

# OS CAMPOS LEXICAIS DO VOCABULÁRIO DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA<sup>1</sup>

Celina Márcia de Souza Abbade<sup>2</sup>

A futura tese de doutorado tem como objetivo fazer um estudo lexicológico através do levantamento das lexias encontradas no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, buscando-se os campos lexicais que possam absorver essas lexias.

O interesse pelo estudo do vocabulário quinhentista relativo à cozinha surgiu primeiramente da curiosidade despertada ao se entrar em contato com o primeiro livro manuscrito de cozinha portuguesa conhecido até o momento. Trata-se do Manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, erradamente designado por *Trattato di Cucina Spagnuolo*, conhecido como *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, cuja edição crítica mais completa foi publicada em Coimbra, em 1967, aos cuidados de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut.

A partir de *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (ms. I- E- 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles), através da edição crítica de Giacinto Manuppella, procura-se fazer um estudo lexicológico, em uma perspectiva diacrônica estrutural, enfocando-se os campos lexicais. Após a organização e o levantamento das lexias a serem trabalhadas, faz-se a análise das mesmas. O objetivo desse trabalho é apresentar uma estruturação diacrônica do léxico de cozinha existente no texto de base, organizando essas lexias em seus respectivos campos lexicais, mostrando assim que é possível se fazer também um estudo funcional do léxico de uma língua através da teoria dos campos lexicais proposta por Eugenio Coseriu. Com base nessa teoria, as lexias foram organizadas em macrocampos (*alimentos preparados, ações, utensílios, ingredientes, unidades de peso e medida e qualificadores*), subdividindo-se cada macrocampo em microcampos. Vale ressaltar que a estrutura do macrocampo das lexias ainda se encontra em fase de definição. Após esse levantamento, que já soma um total de 400 lexias, as mesmas serão reorganizadas.

A metodologia utilizada está sendo a seguinte: 1) em cada campo lexical apresentar-se-á a significação dos exemplos, sempre a partir do texto das edições selecionadas para documentação do corpus; 2) para fazer-se o levantamento dos campos lexicais, partir-se-á, primeiramente, do fichamento das lexias nas sessenta e uma receitas do *Livro de cozinha*; 3) seguir-se-á a consulta a alguns dicionários sincrônicos de língua portuguesa, estendendo-se a consulta aos dicionários etimológicos; 4) as lexias serão separadas por campos lexicais; 5) *corpus* será dividido em macrocampos: *utensílios, pesos e medidas, ingredientes, alimentos preparados, ações, qualificadores*; 6) cada um desses macro-campos dividir-se-á em micro-campos; 7) na organização das entradas lexicais, registrar-se-ão as lexias na grafia moderna, mantendo-se, entretanto, nos exemplos a grafia correspondente ao período do texto de amostragem.

Incluir-se-á ao conceito das mesmas as suas respectivas etimologias e século em que foram utilizadas, quando encontrado. Como a temática central do encontro é *Fome de Quê?*, vale lembrar que, através do estudo lexicológico de uma língua, pode-se conhecer muito mais do que se imagina a respeito dos modos e costumes do povo que fala essa língua e, assim, entender as suas necessidades, podendo compreender as suas carências naquela época, buscando-se desse, modo, interagir com os desafios da sociedade atual.

Falar da alimentação de um povo é também falar da sua história. Os hábitos alimentares revelam as condições de vida de uma família, de uma localidade, de uma nação. A necessidade

---

<sup>1</sup> Pesquisa desenvolvida no Doutorado em Linguística Histórica da Universidade Federal da Bahia (UFBA) sob a orientação da Professora Dra. Célia Marques Telles

<sup>2</sup> Doutoranda em Linguística Histórica pela UFBA. Professora de Filologia Românica da Universidade Católica do Salvador (UCSAL) e da Universidade do Estado da Bahia (UNEB). [celinabbade@globocom](mailto:celinabbade@globocom).

diária do ser humano de alimentar seu corpo fez com que fizesse do momento da alimentação um momento festivo e de comemorações. E as lexias utilizadas para realizar esses rituais variam de povo para povo ou de época para época. Um livro caseiro de receitas é sempre a compilação de cópias de receitas que agradaram 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.

O vocabulário de cozinha é algo específico e que diz muito sobre a educação, cultura e modo de viver de um povo. O interesse dos povos pela culinária é algo que há muito existe. Livros de receitas das mais variadas civilizações preenchem as livrarias e são utilizados nos mais variados lares. Estudar a cultura de um povo através da sua culinária não é tão comum como os livros de receitas, mas existem bons historiadores que o fazem. A proposta aqui não é nem uma coisa, nem outra. O livro de receitas analisado já existe, bastaria apenas utilizá-lo no preparo das mais variadas receitas existentes. Pretende-se, aqui, fazer um levantamento específico de um dos campos lexicais existentes na tese de Doutorado em Letras, contribuindo assim para o acervo lexical português através do estudo de um vocabulário específico, no caso, o vocabulário de cozinha.

O léxico de cozinha documentado nos textos selecionados será trabalhado sob o ponto de vista lexicográfico, buscando-se os significados lexicais no sistema lingüístico, podendo esses significados serem unitários ou plurais.

## OS CAMPOS LEXICAIS DO VOCABULÁRIO DE COZINHA

Fundamentado na teoria dos campos lexicais proposta por Eugenio Coseriu, faz-se a classificação dos campos lexicais existentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. De início, retomam-se os campos lexicais estudados em *Três Campos Lexicais do Vocabulário do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*<sup>3</sup>: os *utensílios*, os *condimentos* e as *unidades de peso e medida*. Nessa retomada o campo dos *condimentos* entra no macrocampo dos *ingredientes*. O Quadro 1 oferece uma idéia da organização dos macrocampos estruturados na tese.

**Quadro 1 – Macrocampos lexicais do *Livro de cozinha***

<b>Campo Lexical</b>	<b>Exemplos</b>	<b>Total de Lexias</b>
<b>Alimentos Preparados</b>	<i>biscoutos, bolo, caramelo, morcela, pilouro, manjar...</i>	<b>32</b>
<b>Ações</b>	<i>cobrir, coar, clarificar, assar, alimpar, ajuntar, afogar, abafar...</i>	<b>155</b>
<b>Utensílios</b>	<i>tacho, prato, alfinete, sertã, alguidar, tauoleyro, fogareiro, tauoa...</i>	<b>41</b>
<b>Ingredientes</b>	<i>acuquar, arroz, farinha, galinha, laranja, leite, noz, porco, trigo...</i>	<b>70</b>
<b>Unidades de Peso/ Medida</b>	<i>arratel, duzia, omza, arroba, canada, palmo...</i>	<b>32</b>
<b>Qualificadores</b>	<i>atochado, brando, bom, iguais, crua, dereytas, fermosa, folgadas...</i>	<b>70</b>
		<b>400</b>

<sup>3</sup> Cf. Celina Márcia de Souza Abbade. Três campos lexicais no vocabulário do *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*. Dissertação de Mestrado orientada pela Profª. Drª. Célia Marques Telles no Programa de Pós-Graduação em Letras e Lingüística da Universidade Federal da Bahia. Salvador, 1998.

Dessa forma, são estruturados os macrocampos das lexias encontradas. Nem todos os macrocampos lexicais encontram-se estruturados nos seus respectivos microcampos, apesar de já haver algumas possibilidades para essa estruturação. Partindo desse princípio, mostraremos aqui algumas dessas lexias encontradas, com seus conceitos, e alguns exemplos extraídos do texto de base, sem que se faça a estruturação dessas lexias em seus respectivos microcampos.

Exemplos:

### **Alimentos Preparados:**

**Aletrja**<sup>4</sup> ‘Massa de farinha com ovos em fios delgados (espécie de macarronete) própria para se comer cozida ou guisada.

*[...] e deitem tudo ally por huũa albarada de bico  
ẽ voltas como **aletrja** . E depois [...]* (r. XXXII, p.60, L.9).

**Desfeito**<sup>5</sup> ‘Iguaria feita de bacalhau, galinha, carneiro etc desfiados previamente e acrescido de outros condimentos.’

(nome da receita “*Receita do **desfeito** da galinha*”, r. XIX, p.34, L.1).

### **Ações:**

**Abafar**<sup>6</sup>, v. ‘Cobrir para evitar a evaporação, para conservar o calor.’

*[...] E como forẽ  
asy cozidas tirẽnas ẽ huũ sesto  
ou ẽ huũa jueira e **abafemnas** cõ  
huũ panos ã estẽ sempre quẽtes [...]* (r. XLVI, p. 16, L. 16).

**Candilar**<sup>7</sup> - Ação de cobrir o alimento com açúcar cande, ou seja, cristalizado em calda.

*[...] E amde sẽpre cuberta da cõserua que  
nã seja grosa ã **candille** nẽ delgada  
ã ẽcruem [...]* (r. XLI, p.90, L. 59-60).

### **Utensílios:**

**Agulha**<sup>8</sup>, s.f. ‘Instrumento de cozer, ordinariamente de aço, pontiaguda em uma extremidade, arredondada e furada pela outra por onde passa o fio com que se cose.

*[...] a galinha alardada depois despetada toman  
huãs talhadas de toucinho compridas em huã  
**agulha** quer de pao quer de ferro estanhado  
e esta **agulha** he aberta qua por syma e ẽtaõ  
metem as talhadas do toucinho **nagulha** e emtaõ  
cozem [...]* (r. XXII, p.40, L. 4/ 5/ 6).

<sup>4</sup> Do ar. *al-* ‘itriya. Séc. XVI.

<sup>5</sup> A forma dicionarizada é o fem. *desfeita*.

<sup>6</sup> a + bafo + ar. Deriv. de *bafo* ‘hálito, ar exalado dos pulmões’. Séc. XV.

<sup>7</sup> Deriv. de *cande* e este do ár. vulgar *qándi* (ar. *qandî*), de *quand* ‘açúcar’. Séc. XIV.

<sup>8</sup> Do lat. \**ACUCULA*, diminutivo de *acus* ‘agulha’, da raiz *ak* ‘penetrar, ser agudo’. Séc. XV. O R.E.W. documenta *ACUCULA*<sup>8</sup>.

**Escudela**<sup>9</sup> s.f. ‘Espécie de tigela. Vasilha grande ou média, pouco funda, de madeira, usada para servir alimentos’.

[...] *E depois de tiradas deitalas-haõ ã huã escudela dagoã frya [...]* (r. XXXIV, p.66, L.7).

### Ingredientes:

**Adubo**<sup>10</sup>, s.m. ‘Ingredientes usados para enriquecer o sabor dos alimentos’.

[...] *ã huã tigella de ffoguo cõ seu adubo/ . crauo /. pimãta / [...]* (r. V, p.12, L.9).

**Perdiz**<sup>11</sup>, s.f. ‘Gênero de aves galiformes, família das fasianídeas, tribo das perdináceas, com tamanho aproximado de um pombo e que constitui excelente caça.’

*Tomarãõ huã perdiz mal asada e fa-Laõ ã pedacos [...]* (r. V, p.12, L.2).

### Unidades De Peso/Medida:

**Escudela**, s.f. ‘A porção contida em uma escudela’<sup>12</sup>.

*Pera huã duzia de gemas dovoos tomaraõ huã escudella de acuar e deitalloõ ã huã tacho/ [...]* (r. XXX, p.56, L.3).

**Pouco/a (um(a) \_\_\_\_\_ de)**, loc. prep. ‘Uma porção mínima de’.

[...] *tomarãõ a perdiz e huã pouqua de cebola picada [...]* (r. V, p.12, L.5).

**[Real]**<sup>13</sup>, s.m. ‘A porção que se pode adquirir com o valor expresso relativo à moeda de ouro, prata ou cobre, assim chamada por nela se achar cunhado o real escudo das armas portuguesas’.

[...] *e deitemlhe cantidade de dous rr(ei)s de manteiga cozida e com há a manteiga as ponham no forno [...]* (r. XXXIX, p. 76, L. 21).

### Qualificadores:

**Asynha**<sup>14</sup>, adv. Com brevidade, depressa.

[...] *pelemnos asynha e como forẽ tirados a limpo de todo deitalosõ em quatro ou cimquo agoas [...]* (r. XLII, p. 92, L. 14).

<sup>9</sup> Do lat. SCUTELLA ‘tacinha, pratinho, pires’. Em lat. SCUTELLA era diminutivo de ScŭT(R)A, mas todos os romances apresentam uma base \*SCUTELLA, por influência de SCUTUM ‘escudo’.

<sup>10</sup> Deverbal de *adubar* (de origem germânica: a forma do fr. deriva-se do franc. *dubban* mantendo o mesmo significado; no it. passou a *addobare* ‘enfeitar’ e o cast. *adobar* tomou, como o port., a significação de ‘temperar’, ‘condimentar’. Com base no franc. *dubban*, é possível admitir-se a existência de uma forma latina \*ADDUBARE. Séc. XIII.

<sup>11</sup> Do grego *perdix*, pelo latim *perdice*. Séc. XIII.

<sup>12</sup> Cf. a definição de *escudela* à n. 131, f. 75.

<sup>13</sup> O plural de *real* é *reais* ou *réis*. A propósito do *real*, vejam-se: Fr. Domingos VIEIRA. *Grande diccionario portuguez ou Thesouro da lingua portugueza...*, v.5, s.v. *real*, p. 100, col.b - 101, col. B; Antonio de Moraes SILVA. *Diccionario da lingua portugueza...*, v.2, s.v. *real*, p. 557.

<sup>14</sup> Do lat. *agina*, lat. vulgar *agina* ‘pressa, rapidez’. Séc. XIV.

**Formoso/a**<sup>15</sup>, adj. De bela aparência, bonito.

[...] *E ffalassão ã quartos*

*e aparalasham quẽ melhor souber*

*oitauadas pera fiquarẽ mais **fermosas** [...]* (r. XLI, p. 86, L. 6).

Com o levantamento lexical das lexias relativas à culinária portuguesa quinhentista, espera-se com o presente estudo trazer alguma contribuição, ainda que diminuta, para o estudo do acervo lexical português. Acredita-se que, ao comparar o léxico antigo ao atual, poder-se-á trazer à atualidade as lexias estudadas com suas modificações, adaptações e/ou conservações, além do levantamento lexical que será feito.

## REFERÊNCIA

MANUPELLA, Giacinto. 1986. **Livro de cozinha da Infanta D. Maria**; códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella.

---

<sup>15</sup> Do lat. *formosus*. Séc. XIV.