pensamento pode se aplicar às palavras. No processo

de construção de identidades, o indivíduo lança mão da sua capacidade de se comunicar por meio das palavras para, a partir delas, tecer suas convicções, defender suas crenças, construir a sua história pessoal e a do seu povo. A construção de identidades, então, dá-se por meio da linguagem, e, dessa forma, pode-se afirmar que ela é (re)construída a todo momento.

Kanavilil Rajagopalan (2004) postula que as identidades da língua e do indivíduo têm implicações mútuas, e isso, por sua vez, significa que as identidades em questão estão sempre em um estado de fluidez, ideia também comungada por teóricos dos Estudos Culturais, que discutem identidade pós-moderna, tais como Stuart Hall (2002) e Homi K. Bhabha (1998). A mobilidade das identidades não é algo novo, o que surpreende é a velocidade com que se deslocam, retornam e se transformam. Dessa forma, vão sendo construídas pelo somatório de elementos simbólicos, entre eles, o léxico, podendo a identidade ser entendida como um todo integrado.

De acordo com Nestor Garcia Canclini (2005), a identidade é mutável, poliglota, multiétnica, migrante, feita com elementos mesclados de várias culturas. Na sociedade pós-moderna, considerando as fragmentações e os deslocamentos culturais causados pela globalização, com o alcance e a velocidade vertiginosa das novas tecnologias da comunicação, o sujeito adquire diferentes identidades de acordo com seu meio e função social.

A globalização possibilitou experiências inter e multiculturais. As informações e experiências referentes às diversas culinárias do mundo são cada vez mais acessadas e/ou vivenciadas pelos leitores e comensais. Acessar *sites* de culinária mundial, ler obras da literatura gastronômica de vários países, viajar pelo mundo ou mesmo frequentar restaurantes de culinárias diversas são ações que ampliam tanto o repertório léxico quanto gastronômico do indivíduo. Elementos mesclados e apreendidos de várias culturas passam a compor a identidade do indivíduo, cada vez mais “do mundo”, no entanto, tão ou mais importante que se inserir como sujeito na aldeia global é se (re)conhecer como sujeito local, identificando o que é próprio do seu povo.

A partir de estudos lexicais, pode-se conhecer a cultura de um povo, seus modos de viver, seus usos e costumes. O estudo do léxico da cozinha de um povo, então, pode revelar hábitos alimentares, com os quais também é possível vislumbrar a sua identidade cultural. Conforme Ma-

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

noel Querino (2011), não apenas grupos étnicos, mas também nações e países são definidos pelas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cozinhas. Já o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss (1964) defendeu que, ao se perceber a lógica e o conteúdo da alimentação, a ordem que regula a comida, a mesa – o que se come, como se come, com quem se come, a lógica dos lugares e funções à mesa – alcança-se um saber antropológico decisivo. Dolores Freixa e Guta Chaves (2015) sustentam que a Gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos.

Neste artigo, tem-se o objetivo de apresentar uma análise do campo lexical “dos alimentos puramente africanos” presentes na 3ª edição¹⁴ de *A Arte Culinária na Bahia*, de Manuel Querino (2011), um precioso inventário comentado de receitas tradicionais da cozinha baiana, escolhido como texto de base para esta pesquisa, por se tratar de uma referência nos estudos da gastronomia baiana, graças ao olhar inaugural do seu autor, baseado em suas pesquisas e vivências pessoais no Recôncavo Baiano (LODY, 2011). Nesse livro, Manoel Querino – nascido em 1851, ainda na época da escravidão, tendo vivido e observado muitas maneiras de fazer, vender e consumir comida – relatou a culinária baiana como um patrimônio formado por contribuições do português, do indígena e do africano, distinguindo-as e registrando receitas, constituindo um memorial. Então, conhecer “os alimentos puramente africanos” é tomar ciência da herança cultural legada pelos povos de tradições yorubá-nagô, ewe-fon, banto e hauçá.

A fundamentação teórica deste texto foi edificada a partir dos seguintes constructos: a teoria dos campos lexicais, proposta por Eugenio Coseriu (1977); o conceito de identidade a partir da língua, de Kanavilil Rajagopalan (2004); o estudo do léxico de cozinha conforme Celina Márcia de Souza Abbade (2003, 2009). Foram também consultados compêndios lexicográficos: os dicionários de línguas africanas (FONSECA JÚNIOR, 1983; LOPES, 2003); o vocabulário afro-brasileiro (CASTRO, 2001); entre outros. Não foram consultados dicionários de língua portuguesa, haja vista a inexpressiva presença de termos de origem africana nos mesmos, conforme constatou Margarida Maria Taddoni Petter

¹⁴ Mediante a impossibilidade de acesso à 1ª edição, publicada postumamente em 1928 (Manoel Querino faleceu em 1923), optou-se pela 3ª edição, publicada em 2011, com apresentação e notas de Raul Lody (antropólogo, museólogo, estudioso em Gastronomia e curador do Museu de Gastronomia Baiana).

(2009), retomando a observação de Michel Laban (1999), segundo a qual “os empréstimos ficam à margem do sistema da língua portuguesa”, no nosso caso, a maioria deles fica restrita ao uso dos adeptos das chamadas religiões afro-brasileiras, como já bem explicou o trabalho de Yeda Pessoa de Castro (2001)”. (PETTER, 2009, p. 166). E “os alimentos puramente africanos”, assim classificados por Manoel Querino, sobreviveram exatamente nas cozinhas dos templos das religiões afro-brasileiras: nos terreiros. Vale ressaltar que nem todos esses alimentos migraram das cozinhas dos terreiros para as mesas das residências e restaurantes da Bahia, sobretudo, de Salvador e Recôncavo, sendo algumas dessas iguarias ainda desconhecidas por muitos baianos. Conhecer os nomes e as definições dos “alimentos puramente africanos” que compõem a culinária da Bahia é uma forma de reconhecer elementos de herança africana que integram a identidade cultural baiana: eis a justificativa da proposta de pesquisa deste artigo.

Celina Márcia de Souza Abbade (2015), ao revisitar a teoria dos campos lexicais para discorrer sobre as suas aplicações, lembra que, na lexicática, estudo de uma semântica estrutural do significado léxico, Eugenio Coseriu (1977) propôs a estruturação das lexias em campos lexicais, de modo que um campo se estabeleça por meio de oposições simples entre as palavras, e se encerre quando uma nova oposição exigir que o valor unitário se converta em traços distintivos, em que não apenas as palavras se opõem entre si, mas uma oposição de ordem superior opõe campos lexicais distintos. Eugenio Coseriu, então, conceitua campo léxico, do ponto de vista estrutural, como “um paradigma léxico que resulta da repartição de um conteúdo léxico contínuo entre diferentes unidades dadas na língua como palavras e que se opõem de maneira imediata umas a outras, por meio de traços distintivos mínimos”. (COSERIU, 1977, p. 146)

Neste artigo, aplica-se a teoria dos campos lexicais, proposta por Eugenio Coseriu (1977), em que as oposições semânticas de um campo léxico determinam suas relações internas, no que diz respeito à estrutura de conteúdo. Se, por exemplo, no campo lexical *dos alimentos puramente africanos*, as unidades léxicas têm como zona de significação comum a função (de alimentar) e a origem (africana), apresentam, por sua vez, oposições imediatas entre si: algumas são classificadas como alimentos crus; outras como alimentos cozidos; algumas como alimentos fritos; outras como alimentos torrados; outras como bebidas. São apontados alguns critérios para a tipologia do campo coseriano pelo seu autor: primei-

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

ramente, tipos de oposições formais podem funcionar em um mesmo campo e servem para caracterizar microcampos. Em segundo lugar, mesmo que caracterizem campos inteiros, os tipos formais de oposição servem para distinguir subtipos de campos (os microcampos), mas não os tipos principais que englobam esses subtipos. E, por último, o tipo de relação existente entre os significados e sua expressão pertence, também, às relações formais internas de um campo.

Coseriu chegou a uma primeira classificação dos campos léxicos, segundo sua configuração, seu objetivo e sua expressão. O autor assegura que a maneira como as lexias estão ordenadas e como se relacionam entre si depende de dimensões semânticas e, em segundo lugar, dos tipos formais de oposições estabelecidas de acordo com essas dimensões. Como exemplo, pode-se citar como as lexias do microcampo dos alimentos cozidos a fervura foram ordenadas: hierarquicamente, de acordo com o critério da ação mecânica no preparo, em ordem decrescente, dos que mais sofrem aos que menos sofrem atrito, como será mostrado mais adiante.

A fim de atingir o objetivo proposto neste artigo, foram executados os procedimentos metodológicos: revisão de literatura; levantamento das lexias do campo da culinária baiana na referida obra de Manoel Querino; organização e classificação das mesmas em macrocampos lexicais – dos manjares; dos processos e métodos; dos utensílios; dos ingredientes – conforme Celina Márcia de Souza Abbade (2009), bastante condizente com a definição de culinária¹⁵ por Dolores Freixa e Guta Chaves (2015). Esses macrocampos foram ainda subdivididos em microcampos, a exemplo do macrocampo dos manjares, que se subdividiu no microcampo “dos alimentos puramente africanos”, *corpus* desta pesquisa, e no microcampo “dos alimentos propriamente baianos”, assim definidos pelo autor. Em outras palavras, neste artigo, os estudos lexicais se restringem ao campo “dos alimentos puramente africanos”. As lexias foram estruturadas em campos lexicais e glosadas (evidenciando sua classificação gramatical e conceituação, mas suprimindo exemplos do texto de base, já que os nomes dos alimentos aparecem como títulos das receitas).

¹⁵ “Cozinha e culinária são sinônimos. Ambos os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingrediente e pratos característicos de um país ou de determinada região”. (FREIXA & CHAVES, 2015, p. 18)

2. O campo lexical dos alimentos puramente africanos

Nesta seção, analisa-se o campo lexical dos alimentos puramente africanos em *A Arte Culinária da Bahia*, de Manoel Querino (1928), dos seus macrocampos e microcampos, os quais totalizam vinte e nove lexias, conforme evidência o quadro abaixo:

| MACROCAMPO LEXICAL | MICROCAMPO LEXICAL | MICROCAMPO LEXICAL | LEXIAS | TOTAL DE LEXIAS |
|--------------------|--------------------|--------------------|---|-----------------|
| SECOS | – | – | <i>Efum-oguedé</i> | 01 |
| COZIDOS | A VAPOR | – | <i>Abará</i> <i>Eruru</i> | 02 |
| | A FERVURA | PILADOS | <i>Olubó</i> <i>Bolas de inhame</i> <i>Ebó</i> | 03 |
| | | DELIDOS | <i>Arroz de Hauçá</i> <i>Bobó de inhame</i> <i>Ipetê</i> <i>Açaçá</i> <i>Aberém</i> <i>Massa</i> | 06 |
| | | ESPARREGADOS | <i>Ejó</i> <i>Caruru</i> <i>Latipá</i> <i>Amori</i> | 04 |
| | | FRACIONADOS | <i>Xinxim</i> | 01 |
| | | ÍNTEGROS | <i>Feijão de azeite</i> <i>Umulucu</i> | 02 |
| Fritos | SALGADOS | – | <i>Acarajé</i> <i>Erampatere</i> | 02 |
| | DOCES | – | <i>Eguedê</i> | 01 |
| TORRADOS | SALGADOS | – | <i>Efum-cum</i> | 01 |
| | DOCES | – | <i>Ado</i> | 01 |
| BEBIDAS | NÃO FERMENTADAS | – | <i>Dengué</i> <i>Aberém</i> <i>Massa</i> | 03 |
| | FERMENTADAS | – | <i>Aluá</i> <i>Vinho de dendê</i> | 02 |
| TOTAL | | | | 29 |

Quadro 1 – Campo lexical dos alimentos propriamente africanos em *A arte culinária na Bahia*. Fonte: DOURADO (2016)

O campo lexical dos “alimentos puramente africanos” se subdivide em cinco macrocampos lexicais: dos alimentos secos; dos alimentos cozidos; dos alimentos fritos; dos alimentos torrados; das bebidas. Esses, em sua maioria, subdividem-se em microcampos, nos quais as lexias se dispõem hierarquicamente, possibilitando ao leitor uma ideia geral dessa culinária.

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

Também, nesta seção, arrolam-se as 29 lexias dos “alimentos puramente africanos”. No quadro anterior e na organização das entradas lexicais, registram-se as lexias na grafia utilizada no *corpus* de base, em negrito. A seguir, vêm: a abreviatura da etimologia¹⁶ entre parênteses; a abreviatura¹⁷ da sua classificação gramatical ou de expressão, também entre parênteses; o conceito; e informações mais detalhadas sobre a etimologia. Não são citados exemplos dessas lexias em trechos do texto de base, pois, em sua maioria, elas aparecem apenas como título da sua receita culinária.

2.1. Dos alimentos secos

No macrocampo dos alimentos secos, há apenas 1 lexia: *efum-oguedé*. Definem-se como alimentos secos os que são deitados ao sol para secar. Essa técnica de secagem é antiga e foi muito usada pelos africanos, trata-se da desidratação dos alimentos causada pelo calor do sol, o que aumenta a sua conservação. Por vezes, tal técnica antecede a pilagem, em que os alimentos secos são moídos no pilão, até que formem as farinhas (*efum*) e farofas.

Efum-oguedé (kwa) (exp.) – farinha de banana de São Tomé, seca ao sol, pilada e peneirada. Efum vem do étimo yorubá *iyè fun*, que significa farinha, e oguedé, do yorubá *ogEdE*, banana. (CASTRO, 2005 [2001], p. 226)

2.2. Dos alimentos cozidos

No macrocampo dos alimentos cozidos, há 18 lexias, que se subdividem em dois microcampos: a vapor, contendo 2 lexias; e a fervura, contendo 16. As lexias referentes aos alimentos cozidos a vapor foram organizadas de acordo com o critério da ordem do preparo. Na organiza-

¹⁶ Neste artigo, evidenciam-se as etimologias e suas abreviaturas conforme sugeriu Yeda Pessoa de Castro: “[...] a ordem de apresentação dos étimos africanos está de acordo com a precedência histórica de introdução das línguas bantos (Kik.= Kikongo, Kimb.= Kimbundo, Umb.= Umbundo) e Kwa (Fon, Yor.= Yorubá) no Brasil. [...] O Umbundo só é indicado, eventualmente, para reforçar as etimologias; essas *etimologias*, em alguns casos, são *lexemas portugueses*, já importados pelas línguas africanas quando foram introduzidas pelos seus respectivos falantes no Brasil (Cf. *caluço* < Port. arroz) FB = formação brasileira (híbridos, decalques, derivados)”. (CASTRO, 2005 [2001], p. 131-132, grifos da autora)

¹⁷ Abreviaturas: (s.f.) = substantivo feminino; (s.m.) = substantivo masculino; (exp.) = expressão.

ção hierárquica, optou-se por iniciar com o *abará*, já que se pode dizer que o preparo do *eruru* é posterior ao (tem a mesma base) do *abará*, ou seja, o *eruru* é uma espécie de farofa de *abará*, sendo que o azeite de dendê não é incorporado à massa antes do cozimento a vapor, mas sim posteriormente, ou seja, só se refoga a massa no dendê após a mesma ser cozida e esfarofada.

As lexias do microcampo dos alimentos cozidos a fervura foram organizadas de acordo com o critério de ação mecânica no preparo, em ordem decrescente, dos que mais sofrem aos que menos sofrem atrito: dos pilados (*olubó*, *bolas de inhame* e *ebó*); dos delidos (*arroz de hauçá*, *bobó de inhame*, *ipetê*, *acaçá*, *aberém*, *massa*); dos esparregados (*efó*, *caruru*, *latipá*, *amori*); dos fracionados (*xinxim*); dos íntegros (*feijão de azeite*, *umulucu*).

Consideram-se pilados os alimentos que sofrem atrito provocado por uma força mecânica advinda da “mão” do pilão, resultando na moagem desses alimentos, reduzidos a pó. Delidos são os alimentos de aspecto empapado, causado pela ação mecânica de mexer com colher de pau, ao longo do processo de cozimento. Esparregados são os alimentos guisados, à base de folhas – língua-de-vaca, taioba, quióiô, capeba, bredo de Santo Antônio, mastruço, sabugueiro, erva-de-Santa Maria, mostarda etc. (VIANNA, 1955) – ou quiabos, que sofrem ação mecânica, são picados e/ou espremidos, e também mexidos com colher de pau. Chamam-se fracionados os alimentos cortados, divididos em pedaços antes de cozinhar. Consideram-se íntegros os alimentos que pouco sofrem ação mecânica, mexidos suavemente com a colher, mantendo íntegra a sua aparência. Enquanto no *feijão de azeite*, após o seu cozimento ideal, é possível ver seus grãos, no *olubó*, após seu cozimento, não se percebem pedaços da mandioca no pirão.

Registra-se a presença do esparregado de ervas com o nome de *calulu* na África Ocidental e Oriental, sendo preparado em Angola, Congo, Cabinda, São Tomé e Moçambique. É denominado *funji de peixe* em Angola, e *obbe*, em Daomé e Nigéria. Aqui no Brasil, os esparregados ganharam denominações específicas: o de quiabo passou a se chamar *caruru*; o de língua da vaca, ou taioba, ou bredo, passou a se chamar *efó*; e o de mostarda, *latipá* ou *amori*. (RADEL, 2012)

Os alimentos pilados, delidos e esparregados demandavam muita força de trabalho de quem os preparava antigamente, quando se usavam pilão, pedra de ralar e colher de pau. Conforme Guilherme Radel (2012),

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

há dois tipos de colher de pau: as mais usadas são talhadas em madeira branca, leve e macia (como a de jenipapeiro). Mesmo com as colheres de pau mais leves, o preparo da maioria dessas comidas exige força braçal. Outro exemplo de trabalho árduo é o processo de pilar massas, o qual ocupava duas mulheres, “uma batendo com a mão-de-pilão, e a outra trazendo a massa para o centro do pilão, para impedir que a massa se grude às paredes do pilão, mergulhando a mão na água, de minuto a minuto”. (RADEL, 2012, p. 27)

Há quem diga que esses tantos alimentos de consistência amolecida (pilados, delidos, esparregados) caracterizem o povo baiano como “preguiçoso”, por poupar o trabalho da mastigação pelo comensal. No entanto, nota-se que o trabalho do preparo desses alimentos prova o contrário, ainda que o trabalho braçal tenha se reduzido pelas novas invenções tecnológicas de instrumentação e aparelhagem de cozinha. Na atualidade, o preparo de grande parte desses alimentos é facilitado pelo uso de fogões e fornos a gás e elétricos, e diversos eletrodomésticos, tais como máquina de moer, liquidificador, multiprocessador, mix, thermomix etc.

2.2.1. A vapor

2.2.1.1. Salgados

Abará (kwa) (s.m.) – bolo de feijão fradinho ralado na pedra, preparado com cebola, sal e azeite de dendê, envolvido em folha de bananeira e cozido a vapor. Origina-se do étimo fon *ablá*. Quando comida votiva de Xangô, chama-se *olelê*.

Eruru (kwa) (s.m.) – farofa preparada com a massa de feijão fradinho cozido a vapor, em folha de bananeira, e posteriormente esfarelada, podendo ser temperada com azeite de dendê e sal ou mel. É um prato também conhecido como *ecuru*, proveniente do étimo yorubá *èkuru*.

2.2.2. A fervura

2.2.2.1. Pilados

Olubó (kwa) (s.m.) – espécie de pirão preparado com a água fervente sobre a mandioca em pó, depois de esta ter secado ao sol, ter sido pilada e peneirada. Origina-se do étimo fon *libó* ou do yorubá *èlùbó*.

Bolas de inhame (F.B.) (exp.) – prato elaborado com inhame descascado, cozido com sal, pilado, cuja massa é enrolada com o formato de bolas. Essa expressão “bolas de inhame” é um aporte¹⁸ híbrido composto, formado pelos constituintes portugueses “bolas de” e pelo constituinte africano “inhame”, de origem controversa¹⁹.

Ebó (kwa) (s.m.) – iguaria preparada com milho branco pilado, cozido e, depois, acrescido de azeite de dendê ou de ouri, uma espécie de man-teiga nativa originária da Nigéria e do Benin (CASTRO, 2001). É mais conhecido como ebô, originado do étimo yorubá *ègbô*. Sem azeite de dendê, trata-se de um alimento votivo de Oxalá. Com dendê, camarão seco, cebola e sal, é alimento de predileção de Yemanjá. (LODY, 2003)

2.2.2.2. Delidos

Arroz de hauçá (F.B.) (exp.) – iguaria preparada com arroz branco cozido na água e sal, mexido com colher de pau até que se torne delido, formando um só corpo, engrossado com um pouco de farinha de arroz, servido com camarões e cebolas, tudo ralado na pedra. Essa expressão “arroz de hauçá” é um aporte híbrido composto, formado pelo constituinte português “arroz”, de origem árabe (*arruzz*), e pelo constituinte africano “hauçá”²⁰ (*hausa*).

Bobó de inhame (F.B.) (exp.) – espécie de purê preparado com inhame cortado em pequenos pedaços, cozidos e mexidos com colher de pau até que se torne delido, espesso, temperado com *efó*, um refogado de folhas (língua de vaca ou mostarda ou taioba) com camarões secos e

¹⁸ Conforme Yeda Pessoa de Castro (2001), o aporte linguístico ocorre quando um falar A (aqui, o português) utiliza e termina por constituir uma unidade ou um traço linguístico que existia antes em um falar B (aqui, cada língua africana em questão) e que A não possuía.

¹⁹ Nei Lopes, no *Novo dicionário banto do Brasil*, afirma que, “em línguas não-bantas como o uolofe, o peul e o serere. *nyam* é a raiz dos termos correspondentes ao português ‘comer’. Bernal advoga, para o cubano *ñame*, origem banta, quando escreve: ‘*Las evidencias parecen señalar que es palabra de origem bantú, pues, segun Mendonza [...], proviene de la raiz nyame, comer, existente em todas las lenguas bantú, al decir de Meinhof. Ortiz recuerda que se utiliza en el Congo, por tanto se referirá al quicongo o al lingala*’ (1987, p.105). Mas é o próprio Bernal quem escreve que Fernando Ortiz também assinala a ocorrência do termo no uolofe, língua sudanesa. (LOPES, 2003, p.118).

²⁰ Os hauçás eram um povo africano islamizado, proveniente do norte da Nigéria, que, no século XIX, em Salvador e seus arredores, promoveu uma série de insurreições dos escravizados, tendo sido a Revolta dos Malês a de maior destaque e importância. (CASTRO, 2001)

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGÜÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGÜÍSTICA E FILOLOGIA

dendê. A expressão “bobó de inhame” é um aporte híbrido composto, formado pelo constituinte africano “bobó” (de origem fon, *abobo*) + o constituinte português “de” + o constituinte africano “inhame” (de origem controversa).

Ipetê (kwa) (s.m.) – espécie de purê preparado com inhame cortado miúdo, cozido e mexido com colher de pau até perder a consistência, temperado com azeite de dendê, camarão, cebola e pimenta, estes últimos ralados na pedra. Origina-se do étimo yorubá *ìkpètè*. É comida votiva de Oxum.

Acaçá (kwa) (s.m.) – bolo de milho branco ralado na pedra, peneirado na urupema (espécie de peneira de palha), cozido em água fervente até alcançar um ponto grosso, tornando-se gelatinoso, envolvido, ainda quente, em folha de bananeira, depois de ligeiramente aquecida ao fogo. Origina-se do étimo fon *akasá* ou *akasã*.

Aberém (kwa) (s.m.) – bolo de milho branco moído, cozido com água fervente até tomar consistência de purê, enrolado em formato de bola do tamanho de um limão, envolvido em folhas de bananeira e amarrado com fibra de bananeira. Origina-se do étimo fon *àblohlèn*.

Massa (F.B.) (s.f.) – bolo de arroz ralado, cozido com água fervente até tomar consistência de purê, enrolado em formato de pequena bola, envolvido em polvilho de arroz. Segundo Manoel Querino (1928), trata-se de um alimento de predileção do negro muçulmano na Bahia. “Massa” é um decalque²¹ simples.

2.2.2.3. Esparregados

Efó (kwa) (s.m.) – guisado de folhas de língua de vaca ou mostarda ou taioba (cortadas, fervidas e escoadas previamente), temperado com camarões secos, cebola, pimenta, sal e azeite de dendê. Origina-se do étimo yorubá *Èfó*.

Caruru (banto) (s.m.) – guisado preparado basicamente com quiabos ou folhas verdes (mostarda oi taioba ou unha de gato, ou bertalia ou bredo de Santo Antônio) cortados miúdos, refogados com cebola, sal e cama-

²¹ De acordo com Yeda Pessoa de Castro (2001), o decalque linguístico ou aporte por tradução ocorre quando, a fim de denominar uma noção ou um objeto novo, uma língua A (aqui, o português) traduz uma palavra simples ou composta pertencente a uma língua B (aqui, as línguas africanas).

rões secos no azeite de dendê. Origina-se do étimo kikongo *kalulu* ou do étimo kimbundo *kalalu*.

Latipá (kwa) (s.m.) – iguaria preparada com folhas de mostarda fervidas inteiras e temperadas com cebola, sal, camarão e pimenta, depois, fritas no azeite de dendê. Origina-se do étimo yorubá *ìṣákpá*. É comida votiva de Omolu.

Amori (s.m.) – iguaria preparada com folhas de mostarda fervidas inteiras e temperadas com cebola, sal, camarão e pimenta, depois, fritas no azeite de dendê. Também conhecido como *latipá*. Não foi encontrada a etimologia de *amori*.

2.2.2.4. Fracionados

Xinxim (kwa) (s.m.) – guisado de galinha ou outra carne fracionada em pequenos pedaços, temperado com sal, cebola, camarões secos e azeite de dendê, ao qual se podem acrescentar pevides de abóbora ou melancia, tudo ralado na pedra. Origina-se do étimo yorubá *òṣìnṣin*.

2.2.2.5. Íntegros

Feijão de azeite (F.B.) (exp.) – feijão fradinho cozido no azeite de dendê, temperado com sal, cebola e camarões secos ralados. O feijão não desmancha, mantém a sua aparência íntegra. A expressão “feijão de azeite” é um decalque composto, em que os seus três elementos são oriundos da língua portuguesa.

Umulucu (kwa) (s.m.) – feijão fradinho cozido no azeite de dendê, temperado com sal, cebola e camarões secos ralados. O feijão não desmancha, mantém a sua aparência íntegra. Suas variantes são omolocu, omulucu, omolucu, omolucum. Origina-se do étimo fon/ yorubá *molikún*. Apesar de o umulucu e o feijão de azeite terem sido apresentados como equivalentes por Manoel Querino, trata-se de pratos distintos. O umulucu é comida votiva de Oxum, enquanto o feijão de azeite é apenas uma comida cotidiana, havendo diferenças²² no modo de fazer, pois o primeiro obedece a um ritual religioso – desde a seleção dos melhores

²² “Fazer um feijão de azeite não é o mesmo que preparar um Omolucum. Enquanto, para se fazer o primeiro, somente se separa a sujeira, o segundo exige que se escolham os grãos maiores, perfeitos. Nada pode escapar, afinal Oxum liga-se à fecundidade”. (SOUSA JÚNIOR, 2006 [1999], p. 340)

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

ingredientes, a procedimentos próprios para a elaboração dos pratos, à pronúncia de palavras de encantamento –, e o segundo não.

2.3. Dos alimentos fritos

No macrocampo dos alimentos fritos, há 3 lexias, que foram subdivididas em dois microcampos, de acordo com o critério de sabor: salgados, contendo 2 lexias (*acarajé*, *erampatere*); doces, contendo 1 lexia (*eguedê*). Na organização hierárquica, optou-se por iniciar com os salgados, já que, historicamente, o uso do sal é mais antigo na culinária que o uso do açúcar.

Fritar é cozinhar em frigideira, tacho ou bacia metálica (como no caso do *acarajé*) com gordura fervente um alimento até que este cozinhe e ganhe aspecto corado. A cozinha africana do início do século XVI se baseava no assado, no tostado e no cozido. Os indígenas e os africanos não conheciam a arte da fritura. A religião muçulmana teve grande penetração na região do Daomé e da Nigéria, e seus seguidores – sob influência da cozinha árabe, em que predominava a fritura com azeite de oliva – devem ter levado para essa região a arte de fritar (RADEL, 2012). Em muitos pratos, o azeite de oliva foi substituído pelo azeite de dendê. O fato que também colaborou para que as frituras (*acarajé*, *erampatere*, *eguedê*, *peixe frito*, *passarinha*) passassem a compor a culinária afro-baiana ocorreu a partir do final do século XIV, quando o dendezeiro (originário da África Ocidental, ao longo do Golfo da Guiné) chegou à Bahia, no Recôncavo baiano.

2.3.1. Salgados

Acarajé (kwa) (s.m.) – bolo de feijão fradinho, preparado sem as cascas, moído e temperado com sal e cebola, frito no azeite de dendê. Origina-se do étimo fon *àklàjɛ* ou do étimo yorubá *àkàrà jɛ*.

Erampatere (kwa) (s.m.) – carne verde fresca, cortada em pedaços, temperada com sal e frita no azeite de dendê. Erampatere é um aporte simples e se origina do étimo yorubá *eran kpatèrèè*, em que *eran* significa carne, e *kpatèrèè* significa para vender.

2.3.2. Doces

Eguedê (kwa) (s.m.) – Iguaria preparada com banana da terra, frita no azeite de dendê. Apesar de sabor doce, não se trata de uma sobremesa, mas de um prato principal ou acompanhamento. Também conhecido como oguedê, esse prato é comida votiva do orixá Oxumaré. Origina-se do étimo yorubá *o`gÉ`dÉ`*.

2.4. Dos alimentos torrados

No macrocampo dos alimentos torrados, há 2 lexias organizadas de acordo com o critério de sabor: salgado (*efum-cum*); doce (*ado*). Na organização hierárquica, optou-se por iniciar com os salgados, já que, historicamente, o uso do sal é mais antigo na culinária que o uso do açúcar.

Na culinária africana, é muito comum o uso de alimentos torrados, sobretudo, para a produção de farinhas e, conseqüentemente, diversas farofas e pirões. Os alimentos torrados têm um longo período de durabilidade, são de fácil conservação (quando se evita umidade) e atribuem crocância aos pratos.

Manuel Querino evidencia a experiência da farofa, *efum* (farinha), *cum* (lugar do fogo, da cozinha, do fogão, da trempe, lugar para transformar alimentos pelo fogo, por cocção), resultando em um dos mais apreciados pratos à base de mandioca (de herança indígena), como também no pirão (LODY, 2011). Eduardo Fonseca Jr. (1983, p.246) define o verbete yorubá *kun* como incendiar. “As farofas da Bahia são enriquecidas com azeite de dendê e camarão seco e acompanham galinha, peixe, porco, boi, cabrito, ovelha, feitos como xinxim, moquecas e guisados”. (LODY, 2011, p. 83)

2.4.1. Salgados

Efum-cum (kwa) (exp.) – Farofa, farinha torrada. A expressão “*efum-cum*” é um aporte composto, formado pelo constituinte africano “*efum*” (de origem yorubá, *ìyè fun*), que significa farinha + o constituinte africano “*cum*” (de origem yorubá, *kun*), que significa tocar fogo. Então *efum-cum* são as farofas torradas, já que também existem as cruas na culinária de origem africana.

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

2.4.2. *Doces*

Ado (kwa) (s.m.) – Milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de dendê e mel de abelhas. Origina-se do étimo yorubá *àádun*. Comida votiva dos orixás da terra: Obaluaiê, Nanã e Oxumarê.

2.5. **Das bebidas**

No macrocampo das bebidas, há 5 lexias organizadas de acordo com o critério de fermentação: não-fermentadas (*dengue*, *aberém*, *massa*); fermentadas (*aluá*, *vinho de dendê*). Na organização hierárquica, optou-se por iniciar com as bebidas não fermentadas, já que, historicamente, o uso de bebidas fermentadas pelos africanos, apesar de pré-histórico, é posterior ao de não fermentadas.

Conforme Tom Standage (2005), há 150 mil anos aproximadamente, na África, a água já era (e continua sendo) a bebida básica da humanidade. As bebidas fermentadas, há muito, também fazem parte da história africana. Após o final da última Idade do Gelo, por volta de 10.000 a.C., em uma região conhecida como Crescente Fértil (que se estende desde o Egito dos tempos modernos, subindo a costa mediterrânea, até o canto sudeste da Turquia, e descendo novamente até a fronteira entre o Iraque e o Irã), a primeira bebida fermentada foi descoberta, não foi inventada: a cerveja. Temendo a escassez de alimentos, o armazenamento de grãos resultou na fermentação, pois a técnica de produzir e armazenar uma espécie de “mingau” de grãos passou por uma transformação até então desconhecida, e a bebida se tornou “ligeiramente efervescente e agradavelmente embriagante à medida que a ação de leveduras no ar fermentava o açúcar, transformando-o em álcool” (STANDAGE, 2005, p. 19). O “mingau” transformou-se em cerveja. A cerveja foi a bebida fermentada descoberta na Idade da Pedra, pelos homens do Crescente Fértil. (STANDAGE, 2005). Como se pode constatar, os egípcios e mesopotâmios foram pioneiros na produção de cerveja, uma das bebidas fermentadas mais consumidas do mundo. Apesar de, na contemporaneidade, a cerveja ser reconhecida como uma bebida que compõe as identidades alemãs e belgas, ela é, em seu nascedouro, egípcia, portanto, africana.

De acordo com Manoel Querino (2011), em linhas gerais, os africanos eram sóbrios no uso de bebidas alcoólicas, não se dando ao vício da embriaguez, mas do dendezeiro extraíam generoso vinho. Para produ-

zir tal vinho, faziam um corte na parte superior do tronco da palmeira e colocavam um pedaço de bambu para escoar a seiva, a qual caía em uma cabaça, recebendo o nome de *vinho de dendê*, posteriormente, colocado a fermentar, ganhando certa potência alcoólica. A bebida *aluá*, também fermentada e alcoólica, de preparo artesanal, até hoje, é consumida nos terreiros das religiões afro-baianas, em ocasiões festivas, por adultos. Já o *dengué* é uma bebida consumida por iniciados no Candomblé, inclusive crianças. O *aberém* e a *massa* eram bebidas refrigerantes, mas deixaram de ser consumidas como tal nos terreiros. Guilherme Radel considera que “a *massa* é, hoje, um fóssil”. (2012, p. 177)

2.5.1. Não fermentadas

Dengué (banto/kwa) (s.m.) – bebida de milho branco cozido com um pouco de açúcar. Origina-se do étimo (*di*)*lenge*, das línguas kikongo e kimbundo, que significa mingau ou papa para criança, e/ou do étimo yorubá *dèngɛ*.

Aberém (kwa) (s.m.) – bebida refrigerante preparada com bolas de milho branco ralado e cozido, envolvidas em folhas de bananeira e, posteriormente, dissolvidas em água com açúcar. Origina-se do étimo fon *àblohlèn*.

Massa (F.B.) (s.f.) – bebida refrigerante preparada com bolas de arroz ralado e cozido, envolvidas em polvilho de arroz e, posteriormente, dissolvidas em água com açúcar.

2.5.2. Fermentadas

Aluá (banto/hauçá) (s.m.) – bebida refrescante preparada com cascas de abacaxi fermentadas por três dias, em pote de barro com água, caroços de milho, raiz de gengibre e rapadura. Origina-se dos étimos *wala*, *walwa*, das línguas kikongo, kimbundo e umbundo, e/ou dos étimos *àlewà*, *ruwa*, que significam suco, sumo, refresco.

Vinho de dendê (F.B.) (exp.) – Vinho de palma consumido até hoje em países africanos, sobretudo, na Nigéria. É também conhecido como *emu* pelos yorubás e *malafo* pelos povos das línguas de tronco banto. Essa expressão “vinho de dendê” é um aporte híbrido composto, formado pelos constituintes portugueses “vinho de” e pelo constituinte

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA
XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA

africano “dendê”, originado do étimo (*o*)*ndende*, das línguas Kikongo, kimbundo e umbundo.

3. *Considerações finais*

Por meio do estudo lexical realizado, foram evidenciados pormenores das memórias e permanências de uma Bahia africana traduzida em receitas e sabores. A culinária baiana herdou dos africanos características marcantes da sua cozinha, as quais influenciaram o modo de vida do seu povo, e muito do que se comeu na Bahia do passado ainda se come na contemporaneidade, se não exatamente à mesma maneira, mas com alguns acréscimos ou releituras, sem deixar de preservar identidades das diversas receitas tradicionais que compõe o texto de base.

O olhar etimológico sobre o léxico estudado ratificou as origens africanas não só dos yorubás, mas também dos fons, de muitos povos bantos e dos hauçás. Nesse sentido, pode-se afirmar que esses povos salvaguardaram patrimônios culinários africanos, legando-os à cozinha da Bahia de maneira a reinventá-los e incorporá-los à identidade e à história do povo baiano.

A observação do acervo lexical dos alimentos puramente africanos permitiu notar a presença marcante, no preparo dos pratos, de ingredientes que constituem a base da culinária baiana: o dendê (banto) – ou *epô* (Yor.) ou azeite de cheiro (F.B.) –, a pimenta, o inhame, o milho, o arroz, o feijão fradinho, as farinhas e alguns vegetais (o quiabo, a taioba, o bredo, a língua-de-vaca, a mostarda). As comidas quase sempre têm aspecto amolecido (papas, purês, pirões, guisados) e/ou são servidas em tamanhos e formatos que facilitem o seu consumo (bolas de massas, bolinhos fritos, bolinhos cozidos a vapor), dando a impressão de essa culinária ter sido elaborada para atender a um coletivo de diversas faixas etárias, da infância à ancianidade. E tal elaboração se dá a partir de técnicas diversas que demandam habilidade, agilidade e trabalho braçal.

Acredita-se que, com os resultados da aplicação da teoria dos campos lexicais na observação e análise do léxico da culinária baiana na obra de Manuel Querino (1928), mais especificamente no campo dos “alimentos propriamente africanos”, contribuiu-se para alargar e espriar as discussões sobre a identidade cultural do povo baiano representada no léxico referente à sua alimentação, tão influenciada pelas culturas africa-

nas e tão bem traduzida pelo olhar sensível e pioneiro de Manoel Querino.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. A teoria dos campos lexicais. In: ALMEIDA, Ariadne Domingues; SANTOS, Elisângela S.; SOLEDADE, Juliana (Orgs.). *Saberes lexicais: mundos, mentes e usos*. Salvador: EDUFBA, 2015.

_____. *Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Salvador: Quarteto, 2009.

_____. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. 2003. Tese (de Doutorado). – Programa de Pós-Graduação em Letras e Linguística do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia, Salvador.

BHABHA, Homi K. *O local da cultura*. Belo Horizonte: UFMG, 1998.

BONVINI, Emilio. Palavras de origem africana no português do Brasil. In: NUNES, José Horta; PETTER, Margarida (Orgs.). *História do saber lexical e constituição de um léxico brasileiro*. São Paulo: Humanitas/FFLCH/ USP: Pontes, 2002. p.147-162.

CANCLINI, Nestor Garcia. *Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização*. 5. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2005.

CASTRO, Yeda Pessoa de. *Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro-brasileiro*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2005 [2001].

COSERIU, Eugenio. Hacia una tipología de los campos léxicos. In: *Principios de semántica estructural*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1977, p. 210-242.

FONSECA JR., Eduardo. *Dicionário yorubá (nagô) – português*. Rio de Janeiro: Sociedade Yorubana Teológica de Cultura Afro-Brasileira, 1983.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC, 2013 [2008].

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

II CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGÜÍSTICA E FILOLOGIA
XX CONGRESSO NACIONAL DE LINGÜÍSTICA E FILOLOGIA

LABAN, Michel. *Mozambique: particularités lexicales et morphosyntaxiques de l'expression littéraire en portugais*. Document accompagnant une demande d'habilitation à diriger des recherches. Paris: Université de la Sorbonne Nouvelle – Paris III, 1999.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I: o cru e o cozido*. Trad.: Beatriz Perrone-Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004 [1964].

LIMA, Vivaldo da Costa. Prefácio. In: FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC, 2001.

LODY, Raul. Apresentação e notas. In: QUERINO, Manoel. *A arte culinária na Bahia*. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011 [1928].

_____. *Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

LOPES, Nei. *Novo dicionário banto do Brasil: contendo mais de 250 propostas etimológicas acolhidas pelo Dicionário Houaiss*. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

PETTER, Margarida Maria Taddoni. O *continuum* afro-brasileiro do português. In: GALVES, Charlotte; GARMES, Helder; RIBEIRO, Fernando R. (Orgs.). *África-Brasil: caminhos da língua portuguesa*. Campinas: UNICAMP, 2009, p. 159-173.

QUERINO, Manoel. *A arte culinária na Bahia*. Prefácio de Bernardino Souza. Apresentação e notas de Raul Lody. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011 [1928].

RADEL, Guilherme. *A cozinha africana na Bahia*. 2. ed. Salvador: O autor, 2012.

RAJAGOPALAN, Kanavillil. O conceito de identidade em linguística: é chegada a hora de uma reconsideração radical. In: BRITO, Regina Helena Pires; MARTINS, Moisés de Lemos. Considerações em torno da relação entre língua e pertença identitária no contexto lusófono. *Anuário Internacional de Comunicação Lusófona*. São Paulo/Lisboa. Lusucom, 2004.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. A cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (Orgs.). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, antissincretismo, reafrikanização, práticas*

Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos

terapêuticas, etnobotânica e comida. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO, 2006 [1999], p. 327-46.

STANDAGE, Tom. *História do mundo em 6 copos*. Trad.: Antonio Braga. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

VIANNA, Hildegardes. *A cozinha baiana*. Bahia: [s/e], 1955.