

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

3 *Celina Márcia de Souza Abbade* (PPGEL/UNEB)

4 celinabbade@gmail.com

5 *Liliane Lemos Santana Barreiros* (UEFS)

6 lilianebarreiros@uefs.br

7
8 **RESUMO**

9 **Forma derivada do latim *utensila*, plural de *utensilie*, a lexia ‘utensílio’ designa**
10 **tudo que serve para uso. Em um vocabulário de cozinha, os utensílios encontrados são**
11 **os instrumentos de trabalho utilizados na feitura e preparo dos alimentos, assim como**
12 **aqueles que compõem o espaço onde os alimentos são preparados. Nessa perspectiva, o**
13 **presente trabalho tem por objetivo apresentar as lexias que designam os utensílios de**
14 **cozinha de um manuscrito português medieval – *Um estudo lexical do primeiro manus-***
15 ***crito da culinária portuguesa medieval: o livro de cozinha da Infanta D. Maria* (ABBA-**
16 **DE, 2009) – em confronto com outro manuscrito de uma obra vernácula do sertão**
17 **baiano do início do século XX – *Bahia Humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta***
18 **(BARREIROS, 2016). As lexias inventariadas foram dispostas em ordem hierárquica,**
19 **seguidas da categoria gramatical, do conceito e de exemplos remetidos aos *corpora*,**
20 **constituindo-se, ao final, o campo lexical dos utensílios de cozinha e seus respectivos**
21 **microcampos. Para tanto, utilizou-se como aporte teóricos: Stephen Ullmann (1973**
22 **[1964]), Pierre Guiraud (1989 [1969]), Horst Geckeler (1976), Mario Vilela (1979;**
23 **1994; 1995) e, principalmente, Eugenio Coseriu (1973; 1978; 1991 [1977]). Assim, o in-**
24 **tuito deste trabalho, a partir da análise dos *corpora*, é resgatar aspectos da cultura**
25 **portuguesa que permaneceram e/ou se perderam no sertão baiano, palco da chegada**
26 **dos portugueses ao Brasil.**

27 **Palavras-chave:**

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

29
30 **1. Considerações iniciais**

31 O estudo do léxico é amplo e envereda pela história, hábitos e
32 costumes de um povo, já que ele é o resultado de inúmeras e complexas
33 relações verificáveis num contínuo histórico da língua, sempre em cons-
34 tante movimento. A lexicologia, enquanto ciência do léxico, estuda as re-
35 lações deste com os outros sistemas da língua, mas, sobretudo, as rela-
36 ções internas ao próprio léxico.

37 Tudo leva a crer que os estudos lexicais surgiram da necessidade
38 de se organizar, elencar e estudar a utilização e significação das palavras
39 de uma língua. O estudo das palavras, por sua vez, não é algo recente,

1 remonta à Antiguidade Clássica, ainda que, durante muito tempo, os es-
2 tudos linguísticos se resumiam em organizá-las alfabeticamente e buscar
3 suas definições a partir da literatura. Até o início do século XIX, apenas
4 os estudos lexicográficos tinham uma função definida. No entanto, os es-
5 tudos lexicais abrangem diversos domínios e um deles é o que fundamen-
6 ta esta pesquisa: a estruturação dos campos lexicais. Diversos teóricos
7 como Horst Geckler (1976), Stephen Ulmann (1973 [1964]), Mario Vile-
8 la (1979; 1994; 1995) e, principalmente, Eugenio Coseriu (1973; 1978;
9 1991 [1977]), demonstram que é possível estruturar as palavras em cam-
10 pos lexicais e não apenas em mera ordem alfabética. A estruturação em
11 campos lexicais dá uma noção muito mais próxima da função social da
12 palavra do que qualquer outra forma de organização. Se a ordem alfabé-
13 tica facilita a pesquisa, a organização em campos favorece ao estudo do
14 funcionamento da língua na época em que se está estudando a mesma.

15 Portanto, propõe-se neste trabalho, estruturar o campo lexical dos
16 utensílios de cozinha a partir de duas obras distintas para se realizar um
17 estudo comparativo entre as culturas das épocas e locais em questão. Para
18 análise, delimitaram-se como *corpora* os livros *Um Estudo Lexical do*
19 *Primeiro Manuscrito da Culinária Portuguesa Medieval: O Livro de Co-*
20 *zinha da Infanta D. Maria* (ABBADE, 2009) e *Bahia Humorística: cau-*
21 *sos Sertanejos de Eulálio Motta* (BARREIROS, 2016). Partindo do le-
22 vantamento dos utensílios anteriormente realizado pelas Celina Márcia
23 de Souza Abbade (2009) e Liliane Lemos Santana Barreiros (2016), fo-
24 ram selecionadas as lexias que são comuns em ambas as obras, demons-
25 trando que mesmo em uma pequena cidade no sertão do nordeste do Bra-
26 sil, a influência da corte medieval portuguesa se faz presente.

27

28 2. *O léxico da corte medieval portuguesa através do Livro de Cozinha* 29 *da Infanta D. Maria*

30 O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é o manuscrito I-E-33
31 guardado na Biblioteca Nacional de Nápoles, juntamente com mais seis
32 manuscritos quinhentistas portugueses. Ele pertenceu a uma Infanta por-
33 tuguesa, D. Maria de Portugal, que, diferente da maioria das outras mu-
34 lheres da época, era letrada e culta. Considerado, até então, o manuscrito
35 mais antigo da culinária portuguesa, esse livro compila diversas receitas,
36 sendo algumas de utilidades domésticas. Isso era comum, segundo os
37 costumes da época, pois as moças que se preparavam para casar deviam

1 organizar um caderno de receitas de família que seria levado para o seu
2 futuro lar.

3 Esse manuscrito ainda existe porque se salvou do terremoto de
4 1755, que destruiu a maioria dos textos da época. O caderno de receitas
5 da Infanta, teria sido levado para a Itália, quando a mesma se casou com
6 Alexandre Farnésio, duque de três cidades italianas: Parma, Placêncio e
7 Castro, e mudou-se para lá.

8 Conforme Celina Márcia de Souza Abbade (2009), em 1967, Gia-
9 cinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, publicaram em Portugal a edi-
10 ção crítica que seria a mais completa, a quarta realizada até então: *O Li-
11 vro de Cozinha da Infanta D. Maria* (MANUPELLA, 1967). Em 1986, a
12 Biblioteca Nacional Casa da Moeda realizou uma nova tiragem com
13 5.000 exemplares, atualmente esgotada, e é a que serviu de base para o
14 presente estudo. O *corpus* é composto por setenta e três fólhos dos quais
15 quarenta e um foram aproveitados pelos copistas, ficando brancas as fo-
16 lhas sem identificação.

17 Dividido posteriormente em quatro cadernos, as sessenta e uma
18 receitas culinárias compõe os fólhos do documento: o primeiro é o *Ca-
19 derno dos Magares de Carne*, com vinte e seis receitas (numeradas de IV
20 à XXIX); o segundo, *Caderno dos Mamgares de Ovos*, com quatro re-
21 ceitas (numeradas de XXX à XXXIII); em seguida, encontra-se o *Cader-
22 no dos Mamgares de leyte* com sete receitas (numeradas de XXXIV à
23 XL); e finalmente, o *Caderno das Cousas de Comseruas*, com vinte e
24 quatro receitas (numeradas de XLI à LXIV). Além das sessenta e uma
25 receitas, seis delas estão avulsas e são de utilidades caseiras. Essas recei-
26 tas são colocadas anteriores ao primeiro caderno (três receitas) e posteri-
27 ores ao quarto caderno (três receitas). As receitas avulsas são as de nú-
28 mero 1 a 3 (*Este he o modo q se tem pera enguordar framguoos, Pera se
29 fazer sesemta varas de veludo de pello miudo, vynho dacuquar q se bebe
30 no brasyl q e muito saõ e pera o figado e marauylhoso*) e as de número
31 65 à 67 (*Receita de dom luis de moura pera os demtes, Reçeita pera
32 squinecia, Reçeita pera fffogo ou escaldamento*). Elas não integram os
33 quatro cadernos em que se divide o livro, pois são receitas diversas de
34 uso doméstico e não de culinária conforme a proposta de estudo, logo, as
35 lexiás destas seis receitas não compõem o *corpus* levantado.

36 No final do livro, Giacinto Manupella (1967) oferece dois índices
37 que são de interesse para o estudo do léxico: o índice de palavras que
38 ocorrem no códice (MANUPELLA, 1967, p. 165-244) e o índice de as-

1 suntos versados nas receitas (MANUPELLA, 1967, p. 247-249). Pelas
2 características ortográficas, é provável que os manuscritos datem do final
3 do século XV e princípios do século XVI, portanto, ainda que não se ten-
4 nha a certeza de sua datação, pode-se afirmar que se trata de um manus-
5 crito medieval.

6 7 3. *O léxico do sertão em Bahia Humorística: Causos Sertanejos de* 8 *Eulálio Motta*

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

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

32 O ‘causo sertanejo’, enquanto gênero literário, refere-se a uma
33 narrativa popular breve, que é associada a ‘caso’, e se assemelha ao conto
34 pela brevidade e concisão (BARREIROS, 2016, p. 53). Os principais
35 elementos que se destacam nos *causos* de Eulálio Motta são: os traços da
36 oralidade, geralmente contém personagens reais, que fazem parte do co-
37 tidiano do narrador, sendo que seres sobrenaturais, como lobisomens e
38 assombrações, também aparecem; a presença de elementos cômicos ou

1 trágicos; a intenção do exemplo ou simples divertimento; e a temática situ-
2 tuada no espaço real e nas representações imaginárias.

3 Os 50 *causos* sertanejos, que foram escritos entre 1933 e 1934,
4 resgatam a memória local e exploram com riqueza de detalhes o cotidia-
5 no dos trabalhadores rurais, a feira livre, as conversas com as pessoas
6 mais idosas do lugar, revelando o modo de vida, as crenças, o imaginário
7 e os usos linguísticos. Destacando-se, nesse estudo, as lexias que nomei-
8 am os utensílios de cozinha.

9

10 **4. A perspectiva teórica dos campos lexicais**

11 Eugenio Coseriu, em *Para una Semántica Diacrónica Estructural*
12 (1991 [1977]), provou que, apesar de muitos problemas, é possível fazer
13 um estudo diacrônico estrutural das significações das palavras. Para tan-
14 to, ele ressalta que preferiu adotar em seu trabalho os termos já utilizados
15 por Louis Trolle Hjelmslev (expressão/conteúdo), comparando-os com a
16 dicotomia saussuriana (significante/significado). Assim, para significado,
17 adotou ‘conteúdo’ e para o significante, ‘expressão’, sendo que os ‘signi-
18 ficados’ são linguísticos e as ‘coisas’ não o são. No entanto, esse estudo
19 semântico diacrônico estrutural necessita da análise da língua funcional,
20 ou seja, da língua enquanto sistema:

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

25 As unidades funcionais de uma língua devem estabelecer-se onde
26 funcionam e mediante as oposições em que funcionam. Uma língua fun-
27 cional é uma língua delimitada dentro de uma língua histórica, visto que
28 esta é o conjunto de línguas funcionais com diversos níveis e estilos. As-
29 sim, a língua funcional pode comprovar suas unidades e estruturas co-
30 muns através de uma língua histórica.

31 Em *El Estudio Funcional del Vocabulario (Compendio de Lexe-*
32 *mática)*, Eugenio Coseriu (1978) tratou de uma semântica diacrônica do
33 léxico, isto é, da diacronia das significações lexicais que definiu como
34 lexemática diacrônica. Segundo o autor, o conteúdo linguístico é com-
35 posto de significação (conteúdo linguístico de determinada língua), de-
36 signação (a relação com a realidade extralinguística) e sentido (o conteú-
37 do particular de um texto ou de uma unidade de texto). Para Eugenio Co-

1 seriu (1978, p. 209), “la lexemática se ocupa únicamente – o, al menos,
2 em primer lugar – del significado (contenido de lengua)”. Portanto, “en-
3 tende-se por *lexemática* ou *semântica estrutural* o estudo da estrutura do
4 conteúdo (‘significado’) léxico (BECHARA, 1999, p. 385). Dessa forma,
5 os signos linguísticos são constituídos por um significado, que é o seu
6 conteúdo, o seu conceito; e um significante ou expressão, que é o objeto
7 que este significante está representando, é a sua realidade extralinguísti-
8 ca. As relações entre significantes e seu signo linguístico foram chama-
9 das de relações de designação e as relações entre os significados foram
10 chamadas de relações de significação e só elas são estruturáveis. (BE-
11 CHARA, 1999)

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

22 Dentro dessas estruturas lexemáticas, Eugenio Coseriu (1978) ca-
23 racteriza o campo lexical, que se constituiu em uma das principais pro-
24 postas de estudos do autor, como “una estructura paradigmática consti-
25 tuida por unidades léxicas (‘lexemas’) que se reparten entre sí una zona
26 de significación común y que se hallan en oposición inmediata las unas
27 con las otras” (COSERIU, 1978, p. 230). Assim:

28 Un campo léxico és, desde el punto de vista estructural, un paradigma lé-
29 xico que resulta de la repartición de un contenido léxico continuo entre dife-
30 rentes unidades dadas en la lengua como palabras y que se oponem de manera
31 inmediata unas as otras, por medio de rasgos distintivos mínimos. (COSERIU,
32 1978, p. 146)

33 Deste modo, as relações internas de um campo léxico enquanto
34 estruturas de conteúdo são determinadas pelas oposições semânticas em
35 que funcionam. Logo, a estrutura semântica de uma língua está constituí-
36 da por campos lexicais, sendo que cada campo “compreende um conjun-
37 to de unidades léxicas que dividem entre si uma zona comum de signifi-
38 cação com base em oposição” (VILELA, 1979, p. 60-61). Somente, os
39 vocábulos refletem a materialização dos diversos campos léxicos de uma

1 língua, sendo que os subconjuntos de palavras pertencem a um mesmo
2 campo de interesse ou de conhecimento. Segundo Celina Márcia de Sou-
3 za Abbade (2009):

4 As palavras estão organizadas em um campo com mútua dependência, ou
5 seja, elas adquirem uma determinação conceitual a partir da estrutura do todo.
6 O significado de cada palavra vai depender do significado de suas vizinhas
7 conceituais. [...] Ela não tem sentido se lhe faltam outras semelhantes ou opos-
8 tas, pois necessita sempre de um *campo conceitual*. (ABBADE, 2009, p. 38-
9 39)

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

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

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

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

26 27 **5. Os utensílios de cozinha: da corte portuguesa para o sertão** 28 **baiano**

29 Estudar o léxico dos textos implica acessar uma instância lingüís-
30 tica em que estão manifestas as formas de pensar, de apreender e de cate-
31 gorizar a realidade, crenças, valores, hábitos, enfim, um ponto da interlo-
32 cução entre língua e cultura sob a ótica do escritor.

33 Nesse sentido, o presente trabalho tem por objetivo apresentar o
34 campo lexical dos utensílios de cozinha e seus respectivos microcampos,
35 a partir da análise dos *corpora*, escritos em épocas distintas. A recupera-
36 ção desse vocabulário contribui para o conhecimento histórico e socio-
37 cultural, uma vez que permite resgatar aspectos da cultura portuguesa

1 que permaneceram e/ou se perderam no sertão baiano, palco da chegada
2 dos portugueses ao Brasil.

3 Em cada momento da história da humanidade, os costumes vão se
4 modificando. A maneira como se organizavam as cozinhas revelam a
5 cultura da época, através dos rituais, tipos de refeições, utensílios utiliza-
6 dos, formas de compor uma mesa, de preparar os alimentos etc. Desde o
7 formato dos fogões até os talheres, as mudanças existem de uma época
8 para outra. Enquanto no período medieval existiam tanto os *fogões* exter-
9 nos (com fogos feitos no próprio chão), quanto os *fogões* internos ou la-
10 reiras (também próximos ao chão) alimentados pela lenha, atualmente
11 tem-se os fogões industriais movidos a gás. No sertão ainda são comuns
12 os fogões a lenha, mesmo em casas que tem o fogão a gás. Eulálio Motta
13 descreve, no *causo Excurções à Serra dos Cristaes*, o uso do fogo para
14 cozinhar: "À hora do almoço fizemos um fogo para o café; ao lado esten-
15 demos uma toalha, distribuímos as colheres e, sentados em pedras gran-
16 des, puzemo-nos á farofia com carne assada e raspadura". (MOTTA,
17 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

18 Na Idade Média, barro, ferro e madeira eram os materiais utiliza-
19 dos para a construção dos utensílios. No sertão, não é muito diferente.
20 Ainda se encontram utensílios de madeira e as panelas de barro: "Anto-
21 nia, coitada, é uma creatura simples, que faz panelas de barro e não co-
22 nhece o trem. [...] Nunca sae da sua roça ou do seu barreiro" (MOTTA,
23 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 116). Nas metrópoles, inox, fibras e
24 vidros se complementam sem abrir mão dos materiais medievais. De
25 acordo com Celina Márcia de Souza Abbade (2009):

26 Muitos utensílios, hoje tão comuns nas mesas atuais, não existiam naquela
27 época ou eram de pouquíssimo uso: os *pratos* não foram utilizados durante
28 muito tempo no período quinhentista português. Comia-se carne e peixe sobre
29 grandes metades de pão, de forma arredondada, postas à frente de cada convi-
30 va. Para as *sopas*, 'pão embebido no caldo', e outros alimentos líquidos, usa-
31 vam-se *escudelas* de madeira ou prata. Se fosse de barro, denominavam-se *ti-*
32 *gelas*. Mais tarde, essas *escudelas* vão ser utilizadas também para servirem os
33 alimentos sólidos. Cada *escudela* servia para dois convivas, sentados lado a
34 lado. Também não existiam *garfos*, daí a necessidade de lavar impreterivel-
35 mente as mãos antes e após as refeições. Mais tarde, com o emprego do *garfo*,
36 torna-se menos higiênico e rotineiro o fato de lavar as mãos por "não ser mais
37 tão necessário". As *facas* eram muito utilizadas, porém cada conviva levava
38 consigo a faca que iria utilizar para cortar seus alimentos. Muito raramente
39 elas eram distribuídas. Para beber, utilizavam-se os *vasos*, que eram uns 'co-
40 pos mais largos e mais pesados que os de hoje', sendo necessário segurá-los
41 com ambas as mãos. *Vasos* ainda maiores eram denominados *grais* e *tagras*.

1 Podem citar-se ainda: *copas* ‘para servir líquidos quentes’ (tapadas por sobre-
2 copas), *púcaras* e *pucarinhas*. (ABBADE, 2009, p. 34)

3 A partir da teoria de estruturação dos campos lexicais proposta
4 por Eugenio Coseriu, apresenta-se nesse estudo o campo lexical dos
5 utensílios de cozinha no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* e nos *cau-*
6 *sos de Bahia Humorística*. Conforme já foi dito, O *Livro de Cozinha da*
7 *Infanta D. Maria* registra setenta e duas designações para utensílios que
8 são estruturadas em sete microcampos, como se demonstra abaixo:

9 **1. Instrumento de trabalho**

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

16 **2. Para colocar alimentos**

17 – aqui estão elencadas as lexias que são utilizadas para colocar os ali-
18 mentos antes ou após o seu preparo: *vasilha*, *prato*, *escudela*, *alguydar*,
19 *bacia*, *bacio*, *bacio darame*, *cu do bacio*, *borcelana*, *tigela*, *tigela de ba-*
20 *ro*, *tigelynha de baro*, *tigela de fogo*, *caxa*.

21 **3. Para líquidos**

22 – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimen-
23 tos líquidos: *pucaro*, *pucara*, *albarada de bico*.

24 **4. Que vão ao fogo**

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

27 **5. Tapadores**

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

30 **6. Para cortar**

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

33 **7. Para perfurar**

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

1 Baseado nos microcampos elencados, foram identificados nos
2 *causos* de *Bahia Humorística*, dezoito designações para utensílios, que
3 evidenciam registros da memória local, demonstrando o cotidiano das
4 pessoas do campo. Como os *causos* abordam temáticas diversas, o vocabulário de cozinha não é muito extenso, mas os utensílios inventariados
5 evidenciam traços da cultura local no início do século XX. As dezoito le-
6 xias encontradas, foram distribuídas em cinco microcampos:
7

8 **1. Instrumento de trabalho**

9 – os utensílios existentes no ambiente culinário: *caçua, balaio, fogo, me-*
10 *sa, toalha, mão.*

11 **2. Para levar ao fogo**

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

14 **3. Para colocar líquidos**

15 – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimen-
16 tos líquidos: *pote, murinho, garrafa, copo, caneco, chicra.*

17 **4. Para colocar sólidos**

18 – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimen-
19 tos líquidos: *manteigueiro*

20 **5. Talheres**

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

22 Uma vez que os *causos* de *Bahia Humorística* não se tratam ape-
23 nas da culinária e como não são receitas, a proporção do número de lexi-
24 as encontradas é bem menor do que as que compõe o vocabulário do *Li-*
25 *vro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Diante disso, parte-se dos micro-
26 campos identificados nos *causos* para encontrar traços medievais em seus
27 utensílios. As lexias em comum foram organizadas em ordem hierárqui-
28 ca, distribuídas em cinco microcampos lexicais, descritas a partir do
29 hipônimo existente em cada *corpus*, acompanhadas da categoria gramati-
30 cal e do respectivo significado nos *corpora*. Os exemplos são citados de
31 acordo com o texto editado, sendo as lexias destacadas em itálico.

32

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

3 **6.1. Instrumento de trabalho**

4 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*,
6 *balaio*, *fogo*, *mesa*, *toalha*, *mão*.
7

8 O *caçua* e o *balaio* para o sertanejo tem a mesma função do *sesto*
9 citado no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* e apresentam características parecidas, como se descreve a seguir:
10

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

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

19 **Balaio**, s.m. Espécie de cesto de cipó utilizado para carregar mercadorias.
20 “Eu queria ser *balaio* / “Nas cuiêta de café, / “Pra vivê dipindurado /
21 “Nas cadeira das muié”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p.
22 83)

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

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

33 **Toalha**, s.f. Peça ordinariamente de linho ou algodão, com que, geralmente,
34 se cobrem as mesas. “... e êtam / atado ã huã *toalha* muyto
35 grossa...” (r. XI, p. 22, L. 4 *apud* ABBADE, 2009, p. 126); “A’ hora do

1 almoço fizemos um fogo / para o café; ao lado estendemos uma *toalha*,
2 distribuímos as colheres...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016,
3 p. 143)

4 **Mão**, s.f. extremidade do membro superior, articulada com o antebraço
5 pelo punho e terminada pelos dedos. “... e amtes q se coalhe / amlhe de
6 dar duas ou tres voltas / ate que o posão tomar nas *mãos*...” (r. LVI, p.
7 128, L. 22 *apud* ABBADE, 2009, p. 130); “No quintal de café, enquan-
8 to as *mãos* trabalham na catação da saborosa rubiacea...”. (MOTTA,
9 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 89)

10

11 6.1.1. Para levar ao fogo

12 Enquanto a culinária medieval apresenta *panela*, *boca*, *tacho* e
13 *sertã*, a culinária sertaneja traz *chiculatêra*, *boca* e *panela de barro*. Por-
14 tanto, as lexias em comum são *panela* e *boca*:

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

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

26

27 6.1.2. Para colocar líquidos

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

34 **Pucaro(a)**, s.m. Recipiente com asa, de barro, usado para beber ou para
35 extrair líquidos de outros recipientes maiores. “tomaraõ huã *tacho* e po-

1 loaçõ ao ffo- / guo cõ camtjdade dagoa quãto leue / huũ *pucaro* de meyo
2 arratel...” (r. XXXV, p. 68, L. 4 *apud* ABBADE, 2009, p. 134); “... e
3 deytaloaçõ ã huũ *pucara* e polo- / am a feruer ã outra e deytarlheam de-
4 mtro na mes- / ma panela...”. (r. XXIII, p. 42, L. 5 *apud* ABBADE,
5 2009, p. 134)

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

10

11 6.1.3. Para colocar sólidos

12 Como o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é um receituário
13 da classe nobre, os utensílios figuram à disposição em suas receitas, prin-
14 cipalmente aqueles utilizados para colocar alimentos sólidos como: *vasi-*
15 *lhas, pratos, escudelas, alguidares, bacias, bacio darame, escudelas, ti-*
16 *jetas, caxas* etc.

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

22 Nesse sentido, não foi possível fazer um estudo comparativo des-
23 se microcampo proposto a partir dos *corpora* selecionados.

24

25 6.1.4. Talheres

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

32 **Colher**, s.f. Utensílio formado de uma concha rasa e de cabo, usado para
33 lecar o alimento à boca, ou para misturar, mexer, provar ou servir igua-
34 rias. “... a posaçõ deitar / na frol cõ huũa *colher* e de quamdo / ã quamdo
35 *mesturã* a frol...” (r. L, p. 114, L. 35 *apud* ABBADE, 2009, p. 129); “... ”

1 e tomaram doze *culheras de prata* cheas de farinha e amaça- / lahão cõ
2 quantidade destes ovos...” (r. XXXIX, p. 74, L. 6-7 *apud* ABBADE,
3 2009, p. 129); “A’ hora do almoço fizemos um fogo / para o café; ao
4 lado estendemos uma toalha, distribuimos as *colheres...*”. (MOTTA,
5 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143)

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

9 **Faca**, s. f. Lâmina cortante de um lado, com cabo e ponta fina que é usa-
10 do para fazer diversos tipos de corte. “Manoelzinho é que não falava.
11 Levava a faca á manteiga, em seguida ao biscoito e o biscoito á pan-
12 ça...”. (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 114)

13

14 7. *Considerações finais*

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

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

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

1 O vocabulário utilizado pelo Eulálio Motta em seus *causos*, por
2 sua vez, revela a sua experiência investigativa junto às comunidades ru-
3 rais da região de Mundo Novo e o seu intuito de divulgar o universo so-
4 ciocultural do semiárido baiano. *Bahia Humorística* constitui-se em um
5 riquíssimo acervo, tanto em seus aspectos linguístico, quanto social e his-
6 tórico.

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

12

13

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

14 ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Um estudo lexical do primeiro ma-*
15 *nuscrito da culinária portuguesa medieval – O livro de cozinha da infan-*
16 *ta D. Maria*. Salvador: Quarteto, 2009.

17 BARREIROS, Liliane Lemos Santana. *Bahia humorística: causos certa-*
18 *nejos de Eulálio Motta*. Feira de Santana: UEFES, 2016.

19 _____. *Bahia Humorística de Eulálio de Miranda Motta*: edição e estu-
20 do lexical de causos sertanejos. 2012. Dissertação (Mestrado em Estudo
21 de Linguagens) – Departamento de Ciências Humanas, campus I, Uni-
22 versidade do Estado da Bahia, Salvador.

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

25 COSERIU, Eugenio. *Princípios de semântica estrutural*. Vers. esp. de
26 Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1991
27 [1977].

28 _____. El estudio funcional del vocabulário (Compendio de lexemáti-
29 ca). In: _____. *Gramática, semántica, universales*: estudios de lingüística.
30 Vers. esp. Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gre-
31 dos, 1978, p. 206-238.

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

- 1 GECKELER, Horst. *Semántica estructural y teoria do campo léxico*.
2 Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández rev. por el autor. Madrid: Gre-
3 dos, 1976.
- 4 GUIRAUD, Pierre. *A semântica*. Trad.: Maria Elisa Mascarenhas. 5. ed.
5 Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989 [1969].
- 6 MANUPELLA, Giacinto. *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*: códice
7 português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa
8 Nacional; Casa da Moeda, 1986.
- 9 _____ (Ed.). *O “Livro de cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*:
10 primeira edição integral do códice português I.E.33 da Biblioteca Nacio-
11 nal de Nápoles. Leitura de Giacinto Manupella e Salvador Dias Arnaut.
12 Prólogo, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella. In-
13 trodução histórica de Salvador Dias Arnaut. Coimbra: Por Ordem da
14 Universidade, 1967.
- 15 ULLMANN, Stephen. *Semântica: uma introdução à ciência do significa-*
16 *do*. Trad.: J. A. Osório Mateus. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gul-
17 benkian, 1973 [1964].
- 18 VILELA, Mario. *Léxico e gramática*. Coimbra: Livraria Almedina, 1995.
- 19 _____ . *Estudos de lexicologia do português*. Coimbra: Almedina, 1994.
- 20 _____ . *Estruturas léxicas do português*. Coimbra: Almedina, 1979.