

**DA CORTE PARA O SERTÃO:
O CAMPO LEXICAL DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA**

Celina Márcia de Souza Abbade (PPGEL/UNEB)
celinabbade@gmail.com

Liliane Lemos Santana Barreiros (UEFS)
lilianebarreiros@uefs.br

RESUMO

Forma derivada do latim *utensila*, plural de *utensilie*, a lexia ‘utensílio’ designa tudo que serve para uso. Em um vocabulário de cozinha, os utensílios encontrados são os instrumentos de trabalho utilizados na feitura e preparo dos alimentos, assim como aqueles que compõem o espaço onde os alimentos são preparados. Nessa perspectiva, o presente trabalho tem por objetivo apresentar as lexias que designam os utensílios de cozinha de um manuscrito português medieval – *Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: o livro de cozinha da Infanta D. Maria* (ABBADÉ, 2009) – em confronto com outro manuscrito de uma obra vernácula do sertão baiano do início do século XX – *Bahia Humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta* (BARREIROS, 2016). As lexias inventariadas foram dispostas em ordem hierárquica, seguidas da categoria gramatical, do conceito e de exemplos remetidos aos *corpora*, constituindo-se, ao final, o campo lexical dos utensílios de cozinha e seus respectivos microcampos. Para tanto, utilizou-se como aporte teóricos: Stephen Ullmann (1973 [1964]), Pierre Guiraud (1989 [1969]), Horst Geckeler (1976), Mario Vilela (1979; 1994; 1995) e, principalmente, Eugenio Coseriu (1973; 1978; 1991 [1977]). Assim, o intuito deste trabalho, a partir da análise dos *corpora*, é resgatar aspectos da cultura portuguesa que permaneceram e/ou se perderam no sertão baiano, palco da chegada dos portugueses ao Brasil.

Palavras-chave:

Campo lexical. Utensílios de cozinha. Cultura portuguesa. Causos sertanejos.

1. Considerações iniciais

O estudo do léxico é amplo e envereda pela história, hábitos e costumes de um povo, já que ele é o resultado de inúmeras e complexas relações verificáveis num contínuo histórico da língua, sempre em constante movimento. A lexicologia, enquanto ciência do léxico, estuda as relações deste com os outros sistemas da língua, mas, sobretudo, as relações internas ao próprio léxico.

Tudo leva a crer que os estudos lexicais surgiram da necessidade de se organizar, elencar e estudar a utilização e significação das palavras de uma língua. O estudo das palavras, por sua vez, não é algo recente, remonta à Antiguidade Clássica, ainda que, durante muito tempo, os es-

tudos linguísticos se resumiam em organizá-las alfabeticamente e buscar suas definições a partir da literatura. Até o início do século XIX, apenas os estudos lexicográficos tinham uma função definida. No entanto, os estudos lexicais abrangem diversos domínios e um deles é o que fundamenta esta pesquisa: a estruturação dos campos lexicais. Diversos teóricos como Horst Geckler (1976), Stephen Ulmann (1973 [1964]), Mario Vilela (1979; 1994; 1995) e, principalmente, Eugenio Coseriu (1973; 1978; 1991 [1977]), demonstram que é possível estruturar as palavras em campos lexicais e não apenas em mera ordem alfabética. A estruturação em campos lexicais dá uma noção muito mais próxima da função social da palavra do que qualquer outra forma de organização. Se a ordem alfabética facilita a pesquisa, a organização em campos favorece ao estudo do funcionamento da língua na época em que se está estudando a mesma.

Portanto, propõe-se neste trabalho, estruturar o campo lexical dos utensílios de cozinha a partir de duas obras distintas para se realizar um estudo comparativo entre as culturas das épocas e locais em questão. Para análise, delimitaram-se como *corpora* os livros *Um Estudo Lexical do Primeiro Manuscrito da Culinária Portuguesa Medieval: O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (ABBADE, 2009) e *Bahia Humorística: causos Sertanejos de Eulálio Motta* (BARREIROS, 2016). Partindo do levantamento dos utensílios anteriormente realizado pelas Celina Márcia de Souza Abbade (2009) e Liliane Lemos Santana Barreiros (2016), foram selecionadas as lexias que são comuns em ambas as obras, demonstrando que mesmo em uma pequena cidade no sertão do nordeste do Brasil, a influência da corte medieval portuguesa se faz presente.

2. O léxico da corte medieval portuguesa através do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é o manuscrito I-E-33 guardado na Biblioteca Nacional de Nápoles, juntamente com mais seis manuscritos quinhentistas portugueses. Ele pertenceu a uma Infanta portuguesa, D. Maria de Portugal, que, diferente da maioria das outras mulheres da época, era letrada e culta. Considerado, até então, o manuscrito mais antigo da culinária portuguesa, esse livro compila diversas receitas, sendo algumas de utilidades domésticas. Isso era comum, segundo os costumes da época, pois as moças que se preparavam para casar deviam organizar um caderno de receitas de família que seria levado para o seu futuro lar.

Esse manuscrito ainda existe porque se salvou do terremoto de 1755, que destruiu a maioria dos textos da época. O caderno de receitas da Infanta, teria sido levado para a Itália, quando a mesma se casou com Alexandre Farnésio, duque de três cidades italianas: Parma, Placêncio e Castro, e mudou-se para lá.

Conforme Celina Márcia de Souza Abbade (2009), em 1967, Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, publicaram em Portugal a edição crítica que seria a mais completa, a quarta realizada até então: *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (MANUPELLA, 1967). Em 1986, a Biblioteca Nacional Casa da Moeda realizou uma nova tiragem com 5.000 exemplares, atualmente esgotada, e é a que serviu de base para o presente estudo. O *corpus* é composto por setenta e três fólios dos quais quarenta e um foram aproveitados pelos copistas, ficando brancas as folhas sem identificação.

Dividido posteriormente em quatro cadernos, as sessenta e uma receitas culinárias compõe os fólios do documento: o primeiro é o *Caderno dos Magares de Carne*, com vinte e seis receitas (numeradas de IV à XXIX); o segundo, *Caderno dos Mangares de Ovos*, com quatro receitas (numeradas de XXX à XXXIII); em seguida, encontra-se o *Caderno dos Mangares de leyte* com sete receitas (numeradas de XXXIV à XL); e finalmente, o *Caderno das Cousas de Comseruas*, com vinte e quatro receitas (numeradas de XLI à LXIV). Além das sessenta e uma receitas, seis delas estão avulsas e são de utilidades caseiras. Essas receitas são colocadas anteriores ao primeiro caderno (três receitas) e posteriores ao quarto caderno (três receitas). As receitas avulsas são as de número 1 a 3 (*Este he o modo q se tem pera enguardar framguoos*, *Pera se fazer sesemta varas de veludo de pello miudo*, *vyngo 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 demtes*, *Receita pera squinecia*, *Receita pera ffogo ou escaldamento*). Elas não integram os quatro cadernos em que se divide o livro, pois são receitas diversas de uso doméstico e não de culinária conforme a proposta de estudo, logo, as lexias destas seis receitas não compõem o *corpus* levantado.

No final do livro, Giacinto Manuppella (1967) oferece dois índices que são de interesse para o estudo do léxico: o índice de palavras que ocorrem no códice (MANUPELLA, 1967, p. 165-244) e o índice de assuntos versados nas receitas (MANUPELLA, 1967, p. 247-249). Pelas características ortográficas, é provável que os manuscritos datem do final do século XV e princípios do século XVI, portanto, ainda que não se te-

nha a certeza de sua datação, pode-se afirmar que se trata de um manuscrito medieval.

3. *O léxico do sertão em Bahia Humorística: Causos Sertanejos de Eulálio Motta*

Entre os documentos que integram o acervo do escritor baiano Eulálio de Miranda Motta, o caderno manuscrito *Bahia Humorística* destaca-se por retratar com riqueza de detalhes e expressividade linguística os costumes do sertão baiano. Objeto de estudo de Liliane Lemos Santana Barreiros (2012; 2016), *Bahia Humorística: Causos Sertanejos de Eulálio Motta* apresenta a edição filológica e o estudo lexical de 50 *causos* de tom humorístico, que abordam temáticas diversificadas, entre elas: a compra de votos na eleição, o partidarismo no sertão, a cobrança dos altos impostos, a seca, a chegada do automóvel e os problemas de saúde que afligiam a cidade de Mundo Novo na época, como o alto índice de morte em partos feitos em casa, o impaludismo, a gripe do tifo, a febre amarela, entre outros.

Em 1933, após concluir o curso de Farmácia na Faculdade de Medicina da Bahia, Eulálio de Miranda Motta retornou a Mundo Novo, fixando residência na fazenda Morro Alto. No final de 1933, ele mudou-se para o distrito de Itabira, região conhecida como Mucambo dos Negros, uma pequena comunidade remanescente de quilombo do município de Miguel Calmon, onde viveu até o início do ano de 1935. Em Itabira, abriu uma farmácia e colecionou motivos para escrever seus *causos*. Ele observava o cotidiano da pequena vila e o comportamento dos moradores, desde a maneira como se comunicavam, às suas tradições e crenças. Em seguida, anotava em um caderno, que intitulou de *Bahia Humorística*, palavras e expressões que lhe chamavam a atenção.

O ‘causo sertanejo’, enquanto gênero literário, refere-se a uma narrativa popular breve, que é associada a ‘caso’, e se assemelha ao conto pela brevidade e concisão (BARREIROS, 2016, p. 53). Os principais elementos que se destacam nos *causos* de Eulálio Motta são: os traços da oralidade, geralmente contém personagens reais, que fazem parte do cotidiano do narrador, sendo que seres sobrenaturais, como lobisomens e assombrações, também aparecem; a presença de elementos cômicos ou trágicos; a intenção do exemplo ou simples divertimento; e a temática situada no espaço real e nas representações imaginárias.

Os 50 *causos* sertanejos, que foram escritos entre 1933 e 1934, resgatam a memória local e exploram com riqueza de detalhes o cotidiano dos trabalhadores rurais, a feira livre, as conversas com as pessoas mais idosas do lugar, revelando o modo de vida, as crenças, o imaginário e os usos linguísticos. Destacando-se, nesse estudo, as lexias que nomeiam os utensílios de cozinha.

4. *A perspectiva teórica dos campos lexicais*

Eugenio Coseriu, em *Para una Semántica Diacrónica Estructural* (1991 [1977]), provou que, apesar de muitos problemas, é possível fazer um estudo diacrônico estrutural das significações das palavras. Para tanto, ele ressalta que preferiu adotar em seu trabalho os termos já utilizados por Louis Trolle Hjelmslev (expressão/conteúdo), comparando-os com a dicotomia saussuriana (significante/significado). Assim, para significado, adotou ‘conteúdo’ e para o significante, ‘expressão’, sendo que os ‘significados’ são linguísticos e as ‘coisas’ não o são. No entanto, esse estudo semântico diacrônico estrutural necessita da análise da língua funcional, ou seja, da língua enquanto sistema:

[...] una lengua más o menos unitaria dentro de una lengua histórica, y no en lo que se refiere a una lengua histórica (francés, inglés, alemán, etc.) tomada en su conjunto, que, normalmente, abarca toda una serie de ‘lenguas funcionales’, a veces bastante diferentes. (COSERIU, 1991, p. 12)

As unidades funcionais de uma língua devem estabelecer-se onde funcionam e mediante as oposições em que funcionam. Uma língua funcional é uma língua delimitada dentro de uma língua histórica, visto que esta é o conjunto de línguas funcionais com diversos níveis e estilos. Assim, a língua funcional pode comprovar suas unidades e estruturas comuns através de uma língua histórica.

Em *El Estudio Funcional del Vocabulário (Compendio de Lexemática)*, Eugenio Coseriu (1978) tratou de uma semântica diacrônica do léxico, isto é, da diacronia das significações lexicais que definiu como lexemática diacrônica. Segundo o autor, o conteúdo linguístico é composto de significação (conteúdo linguístico de determinada língua), designação (a relação com a realidade extralinguística) e sentido (o conteúdo particular de um texto ou de uma unidade de texto). Para Eugenio Coseriu (1978, p. 209), “la lexemática se ocupa únicamente – o, al menos, em primer lugar – del significado (contenido de lengua)”. Portanto, “entende-se por *lexemática* ou *semântica estrutural* o estudo da estrutura do

conteúdo (‘significado’) léxico (BECHARA, 1999, p. 385). Dessa forma, os signos linguísticos são constituídos por um significado, que é o seu conteúdo, o seu conceito; e um significante ou expressão, que é o objeto que este significante está representando, é a sua realidade extralinguística. As relações entre significantes e seu signo linguístico foram chamadas de relações de designação e as relações entre os significados foram chamadas de relações de significação e só elas são estruturáveis. (BECHARA, 1999)

As palavras das quais a Lexemática se ocupa são aquelas que desempenham uma função léxica ou uma função social, ou seja, as palavras que estruturam primariamente a experiência. É o que resta, depois de se eliminar as determinações gramaticais e categoriais. Portanto, não se considera, para efeito de estruturação, as interjeições, os artigos, os pronomes, as preposições, as conjunções e as partículas de afirmação e de negação além dos nomes próprios e dos numerais. Serão consideradas apenas as palavras lexemáticas, isto é, aquelas que desempenham a “função léxica”, pois elas representam a “configuração semântica do léxico”. (COSERIU, 1991 [1977], p. 89)

Dentro dessas estruturas lexemáticas, Eugenio Coseriu (1978) caracteriza o campo lexical, que se constituiu em uma das principais propostas de estudos do autor, como “una estructura paradigmática constituida por unidades léxicas (‘lexemas’) que se reparten entre sí una zona de significación común y que se hallan en oposición inmediata las unas con las otras” (COSERIU, 1978, p. 230). Assim:

Un campo léxico és, desde el punto de vista estructural, un paradigma léxico que resulta de la repartición de un contenido léxico continuo entre diferentes unidades dadas en la lengua como palabras y que se oponem de manera inmediata unas as otras, por medio de rasgos distintivos mínimos. (COSERIU, 1978, p. 146)

Deste modo, as relações internas de um campo léxico enquanto estruturas de conteúdo são determinadas pelas oposições semânticas em que funcionam. Logo, a estrutura semântica de uma língua está constituída por campos lexicais, sendo que cada campo “compreende um conjunto de unidades léxicas que dividem entre si uma zona comum de significação com base em oposição” (VILELA, 1979, p. 60-61). Somente, os vocábulos refletem a materialização dos diversos campos léxicos de uma língua, sendo que os subconjuntos de palavras pertencem a um mesmo campo de interesse ou de conhecimento. Segundo Celina Márcia de Souza Abbade (2009):

As palavras estão organizadas em um campo com mútua dependência, ou seja, elas adquirem uma determinação conceitual a partir da estrutura do todo. O significado de cada palavra vai depender do significado de suas vizinhas conceituais. [...] Ela não tem sentido se lhe faltam outras semelhantes ou opostas, pois necessita sempre de um *campo conceitual*. (ABBADÉ, 2009, p. 38-39)

Por conseguinte, percebe-se que o estudo estrutural do léxico, a partir da organização de campos lexicais, apresenta uma relevância por oferecer uma visão mais ampla das significações das palavras, que antes ficava limitada à disposição alfabética dos dicionários.

Partindo desse pressuposto, apresenta-se neste trabalho, em uma perspectiva diacrônica estrutural, o levantamento das lexias que designam os utensílios de cozinha, sendo setenta e duas no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* (MANUPELLA, 1986) e dezoito lexias nos *causos* que integram *Bahia Humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta* (BARREIROS, 2016) e a organização destas no campo lexical.

Inicialmente realizou-se o levantamento das lexias encontradas nos *corpora*. Em seguida, fez-se o confronto para delimitar as lexias em comum, para então organizá-las no campo proposto.

Com base na teoria da estruturação dos campos lexicais, demonstra-se que é possível fazer um estudo funcional do léxico de uma língua e resgatar a cultura de quem a utiliza.

5. Os utensílios de cozinha: da corte portuguesa para o sertão baiano

Estudar o léxico dos textos implica acessar uma instância linguística em que estão manifestas as formas de pensar, de apreender e de categorizar a realidade, crenças, valores, hábitos, enfim, um ponto da interlocução entre língua e cultura sob a ótica do escritor.

Nesse sentido, o presente trabalho tem por objetivo apresentar o campo lexical dos utensílios de cozinha e seus respectivos microcampos, a partir da análise dos *corpora*, escritos em épocas distintas. A recuperação desse vocabulário contribui para o conhecimento histórico e socio-cultural, uma vez que permite resgatar aspectos da cultura portuguesa que permaneceram e/ou se perderam no sertão baiano, palco da chegada dos portugueses ao Brasil.

Em cada momento da história da humanidade, os costumes vão se modificando. A maneira como se organizavam as cozinhas revelam a

cultura da época, através dos rituais, tipos de refeições, utensílios utilizados, formas de compor uma mesa, de preparar os alimentos etc. Desde o formato dos fogões até os talheres, as mudanças existem de uma época para outra. Enquanto no período medieval existiam tanto os *fogões* externos (com fogos feitos no próprio chão), quanto os *fogões* internos ou lazeiras (também próximos ao chão) alimentados pela lenha, atualmente tem-se os fogões industriais movidos a gás. No sertão ainda são comuns os fogões a lenha, mesmo em casas que tem o fogão a gás. Eulálio Motta descreve, no *causo Excurções à Serra dos Cristaes*, o uso do fogo para cozinhar: "À hora do almoço fizemos um fogo para o café; ao lado estendemos uma toalha, distribuimos as colheres e, sentados em pedras grandes, puzemo-nos á farofia com carne assada e raspadura". (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

Na Idade Média, barro, ferro e madeira eram os materiais utilizados para a construção dos utensílios. No sertão, não é muito diferente. Ainda se encontram utensílios de madeira e as panelas de barro: "Antonia, coitada, é uma creatura simples, que faz panelas de barro e não conhece o trem. [...] Nunca sae da sua roça ou do seu barreiro" (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 116). Nas metrópoles, inox, fibras e vidros se complementam sem abrir mão dos materiais medievais. De acordo com Celina Márcia de Souza Abbade (2009):

Muitos utensílios, hoje tão comuns nas mesas atuais, não existiam naquela época ou eram de pouquíssimo uso: os *pratos* não foram utilizados durante muito tempo no período quinhentista português. Comia-se carne e peixe sobre grandes metades de pão, de forma arredondada, postas à frente de cada conviva. Para as *sopas*, 'pão embebido no caldo', e outros alimentos líquidos, usavam-se *escudelas* de madeira ou prata. Se fosse de barro, denominavam-se *tigelas*. Mais tarde, essas escudelas vão ser utilizadas também para servirem os alimentos sólidos. Cada *escudela* servia para dois convivas, sentados lado a lado. Também não existiam *garfos*, daí a necessidade de lavar impreterivelmente as mãos antes e após as refeições. Mais tarde, com o emprego do *garfo*, torna-se menos higiênico e rotineiro o fato de lavar as mãos por "não ser mais tão necessário". As *facas* eram muito utilizadas, porém cada conviva levava consigo a faca que iria utilizar para cortar seus alimentos. Muito raramente elas eram distribuídas. Para beber, utilizavam-se os *vasos*, que eram uns 'copos mais largos e mais pesados que os de hoje', sendo necessário segurá-los com ambas as mãos. *Vasos* ainda maiores eram denominados *grais* e *tagras*. Podem citar-se ainda: *copas* 'para servir líquidos quentes' (tapadas por sobre-copas), *púcaras* e *pucarinhas*. (ABBADE, 2009, p. 34)

A partir da teoria de estruturação dos campos lexicais proposta por Eugenio Coseriu, apresenta-se nesse estudo o campo lexical dos utensílios de cozinha no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* e nos cau-

sos de Bahia Humorística. Conforme já foi dito, O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* registra setenta e duas designações para utensílios que são estruturadas em sete microcampos, como se demonstra abaixo:

1. Instrumento de trabalho

– os utensílios existentes no ambiente culinário: *fogo, ffogo e cozynha, fogareiro, ffogo de fogareiro, forno, lenha, caruão, brasa, boralho, mesa, tauoa, tauoleyro, lagia de marmor, pia, pano, toalha, olho, pee, sesto, peneira, peneira de seda, peneira rrala, jueira, jueira tapada, gral, maaõ do gral, escumadeira, colher, colher de prata, rolo, pao rrolyco, canudo, caninha, mão, dedo, palha, ramynho.*

2. Para colocar alimentos

– aqui estão elencadas as lexias que são utilizadas para colocar os alimentos antes ou após o seu preparo: *vasilha, prato, escudela, alguydar, bacía, bacio, bacio darame, cu do bacio, borcelana, tigela, tigela de barro, tigelynha de barro, tigela de fogo, caxa.*

3. Para líquidos

– esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: *pucaro, pucara, albarada de bico.*

4. Que vão ao fogo

– são as lexias que designam os utensílios que vão ao fogo: *panela, boca, tacho, sertã.*

5. Tapadores

– são as lexias que servem para tapar: *tapadeira, capadeira, telhador, testo.*

6. Para cortar

– são as lexias utilizadas para cortar alimentos: *canyvete, machadinha, carretilha, rrapadoura.*

7. Para perfurar

– são as lexias utilizadas para perfurar alimentos: *agulha, ferro estanha-do, alfinete, furador, fuso, fundo.*

Baseado nos microcampos elencados, foram identificados nos *causos de Bahia Humorística*, dezoito designações para utensílios, que evidenciam registros da memória local, demonstrando o cotidiano das pessoas do campo. Como os *causos* abordam temáticas diversas, o vocabulário de cozinha não é muito extenso, mas os utensílios inventariados

evidenciam traços da cultura local no início do século XX. As dezoito lexias encontradas, foram distribuídas em cinco microcampos:

1. Instrumento de trabalho

– os utensílios existentes no ambiente culinário: *caçua, balaio, fogo, mesa, toalha, mão*.

2. Para levar ao fogo

– são as lexias que designam os utensílios que vão ao fogo: *chiculatêra, panela de barro, bôca*.

3. Para colocar líquidos

– esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: *pote, murinho, garrafa, copo, caneco, chicra*.

4. Para colocar sólidos

– esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: *manteigueiro*

5. Talheres

– são as lexias utilizadas para manipular os alimentos: *faca, colheres*.

Uma vez que os *causos* de *Bahia Humorística* não se tratam apenas da culinária e como não são receitas, a proporção do número de lexias encontradas é bem menor do que as que compõe o vocabulário do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Diante disso, parte-se dos microcampos identificados nos *causos* para encontrar traços medievais em seus utensílios. As lexias em comum foram organizadas em ordem hierárquica, distribuídas em cinco microcampos lexicais, descritas a partir do hipônimo existente em cada *corpus*, acompanhadas da categoria gramatical e do respectivo significado nos *corpora*. Os exemplos são citados de acordo com o texto editado, sendo as lexias destacadas em itálico.

6. O campo lexical dos utensílios de cozinha: da corte para o sertão

6.1. Instrumento de trabalho

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* tem várias lexias relacionadas aos utensílios existentes no ambiente culinário. Entre elas, foram identificadas nos *causos* de *Bahia Humorística* seis semelhantes: *caçua, balaio, fogo, mesa, toalha, mão*.

O *caçuá* e o *balaio* para o sertanejo tem a mesma função do *sesto* citado no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* e apresentam características parecidas, como se descreve a seguir:

Sesto, s.m. Utensílio feito de verga, fibra trançada, utilizado para guardar ou transportar roupas, alimentos, mercadorias. “... e metida ã huã *sesto* e este pỹ- / durada cõ huã peso ã cima...”. (r. XI, p. 22, L. 5 *apud* ABBADE, 2009, p. 127)

Caçuá, s.m. Cesto grande de cipó, com alças para prender aos cabeçotes da cangalha, usado no transporte de gêneros alimentícios ou mercadorias pesadas. “O jegue com os *caçuá* carrégando café para o terreiro”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 83)

Balaio, s.m. Espécie de cesto de cipó utilizado para carregar mercadorias. “Eu queria ser *balaio* / “Nas cuiêta de café, / “Pra vivê dipindurado / “Nas cadeira das muiê”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 83)

Fogo, s.m. Fonte de calor que leva ao aquecimento. “... tereis huã sartãa cõ / Mãteygua ao *ffoguo* e frygilaeis...” (r. VII, p. 14, L. 8 *apud* ABBADE, 2009, p. 123); “A’ hora do almoço fizemos um **fogo** / para o café; ao lado estendemos uma toalha, distribuimos as colheres...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

Mesa, s.f. Móvel de madeira ou pedra sobre o qual se estende alguma coisa. “... dela cozida cortalaam como quaõdo vay / á **mesa** e terão acola...” (r. XXIX, p. 52, L. 6 *apud* ABBADE, 2009, p. 124); “E ela, debruçada sobre a mesa, com a / cabeça escondida nos braços...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 111)

Toalha, s.f. Peça ordinariamente de linho ou algodão, com que, geralmente, se cobrem as mesas. “... e êtam / atado ã huã *toalha* muyto grosa...” (r. XI, p. 22, L. 4 *apud* ABBADE, 2009, p. 126); “A’ hora do almoço fizemos um fogo / para o café; ao lado estendemos uma *toalha*, distribuimos as colheres...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

Mão, s.f. extremidade do membro superior, articulada com o antebraço pelo punho e terminada pelos dedos. “... e amtes q se coalhe / amlhe de dar duas ou tres voltas / ate que o posão tomar nas *mãos*...” (r. LVI, p. 128, L. 22 *apud* ABBADE, 2009, p. 130); “No quintal de café, enquanto as *mãos* trabalham na catação da saborosa rubiaceia...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 89)

6.1.1. *Para levar ao fogo*

Enquanto a culinária medieval apresenta *panela*, *boca*, *tacho* e *sertã*, a culinária sertaneja traz *chiculatêra*, *boca* e *panela de barro*. Portanto, as lexias em comum são *panela* e *boca*:

Panela, s.f. Vasilha, principalmente de barro ou ferro, destinada a cozer ao lume os alimentos. “... tudo jumto muyto / bê affoguaado ã huã *panella*...” (r. IV, p. 10, L. 10 *apud* ABBADE, 2009, p. 135); “Antonia, coitada, / é uma creatura simples, que faz *panelas de barro* / e não conhece o trem. [...] Nunca sae da sua roça ou do seu barreiro. Plantando alguma cousa o fazendo alguma *panela* pra vender”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 116)

Boca, s.f. Abertura da panela. “... e porlheam huã pano na *boca* e deitar- / lheão agua feruêdo...” (r. XLI, p. 88, L. 29 *apud* ABBADE, 2009, p. 135); “... botou o resto do café numa *chiculatêra* preta de *bôca* de pra- ta...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 82)

6.1.2. *Para colocar líquidos*

A Infanta D. Maria colocava os líquidos em *púcaros*, *púcaras* e *albaradas de bico*, Eulálio Motta, por sua vez, menciona em seus causos *potes*, *chuculateiras*, *muringas*, *garrafas*, *copos*, *canecos* e *chicras*. Mesmo sem nenhuma lexia em comum, os *púcaros* e os *potes* eram bem semelhantes e tinham ao menos algumas características em comum: feitos de barro e utilizados para beber e/ou armazenar líquidos.

Pucaro(a), s.m. Recipiente com asa, de barro, usado para beber ou para extrair líquidos de outros recipientes maiores. “tomaraõ huã tacho e poloaõ ao ffo- / guo cõ camtjdade dagoa quãto leue / huã *pucaro* de meyo arratel...” (r. XXXV, p. 68, L. 4 *apud* ABBADE, 2009, p. 134); “... e deytaloaõ ã huã *pucara* e polo- / am a feruer ã outra e deytarlheam demtro na mes- / ma *panela*...” (r. XXIII, p. 42, L. 5 *apud* ABBADE, 2009, p. 134)

Pote, s. m. Vasilha de barro utilizada para transportar e armazenar água para beber ou para as necessidades domésticas. “– Taí, gente! Taí! esse home isperano / chuva do nacente! Quá, meu véio, pode / inborcá seu *pote*!”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 99)

6.1.3. *Para colocar sólidos*

Como o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é um receituário da classe nobre, os utensílios figuram à disposição em suas receitas, principalmente aqueles utilizados para colocar alimentos sólidos como: *vasilhas, pratos, escudelas, alguidares, bacias, bacio darame, escudelas, tijelas, caxas* etc.

No entanto, *Bahia Humorística* só tem um texto que fale desse tipo de utensílio, o *causo Manteiga*, destacando-se a lexia *manteigueiro*. Diferente da fartura de alimentos existente na corte, o intuito do *causo* é retratar com humor o consumo regrado da manteiga, mesmo na casa dos coronéis.

Nesse sentido, não foi possível fazer um estudo comparativo desse microcampo proposto a partir dos *corpora* selecionados.

6.1.4. *Talheres*

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* registra, principalmente, os talheres que são utilizados para preparar, cortar ou perfurar os alimentos. Já nos *causos* de *Bahia Humorística* tem-se as *facas* e as *colheres*, objetos para manusear e levar, respectivamente, os alimentos à boca. A colher é uma lexia comum para os *corpora*, pois o livro de receitas registra *colher* e *colher de prata*, mas para *faca* só tem semelhante *canyuete*.

Colher, s.f. Utensílio formado de uma concha rasa e de cabo, usado para lecar o alimento à boca, ou para misturar, mexer, provar ou servir iguarias. “... a posañ deitar / na frol cõ huña *colher* e de quamdo / ã quamdo mesturẽ a frol...” (r. L, p. 114, L. 35 *apud* ABBADE, 2009, p. 129); “... e tomaram doze *culheras de prata* cheas de farinha e amaça- / lahãõ cõ cantidade destes ovos...” (r. XXXIX, p. 74, L. 6-7 *apud* ABBADE, 2009, p. 129); “A’ hora do almoço fizemos um fogo / para o café; ao lado estendemos uma toalha, distribuimos as *colheres*...” (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

Canyuete, s.m. Espécie de faca pequena. “... bacia estemdida cõ huñ canudo he / dahy podeis ffazer os canudos laurados cõ huñ *canyuete*...” (r. XXXI, p. 58, L. 10 *apud* ABBADE, 2009, p. 137)

Faca, s. f. Lâmina cortante de um lado, com cabo e ponta fina que é usado para fazer diversos tipos de corte. “Manoelzinho é que não falava.

Levava a faca á manteiga, em seguida ao biscoito e o biscoito á pança...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 114)

7. Considerações finais

Para se conhecer um grupo social, não basta apenas pesquisar a sua história, os seus costumes ou o ambiente em que vive, é necessário observar-se a forma peculiar utilizada por ele para representar a realidade que o circunda. É por meio da língua escrita e/ou falada que se organiza e mantém integrado o conhecimento acumulado ao longo das gerações. O léxico de uma língua constitui-se num inventário aberto, mutável, que representa a visão de mundo e a cultura do povo que o usa. Ele descortina não só os traços linguísticos, ou as evoluções semânticas, mas também questões culturais.

Através do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, muitas características da gastronomia medieval foram reveladas: a fartura das mesas nobres da época, o valor dado às caças, a abundância de alimentos nas mesas, pois se media o poder a partir da quantidade de alimentos que se colocava à mesa. E, mesmo sabendo que as receitas teriam sido escritas no século XVI, muitas delas são cópias de receitas mais antigas. Isso demonstra que esse gênero textual não é capaz de sozinho definir uma época, pois como afirma Celina Márcia de Souza Abbade (2009):

Um livro caseiro de receitas, é sempre a compilação de cópias de receitas que agradam e foram passadas de uma geração à outra. Nunca se terá a certeza da época em que primeiro se executou tal receita, pelo menos com base nesse tipo de livro caseiro. A importância do livro em questão é justamente saber que no século XVI aquelas receitas existiram, ainda que não se saiba desde quando. (ABBADE, 2009, p. 21)

O vocabulário utilizado pelo Eulálio Motta em seus *causos*, por sua vez, revela a sua experiência investigativa junto às comunidades rurais da região de Mundo Novo e o seu intuito de divulgar o universo sociocultural do semiárido baiano. *Bahia Humorística* constitui-se em um riquíssimo acervo, tanto em seus aspectos linguístico, quanto social e histórico.

Nessa perspectiva, ainda que a distância temporal dos *corpora* e a limitação por se tratar de gêneros textuais distintos impeçam grandes avanços, o confronto entre os utensílios de cozinha de épocas e regiões diferentes, mostra a força eminente do colonizador e suas contribuições na cultura colonizada.

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.

BARREIROS, Liliane Lemos Santana. *Bahia humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta*. Feira de Santana: UEFS, 2016.

_____. *Bahia Humorística de Eulálio de Miranda Motta*: edição e estudo lexical de causos sertanejos. 2012. Dissertação (Mestrado em Estudo de Linguagens) – Departamento de Ciências Humanas, campus I, Universidade do Estado da Bahia, Salvador.

BECHARA, Evanildo. Estudo estrutural do léxico: a lexemática. In: _____. *Moderna gramática portuguesa*. 37. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.

COSERIU, Eugenio. *Princípios de semântica estrutural*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1991 [1977].

_____. El estudio funcional del vocabulário (Compendio de lexemática). In: _____. *Gramática, semántica, universales*: estudios de lingüística. Vers. esp. Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1978, p. 206-238.

_____. *Teoría del lenguaje y lingüística general*: cinco estudios. 3. ed. Madrid: Gredos, 1973.

GECKELER, Horst. *Semántica estructural y teoría do campo léxico*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1976.

GUIRAUD, Pierre. *A semântica*. Trad.: Maria Elisa Mascarenhas. 5. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989 [1969].

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, 1986.

_____. (Ed.). *O “Livro de cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*: primeira edição integral do códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manupella e Salvador Dias Arnaut. Prólogo, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella. Introdução histórica de Salvador Dias Arnaut. Coimbra: Por Ordem da Universidade, 1967.

ULLMANN, Stephen. *Semântica: uma introdução à ciência do significado*. Trad.: J. A. Osório Mateus. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1973 [1964].

VILELA, Mario. *Léxico e gramática*. Coimbra: Livraria Almedina, 1995.

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

_____. *Estruturas léxicas do português*. Coimbra: Almedina, 1979.