



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
Departamento de Letras e Artes
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS
MESTRADO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS – MEL

LIVIANE GOMES ATAÍDE SANTANA

**“COZINHEIRO IMPERIAL” E “COZINHEIRO NACIONAL”:
UM ESTUDO LÉXICO-SEMÂNTICO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA
DO SÉCULO XIX**

Feira de Santana, BA
2016

LIVIANE GOMES ATAÍDE SANTANA

**“COZINHEIRO IMPERIAL” E “COZINHEIRO NACIONAL”: UM
ESTUDO LÉXICO-SEMÂNTICO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA
DO SÉCULO XIX**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos.

Orientadora: Profa. Dra. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz

Feira de Santana, BA
2016

Ficha Catalográfica – Biblioteca Central Julieta Carteado

S223c Santana, Liviane Gomes Ataíde
“Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional” : um estudo léxico-
semântico da gastronomia brasileira do século XIX / Liviane Gomes
Ataíde Santana. – Feira de Santana, 2016.
141 f. : il.

Orientadora: Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana,
Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2016.

1. Léxico – Gastronomia brasileira. 2. Livro de receita –
Vocabulário. I. Queiroz, Rita de Cássia Ribeiro de, orient. II.
Universidade Estadual de Feira de Santana. III. Título.

CDU: 801.

LIVIANE GOMES ATAÍDE SANTANA

**“COZINHEIRO IMPERIAL” E “COZINHEIRO NACIONAL”:
UM ESTUDO LÉXICO-SEMÂNTICO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA
DO SÉCULO XIX**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos.

Aprovada em 25 de fevereiro de 2016.

Profa. Dra. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz
Orientadora – UEFS

Profa. Dra. Celina Márcia de Souza Abbade
Membro – UNEB / UEFS

Prof. Dr. Expedito Eloísio Ximenes
Membro - UECE

A Deus, meu Pai e Criador, meu porto seguro, minha fortaleza, luz que me conduz em espírito
e em verdade pelas estradas várias da vida;

À minha grande família de origem (pai, mãe, irmãos, sobrinhas), pessoas fundamentais em
minha vida e que muito contribuíram para todas as minhas realizações, com Amor e
Dedicação sem medidas;

Aos bens preciosos de minha vida, a mim concedidos por Deus, que são meu marido Antônio
Cássio e minha filha Maria Clara, por serem minha fonte de inspiração e minha razão de
viver, lutar e conquistar;

Aos meus amigos, colegas, parentes, que muito me incentivaram e me apoiaram nessa fase
ímpar da minha vida;

À minha orientadora, Profa. Dra. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz, em quem busco me
espelhar no fazer da minha profissão, que dedica preciosos momentos de seu tempo para me
ensinar a trilhar os melhores caminhos da pesquisa acadêmica.

AGRADECIMENTOS

A Deus, o Ser Superior que a mim dispensou tudo o que emana luz e tranquilidade, os ingredientes dos quais necessito para compreender, produzir, sorrir, chorar, viver; por todos os seus cuidados para com a minha vida, legitimando assim a minha condição de obra de sua criação, e sua filha por minha permissão, já que dEle recebi a liberdade de escolhas;

Aos meus queridos pais, Grigório e Antônia, os quais receberam a incumbência divina de me gerar, criar, educar e amar sem limites, por assim terem feito abdicando de suas próprias vontades em prol das minhas;

À minha tia Zinha, *in memoriam*, que junto com minha mãe biológica me pegou em seus braços e ajudou a cuidar de mim, desde o meu nascimento, dedicando-me todo o amor como uma mãe de sangue dedica aos seus filhos;

Aos meus irmãos, todos eles, sem exceção, que sempre estiveram presentes em minha vida sendo amigos, companheiros, parceiros.

Preciso citar em destaque o meu irmão Rogério, que me amparou nos momentos de dificuldade, sem nada querer em troca, sempre disposto a ouvir, aconselhar, colaborar, defender quando necessário e justo;

Às minhas sobrinhas Nana e Mila e à minha sobrinha-neta Bia, que são o complemento da minha família, que atuam como um porto seguro para todos;

Ao meu marido Antônio Cássio, sempre presente em minha vida desde o dia em que Deus me concedeu este presente, ter lhe conhecido, com sua dedicação, seu carinho e amor para comigo e nossa filha, lutando obstinadamente e com zelo pelo nosso bem-estar;

À minha querida e amada filha Maria Clara, a preciosa razão do meu existir, a bênção maravilhosa do Pai em minha vida;

Agradeço também a todos os meus familiares (paternos e maternos), pois, cada um tem um pouco de si em mim;

Sou grata a todos os meus professores do curso de Mestrado em Estudos Linguísticos, que também são meus colegas de trabalho, já que além de aluna também pertencço ao quadro docente da UEFS, por todos os seus ensinamentos e direcionamentos com vistas aos caminhos acadêmicos;

Agradeço à Profa. Dra. Eliana Sandra Pitombo Teixeira pelo empréstimo do livro físico *Cozinheiro Imperial*, uma das obras que constituíram o *corpus* desta pesquisa;

Agradeço de uma forma toda especial à Profa. Dra. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz, minha professora, orientadora, colega e amiga, sempre dedicada, inteligente, comprometida com o trabalho e a pesquisa acadêmica, e não poderia deixar de dizer: sempre elegante;

Aos meus colegas do curso de Mestrado pelo companheirismo, pelas trocas de conhecimentos, pelas sugestões e opiniões no desenvolvimento dos trabalhos do curso, enfim, pela força que demos uns aos outros;

À Daianna Quelle e Josenilce Barreto, minhas ex-alunas de Francês Instrumental, hoje, colegas de profissão, e minhas também incentivadoras para o Mestrado. Daianna, obrigada por ter contribuído com as primeiras palavras;

Aos meus alunos do curso de graduação em Letras com Francês e aos meus bolsistas do subprojeto de Francês do PIBID/UEFS;

Às colegas professoras Me. Ady Sá Teles Santana e Esp. Juliana Ribeiro Carvalho, pela força e pelo companheirismo em todas as atividades que desenvolvemos em conjunto;

Ao ilustre Prof. Dr. Humberto Luiz Lima de Oliveira, por acreditar em meu trabalho e em meu senso de responsabilidade, quando me convidou para fazer parte, junto com ele, da coordenação do subprojeto de francês do PIBID/UEFS, o que muito contribuiu para meu crescimento profissional e me estimulou a prosseguir pelos caminhos acadêmicos que envolvem a língua francesa. E esta atividade foi por mim desempenhada paralelamente à escrita desta dissertação;

À minha querida ex-aluna e amiga Rita de Cássia Trabuco de Araújo (Vovó Rita, como Maria Clara a chama), sou grata pela amizade e consideração, pelas trocas de conhecimentos, pelo compartilhamento de saberes e conselhos acerca da vida espiritual;

À Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin da USP por disponibilizar em seu site as obras em PDF constituintes do *corpus* deste trabalho (Cozinheiro Imperial e Cozinheiro Nacional).

“A cozinha é a mais antiga das artes, visto que Adão nasceu em jejum, e o recém-nascido, ao entrar neste mundo, dá gritos que só se acalmam no seio que o alimentará. É também de todas as artes a que nos prestou os serviços mais importantes para a vida civil, já que são as necessidades da cozinha que nos ensinaram a aplicar o fogo, e é pelo fogo que o homem domou a natureza” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 245).

RESUMO

Os livros de receita foram e são, para as civilizações, o rol das artes gustativas, o manancial de textos com suas indicações de preparo de sabores para as mais variadas ocasiões. E os receituários gastronômicos do século XIX eram dotados de regras de servir à mesa, de métodos para trincar, além do principal: os ingredientes e os modos de preparo de cada prato. Esta dissertação está referenciada em obras gastronômicas brasileiras do século XIX, obras que marcaram a época correspondente às grandes transformações sociais, econômicas e políticas no cenário do país, propiciadas com a chegada da família real portuguesa ao Brasil, que, com certeza, trouxe seus hábitos alimentares e seus usos e utensílios domésticos, influenciando os costumes alimentares dos brasileiros. Trata-se das obras intituladas *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, constituintes do *corpus* desta pesquisa. Assim, pretende-se cumprir um objetivo primordial no ramo lexicológico: apresentar o vocabulário definido e exemplificado do campo lexical da gastronomia brasileira do século XIX constante nos citados livros, utilizando-se para a organização do mesmo, a Teoria dos Campos Lexicais proposta por Eugênio Coseriu ([1977]1981). Utilizou-se, para tanto, como fundamentação teórica no ramo do léxico, estudiosos como Abbade (2009), Biderman (2011), Vilela (1979), dentre outros. No que diz respeito ao campo de estudo gastronômico, foram consultados autores como Cascudo (2011), Revel (1996), além de revistas, periódicos e textos veiculados em meio virtual. Salienta-se, ainda, que, buscou-se discutir também a relação existente entre gastronomia, língua, cultura e sociedade, estabelecendo os diálogos entre estes aspectos e delineando as nuances da arte da cozinha brasileira.

PALAVRAS-CHAVE: Língua. Cultura. Sociedade. Teoria dos Campos Lexicais. Gastronomia brasileira.

RÉSUMÉ

Les livres de recettes ont été et sont la liste des arts gustatifs pour les civilisations, la source de textes avec ses indications de préparations de goûts pour les plus variées occasions. Les livres gastronomiques du XIX^e siècle avaient des règles de servir à table, des méthodes pour couper, sans compter le principal: les ingrédients et les modes de préparation de chaque plat. Cette dissertation s'est basée sur des oeuvres gastronomiques brésiliennes du XIX^e siècle, lesquelles ont été mises en évidence durant l'époque des grandes transformations sociales, économiques et politiques dans le pays qui se sont passées avec l'arrivée de la famille réelle portugaise au Brésil, laquelle, certainement, a apporté ses habitudes alimentaires, ses moeurs et ustensiles domestiques, influençant les habitudes alimentaires des brésiliens. Il s'agit des oeuvres intitulées *Cozinheiro Imperial* et *Cozinheiro Nacional*, qui constituent le *corpus* de cette recherche. Ainsi, on a l'intention d'achever l'objectif primordial dans la branche lexicologique: présenter le vocabulaire défini et exemplifié du champ lexical de la gastronomie brésilienne du XIX^e siècle qui existe dans les livres cités, organisant les lexies à travers la Théorie des Champs Lexicaux proposée par Eugenio Coseriu ([1977]1981) ayant pour base théorique du lexique, les studieux Abbade (2009), Biderman (2011), Vilela (1979), parmi d'autres. Par rapport au champ d'étude gastronomique, on a consulté des auteurs comme Cascudo (2011) et Revel (1996), des revues, des périodiques et des textes du milieu virtuel. On souligne qu'on a discuté aussi le rapport existant entre la gastronomie, la langue, la culture et la société, établissant des dialogues entre ces aspects et traçant les nuances de l'art de la cuisine brésilienne.

MOTS-CLÉS: Langue. Culture. Société. Théorie des Champs Lexicaux. Gastronomie brésilienne.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

cm = centímetro

ed. = editora

fr. = francês

it. = italiano

loc. = locução

m = metro

p. = página

p. ex. = por exemplo

s.d. = sem data

s.f. = substantivo feminino

s.m. = substantivo masculino

s.p. = sem página

séc. = século

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Receita de Gallinha assada (séc. XIX)	23
FIGURA 2 – Receita de Galinha assada (séc. XXI).....	24
FIGURA 3 – Logomarca do Restaurante Sabor da Bahia.....	27
FIGURA 4 – Logomarca do Restaurante Esquina Mineira.....	27
FIGURA 5 – Logomarca do Restaurante Sabor do Sul.....	27
FIGURA 6 – Logomarca do <i>L'amitié Restaurant</i>	27
FIGURA 7 – Logomarca do <i>Nostro Impero Ristorante Italiano</i>	27
FIGURA 8 – Logomarca do Restaurante <i>China in box</i>	27
FIGURA 9 – Quadro do pintor francês Jean-Baptiste Debret – Um jantar brasileiro, 1827... 35	
FIGURA 10 – Capa do livro <i>Cozinheiro Imperial</i> – Século XIX	36
FIGURA 11 – Contra capa do livro <i>Cozinheiro Imperial</i> – Século XIX	36
FIGURA 12 – Capa do livro <i>Cozinheiro Nacional</i> – Século XIX	38
FIGURA 13 – Contra capa do livro <i>Cozinheiro Nacional</i> – Século XIX	38
FIGURA 14 – Estruturação do campo lexical dos ingredientes nas obras <i>Cozinheiro Imperial</i> e <i>Cozinheiro Nacional</i>	52
FIGURA 15 – Ingredientes: produções brasileiras equivalentes a produções europeias na obra <i>Cozinheiro Nacional</i>	125

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Microcampos lexicais do macrocampo dos ingredientes do campo lexical dos ingredientes.....	54
QUADRO 2 – Microcampo dos animais	118
QUADRO 3 – Microcampo dos vegetais	120
QUADRO 4 – Microcampo dos condimentos	121
QUADRO 5 – Microcampo dos líquidos	121
QUADRO 6 – Microcampo dos gordurosos.....	122
QUADRO 7 – Microcampo das massas	122
QUADRO 8 – Microcampo dos adoçantes.....	122

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 GASTRONOMIA, LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE	20
2.1 DIÁLOGO DA GASTRONOMIA COM A LÍNGUA, A CULTURA E A SOCIEDADE	21
2.1.1 <i>Dialogando a gastronomia com a língua</i>	22
2.1.2 <i>Dialogando a gastronomia com a cultura</i>	25
2.1.3 <i>Dialogando a gastronomia com a sociedade</i>	28
2.2 GASTRONOMIA, CULINÁRIA E OPSOFAGIA: DISCUTINDO OS TERMOS.....	32
2.3 A ARTE DE PREPARAR E APRECIAR ALIMENTOS	33
2.4 OS CAMINHOS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA DO SÉCULO XIX ATRAVÉS DAS OBRAS <i>COZINHEIRO IMPERIAL</i> E <i>COZINHEIRO NACIONAL</i>	34
3 NAS TRILHAS DO LÉXICO	40
3.1 SOB O OLHAR LEXICOLÓGICO E À LUZ DA TEORIA DOS CAMPOS LEXICAIS	42
3.1.1 <i>A estruturação do léxico em campos lexicais de acordo com Eugenio Coseriu</i>	43
3.2 A GASTRONOMIA, A LÍNGUA, A CULTURA E A SOCIEDADE: O LÉXICO EM PAUTA.....	45
3.3 O PERCURSO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA DURANTE O SÉCULO XIX: ANALISANDO AS LEXIAS DO <i>CORPUS</i>	47
4 O CAMPO LEXICAL DOS INGREDIENTES NAS OBRAS <i>COZINHEIRO IMPERIAL</i> E <i>COZINHEIRO NACIONAL</i>	51
4.1 MACROCAMPO DOS INGREDIENTES	55
4.1.1 <i>Microcampo dos animais</i>	55
4.1.1.1 Do ar	55
4.1.1.2 Da terra	63
4.1.1.3 Da água	69
4.1.1.3.1 Doce.....	69
4.1.1.3.2 Salgada	71
4.1.2 <i>Microcampo dos vegetais</i>	78

4.1.2.1 Frutos	78
4.1.2.2 Flores	83
4.1.2.3 Folhas	84
4.1.2.4 Ervas	89
4.1.2.5 Fungos	91
4.1.2.6 Raízes	92
4.1.3 <i>Microcampo dos condimentos</i>	96
4.1.4 <i>Microcampo dos líquidos</i>	105
4.1.5 <i>Microcampo dos gordurosos</i>	110
4.1.6 <i>Microcampo das massas</i>	114
4.1.7 <i>Microcampo dos adoçantes</i>	117
4.2 NÚMEROS DE OCORRÊNCIAS DAS LEXIAS	118
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	123
REFERÊNCIAS	128
ANEXOS	133
ANEXO A – RECEITAS DO LIVRO <i>COZINHEIRO IMPERIAL</i>	133
ANEXO B – RECEITAS DO LIVRO <i>COZINHEIRO NACIONAL</i>	135
ÍNDICE REMISSIVO	137

1 INTRODUÇÃO

Perpassa o cotidiano das pessoas uma importante e fundamental área de conhecimento vinculada às suas necessidades alimentares envolvendo a arte de preparar os pratos das refeições bem como o prazer de apreciá-los. Trata-se aqui da gastronomia, termo que abrange conceitos relativos à Culinária e à Opsofagia, ambas ligadas à cultura alimentícia. Partindo da necessidade que as pessoas têm de utilizar as palavras e expressões para rotular e fazer menções aos alimentos e aos elementos de sua feitura, faz-se imprescindível debruçar-se no campo lexical da gastronomia, observando com detalhes as lexias utilizadas por todos os envolvidos nesse processo alimentar, quer seja o gastrônomo – o profissional desta área de conhecimento – bem como os meros degustadores de pratos.

O estudo do campo lexical da gastronomia diz respeito ao ato de pesquisar o conjunto das palavras e expressões bem como as suas significações no referido contexto. Para embasar tal estudo, o Léxico é definido por Ferreira (2010, p. 1259) como o que concerne às palavras; o vocabulário de uma língua. É correto afirmar que ele não é homogêneo, pois, inclui palavras da língua falada, ou estilo coloquial, o que muitas vezes contribui para a inserção destas no vocabulário diário de pessoas, grupos e em determinadas épocas; inclui também palavras da língua escrita, arcaísmos, neologismos e estrangeirismos. A Semântica pode ser definida como o estudo das mudanças ou trasladações sofridas, no tempo e no espaço, pela significação das palavras. Bueno (1951, p. 52-53) dá uma definição bastante detalhada dizendo que,

[...] a semântica é uma ciência histórica, sim, enquanto toma em consideração as diversas mutações havidas no significado das palavras, mas, é sobretudo ciência atual, registradora da última simbolização, da última relação que a sociedade aceita entre a palavra, símbolo externo, e a ideia, imagem verbal, interna (BUENO, 1951, p. 52-53).

Segundo Lopes (2012), o léxico do campo semântico da gastronomia vai além das palavras, envolvendo também todas as nuances que perpassam a arte preparativa e gustativa dos alimentos, das comidas, posto que existe uma distinção entre alimento e comida: o primeiro designa o que nutre de forma universal, e o segundo, o que nutre de forma cultural, social, particular. O léxico gastronômico encerra todo um conjunto de significantes e significados que traduzem a feitura e apreciação de pratos, maneiras de servir os pratos e de se portar à mesa e de comer, a satisfação ou não quando da degustação da arte gastronômica, o que pode se revelar através dos gestos.

[...] a prática da alimentação possui um léxico próprio, ou seja, um acervo de palavras específico que o encerra e o afasta dos não iniciados.

Mas não é só. Esse léxico ultrapassa as palavras e existe também como comportamento próprio: gestos, modos de fazer, de comportar, de servir, de comer, que encerram um universo de significados que vão até as estruturas mais profundas e rudimentares da nossa cultura (LOPES, 2012, p. 85).

A gastronomia está envolvida, praticamente, em todos os momentos, em todos os locais, dentro de uma sociedade, dentro de uma cultura, do amanhecer ao anoitecer. E por que não dizer, varando também a madrugada? Ela influencia os costumes e hábitos dos grupos socioculturais, mas, também, é influenciada por eles. A gastronomia se mantém tradicional ao passo em que, também, se permite inovar. E as palavras sempre a acompanhar todo esse aparato gastronômico de tempo, de lugar, de grupos, de tradições e de inovações, pois, só assim, tudo é identificado.

Então, quais termos seriam utilizados para fazer menções aos pratos, aos alimentos em geral, aos ingredientes necessários para o preparo das receitas, o que, por sua vez, diga respeito ao campo lexical da gastronomia no Brasil no século XIX? Assim, como forma de contribuir para a constituição histórica de tal vocabulário no português brasileiro, um estudo sincrônico foi realizado a fim de pesquisar e relacionar as palavras e expressões concernentes ao campo lexical da gastronomia brasileira do século XIX, século este que correspondeu a uma época de grandes transformações sociais, políticas e econômicas no cenário do país com a chegada da família real portuguesa ao Brasil, trazendo para cá seus hábitos alimentares e seus usos e utensílios domésticos, exercendo influência sobre os costumes alimentares dos brasileiros. Trata-se de um estudo sincrônico, pois, houve um recorte temporal como forma de delimitar a época cujas lexias pesquisadas puderam retratar os aspectos culturais de um povo em um dado momento da história. Para tanto, Gonçalves (1977, p. 55) vem afirmar que “O estudo de um campo lexical deve ser sincrônico, isto é, deve restringir-se a um período de tempo pouco extenso, porque as associações e as oposições que reúnem os diferentes elementos se modificam constantemente.” Comprovou-se, ao longo da realização do estudo, a existência de termos como *beldroega*, *cerefolio*, *azedas*, *pastinaca*, *panacio*, *echalota*, dentre outros, como nomes de ingredientes para o preparo de receitas durante o século XIX no Brasil, termos estes que estão esclarecidos ao longo do trabalho.

A descoberta dos termos supracitados deu-se a partir das duas obras constituintes do *corpus* deste trabalho: *Cozinheiro Imperial*, em sua 2ª edição datada de 1843 e de autoria atribuída a um chefe de cozinha identificado apenas pela sigla R.C.M. Este livro é composto de 312 páginas contendo Métodos para trincar e servir bem à mesa seguidos de 917 receitas

organizadas por tipos de alimento, sugestões de banquetes ordinários e extraordinários para qualquer tempo do ano, um dicionário explicativo de várias palavras empregadas na obra, sendo finalizado com o índice das matérias, que é a relação das receitas e suas respectivas páginas; e *Cozinheiro Nacional*, obra sem indicação de autoria e sem registro de data, mas, tendo sido editada pela primeira vez em meados do século XIX, e reunindo o Prólogo, um conjunto de aforismos do prof. Brillat Savarin e outros, os utensílios de cozinha da época, as regras de servir bem à mesa seguidas de aproximadamente 1660 receitas organizadas em capítulos, sendo cada capítulo referente a um tipo de alimento, tendo, ao final, o índice.

Objetivou-se, então, de uma forma geral, tomar conhecimento das lexias utilizadas em comum nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional* referentes ao campo lexical da gastronomia presentes no português brasileiro do século XIX, bem como comparar as obras de modo a observar os ingredientes presentes nas receitas de ambas, já que o segundo livro foi lançado em solo brasileiro a fim de levar os envolvidos na arte da cozinha a utilizarem elementos puramente brasileiros.

Destarte, esta pesquisa, além de colaborar com o vocabulário histórico da língua portuguesa, enfoca um setor que cresce no Brasil em seus aspectos econômicos, culturais e sociais e que está vinculado ao dia-a-dia de todos os seres humanos como parte fundamental para a sua sobrevivência, a gastronomia. E as informações extraídas de livros antigos de receitas permitem o esclarecimento de ideias, de fatos, de dados culturais, através de seus elementos linguísticos e sociais que fomentam a pesquisa, proporcionando também enriquecimento de conteúdo para o campo de estudo escolhido, além de conhecimentos acerca dos costumes de um povo e de uma época.

De acordo com a classificação de pesquisas proposta por Gil (2002), com base nos objetivos gerais, a pesquisa enquadrou-se como exploratória, uma vez que proporcionou uma maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo mais explícito, permitiu o aprimoramento de ideias e a descoberta de intuições e possibilitou a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado, além de envolver levantamento bibliográfico. No que diz respeito aos procedimentos técnicos utilizados, a pesquisa configurou-se como bibliográfica, uma vez que foi desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos, sendo os livros as fontes bibliográficas por excelência. Sob o ponto de vista de sua natureza, tratou-se de uma pesquisa de cunho básico, pois ela teve o objetivo de gerar novos conhecimentos úteis para o avanço da ciência sem aplicação prática prevista, além de envolver verdades e interesses universais. Quanto à

forma da abordagem da problemática exposta, foi de caráter qualitativo, já que a interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas nesse processo, não requerendo o uso de métodos e técnicas estatísticas.

A presente dissertação está estruturada em cinco seções. A primeira correspondendo à **Introdução**, seção que dispõe de uma breve apresentação do que contém o trabalho, comentando-se relativamente acerca do léxico gastronômico e dos momentos e espaços por onde a gastronomia caminha, mostrando como encontra-se organizado o resultado da pesquisa que utilizou como pano de fundo as obras do século XIX intituladas *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*.

A segunda seção, intitulada **Gastronomia, língua, cultura e sociedade**, mostra exatamente as formas de interação entre estes elementos, apontando os pontos de diálogo desses quatro aspectos confluentes da pesquisa, comentando a existência também dos termos culinária e opsofagia, e revelando os caminhos percorridos pela gastronomia brasileira do séc. XIX que envolvem as obras constituintes do *corpus*, bem como as considerações sobre o preparo e o regalo dos alimentos.

Em seguida, a terceira seção do trabalho recebe o título **Nas trilhas do léxico**, e trata de questões lexicológicas, da explicitação da Teoria dos Campos Lexicais propostas por Eugenio Coseriu, da forma de organização do campo lexical da gastronomia e de uma breve análise de lexias encontradas no *corpus*.

O alvo da quarta seção é a estruturação propriamente dita do campo lexical dos ingredientes da gastronomia brasileira do século XIX, mediante a organização das lexias coletadas, em macrocampos e microcampos, seguidas da posição gramatical e da definição no contexto. Tomou-se por título, nesta seção, **O campo lexical dos ingredientes nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional***. É importante deixar claro que não se pensou em separação das obras durante a realização do estudo, e sim, em averiguar as lexias do macrocampo dos ingredientes de todas as receitas contidas no primeiro livro, analisando a possível existência das mesmas no segundo livro, para então se chegar à constatação do que propuseram na obra *Cozinheiro Nacional*, de apresentar ingredientes puramente brasileiros em suas receitas, e ainda com indicações de ingredientes do país que sirvam para substituir aqueles de base europeia.

Em continuidade às seções da dissertação, passa-se às **Considerações Finais**, nas quais foi feita uma reflexão acerca do que foi proposto e pesquisado, apontando as diferenças e/ou semelhanças existentes nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, em seguida, as **Referências**, onde estão listados os trabalhos, as obras, quer sejam bibliográficos, quer sejam

eletrônicos, que possibilitaram a concretização desta dissertação com as contribuições teóricas importantes sobre léxico, gastronomia, língua, cultura e sociedade, além do conteúdo constitutivo do *corpus* da pesquisa. Logo após, conta-se com os **Anexos**, que estão divididos em Anexo A e Anexo B, contendo seis receitas em cada um e que foram escolhidas aleatoriamente tendo sido retiradas dos livros *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional* respectivamente. Foi estruturado, por fim, um **Índice Remissivo** das lexias relativas aos ingredientes em comum existentes nas receitas dos livros em questão, para uma melhor localização particular de cada item.

2 GASTRONOMIA, LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE

A língua e a cultura são indissociáveis, não se aprendem num lugar específico, mas adquire-se ao sabor do cotidiano, das interações com o próximo. O léxico funciona como a alma do homem. É por meio das palavras que o homem expressa seus medos, angústias, sonhos, tristezas. E mais importante que tudo isso é a relação do indivíduo com seus semelhantes. Seja de maneira igualitária, de dominado ou dominante vivemos em sociedade (SCHNEIDER, [s.d.] p. 12).

E neste viver em sociedade comunga-se de uma língua e engaja-se em culturas, com seus costumes próprios, com suas características peculiares.

Como qualquer outro, o fazer gastronômico implica em incursões linguísticas, culturais e sociais. A introdução de lexias ou palavras numa língua revela o pensamento linguístico, cultural e social, e quando esse léxico não atende mais as necessidades dos membros da comunidade, há uma renovação em que muitas palavras caem em desuso ou mudam o significado. As alterações no léxico podem denotar inovações linguísticas, resgate de obsolescências, substituições por desuso ou, simplesmente, o fato de terem deixado de existir alguns termos ou expressões. Então, a gastronomia funciona assim: palavras e expressões oriundas de meios culturais, sociais, que vão permitir a identificação de todos os seus elementos, quer sejam os ingredientes, a composição dos pratos e seus rótulos, os objetos de preparação, e também a compreensão do resultado final que é a satisfação ou não da arte gustativa elaborada por meio da linguagem que requer, naturalmente, indícios culturais e sociais. Língua, cultura e sociedade se relacionam e mantêm um sistema de interação com a gastronomia, já que são indissociáveis.

É válido destacar aqui uma importante influência da cultura sobre a gastronomia, que é em relação ao gosto. As culturas regionais reúnem pratos preparados segundo suas tendências, valores e crenças, e os indivíduos a elas pertencentes, por meio das influências culturais, saboreiam alimentação “imposta”, ao passo em que podem acabar desconhecendo outros gostos culturais ou não os apreciando. Então, Braga (2004) aborda vários aspectos do papel da cultura na alimentação, e dentre eles ela afirma que

Um outro aspecto do papel da cultura na alimentação está na formação do *gosto*. Experiências de culturas em particular afetam a maneira como os indivíduos concebem e classificam as qualidades do gosto e como se formam as preferências pelos sabores (doce, amargo, salgado, picante, etc.) de populações e individualmente (BRAGA, 2004, p. 39, grifo da autora).

E Braga (2004) ainda sustenta o fato de que a cultura gastronômica também busca identificar o indivíduo socialmente, já que, suas escolhas e hábitos alimentares, quer sejam modernos ou tradicionais, seu comportamento relativo à comida, conferem ao indivíduo a construção de sua identidade social, a delimitação do seu meio na sociedade. Para tanto, eis a sua afirmação:

Um outro aspecto da cultura alimentar refere-se aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: *as identidades sociais*. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social (BRAGA, 2004, p. 39, grifo da autora)

Então, as identidades sociais são moldadas também pelas escolhas alimentares e pelos hábitos em relação à alimentação, o que pode envolver as preferências gastronômicas, as quais são peculiares a cada indivíduo, os horários das refeições e lanches, os utensílios usados e o seguimento ou não às regras de servir e se portar à mesa. Tudo isto permeia um sistema de escolhas que podem estar ligadas a tendências modernas ou tradicionais no ramo culinário.

2.1 DIÁLOGO DA GASTRONOMIA COM A LÍNGUA, A CULTURA E A SOCIEDADE

Borba e Leite (2013, p. 8) afirmam que “O termo *diálogo* pode ser entendido como conversa em que há a interação entre dois ou mais indivíduos.” A gastronomia interage com a língua, a cultura e a sociedade, já que se apropria da língua para a difusão de seus elementos, se apropria da cultura para ter um aporte formador e consumidor de seus elementos e se apropria da sociedade para inserir-se nos mais variados meios sociais.

Língua, cultura e sociedade estão entrelaçadas. A língua traduz a cultura de um povo, bem como determina os parâmetros linguísticos de uma sociedade; a cultura, por sua vez, influencia a língua por meio do léxico, uma vez que os nomes e as expressões inseridos ou excluídos da língua são diretamente determinados também pelos fenômenos culturais, dessa forma, moldando a sociedade; a sociedade é constituída, sobretudo, pela língua, o que lhe permite o sistema de interações sociais, e a sociedade também é constituída de uma cultura, ou até mesmo, de multiculturas.

As relações existentes entre a língua, a cultura e a sociedade geram um diálogo que favorece a compreensão das ações dos indivíduos que se constituem identitariamente, bem como linguístico-cultural-sociologicamente. Destarte, Borba e Leite (2013, p. 7) afirmam que

“[...] o diálogo entre campos de saber afins pode ser uma forma de se chegar à compreensão do fenômeno da linguagem como comportamento social.” Pois, o comportamento social pode ser modelado conforme o estabelecimento dos padrões linguísticos, culturais e sociais.

2.1.1 *Dialogando a gastronomia com a língua*

“Grande parte da linguística tradicional pensa a língua como o produto de uma lógica secreta irreduzível, não raro qualificada como um código” conforme afirma Hanks (2008, p. 48-49). E é desse código que a gastronomia se utiliza para socializar todos os seus referentes, para adentrar culturas e se permitir ser influenciada por culturas. O início do diálogo da gastronomia com a língua está no código desta.

A gastronomia, ao se relacionar com a língua, incorpora ao léxico de seu campo de conhecimento o termo ‘gastrônomo’, que, de acordo com Revel (1996), corresponde a um vocábulo pedante que deriva do grego, aparecendo no início do século XIX. Ele ainda considera que

O gastrônomo não é nem prisioneiro da tradição, nem impressionado pela novidade. Com a gastronomia, a cozinha deixa de ser coletiva. Cada um se vangloria de exercer seu julgamento original e de propor eventualmente uma criação pessoal. [...]

O gastrônomo é simultaneamente curioso e desconfiado, investigador e medroso, ele explora com pusilanimidade. Busca as sensações novas e ao mesmo tempo as teme. Passa a metade do tempo a evocar as satisfações passadas e a outra metade a calcular com ceticismo as possibilidades vindouras. [...] (REVEL, 1996, p. 177).

Então, o gastrônomo está sempre a querer inventar e descobrir novas receitas, novas combinações de sabores, mas teme que suas novidades alimentares possam desagradar os paladares que venham a saboreá-las, daí ser encarado por Revel (1996) como pusilânime.

O campo de conhecimento gastronômico também agrega termos oriundos de línguas estrangeiras, sobretudo a língua francesa, e que fazem referências que vão desde os profissionais da área até os elementos de feitura e apreciação das iguarias. Utiliza-se, por exemplo, a lexia *chef*, um galicismo que designa o profissional da gastronomia, o indivíduo que elabora os pratos e organiza toda a cozinha do restaurante, além de supervisionar os serviços dos cozinheiros em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. Outro termo frequentemente usado no campo gastronômico é *gourmet*, também um francesismo, e

corresponde ao profissional da alta cozinha, evocando assim um ideal cultural associado com as artes culinárias. Diz-se do profissional de alta qualidade, reservado a paladares mais avançados e a experiências gastronômicas mais elaboradas. Gonçalves (1968), em seu *Dicionário de Estrangeirismos*, define o *gourmet* como um provador e apreciador de bons vinhos, de bons bocados e de bons petiscos. Ele considera o termo um francesismo condenável, porque lhe equivale perfeitamente em nossa língua o termo *gastrônomo*, que vem conquistando até a simpatia dos pedantes da alta roda.

A língua, ainda adentrando os estrangeirismos, proporciona à gastronomia expressões referentes à forma de preparo e apresentação das iguarias, que são emprestadas como ‘à doré – loc. fr.’, para alimentos fritos; ‘à la carte – loc. fr.’, para alimentos de acordo com o cardápio; ‘à la mode – loc. fr.’, para a maneira de servir um prato conforme a moda, a etiqueta; ‘al dente – loc. it.’, para o ponto de cozimento de massas; ‘à la minute – loc. fr.’, para o modo rápido de preparar certos pratos, etc.

Um outro diálogo que se pode estabelecer entre a gastronomia e a língua é em relação ao gênero textual receita, pois, esta é a linguagem utilizada para firmar a relação entre o profissional gastronômico e os apreciadores dos pratos. É a receita um gênero que propicia o diálogo da gastronomia com a língua, diálogo este que, ao longo dos tempos, mudou de forma. As receitas do século XIX, por exemplo, eram formadas por um único texto em que nele já se informavam os ingredientes e o modo de preparo diretamente. Já as receitas do século XXI receberam uma aparência diferenciada, e que de longe, sem que seja necessário a sua leitura, já se identifica o gênero. Pois, a receita atual compreende o nome do prato como título, a relação dos ingredientes como tópicos, e a seguir, o modo de preparo como um parágrafo, tudo em separado. A seguir, exemplifica-se com uma receita do século XIX e outra do século XXI:

Figura 1: Receita de Gallinha assada (séc. XIX)

12. Gallinha assada. — Toma-se a gallinha limpa, enche-se o vão do peito e da barriga com seus miudos, dois ovos cozidos, meia quarta de toucinho, uma cebola, salsa, tudo picado, sal, pimenta, duas colheres de pão ralado, humedecem-se com um pouco de caldo ou vinho; arma-se a gallinha cheia, dobrando-lhe o pescoço sobre o peito, e enfiando o bico debaixo no sobretudo, encruzando os pés sobre a barriga, e enfiando-os debaixo do pescoço; é por esta fórmula levada ao espeto, e assada em fogo brando, e humedecida, a miudo, com manteiga derretida; serve-se com salada.

Figura 2: Receita de Galinha assada (séc. XXI)

Galinha assada

INGREDIENTES

- 1 galinha inteira
- 2 cubos de knorr de galinha
- 2 limões lavados com casca
- 1 garrafinha de leite de coco

MODO DE PREPARO

1. Limpe a galinha
2. Coloque os cubos de knorr dentro da galinha
3. Acrescente os limões e passe o leite de coco sobre a galinha
4. Coloque-a na assadeira envolvida com papel alumínio e leve ao forno pré - aquecido
5. Quando estiver quase assada, retire o papel alumínio e deixe mais um pouco
6. Retire os limões ao ser servido

Fonte: Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/21616-galinha-assada.html>>. Acesso em: 20 nov. 2015.

Após a exposição de aspectos pelos quais ocorre um diálogo da gastronomia com a língua, é importante deixar claro que a gastronomia é concebida como um campo, com a ideia de que “[...] possa ser tratado como um espaço de posições e de tomadas de posição [...]” de acordo com Hanks (2008, p.43). E este ainda afirma que:

[...] um campo é uma forma de organização social que apresenta dois aspectos centrais: (a) uma configuração de papéis sociais, de posições dos agentes e de estruturas às quais estas posições se ajustam; (b) o processo histórico no interior do qual estas posições são efetivamente assumidas, ocupadas pelos agentes (individuais ou coletivos) (HANKS, 2008, p. 43).

E o campo está diretamente ligado ao *habitus*, um dos conceitos bourdieusianos mais largamente abordados, e que, em termos linguísticos,

[...] está relacionado à definição social do falante, mental e fisicamente, a seus modos rotineiros de falar, à sua gestualidade e ações comunicativas corporificadas [...], e às perspectivas inculcadas pelas práticas referenciais cotidianas de uma dada língua (HANKS, 2008, p. 36).

Em outras palavras, a língua penetra o campo gastronômico determinando os papéis sociais dos indivíduos formadores e influencia o *habitus* destes, já que gastrônomos, degustadores e simpatizantes do campo em questão desempenham papéis sociais diferentes, ocupando posições individuais ou coletivas com ações comunicativas próprias do meio.

2.1.2 *Dialogando a gastronomia com a cultura*

Adentrando, inicialmente, o universo da cultura, é de valiosa importância comentar que esta, sob a ótica de Melo (1974), é portadora de um conjunto de bens que equivalem a um patrimônio de ideias, de ideais, de conceitos científicos ou conhecimentos empíricos, de costumes, de criações ou de concepções artísticas, sendo tudo isto apreendido e aprendido pelas pessoas dentro de uma comunidade, em um meio social, a partir do ato comunicativo e receptivo, o que gera, assim, a difusão dos aspectos culturais.

Esse patrimônio social transmite-se, de uma geração para outra, ao longo do tempo, com perdas e conquistas novas, com empobrecimento e com enriquecimento. Aí está o sentido sociológico da cultura, que traduz como conotação necessária a tradição, o tempo, a história. Cultura, assim entendida, é, pois, um produto *histórico-social* (MELO, 1974, p. 19-20, grifos do autor).

Então, todo o aparato cultural é passado de geração em geração, mas, não vai se firmando da mesma forma, posto que sofra perdas e adquira ganhos, e a cultura vai se moldando dentro de uma sociedade tendo todo o seu patrimônio atualizado com o passar dos tempos e com a chegada de novos povos na sociedade, logo, constituindo-se a cultura num produto histórico-social.

Agora, penetrando o espaço das artes culinárias, o preparo dos mais variados pratos da gastronomia brasileira está ligado aos aspectos socioculturais da história do país e recebeu influências de outros povos que aqui se fizeram presentes, em épocas pretéritas, e deixaram um legado em patrimônio cultural muito valioso, influenciando e dominando até mesmo a cultura alimentar do povo brasileiro. Sobretudo africanos, indígenas e portugueses deram contribuições importantes e que perduram na culinária do Brasil, respeitando-se as diferenciações, até mesmo em termos de variações em cada região.

Os termos e expressões utilizados no campo lexical da gastronomia correspondem diretamente a uma cultura particular e/ou coletiva, a cultura de onde o prato foi originado, e onde o mesmo tenha sido degustado, pois, os pensamentos e hábitos culturais originam e dão

respostas às criações gastronômicas, quer seja por meio do título da receita, quer seja dos ingredientes utilizados, ou das formas de servir o alimento, quer seja a situação que envolva a arte do preparo e do regalo das iguarias.

Cultura e gastronomia caminham juntas, já que hábitos alimentares, nomes de pratos e de ingredientes, formas de servir alimentos à mesa, etc. são moldados por uma cultura coletiva e postos em prática na cultura particular. Para tanto, existe a expressão “cultura alimentar”, a qual é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância.

A cultura exerce um papel fundamental na gastronomia, posto que o que se come, quando se come, com quem se come, porque e para que se come, é tudo isso culturalmente determinado, fazendo, às vezes, com que o alimento (correspondente a uma substância nutritiva) passe a se tornar uma comida. Logo, Braga (2004, p.39) vem afirmar que “Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular.”

O enfoque dado à temática alimentar a partir de estudos antropológicos, propicia uma distinção entre alimento e comida. Da Matta (1986) afirma que “Toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida.” Remete-se, com isso, ao aspecto cultural da alimentação, e, conseqüentemente, àquilo que a transforma em comida. Entretanto, o autor tece, assim, as seguintes considerações:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DA MATTA, 1986, p. 22).

A distinção estabelecida entre alimento e comida permite identificar o papel da cultura no ramo gastronômico. O que se come determina uma identidade, que por sua vez, identifica uma cultura. Os alimentos são gerais e universais, e as comidas são a transformação destes advinda de uma região, de um grupo, de aspectos culturais. A gastronomia é moldada pela cultura.

Voltando à noção de *habitus* de Pierre Bourdieu (1998), a cultura pode ser vista como um sistema de práticas, práticas estas que dependem do papel que cada sujeito desempenha dentro do ramo de estudo aqui proposto, neste caso particular que é a gastronomia. O sujeito se

constitui culturalmente e torna-se participante de várias atividades habituais que são postas em prática mediante suas atitudes individuais. O gastrônomo é aquele que tem um *habitus* linguístico voltado ao seu prazer de evocar sensações de paladares antigos bem como de explorar inovações culinárias, mas, comportando-se sempre como o que domina a sua área e teme as apreciações dos outros. Os apreciadores, por sua vez, revelam um *habitus* linguístico que perpassa o gosto individual que está atrelado aos desígnios de sua cultura.

Um comentário importante e fundamental a ser feito é a respeito dos nomes escolhidos para os mais variados restaurantes, os quais seguem os moldes, geralmente, de uma cultura, do mercado, da região, da época, da sociedade em que estão inseridos, enveredando também por um sistema de trocas linguísticas e de trocas culturais que podem exercer influências sobre os clientes e demais envolvidos no processo de realização do fazer gastronômico. Eis aqui mais uma prova de que a língua, a cultura e a sociedade dialogam gastronômicamente e estão entrelaçadas.

Figura 3: Logomarca do Restaurante Sabor da Bahia



Fonte: Disponível em:
<<http://www.iacunoticias.com/2013/04/restaurante-sabor-da-bahia.html>>.
Acesso em: 20 jul. 2015.

Figura 4: Logomarca do Restaurante Esquina Mineira



Fonte: Disponível em:
<<http://www.turistanarede.com.br/produto.php?id=4892>>.
Acesso em: 20 jul. 2015.

Figura 5: Logomarca do Restaurante Sabor do Sul



Fonte: Disponível em:
<<http://testeilheus.webnode.com.br/bares-e-restaurantes/>>.
Acesso em: 20 jul. 2015.

Figura 6: Logomarca do L'amitié Restaurant



Fonte: Disponível em:
<<http://www.lamitie.com.br/>>.
Acesso em: 20 jul. 2015

Figura 7: Logomarca do Nostro Impero Ristorante Italiano



Fonte: Disponível em:
<<http://www.groupon.com.br/ofertas/campinas/nostroimpero/67126>>.
Acesso em: 20 jul. 2015.

Figura 8: Logomarca do Restaurante China in box



Fonte: Disponível em:
<<http://www.chinainbox.com.br/>>.
Acesso em: 20 jul. 2015.

Os exemplos das logomarcas de restaurantes revelam que é possível identificar a cultura que os mesmos representam em termos gastronômicos. Trata-se de relações sociais mantidas entre as variadas culturas, posto que os restaurantes de uma dada culinária podem ser encontrados em regiões várias que não só na sua própria delimitação cultural. São interações simbólicas que suscitam relações de comunicação que, por sua vez, implicam em um sistema de trocas linguísticas, gerando também uma relação de poder e força entre todos os componentes desse processo. Corroborando com tais explicações, buscaram-se as ideias bourdieianas reveladas no trecho a seguir:

[...] embora seja legítimo tratar as relações sociais – e as próprias relações de dominação – como interações simbólicas, isto é, como relações de comunicação que implicam o conhecimento e o reconhecimento, não se deve esquecer que as trocas linguísticas – relações de comunicação por excelência – são também relações de poder simbólico onde se atualizam as relações de força entre os locutores ou seus respectivos grupos. Em suma, é preciso superar a alternativa comum entre o economicismo e o culturalismo, para tentar elaborar uma economia das trocas simbólicas (BOURDIEU, 1998, p. 23-24).

O diálogo entre gastronomia e cultura traduz uma relação de trocas linguísticas por meio de interações simbólicas, mas, que, necessita de vencer as barreiras existentes nas relações econômicas e culturais para que seja, de fato, elaborada uma economia das trocas simbólicas.

2.1.3 *Dialogando a gastronomia com a sociedade*

“A sociedade, como sabemos, somos todos nós; é uma porção de pessoas juntas”, uma afirmação de Elias (1994) que revela que a sociedade só existe a partir de grupos, que um indivíduo sozinho não consegue realizar o fazer social. As grandes transformações históricas da sociedade não se apoiam em intenções particulares, mas em fazeres coletivos. E o próprio autor corrobora esta ideia quando declara que a sociedade

[...] só existe porque existe um grande número de pessoas, só continua a funcionar porque muitas pessoas, isoladamente, querem e fazem certas coisas, e no entanto sua estrutura e suas grandes transformações históricas independem, claramente, das intenções de qualquer pessoa em particular (ELIAS, 1994, [s.p.]).

Ferreira (2010) apresenta várias definições para a lexia ‘sociedade’, e, dentre elas as de que corresponde ao grupo de indivíduos que vivem por vontade própria sob normas comuns;

comunidade, e, ao grupo de pessoas que, submetidas a um regulamento, exercem atividades comuns ou defendem interesses comuns. Daí compreende-se que o diálogo entre gastronomia e sociedade está imerso em comunidades no âmbito das atividades artístico-culinárias e apreciadoras das artes gustativas. Em delimitações geográficas habitáveis por comunidades onde há grupos de indivíduos que trabalham e defendem comumente interesses gastronômicos, sempre vai existir o todo, que mesmo involuntariamente, faz parte da apreciação, da degustação das comidas.

A gastronomia de uma região é sempre fruto de um determinado ambiente natural e da cultura própria das comunidades que a habitam e foi sendo caldeada, no decurso dos séculos, pelos recursos disponíveis, pelas necessidades da população e pelas práticas ancestrais de cada sociedade. As grandes mudanças sociais implicam, por sua vez, alterações profundas nos hábitos e práticas diárias e a gastronomia não foge a esta regra geral das sociedades humanas (CASTANHO, [s.d.], [s.p.]).

A sociedade brasileira, dividida em regiões, estabeleceu o que se chama de comidas típicas, inerentes a cada comunidade, a cada grupo de indivíduos. E assim a gastronomia interage com a sociedade, sendo usufruída de forma a contemplar gostos, levando-se em conta aspectos históricos e regionais e contribuições recebidas de outros povos, a partir da existência de pratos típicos de cada delimitação regional do país, conforme exemplificado a seguir, de acordo com Couto (2010):

- **Norte:** Lá, dentre os pratos conhecidos incluem-se o Picadinho de Jacaré (prato feito com a carne do jacaré), o Pirarucu de Casaca (preparado com azeitonas, ovos e cheiro-verde), o Tacacá, o Açaí, o Pato no Tucupi (prato consumido geralmente na época do Círio de Nossa Senhora de Nazaré), e a Maniçoba.
- **Nordeste:** Nesta região, há a Tapioca, o Vatapá, a Moqueca (os dois últimos com frutos do mar e azeite de dendê), o Baião de dois (feito de arroz e feijão, geralmente incluindo também carne seca, queijo coalho, manteiga da terra ou nata), o Acarajé (um bolinho de feijões brancos e cebola, fritado no azeite de dendê recheado com camarões, pimenta vermelha), o Mugunzá (feito de feijão e milho - doce ou salgado, com linguiça), o Caruru (quiabo e castanhas de caju, camarões, pimenta e alho), a Farofa, a Paçoca, a Canjica, a Pamonha, a Carne-de-sol, a Rapadura, a Buchada de bode, o Queijo coalho, o Sequilho, o Alfenim, a Panelada, o Carneiro cozido e a Galinha à cabidela. No Maranhão, desenvolveu-se o Cuxá com base em uma erva africana, a vinagreira, recebendo ainda o caruru e a língua-de-vaca, outra erva.

- **Centro-Oeste:** São típicos os pratos Maria Isabel (carne seca com arroz), o Pacu assado com farofa de couve, a Carne seca com banana-da-terra verde, a Farofa de banana-da-terra madura além do tradicional Churrasco pantaneiro, que se desenvolveu pelas longas comitivas de gado no pantanal. O povo mato-grossense também aprecia o Arroz com pequi, o Picadinho de carne com quiabo e a Carne assada. Há ainda o Guaraná de ralar, cujo costume é de tomar pela manhã, além do Bolo de arroz e o Bolo de queijo. Os doces e licores apreciados são o Furrundu (doce feito de mamão e rapadura de cana), o Doce de mangaba, o Doce de goiaba, o Doce de caju em calda, o Doce de figo, o Doce de abóbora, e outros. Como aperitivo temos o Licor de pequi, Licor de caju, Licor de mangaba, e outros. O pequi é um fruto muito popular na culinária do estado de Goiás, comida geralmente com arroz ou frango cozido. O milho verde é também o ingrediente principal de diversos pratos, como a pamonha, o angu e o curau. Outro prato tradicional de Goiás é o Empadão Goiano, uma torta salgada, sendo seu recheio composto de ingredientes variados e comuns da região, como o frango, a linguiça suína, o milho verde e outros. São muito apreciados os derivados da carne suína, como a linguiça, o torresmo, a pururuca e a feijoada. A culinária goiana tem forte influência da culinária mineira, mas preserva sua identidade.
- **Sudeste:** A Culinária desta região é muito variada, tendo pratos das culinárias do Brasil inteiro como pizza, virado, frutos do mar, peixes, feijoada e até churrasco, conforme cada região do Estado. Pão de queijo com café e uma garrafa de cachaça pequena são típicos de Minas Gerais. Além disso, incluem-se milho, carne de porco, queijo minas, o feijão tropeiro, angu, o tutu à mineira, elaborado a partir de uma pasta de feijão cozido misturado com farinha de mandioca, guarnecido com ovos cozidos ou fritos, e linguiça frita. As quitandas mais apreciadas são biscoitos à base de polvilho, sequilhos, roscas, doce de leite, doces à base de laranja-da-terra, abóbora e mamão. No estado de São Paulo, uma comida típica é o Virado a Paulista, o qual é feito com arroz, o Tutu de feijão (massa de feijão com farinha de mandioca), couve-de-folhas salgada e pedaços de carne de porco. O prato local principal no Espírito Santo é a moqueca capixaba (a qual inclui principalmente peixe e tomates), além da Torta Capixaba, tradicionalmente servida na Semana Santa. Os pratos têm forte influência indígena, principalmente pelo uso da banana-da-terra. No Rio de Janeiro, uma das comidas típicas é a feijoada. Além de consumirem peixes cozidos acompanhados de pirão, conhecido como Peixada à Brasileira, ou ensopado como a Sopa a Leão Veloso, peixes na brasa ou fritos, muito consumidos nas áreas de banhos de mar, e também frango ou galeto assado na brasa.

- **Sul:** No Rio Grande do Sul já é tradicional o churrasco. No estado de Santa Catarina é grande a utilização de peixes marinhos, camarões e ostras. A comida tradicional do estado do Paraná é o Barreado, carne cozida com legumes em panelas de barro, por vezes colocadas debaixo da terra para cozinhar sob o calor de lenha ou carvão, e comida com farinha de mandioca. Os pratos são sempre carregados de muita carne bovina e de vinhos, por conta da grande imigração italiana, que tem forte influência nos pratos.

Em um sistema de relações sociais, todos os indivíduos são protagonistas, cada um exercendo o seu papel frente à ideologia pela qual foram interpelados. As relações sociais se fazem necessárias para a vida em sociedade, pois orientam o homem em seu processo de desenvolvimento, contribuem para sua evolução. A sociedade como um todo é sempre fragmentada, posto que seja constituída por indivíduos em particular, mas os indivíduos estão sempre inseridos em grupos distintos. O fazer social implica em interações simbólicas e em um jogo de trocas linguísticas de acordo com o campo. Os grupos sociais podem estar distribuídos nas famílias, nas escolas, nas universidades, nos ambientes de trabalho, nas regiões, e todos juntos constituem a sociedade como um todo. Pode-se afirmar que a gastronomia penetra todos os grupos sociais, e se deixa influenciar por eles. As comemorações dos grupos sociais também recebem, normalmente, contribuições gastronômicas, e assim vai ocorrendo, aos poucos, o diálogo entre gastronomia e sociedade.

As regras de etiqueta, que são vinculadas ao ramo gastronômico, são impostas por grupos sociais que determinam as formas de portar-se à mesa, a maneira de comer, a maneira de manipular os objetos culinários, bem como a sequência dos alimentos a serem digeridos. A sociedade estabelece padrões não somente linguísticos, mas também gastronômicos que indicam o que se deve degustar em determinadas festas, em certos encontros, reuniões, etc. E assim a gastronomia vai interagindo com a sociedade quando se deixa ser utilizada por ela de diferentes formas e gostos sociais. Então, Castanho ([s.d.]) revela que

É, geralmente, à volta da mesa e na escolha, preparação, apresentação e degustação do que se come e do que se bebe que se vão criando e cimentando grandes amizades e os ambientes de sã camaradagem, de franco convívio e alegria, que dão um certo colorido à vida e fortalecem o bem-estar e a saúde de cada um. Este clima pode viver-se, com maior ou menor intensidade, no seio de grupos informais de amigos, que se reúnem periodicamente para almoçar ou jantar, ou de grupos mais formais, como confrarias e tertúlias, que tenham a particularidade de fomentar o convívio e a boa gastronomia, desde a preparação à degustação (CASTANHO, [s.d.], [s.p.]).

O diálogo da gastronomia com a língua, a cultura e a sociedade é estabelecido a partir de seu próprio termo, de suas expressões para rotular pratos, utensílios, ingredientes, modos de preparo, formas de servir, etc., também com base nos costumes de um povo, nas contribuições advindas de outros povos, nos padrões sociais que designam os pratos de ocasião e as regras de etiqueta, sempre levando em consideração os aspectos históricos, culturais e sociais que podem ser os responsáveis por determinadas rotulações e por certos comportamentos sociais dos indivíduos.

2.2 GASTRONOMIA, CULINÁRIA E OPSOFAGIA: DISCUTINDO OS TERMOS

Borba (2001) define o termo culinária como preparação de comida e também como cozinha. Já Ferreira (2010) adentra o universo artístico e o define como a arte de cozinhar. Houaiss (2001) é mais detalhista e abrangente em sua definição e caracteriza a culinária como a arte e a técnica de cozinhar, especialmente pratos requintados, sofisticados, e também como um conjunto de pratos, especialidades de uma localidade, região, país. Com isso, pode-se dizer, por exemplo, a culinária da Bahia, a culinária brasileira, etc.

Sobre a lexia gastronomia, ela é definida simplesmente como a arte de cozinhar e bem preparar alimentos, isso na visão de Borba (2001), em seu *Dicionário de usos do português do Brasil*. Ferreira (2010) e Houaiss (2001) aprofundam mais as suas definições. O primeiro considera a gastronomia como um conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa, além da arte de regalar-se com finos acepipes, ou o que pode se chamar de petiscos. O segundo determina que a gastronomia corresponde à prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária, e ao prazer de apreciar pratos finos.

Já a palavra opsografia é utilizada por Houaiss (2001) de forma a assemelhar-se em sua definição com o termo gastronomia, em parte, uma vez que ele apresenta o verbete opsófago como aquele que aprecia, se regala com pratos finos, com boas iguarias.

A culinária, embutida na gastronomia, entendida como a arte de cozinhar, torna-se parte de uma cultura particular, da cultura de uma região, de uma época. Ela está associada à cozinha de forma invariável, já que este é o local ideal para o preparo dos alimentos, e o cozinheiro principal é normalmente conhecido como *chef*, assim reconhecido pela sua boa cozinha e dotes culinários. A gastronomia está frequentemente associada ao refinamento e apreciação da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como

são apresentados, e ao prazer proporcionado pela comida. O gastrônomo é conhecido como *gourmet*, palavra de origem francesa, que é aquele que pode ser também um cozinheiro, além de se ocupar do refinamento da alimentação e de sua apreciação. Quanto à opsofagia, encontra-se também embutida na gastronomia, já que trata única e exclusivamente do gosto pela boa comida.

Então, seria mais econômico em uso de termos, abrangente e conveniente, considerar a arte do preparo e do regalo dos alimentos, apenas como gastronômica, já que esta envolve tanto a culinária quanto a opsofagia.

2.3 A ARTE DE PREPARAR E APRECIAR ALIMENTOS

O conhecimento culinário sistematizado nos cadernos e livros de cozinha revela que a culinária efetivamente é uma arte, particular em algumas de suas características, mas universal enquanto fator de distinção entre os seres humanos. Esse saber, transmitido ao longo do tempo [...], relaciona-se também a sentimentos, memórias, pessoas e momentos das suas vidas. Algumas famílias até hoje têm seu livro de cozinha preferido, aquele que se tornou um clássico como depositário das tradições culinárias familiares (DEMETERCO, 2015, p. 35).

É na cozinha que prevalece a arte de elaboração dos alimentos e a aplicação de sabor e de sentido aos mesmos. Pois, a cozinha é o espaço designado por excelência, desde os primeiros projetos arquiteturais, para tal fim. Nela, perpassa a intimidade familiar e estão agregados os investimentos econômicos, estéticos, pessoais e sentimentais. A cozinha abrange a produção de pratos tradicionais e inovadores, de pratos para fins individuais e coletivos, para fins pessoais e comerciais, e outros. E a mesa é o principal elemento vinculado a este espaço, já que sobre ela distribuem-se sabores, e à sua volta compartilham-se momentos temperados com a arte de apreciar tais sabores, procurando-se manter, para isso, um equilíbrio entre os desejos do corpo e as regras de etiqueta e éticas da sociedade. E assim, Bona (2015) corrobora afirmando que

A mesa é o lugar que salienta o importante cruzamento entre o corpo e a alma, entre matéria e espírito, entre a exterioridade da etiqueta e a interioridade da ética. São duas as grandes preocupações no momento de se alimentar: conter o gestual do corpo e frear os impulsos da alma (BONA, 2015, p. 22).

Há que se levar em conta a diferença existente entre alimentação e comida, que o alimento é a base do preparo para a comida, que o alimento é universal, nutricional, e a comida é cultural, social, que a sua apreciação está diretamente ligada não só à fisiologia humana, mas, também,

aos costumes, à cultura, à sociedade. Então, é válido citar as considerações de Santos (2005), as quais esclarecem perfeitamente as origens das nuances gustativas:

Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p. 12-13).

“A alimentação sempre foi, durante toda a história da humanidade, essencial” afirmou Queiroz (2013) em seu artigo intitulado “*Arte de cozinha*”: estudo-léxico-semântico de um documento português do século XVII. Essencial, principalmente, por ser o alicerce do viver, por sustentar o corpo e regozijar a alma, mas também por ser o principal complemento das reuniões, dos festejos, dos encontros, da vida cultural, da vida em sociedade. Para tanto, a autora ainda declarou que “O ato de comer traz em si o sagrado e profano, pois representa não só o saciar das necessidades físicas, mas também a comunhão entre os homens, e, neste sentido, é um ato cultural no qual deixa refletir a sua identidade, enquanto indivíduo e membro de um grupo.”

Retomando a obra de Revel (1996) intitulada *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*, vale destacar que para ele, a cozinha é uma arte desde que se considere a representação dos sabores incutidos no preparo das tradições ou inovações gastronômicas. E assim, preparar e saborear são verbos que perpassam a arte gustativa e estão presentes em toda parte. Para tanto, conclui-se tal subseção com uma afirmação do autor em que ele apresenta o apogeu da arte de preparar e apreciar alimentos:

[...] o prazer gastronômico só se manifesta realmente pela variedade, o contraste e, portanto, a multiplicidade dos pratos e dos vinhos. Assim, a arte atinge seu apogeu precisamente naqueles períodos em que o refinamento das receitas associa a complexidade da concepção à leveza da execução (REVEL, 1996, p. 31-32).

2.4 OS CAMINHOS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA DO SÉCULO XIX ATRAVÉS DAS OBRAS *COZINHEIRO IMPERIAL* E *COZINHEIRO NACIONAL*

“Diz-me o que comes e eu te direi quem tu és”, trata-se de um aforismo, de uma das célebres frases deixadas pelo escritor e gastrônomo francês Brillat-Savarin (1989, p. 15). Diante disso, Vitorino (2004) afirmou que

Com este dito tão proverbial entre os fisiologistas do gosto de meados do século XIX, o saber médico no Brasil estabelecia uma inter-relação entre alimentação, hábitos do corpo humano e moléstias. Não havia dúvidas da influência que o regime alimentar exercia sobre o comportamento humano, em suas atividades físicas e mentais, constituindo-se a alimentação numa preocupação não só privada como pública e social (VITORINO, 2004, [s.p.]).

Jean-Baptiste Debret (1768-1848), um pintor e desenhista francês que esteve a serviço da corte portuguesa no Brasil, retratou em suas obras o cotidiano e a sociedade brasileira do século XIX, especialmente no Rio de Janeiro, e, dentre estas, encontra-se a pintura do jantar brasileiro da época, ilustrada pela figura a seguir:

Figura 9: Quadro do pintor francês Jean-Baptiste Debret – Um jantar brasileiro, 1827



Fonte: Disponível em: <<http://historiaporimagem.blogspot.com.br/2011/10/jean-baptiste-debret-um-jantar.html>>. Acesso em: 15 jul. 2015.

A gastronomia brasileira do século XIX foi dotada de exotismo, requinte, curiosidade e sabor, acompanhados de métodos de servir e de se portar à mesa. Recebeu contribuições

europeias, indígenas, africanas, dentre outras, no que diz respeito aos pratos, aos ingredientes, aos utensílios, aos condimentos, etc., e com isso, o léxico gastronômico se alargou diante de tais contribuições advindas de outros povos.

Dois grandes livros de receitas marcaram o período em questão: o primeiro deles, *Cozinheiro imperial ou Nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, um dos objetos de estudo deste trabalho, contendo as mais modernas e saborosas receitas da época, para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variados manjares, diversos quitutes de gostos peculiares e o modo de fazer massas e doces, tudo isso precedido do método para trincar e servir bem à mesa, e, ao final, um dicionário de termos técnicos da cozinha com a definição de várias palavras empregadas na própria obra. Há o registro de que o livro foi escrito por um chefe de cozinha, cuja identidade é revelada apenas pela sigla R.C.M. A sua primeira edição é datada de 1840.

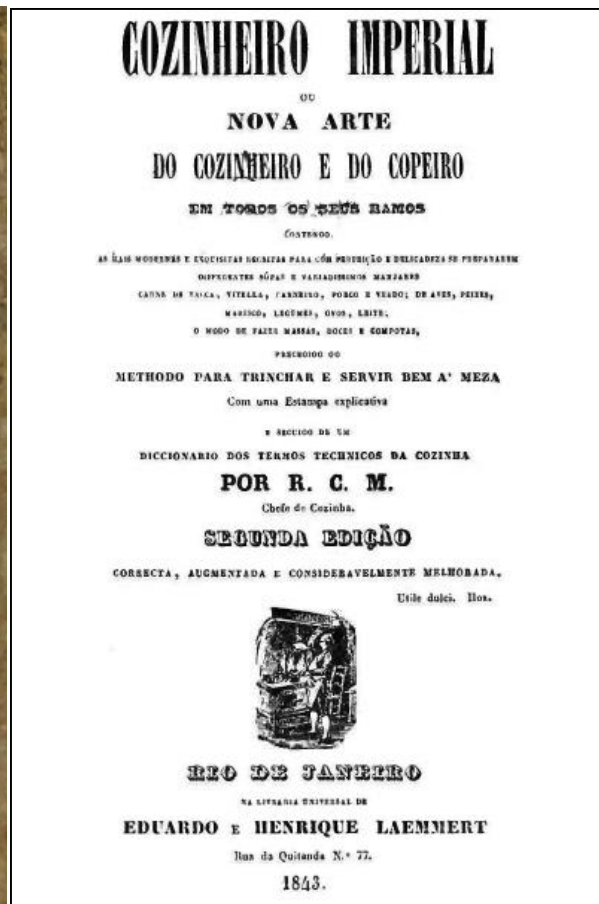
Figura 10: Capa do livro *Cozinheiro Imperial*
– Século XIX



Fonte:

R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Figura 11: Contra capa do livro *Cozinheiro Imperial* –
Século XIX



Fonte:

R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

A segunda obra intitulada *Cozinheiro nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas*, que também faz parte do *corpus* da pesquisa, possivelmente tenha surgido durante o reinado de D. Pedro II (entre 1874 e 1888), não tendo, para tanto, um registro da data específica de sua primeira edição, e aparece como uma primeira tentativa de documentar uma cozinha que usasse ingredientes apenas brasileiros. Sua autoria é atribuída em algumas edições posteriores a Paulo Salles. Cascudo (2011, p. 451) corrobora a ideia da época do surgimento deste livro, quando se refere ao mesmo destacando que “[...] receitas seculares denunciam o gosto do velho tempo, últimos anos do império e primeiros da República.” Mas, Cascudo (2011, p. 500) ainda dá uma certa precisão afirmando: “O *Cozinheiro nacional*, anterior a 1887 [...]”

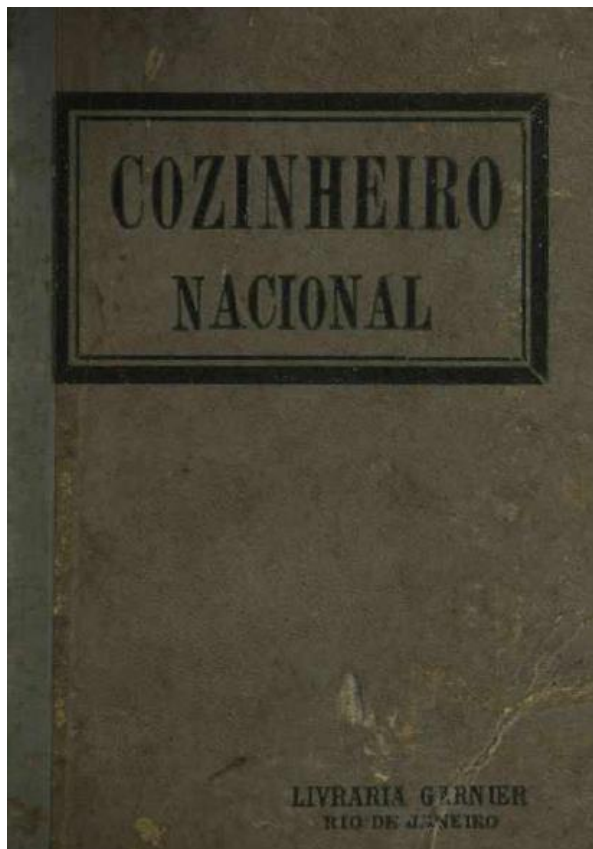
Destaca-se, a seguir, o trecho deste livro que revela a importância de que o Brasil se desprenda das influências estrangeiras no que diz respeito aos ingredientes utilizados para o preparo das receitas:

É tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que elle se apresente com seu character natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumerous productos de sua importante Flora, as exquisitas e delicadas carnes de sua tão variada Fauna, acabando por uma vez com este anachronismo de accomodar-se com livros estrangeiros, que ensinão a preparação de substancias que não se encontrão no paiz; ou só custosamente podem ser alcançadas (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], p. 7).

Além da obra *Cozinheiro Imperial*, outros livros de receitas culinárias de origem europeia e outras, circularam no Brasil durante o século XIX e em séculos anteriores, oferecendo as listas de substâncias de preparo de pratos, que eram inexistentes no país e que só podiam ser adquiridas por meio de alto custo financeiro. Daí a ideia dos autores do livro *Cozinheiro Nacional*, o qual porta uma clara intenção de resposta a essas obras forasteiras no solo brasileiro que exerciam influências culinárias sobre os habitantes do país, com a promessa de oferecer listas de substâncias ou ingredientes que fossem produzidos na própria terra, para que não se deparassem com o fato de não encontrar determinado item de preparo de algum alimento ou que não fosse preciso ter um alto custo para a aquisição da substância necessária para o prato a ser preparado.

Remete-se, a seguir, às imagens da capa e da contra capa do livro *Cozinheiro Nacional*, uma das relevantes obras que permearam esta pesquisa acadêmica:

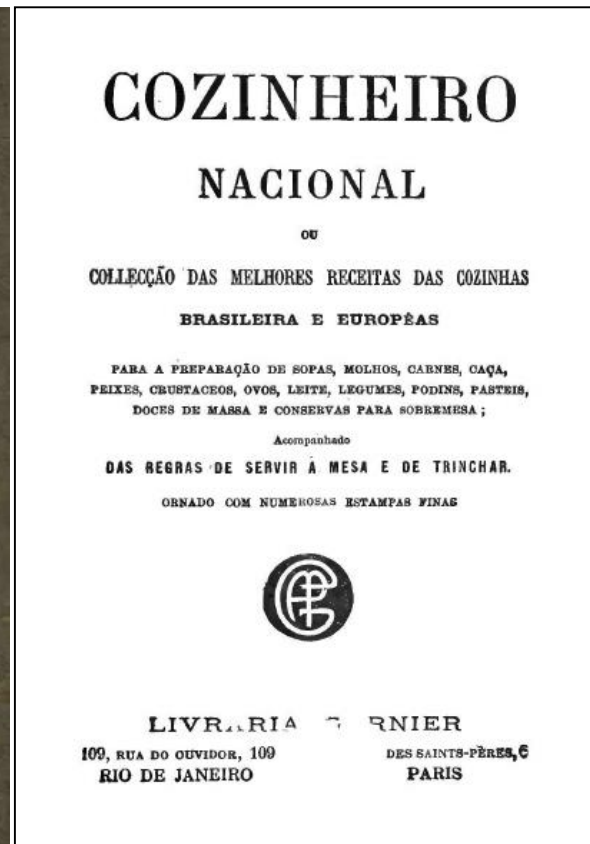
Figura 12: Capa do livro *Cozinheiro Nacional* – Século XIX



Fonte:

Cozinheiro nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Figura 13: Contra capa do livro *Cozinheiro Nacional* – Século XIX



Fonte:

Cozinheiro nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

O título do livro portando o termo *Nacional*, carrega a responsabilidade de apresentar aspectos de cunho culinário representativos da nação do Brasil, não significando isso a mera tradução literal de receituários gastronômicos que existem espalhados pelo mundo, mas, indo além, com a distribuição de receitas que simbolizam a cozinha brasileira nata, fundamentalmente no âmbito dos ingredientes. O trecho destacado a seguir do próprio livro esclarece este fato aqui explicitado:

Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pullulão nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o cunho nacional, pela linguagem em que escrevemos; nem tão pouco capeando a nossa obra com um rótulo falso, iremos traduzir literalmente livros que se encontram em todos os paizes, tomando a estranha vereda de um plagiato vil que venha a cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e á utilidade que o publico tem direito de esperar d'elle. Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o titulo <<nacional>> á nossa obra, julgamos ter contrahido um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparão no paiz as

carnes do innumerables mamíferos que povoão suas mattas e percorrem seus campos; aves que habitão seus climas diversos; peixes que sulcão seus rios e mares; reptís que se deslízão por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetaes e raízes que a natureza com mão liberal e prodiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, reptís, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fórmula e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiaes, que somente se encontrão no logar em que abundão aquellas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e occupações dos seus habitantes (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], p. 1-2).

Conforme se observou, a obra *Cozinheiro Nacional* tem como prioridade a exposição de uma cozinha brasileira, uma vez que foi dado o título *nacional* à obra, e, para tanto, o livro assume uma espécie de compromisso em apresentar as formas de preparo no país das carnes brancas e vermelhas, das aves, dos peixes, dos répteis, dos vegetais, cereais que estão sobre o solo brasileiro e que talvez sejam diferentes dos que existem na Europa.

Traçando um percurso histórico da alimentação no Brasil do século XIX, é válido citar a contribuição de Cascudo (2011) em relação aos produtos alimentícios europeus, notadamente lusitanos, de que estes, durante o movimento da independência (1821-1822), estavam banidos das mesas dos patriotas. Quando das festas da proclamação e da sagração do imperador D. Pedro I, ocorridas em outubro e novembro de 1822, os vinhos, presuntos, farinha de trigo, azeite de oliva, produtos tão portugueses como o imperador do Brasil, tiveram acolhida habitual novamente nas mesas brasileiras.

O século XIX se configurou como o período da consolidação do regime democrático e da economia capitalista, na sua fase identificada como “imperialismo”. O Brasil adentra este século com uma grande aspiração de autonomia, tomando-se por base as revoluções ocorridas em cada canto do país. Com a chegada da família real em 1808, o país ganhou um novo *status*, já que passou à sede da Coroa Portuguesa. Além disso, recebeu fortes influências lusitanas, e seu povo adquiriu hábitos, costumes e elementos puramente europeus, e a língua de lá herdada, reflete aspectos da cultura e da civilização advindos tanto dos portugueses como de outros grupos.

3 NAS TRILHAS DO LÉXICO

Estudar o léxico de uma língua é enveredar pela história, costumes, hábitos e estrutura de um povo, partindo-se de suas lexias. É mergulhar na vida de um povo em um determinado período da história, através do seu léxico (ABBADÉ, 2006, p. 213).

Abbate (2006), simplesmente, traduz o estudo do léxico de forma clara e objetiva, uma vez que as palavras são responsáveis por dar a conhecer as histórias, as memórias, os aparatos constitutivos de povos, épocas, regiões.

Por repetidas vezes já se escreveu sobre léxico, esta palavra que abarca todo o conjunto de palavras de uma língua, e que pode, para uma melhor delimitação em termos de conteúdos específicos, ser dividido e organizado em campos de conhecimento, como aqui foi selecionado para estudo o campo lexical da gastronomia. Abbade (2009, p. 38) diz que o campo léxico “[...] representa uma estrutura, um todo articulado, onde há uma relação de coordenação e hierarquia articuladas entre as palavras que são organizadas à maneira de um mosaico [...]”. Assim, as lexias que estão envolvidas em um campo específico de saber, têm um significado relativo ao meio em que estão inseridas, adquirindo uma determinação conceitual diante da estruturação de um todo organizado. Elas precisam fazer parte de um todo para adquirirem uma significação. Isoladas, perdem o sentido.

Entretanto, o Léxico, ou seja, o grupo das palavras de um determinado todo organizado, “[...] sintetiza o modo como os falantes veem a realidade, deixando transparecer valores, crenças, hábitos e costumes de um grupo social.” (BRÁULIO, 2006, p. 11). E partindo do pressuposto de que ao se investigar uma língua no âmbito lexical tem-se acesso ao conhecimento de uma cultura, comunga-se da mesma ideia de Isquierdo (2001), quando ela afirma que “[...] o estudo do léxico [...] pode fornecer dados que deixam transparecer elementos significativos relacionados à história, ao sistema de vida, à visão de mundo de um determinado grupo” (ISQUERDO, 2001, p. 91).

Seguindo as trilhas do léxico, é possível se deparar com ciências voltadas a estudos que determinam o mesmo, segundo óticas diferenciadas. Abbade (2006) vem definir, por exemplo, a *Lexicologia* como o estudo do léxico em suas relações linguísticas, pragmáticas, discursivas, históricas e culturais, apresentando algumas ramificações desta ciência ou ciências afins, como: a *Lexicografia*, que se dedica ao estudo e à elaboração de dicionários e de glossários; a *Terminologia*, que estuda os termos de natureza técnico-científica; a *Semântica*, que

corresponde ao estudo das significações linguísticas, ao sentido das palavras em campos específicos de conhecimento; a *Onomasiologia*, que é o estudo semântico das denominações (parte-se do significado para o significante); a *Semasiologia*, que se preocupa em estudar o sentido das palavras (parte-se do significante para o significado).

Ainda trilhando os caminhos do léxico, esbarra-se na significação lexical, que corresponde ao sentido da palavra dentro do campo semântico ao qual ela esteja inserida, ao qual ela esteja sendo estudada. E é a Lexemática que se ocupa pura e simplesmente da significação lexical. Para o presente trabalho, tal significação é de fundamental importância para se compreender a função de cada elemento encontrado.

O estudo e a estruturação do léxico de um dado campo de conhecimento em uma dada época pretérita, implica em um estudo histórico de uma língua, na constituição histórica desta e na descoberta de lexias não mais utilizadas no tempo atual – os arcaísmos, ou daquelas que ainda são usadas, as quais podem ter mantido o seu significado lexical ou mesmo ter alterado, mudando, quem sabe, de categoria gramatical.

É o léxico a porta de entrada para um texto, possibilitando a visão do horizonte por via linguística, bem como dos aspectos que envolvem questões de ordem pessoal, cultural, social, política e outras. Trata-se de um conhecimento consciente dos falantes de uma língua que lhes permite rotular, nomear ou fazer menções a pessoas, coisas, lugares, situações, períodos, estreitando a relação de um povo com sua história. E Oliveira e Isquierdo (2001) comungam desta mesma ideia ao afirmarem que

O léxico, saber partilhado que existe na consciência dos falantes de uma língua, constitui-se no acervo do saber vocabular de um grupo sócio-linguístico-cultural. Na medida em que o léxico configura-se na primeira via de acesso a um texto, representa a janela através da qual uma comunidade pode ver o mundo, uma vez que esse nível da língua é o que mais deixa transparecer os valores, as crenças, os hábitos e costumes de uma comunidade, como também, as inovações tecnológicas, transformações sócio-econômicas e políticas ocorridas numa sociedade (OLIVEIRA; ISQUERDO, 2001, p. 9).

Vale complementar este trecho destacado das autoras com a transparência também das inovações gastronômicas com a qual o léxico contribuiu e contribui mediante novidades em nomes de pratos, das formas de preparo e apresentação destes, e até mesmo de ingredientes e utensílios, utilizando-se de neologismos e empréstimos linguísticos, mantendo relações de combinação com os diferentes meios culturais e sociais nos quais a arte culinária esteja engajada.

3.1 SOB O OLHAR LEXICOLÓGICO E À LUZ DA TEORIA DOS CAMPOS LEXICAIS

Indissolúvel é a ligação entre a linguagem e a vida. Vivemos, fazemos, utilizamos e somos palavras. De nossos mais recônditos sonhos às mais diversas situações do dia, as palavras atravessam praticamente todas as dimensões da nossa existência. Afinal, é por meio dela que podemos expressar o que fazemos, o que sonhamos e o que sentimos.

[...]

É importante citar que as pesquisas voltadas para o léxico remontam da Antigüidade Clássica, mas apenas no século XX, essa concepção passou a ganhar mais valor. Podemos afirmar que o princípio da solidariedade entre as palavras, ou seja, a noção de “rede associativa”, defendida por Saussure, motivou muitos estudiosos, que acabaram por dar origem à Teoria dos Campos léxicos (PEREIRA, 2008, p. 187).

O olhar lexicológico traduz o universo dos rótulos, dos nomes, das expressões, das lexias em geral, procurando determinar a origem, a forma e o significado das palavras que constituem o acervo vocabular de uma língua, ou, em termos restritos, de palavras de um dado campo de conhecimento de uma língua específica. E é a palavra o principal objeto de estudo da Lexicologia. O léxico é um sistema aberto e em constante evolução, ou melhor, em constante expansão, pois, mesmo que palavras se tornem arcaicas, por vezes ainda podem ser usadas, e novas são criadas ou emprestadas de outras línguas.

Abbade (2011) afirma que

A lexicologia enquanto ciência do léxico estuda as suas diversas relações com os outros sistemas da língua, e, sobretudo as relações internas do próprio léxico. Essa ciência abrange diversos domínios como a formação de palavras, a etimologia, a criação e importação de palavras, a estatística lexical, relacionando-se necessariamente com a fonologia, a morfologia, a sintaxe e em particular com a semântica (ABBADE, 2011, p. 1332).

A palavra, a categorização lexical e a estruturação do léxico constituem os objetos básicos de estudo e análise da Lexicologia. Esta ciência antiga envolve não só a lexia individualmente, mas o conjunto das lexias dispostas em categorias lexicais, que é o que se pode considerar como campos de conhecimento ou campos semânticos, pois, são definidas com um sentido próprio relativo ao meio em que estão inseridas. Além disso, a estruturação do léxico que está atrelada a uma teoria de campos lexicais que propõe a forma de organização, de disposição das lexias. E por falar em Semântica, Biderman (2001) aborda a ligação desta ciência com a Lexicologia ao afirmar que

Embora se atribua à Semântica o estudo das significações linguísticas, a Lexicologia faz fronteira com a Semântica, já que, por ocupar-se do léxico e da palavra, tem que considerar sua dimensão significativa (BIDERMAN, 2001, p. 16).

O olhar lexicológico aponta para diversos aspectos que contribuem para constituição ou inovação e recebimento ou esquecimento de palavras, e também para a conservação delas em uma língua ou em uma delimitação de campo. A inovação de palavras na língua está atrelada ao que se conhece por neologia, “[...] a possibilidade de criação de novas unidades lexicais, em razão das regras de produção incluídas no sistema lexical”, assim definida por Guilbert (1975, p.31). A língua, ao receber novos termos, passa por um processo conhecido como empréstimo linguístico, já que permite que lexias de outras línguas passem a fazer parte de seu universo lexical. Já o esquecimento das palavras perpassa o fenômeno linguístico do arcaísmo, pois elas podem cair em desuso tanto na fala quanto na escrita, mas podem ainda ser usadas esporadicamente.

A visão da lexicologia direcionada para a gastronomia enxerga um banquete de palavras que enriquecem o campo de conhecimento em questão, contando com os neologismos que, muitas vezes, tem uma relação cultural e social, com os estrangeirismos, não que seja por falta de expressões na língua portuguesa, mas, porque a gastronomia envolve requinte, sensibilidade e alta qualidade, o que os termos próprios de outras línguas, sobretudo o francês, propiciam isso de forma singular.

À luz da teoria dos campos lexicais é possível distribuir as lexias do campo lexical da gastronomia de forma organizada, estruturando as palavras em grupos de objetos, ações, rótulos de acordo com o segmento estabelecido. Cada campo, segundo destaca Vilela (1979, p. 60-61), “[...] compreende um conjunto de unidades léxicas que dividem entre si uma zona comum de significação com base em oposições imediatas”. E como afirma Almeida (2006, p. 232), “A estrutura semântica de uma língua está constituída por microestruturas ou campos lexicais”.

3.1.1 A estruturação do léxico em campos lexicais de acordo com Eugenio Coseriu

A teoria dos Campos Léxicos diz que as palavras estão internamente ligadas entre si por uma rede de associações. Algumas destas associações são baseadas em sentidos, outras são ligadas pela forma e outras, simultaneamente pela forma e sentido (PEREIRA, 2008, p. 198).

Eugenio Coseriu ([1977]1981), em sua obra intitulada *Principios de Semántica Estructural*, compreende a estrutura léxica como a configuração semântica do léxico, ou seja,

das palavras lexemáticas. A partir daí, pode-se depreender que as palavras são organizadas com sentidos pertencentes a uma área comum, ou, por assim dizer, as palavras são agrupadas em campos semânticos, de conhecimento.

Complementando, o autor vem trazer a informação de que um campo léxico é um conjunto de lexemas unidos por um valor léxico comum que é o valor do campo. Logo, diz-se que as palavras são unidas pelo valor, pelo sentido da área de conhecimento na qual estão inseridas. Os lexemas se subdividem em valores mais determinados, opondo-se entre si por diferenças mínimas de conteúdo léxico. Os campos léxicos admitem diversos níveis de estruturação, no sentido de que um campo de um nível determinado pode estar abaixo, incluído como uma unidade em um campo de nível superior. Esta estruturação do léxico em campos lexicais implica na organização dos macrocampos (os campos de nível superior) e dos microcampos, inseridos dentro dos macrocampos de acordo com o valor semântico.

Em suma, Coseriu ([1977]1981) determina que um campo léxico corresponde a uma estrutura paradigmática constituída de unidades léxicas divididas em uma área de significação comum e que se opõem imediatamente umas com as outras. Desse modo, as oposições semânticas de um campo léxico determinam suas relações internas referentes à estrutura do conteúdo. E para melhor explicitar tal determinação, trazem-se à tona as palavras do próprio autor:

Un campo léxico es, 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 oponen de manera inmediata unas a otras, por medio de rasgos distintivos mínimos (COSERIU, [1977]1981, p. 146).¹

Como exemplo, no caso de um macrocampo lexical intitulado Utensílios de cozinha, as unidades léxicas têm como área de significação comum a relação de todos os objetos utilizados para cozinhar, assar, fritar, servir, etc. os alimentos, os quais apresentam, por sua vez, oposições imediatas entre si: alguns podem ser classificados como utensílios para cozinhar, outros como utensílios para fritar, alguns outros como utensílios para servir, etc. E estes são os considerados microcampos lexicais.

Coseriu ([1977]1981) concebe as palavras como sendo articuladas hierarquicamente, agrupadas em macrocampos – correspondente ao conjunto das lexias articuladas formando um

¹ Tradução nossa: Um campo léxico é, desde o ponto de vista estrutural, 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 às outras, por meio de traços distintivos mínimos.

campo superior, geral, e em microcampos – que dizem respeito aos subconjuntos dos macrocampos, sendo, por assim dizer, campos inferiores, específicos.

O conjunto das unidades léxicas, cada uma com seu sentido ou sua significação relativos a um determinado campo de conhecimento, constitui, por assim dizer, o campo lexical.

É importante se ter em mente que o léxico abarca todas as impressões culturais constitutivas e representativas de um momento histórico, de um grupo, de uma sociedade, e conhecê-lo pode implicar vir à tona elementos linguísticos significativos que traduzem modos de viver, visões de mundo, comportamentos, crenças e todo o universo de um povo em seu contexto peculiar. Vilela (1994, p. 6) atribui características importantes e significativas ao léxico quando determina que: “O léxico é o repositório do saber lingüístico e é ainda a janela através da qual um povo vê o mundo. Um saber partilhado que apenas existe na consciência dos falantes duma comunidade.” E para se organizar os campos lexicais, “[...] é necessário ter em vista as questões semânticas que estão correlacionadas, de certa forma, às características culturais e sociais das sociedades.” (SILVA, 2014, p. 147).

3.2 A GASTRONOMIA, A LÍNGUA, A CULTURA E A SOCIEDADE: O LÉXICO EM PAUTA

O léxico sintetiza o modo como os falantes vêem a realidade, deixando transparecer valores, crenças, hábitos e costumes de um grupo social. Nesse sentido, é através do léxico que também são percebidas a organização e as transformações sociais, econômicas e culturais de uma comunidade (BRÁULIO, 2006, p. 11).

O léxico, foco desta pesquisa, envolvendo o campo de saber gastronômico bem como suas relações com a língua, a cultura e a sociedade, promove as denominações, as definições, as entradas e as saídas de todos os elementos e seus procedimentos dentro da arte do sabor, bem como consolida os diálogos entre todos os envolvidos neste processo. O léxico é o resultado da visão da realidade que cerca o falante de uma língua dentro de sua cultura, dentro de uma sociedade.

Abbade (2011) tece comentários acerca da língua e da cultura envolvendo o léxico nestes sistemas abstratos e inerentes a um povo, e, desse modo, ela afirma que

Língua e cultura são indissociáveis. A língua de um povo é um de seus mais fortes retratos culturais. Essa língua é organizada por palavras que se

organizam em frases para formar o discurso. Cada palavra selecionada nesse processo acusa as características sociais, econômicas, etárias, culturais... de quem a profere. Partindo dessa premissa, estudar o léxico de uma língua é abrir possibilidades de conhecer a história social do povo que a utiliza (ABBADE, 2011, p. 1332).

Indo um pouco mais além desta afirmação, o léxico, a língua, a cultura e a sociedade são indissociáveis e perpassam o ramo gastronômico. O léxico é inerente à língua, é cultural e é também social. Pois, as palavras são da língua, as suas entradas e saídas são diretamente influenciadas pela cultura de um povo, pelos costumes e aspectos sociais.

A cultura perpassa a arte de preparar alimentos, posto que esteja ligada ao cultivo, que, por sua vez, só se estabelece com o uso da terra, a qual propicia o plantio e a colheita de boa parte dos elementos que constituem a arte gustativa, que são os alimentos de ordem vegetal, bem presentes no preparo dos pratos. Wagner (2010) explica sobre o termo cultura com riqueza de detalhes, trazendo a sua origem e comprovando as relações da palavra com aspectos que direcionam à alimentação. No entanto, ele considera que

Nossa palavra "cultura" [*culture*] deriva de uma maneira muito tortuosa do particípio passado do verbo latino *colere*, "cultivar", e extrai alguns de seus significados dessa associação com o cultivo do solo. Esta também parece ter sido a principal acepção das formas do francês e do inglês medievais das quais deriva nosso uso presente (por exemplo, em inglês médio [séculos XII-XV] *cultura* significava "um campo arado"). Em tempos posteriores "cultura" adquiriu um sentido mais específico, indicando um processo de procriação e refinamento progressivo na domesticação de um determinado cultivo, ou mesmo o resultado ou incremento de tal processo. Assim é que falamos de agricultura, apicultura [...] (WAGNER, 2010, p. 53-54, grifos do autor)

O léxico da língua portuguesa enveredando pelos caminhos gastronômicos, se alimenta de todos os termos que designam padrões de comportamento à mesa, ou o que se chame de regras de etiqueta, de indicações das lexias relativas aos pratos por ocasião e segundo os hábitos e costumes dos grupos que constituem uma sociedade. O léxico, na verdade, promove aos seus usuários/falantes/escreventes, as formas de descrever e sintetizar o universo que os rodeia, a criação dos rótulos linguísticos de todos os elementos culturais e sociais. É o léxico que vai permitir ao indivíduo trazer à tona o seu conhecimento de mundo e o seu conhecimento enciclopédico, pois, ele se revela na práxis, sendo falado e ouvido e/ou escrito e lido.

Schneider ([s.d.]) afirma que:

A competência lexical do falante é de fato um produto social, isto é, resultado de suas relações interativas na sociedade em que vive. Assim como a língua,

a sociedade é heterogênea, portanto, espera-se que diferentes grupos sociais utilizem vocabulários diferentes, pois as condições socioeconômicas interferem na aquisição do Vocabulário Básico do Português Brasileiro (SCHNEIDER, [s.d.], p.6).

Então, o léxico e a sociedade estão entrelaçados de maneira que, a sociedade só se traduz, só se revela e só se constrói por meio do léxico, de forma heterogênea como a língua, de forma sistemática como as relações de grupos que se organizam em prol de um fim específico. Daí, não só a competência lexical ser um produto social, mas, também as relações sociais são um produto das designações lexicais, constituindo-se, assim, numa via de mão dupla.

O léxico está em pauta a todo instante, mesmo que de forma involuntária, pois concede criatividades linguísticas, sociais e culturais dentro do espaço gastronômico em qualquer que seja a época e o cenário, já que aqui, este é o espaço para onde o olhar lexical está direcionado.

3.3 O PERCURSO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA DURANTE O SÉCULO XIX: ANALISANDO AS LEXIAS DO *CORPUS*

Historicamente, as migrações humanas são uma das maiores causas das novidades nas cozinhas ao promoverem o intercâmbio de ingredientes e maneiras de comer. Um período em que isso aconteceu de forma intensa foi o dos primeiros grandes impérios coloniais no período moderno. Eles foram um estímulo à transmissão de hábitos alimentares, difundindo plantas de cultivo, legumes e animais e colaborando para aprimorar o paladar de diferentes populações. [...] (PANEGASSI, 2015, p. 25).

Nos engenhos coloniais, na casa grande, consumia-se carnes de animais que eram criados na fazenda, tais como galinhas, carneiros e perus, peixes pescados no mar ou nos rios, legumes, hortaliças e frutas em abundância, cultivadas em hortas e pomares. Consumia-se também alimentos preparados à base de receitas europeias, com ingredientes que não eram puramente brasileiros. As facas, os garfos e as colheres eram raros e tornaram-se mais comuns no meio da elite colonial no século XIX, após a chegada da Corte Portuguesa ao Brasil, que trouxe para cá vários costumes europeus. Os utensílios de porcelana e os talheres de prata eram artigos de luxo, importados da Europa ou das Índias. As pessoas mais humildes costumavam comer com as próprias mãos em pratos feitos de cerâmica, sentados em bancos de madeira bem rústicos.

Aprendia-se a comer, sentar-se, ficar, portar-se na mesa. Outrora usar os dedos e depois o talher: cortar com a faca, fixar com o garfo, apanhar com a colher. Não ajudar com o dedo. Saber mastigar e engolir sem ruído. Beber sem gorgolejar, feito cachoeira.

Apenas nos fins do século XIX é que apareceu conflito sobre as funções do garfo. Ele devia acomodar a comida e levá-la à boca, arrumando-se com o dorso da faca. [...] (CASCUDO, 2011, p. 666)

O período colonial brasileiro tem bastante relevância na obra de Cascudo (2011 [1967]), posto que a cozinha dos colonizadores portugueses tenha tido um papel fundamental no processo histórico de elaboração e/ou reformulação da cozinha brasileira. Esta buscou inspiração na cozinha europeia trazida para cá no tempo do império, proporcionando aos atores deste cenário, ingredientes estrangeiros, utensílios, regras de etiqueta e pratos dos mais variados sabores. Porém, a cozinha brasileira, ao se dar conta de que teria condições de possuir uma gastronomia totalmente genuína, começa a abdicar, em parte, dos sabores europeus, para passar a degustar de receitas portadoras de ingredientes que possam ser puramente brasileiros.

Cascudo (2011[1967]) tece comentários sobre o consumo do feijão nas cozinhas brasileiras durante o século XIX, este grão que proporciona nutrientes essenciais ao organismo humano como proteínas, ferro, cálcio, etc. O feijão era preparado de diversas formas com registros desses modos de preparo tanto na obra *Cozinheiro Imperial* como na obra *Cozinheiro Nacional*. Exemplifica-se a seguir com uma receita de cada livro:

Feijões verdes de fricassé.

Cozidos os feijões em água simples, refoguem-se com manteiga, pulverizados de farinha de trigo, e temperados de sal e pimenta; depois, deem-lhes uma colher de caldo, dêem-lhes uma fervura, e liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, com uma pouca de salsa picada, uma migalha de alho, e um golpe do vinagre; tendo bom gosto, sirvão-se para entremeio (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 168).

Feijão branco guisado. — Coze-se uma porção de feijão branco; frigem-se, por outra parte, duas colheres de manteiga, duas de farinha de trigo e uma cebola picada; ajuntão-se duas colheres de vinagre, mexe-se e ajuntão-se o feijão cozido, o caldo, sal e salsa; deixa-se ferver e serve-se (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 368).

Daí passou-se ao cozimento da feijoada, que, segundo o autor, “é o primeiro prato brasileiro em geral”. Ao que ele acrescenta que “Viveu, e ainda vive, por todo o século XIX, a feijoada com carne-seca, do sertão, ou charque do Rio Grande do Sul, carne fresca, que dizem carne verde, sal, couve, toucinho, e fervura reunindo tudo”. Uma única receita de feijoada está registrada no livro *Cozinheiro Nacional*, de número 26 e encontra-se no Capítulo XIII da página 370. Cascudo (2011[1967]) ainda comenta que

Todos os naturalistas estrangeiros que percorreram o Brasil desde princípios do século XIX mencionam o feijão como essencial, típico, apresentado, diariamente, no Sul, no Centro, no Nordeste do país. O século XIX revela que o ecúmeno feijoeiro se alargara, tornado indispensável, acompanhando o desenvolvimento da população, já um prato nacional, inseparável da farinha, inevitável em todas as mesas (CASCUDO, 2011[1967], p. 443-444).

A partir daí, surge o alimento suplementar do feijão, que é o arroz, também preparado de diversas formas, havendo receitas variadas com a utilização deste. Mas, o arroz não consegue ocupar o espaço primordial da farinha no século XIX. Tal fato pode ser assim compreendido, visto que haja, na obra *Cozinheiro Nacional*, 139 ocorrências para a lexia ‘arroz’ e 488 ocorrências para a lexia ‘farinha’, ao longo das receitas da obra.

“O século XIX foi o século das saladas, notadamente em Paris, e Paris derramava o exemplo por toda a Europa.”, afirmou Cascudo (2011 [1967]). Século das saladas no Brasil com um registro de receitas apenas em uma das obras constituintes do *corpus* deste trabalho. Corroborando os comentários de Cascudo (2011 [1967]), o livro *Cozinheiro Nacional*, sem data, mas da segunda metade do século XIX, traz um capítulo com vinte e uma receitas de saladas, servindo elementos brasileiros e estrangeiros. Já o livro *Cozinheiro Imperial* vem incrementar os pratos naturalistas no país, não apresentando receitas específicas de saladas, mas com receitas que levam ervas de diversas espécies e que recebem nomes que, acredita-se, serem, hoje em dia, desconhecidas pela maioria dos atores da gastronomia. Para isto há nesta obra, uma seção intitulada Legumes, com aproximadamente cento e quarenta receitas envolvendo o que se pode chamar de verduras ou hortaliças. Diante do exposto, “Ao findar o século XIX as saladas figuravam nos cardápios com a mesma naturalidade presencial com que estavam nas capitais europeias” (CASCUDO, 2011 [1967], p. 497).

Então, ao ler as obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, constata-se a existência de lexis como *beldroega*, *cerefolio*, *pastinaca*, *perrexel*, *manjerona* e *segurelha*, relativas ao microcampo lexical dos vegetais e que possuem outras origens que não a brasileira, mas que circularam no Brasil para a feitura de receitas de saladas ou coisas do tipo, durante o século XIX.

As contribuições que a cozinha brasileira recebeu durante o século XIX, advindas sobretudo de Portugal, perpassam todos os tipos de alimentos preparados, desde os condimentos até as sobremesas e bebidas, com um léxico abundante e, pode-se afirmar, tradicional para a época, mas, “inovador” para os dias atuais por portar lexis obsoletas e, conseqüentemente, tornadas desconhecidas, e também lexis concernentes a elementos inexistentes em solo brasileiro. Destarte, o *corpus* da pesquisa contribui e muito para a constituição histórica da

língua portuguesa do Brasil, já que permitiu trazer à tona todas as lexias e seus significados no contexto em pauta, concernentes aos nomes das receitas e dos ingredientes utilizados na feitura dos pratos da ocasião. Observou-se, por exemplo, o uso de termos e expressões não usados na atualidade, no corriqueiro das cozinhas, pelos integrantes e apreciadores gastronômicos, como a “Sopa antichlorotica”, esta correspondendo a uma receita do livro *Cozinheiro Nacional* na página 43 do capítulo 1 e indicada como uma sopa ideal para as senhoras que têm falta de sangue; o “Caldo para vapores e flatos que sobem à cabeça”, título de uma receita contida na obra *Cozinheiro Imperial* na página 16, mas, sem indicação de seu uso, dentre outros.

4 O CAMPO LEXICAL DOS INGREDIENTES NAS OBRAS *COZINHEIRO IMPERIAL* E *COZINHEIRO NACIONAL*

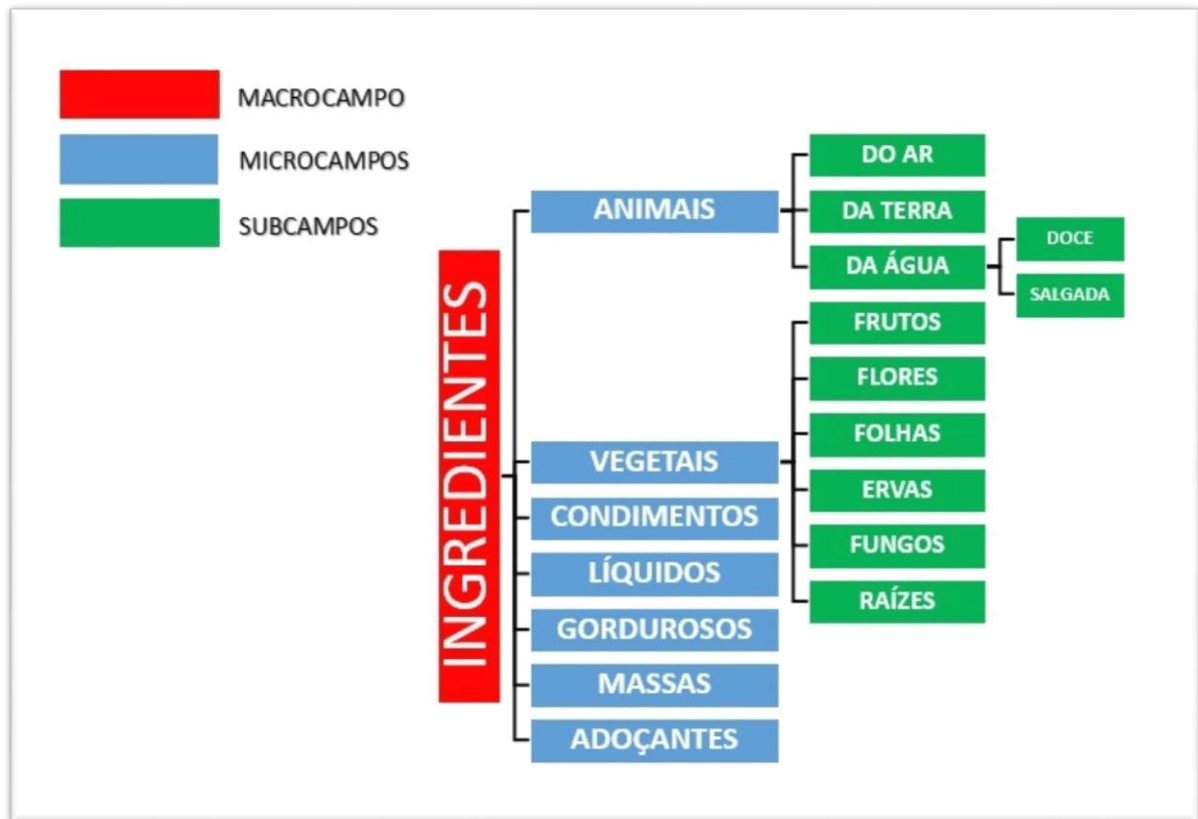
[...] um campo se estabelece através de oposições simples entre as palavras, e termina quando uma nova oposição exige que o valor unitário do campo se converta em traços distintivos onde não só as palavras se opõem entre si, mas uma oposição de ordem superior opõe campos lexicais distintos. Os campos podem ser mais ou menos complexos e disso vai depender a organização dos mesmos (ABBADÉ, 2009, p. 48).

Um campo vai justamente se opor a outros campos através de seu valor unitário, já que a teoria dos campos lexicais, de acordo com a organização estrutural sugerida por Coseriu, objetiva o fato de que cada campo de conhecimento tenha um conteúdo unitário e que tal conteúdo seja subdividido por meio de oposições entre os termos, as palavras, ou, resumidamente falando, as lexias que os constituem.

Logo, conforme já foi explicitado neste trabalho, o campo lexical, sob a ótica coseriana, corresponde a uma organização paradigmática constituída de unidades léxicas dispostas em uma área de significação comum e, concomitantemente, apresentando oposições imediatas entre as unidades. Então, aplicando a Teoria dos Campos Lexicais, estrutura-se o Campo Lexical dos Ingredientes com base nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, a partir da criação de um macrocampo intitulado Ingredientes, onde dentro dele estão contidos sete microcampos, sendo que há três subcampos com um deles sendo subdividido em dois, dentro de um microcampo, e seis subcampos dentro de outro microcampo, para uma melhor organização do conteúdo, para uma melhor disposição das lexias coletadas. “A estruturação e funcionamento dos campos não dependem unicamente dos tipos formais de oposições [...]” de acordo com Abbade (2009, p. 47). Mas, dependem, também, da relação existente entre as significações dos termos e sua expressão dentro do contexto, estão atrelados ao ponto de vista semântico.

A figura do organograma a seguir vem ilustrar esta organização estrutural do campo lexical dos ingredientes extraído dos livros *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, as fontes primordiais de informação que permeiam esta pesquisa, permitindo a fácil identificação do macrocampo, de seus microcampos com os subcampos que dois destes possuem.

Figura 14: Estruturação do Campo Lexical dos Ingredientes nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*



Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

Tendo em vista que o campo de conhecimento primordial das obras referendadas como *corpus* desta pesquisa é o da gastronomia, de acordo com a Teoria dos Campos Lexicais proposta por Eugenio Coseriu ([1977]1981), estruturou-se o campo lexical dos ingredientes obedecendo às seguintes etapas:

1ª etapa – Levantamento das lexias referentes à gastronomia, mais especificamente aos ingredientes que estão em comum nas duas obras representativas do *corpus*;

2ª etapa – Consulta a dicionários, atuais e da época, a fim de auxiliar nas definições das lexias relacionadas;

3ª etapa – Organização das lexias levantadas em um macrocampo com seus microcampos lexicais, alguns deles com subcampos.

Após o estabelecimento do macrocampo e microcampos lexicais correlacionados ao campo lexical dos ingredientes, regulamenta-se que:

- 1) As lexias estão dispostas em negrito e em maiúsculas, seguidas da natureza gramatical, e da definição a partir do contexto com a apresentação de uma a duas ocorrências em cada um dos livros, se possível, com os respectivos capítulos e/ou números das páginas das obras em análise;
- 2) Em relação à natureza gramatical da lexia, os substantivos são todos apresentados no singular;
- 3) As lexias relacionadas no presente trabalho são apresentadas de acordo com a norma ortográfica vigente, porém, nos exemplos, são mantidas grafadas tal qual constam nos livros das receitas. Os exemplos estão em itálico, e a lexia em questão, encontra-se também em negrito.
- 4) A ordem da disposição das lexias é, na medida do possível, segundo sua hierarquia alimentar, procurando-se partir das lexias mais genéricas para as mais específicas, quando for o caso. A hierarquia alimentar que é existente no período quinhentista corresponde ao fato de que as “coisas do ar” estão sobre as “coisas da terra” (FLANDRIN, 1998, p. 466-477). Logo, respeita-se o fato de que os alimentos do alto têm preferência sobre os alimentos mais baixos. Pode-se citar, como exemplo, os animais, dentre os quais, encontram-se em observância primordial aqueles que voam mais alto até chegar nos animais que estão abaixo da terra, ou seja, no fundo das águas. Sobre os vegetais, procurou-se iniciar pelos que estão nos ares, ou seja, nas folhagens das árvores, nos caules, até os que estão nas raízes das plantas, abaixo da superfície da terra. Sobre os demais tipos de alimentos, inicialmente, observaram-se os ingredientes mais utilizados no preparo dos pratos, e depois, levou-se em conta o número de ocorrência das lexias, sendo das que mais aparecem nas receitas até aquelas que menos aparecem, constituindo, então, o que se pode chamar de hierarquia por número de ocorrências.

Então, conforme já foi informado anteriormente, fundamentou-se este estudo na teoria dos campos lexicais proposta por Eugenio Coseriu e assim, foi feita a organização do campo lexical dos ingredientes com base nas obras *Cozinheiro Imperial* e *Cozinheiro Nacional*, de onde se extraiu o macrocampo dos ingredientes e foram coletadas um total de 141 lexias, e a partir daí foi feita a classificação destas em sete microcampos mais específicos, dois deles portando subcampos, cujo quadro a seguir oferece uma ideia mais explícita da organização estrutural:

QUADRO 1 – Microcampos lexicais do macrocampo dos ingredientes do campo lexical dos ingredientes

MICROCAMPPOS LEXICAIS	SUBCAMPPOS	EXEMPLOS	TOTAL DE LEXIAS	
ANIMAIS	DO AR	<i>gallinhola, galeirão, narceja, tarambola...</i>	18	
	DA TERRA	<i>lebre, láparo, vitella, porco...</i>	11	
	DA ÁGUA	DOCE	<i>enguia, eiró, solho, dourada...</i>	06
		SALGADA	<i>lampreia, sarda, salmonete, sável...</i>	17
VEGETAIS	FRUTOS	<i>beringela, cidrão, abobora, melancia...</i>	12	
	FLORES	<i>couve-flor</i>	01	
	FOLHAS	<i>azedo, beldroega, cerefolio, espargo...</i>	11	
	ERVAS	<i>estragão, alcachofra, agrião, aipo...</i>	05	
	FUNGOS	<i>cogomelo, morilha...</i>	02	
	RAÍZES	<i>cenoura, pastinaca, tubara, nabo...</i>	09	
CONDIMENTOS		<i>alho porro, mangerona, echalota, alcaparra...</i>	19	
LÍQUIDOS		<i>mosto, sumo de agraço, vinho de champanha, sumo de limão...</i>	12	
GORDUROSOS		<i>banha, manteiga, toucinho, queijo...</i>	09	
MASSAS		<i>pão, farinha de milho, farinha de arroz, aletria...</i>	07	
ADOÇANTES		<i>assucar, mel</i>	02	
TOTAL GERAL			141	

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

Dentro do macrocampo dos ingredientes, os sete microcampos estruturados são definidos ou caracterizados conforme detalhamento que segue:

1. Animais – Trata-se, aqui, das lexias referentes aos animais usados no preparo dos alimentos, não entrando em destaque a parte do animal que foi utilizada, posto que tenham sido usadas desde a cabeça até a cauda, como a língua, o miolo, o livro (estômago), o tutano (medula óssea), o peito, os ossos, etc. Este microcampo possui

três subcampos – Do ar (com o animais que voam), Da terra (com os animais que pastam, que vivem sobre a terra), Da água (contendo o subcampo Doce – com os peixes de rios – e Salgada – com os peixes de mares) ;

2. Vegetais – Correspondem, aqui, às lexias que se referem a plantas, raízes, ervas, frutos, hortaliças, verduras, e tudo o que diga respeito ao reino vegetal. Aqui, encontram-se seis subcampos, tais: Frutos, Flores, Folhas, Ervas, Fungos e Raízes, cujos nomes já revelam, por si só, o conteúdo de cada um;
3. Condimentos – Este microcampo diz respeito às lexias que correspondem aos ingredientes que são utilizados para adubar ou temperar os alimentos;
4. Líquidos – Aqui, são apresentadas as lexias relativas aos ingredientes em estado líquido;
5. Gordurosos – As lexias referentes aos ingredientes que tenham algum teor e consistência gordurosos;
6. Massas – As lexias que se referem aos ingredientes que possam produzir algum tipo de massa ou sejam a massa em si;
7. Açoçantes – Diz respeito às lexias dos ingredientes para adoçar alimentos.

4.1 MACROCAMPO DOS INGREDIENTES

4.1.1 *Microcampo dos animais*

4.1.1.1 **Do ar**

GANSO – s.m. Ave aparentada com o pato e o cisne, cuja carne é bem estimada pelas boas cozinheiras do século XIX, por oferecer uma variedade de boas iguarias, além de sua gordura que pode ser aproveitada para saladas e para a preparação de algumas conservas.

Ganso.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p XI*)

Quando o pato he assado, faz-se-lhe o mesmo que se fez ao ganso; [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. XI*)

O ganso embora não seja tão delicado como a gallinha, frango, peru e até mesmo como o marreco, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 157)

Ganso assado no espeto á inglesa. — Refogão-se em manteiga uma dúzia de cebolas de tamanho medíocre, misturão-se com o figado do ganso picado, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 190)

PATO – s.m. Ave de médio porte que anda, nada e voa, cuja carne é apreciada na gastronomia do Brasil.

Caprotada de pato.

Depois do pato assado e feito em pedaços, se assenta um prato, ou frigideira sobre fatias, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 119)

Patos dourados.

Um pato partido em quartos, depois de bem cozido, o afogarão em toucinho derretido; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 119)

A carne do pato iguala á do ganso, e é boa não sendo este muito velho.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 158)

Pato desossado e assado no espeto. — Abre-se o pato pelas costas, tirão-se-lhe os ossos com bastante carne, que se pica com meia libra de carne de vitella; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 195)

TORDO – s.m. Ave de cor negra e branca, de pequeno porte, natural da Europa, e é das espécies que mais geram receitas de pratos em Portugal.

Do mesmo modo se servem Capões, Frangãos, Perdizes, Gallinhas, Tordos, e Trambolas.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 112)

Tordos guizados.

Tome-se uma dúzia de tordos, depennem-se, chamusquem-se, endireitem-se, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 127)

POMBO – s.m. Ave de pequeno porte que foi introduzida no Brasil no século XVI, é resistente e pode voar centenas de quilômetros, e se alimenta de grãos ou restos de alimentos jogados nas ruas; sua carne serve para fazer diferentes guisados.

*Dos **POMBOS**.*

*Ha varias qualidades de **pombos**, mas reduzir-se-hão a duas classes geraes, que são: **pombos** bravos, e mansos; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 123)

***Pombos** assados nas grelhas.*

*Tomem-se quatro **pombos** novos de casta grande; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 123)

***Pombos** refogados com arroz. — Tomão-se quatro **pombos**, depois de depennados e limpos, frigem-se em quatro colheres de gordura até ficarem assados, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 201)

***Pombos** assados no espeto. — Tomão-se os **pombos**, enteia-se cada um n'uma lasca de toucinho, e assão-se no espeto, sobre fogo bem moderado durante meia hora, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 202)

PASSARINHO – s.m. Ave pequena geralmente caçada e usada para o preparo de iguarias; pássaro miúdo.

*Pasteis de **passarinhos**.*

*Afogados em meio arratel de toucinho duas dúzias de **passarinhos**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 133)

***Passarinhos** de varias qualidades.*

*Come-se no campo uma grande variedade de **passarinhos** que se apanhão em laços [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 133)

***Passarinhos** fritos. — Limpos os **passarinhos**, temperão-se com sal e pimentas; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 271)

*Passarinhos fritos com bananas. —Temperados os **passarinhos** com sal, frigem-se com bananas da terra descascadas e rachadas ao meio; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 271)

ROLA – s.f. Ave de pequeno porte que se alimenta, geralmente, de sementes, e é usada no preparo de pratos culinários.

Rôlas, e codornizes á italiana.

*Depois de limpas as **rôlas**, ou codornizes, abirão-se pelas costas, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 126)

Rolas assadas nas grelhas com hervas finas.

*Limpas muito bem as **rolas**, e as pernas metidas dentro do corpo, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 127)

*Pombas, torquazes, **rolas**, etc. assadas no espeto.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 263)

*Pombas, **rolas**, torquazes, etc. picadas com torradas.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 263)

PERDIZ – s.f. Ave que tem o bico forte, longo e curvo, próprio para escavar a terra à procura de raízes, e sua carne é muito apreciada no preparo de pratos.

DAS PERDIZES.

*Ha tres castas de **perdizes**, vermelhas, cinzentas e brancas; estas só se achão nos montes Alpes e Pyrenéos; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 128)

Perdiz estufada.

*Pegai numa **perdiz** morta e arranjai-a como se costuma.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 129)

*Tomão-se três libras de carne de vacca, quatro **perdizes**, codornizes ou capoeiras, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 28)

Perdizes, codornizes, etc. assadas e refogadas.

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo IX*, p. 259)

PERDIGOTO – s.m. Ave que corresponde ao filhote de perdiz e que é também usada para preparar pratos culinários.

Perdizes novas, e Perdigos.

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 129-130)

Perdigotos em papilhota.

Depois de vazados e chamuscados tres ou quatro perdigos, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 130)

Se tiverdes muitos perdigos ou outros pássaros para servir no mesmo prato, [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], na seção *REGRAS PARA SERVIR À MESA*, p. 18)

NARCEJA – s.f. Ave do brejo, de bico comprido, que tem o dorso escuro com faixas amareladas, ótima de comer e que, segundo alguns dicionaristas, ocorre em quase todo o Brasil; pássaro de arribação.

As gallinholas, narcejas e tarambolas, ordinariamente comem-se assadas, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 131)

Do mesmo modo se servem as Narcejas, &c.

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 131)

TARAMBOLA – s.f. Ave de pernas e bico muito longos e dedos livres, apreciada na cozinha europeia e trazida para a cozinha brasileira, apesar de ser comum nas duas Américas; é também conhecida como maçarico e um pássaro de arribação.

As gallinholas, narcejas e tarambolas, ordinariamente comem-se assadas, as quaes depois de depennadas, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 131)

[...] tarambolas, narcejas, tordos, e outros pássaros, guarnecidos com bocados de miolo de pão fritos.

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 180)

PERU – s.m. Ave encontrada em todo o mundo como animal doméstico, que se alimenta de grãos e insetos, cuja carne é tenra e saborosa quando bem preparada, e é bastante apreciada, sobretudo no Natal, tanto do Brasil como da Europa.

Do PERU.

O peru é uma ave de grande uzo, e muito conhecida na America.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 109)

Perú assado com presunto.

Tome-se um peru tenro, enteze-se, e lardêe-se depois de presunto cortado muito miúdo, como o toucinho, tendo o cuidado de o cortar ao comprido; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 129)

O PERU

Duas horas antes de matar-se o peru, é preciso fazer-lhes engulir duas colheres de vinagre ou restillo; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 179)

Peru refogado. — Tome-se o peru, corte-se-o em pedaços, refoguem-se [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 180)

PERUA – s.f. A fêmea do peru, cuja carne é igualmente utilizada na culinária do Brasil, assim como a do macho.

Um peru, ou perua nova, modificado de dois dias, rechêe-se com um picado [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 111)

Perua com hervas finas para uma entrada.

Tome-se uma perua tenra, e mortificada, despegue-se-lhe a pelle da carne do peito, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 112)

O peru, para ser bom, não deve passar de oito mezes, e não ser gordo de mais; sendo a perua preferida para assado, como mais delicada.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 157)

GALO – s.m. Ave de crista carnuda e asas curtas e largas; o macho da galinha.

[...] oito ditas de carneiro, quatro perus velhos, doze gallinhas, seis gallos e capões, duas dúzias de perdizes, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 13)

Gallo, roncador, pegador e tainha bicuda fritos.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 307)

Por outra parte, mata-se, depenna-se e limpa-se um gallo velho, que se socca com carne; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 435)

GALINHA – s.f. Principal ave doméstica que fornece para a cozinha as iguarias as mais variadas e ao mesmo tempo, as mais saudáveis, sobretudo para os doentes.

Gallinha de alfitete.

Para se fazer uma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com um arratel de toucinho, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 90)

Gallinha sem osso.

Depenne-se uma gallinha em secco, e ainda quente; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 91)

Sopa de gallinha. —Toma-se uma gallinha gorda, que se limpa; corta-se em pedaços, e frige-se em trez colheres de gordura.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 23)

Coze-se uma gallinha, como para fazer sopa, e ajuntão-se-lhe, depois dos temperos, o seu próprio sangue e duas gemas de ovos, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 25)

GALINHOLA – s.f. Ave de arribação que possui o bico reto e comprido, se alimenta de pequenos invertebrados, e com a qual se fazia uma comida delicada durante o século XIX.

Gallinhola assada.

As gallinholas, narcejas e tarambolas, ordinariamente comem-se assadas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 131)

Gallinholas guizadas para entrada.

*Depennadas e chamuscadas as **gallinholas**, abirão-se pelas costas, para se lhes tirarem as tripas e os fígados, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 131)

*Depois de ter assado no espeto trez **gallinholas**, e depois de as ter deixado esfriar, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 267)

*[...] passa-se o molho por uma peneira de seda, e despeja-se-o sobre os pedaços de **gallinhola** conservados quentes, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IX, p. 267)

FRANGO – s.m. O filhote da galinha, já crescido, mas antes de ser galo.

*Ponha-se a ferver em uma canada de água um **frango** recheado com as quatro sementes [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 15)

Frangos assados por diversos modos.

*Para se servirem **frangos** assados no espeto para entradas, é necessário escolhê-los [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 105)

*Bolinhos d e **frango**. — Tomão-se a carne de um **frango** assado no espeto, meia libra de presunto, meia de carne de vitella, uma quarta de toucinho, e uma cebola; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 166)

*Chouriços de **frango**. — Tira-se a pelle de quatro a cinco **frangos**, depois de depennados e limpos; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 166)

FRANGA – s.f. Galinha nova, muitas vezes castrada, e usada para o preparo de pratos.

*A **franga** é uma galinha nova, muitas vezes castrada, e cevada como o capão; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 97)

Frangas á ingleza para uma entrada.

Tomem duas frangas, e depois de limpas, e empernadas, entezem-se em água; [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 103-104)

Caldo de franga para doente. — Coze-se o quarto de uma franga (não muito gorda) em uma garrafa de água, com pouco sal e uma folha de salsa; [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 21)

GALEIRÃO – s.m. Ave do tamanho de um pato, de bico e placa frontal brancos e plumagem preta, e que vive quase sempre no mar ou nas lagoas e se nutre de mariscos e peixes pequenos.
Galeirões assados no espeto.

Limpos os galeirões, tiradas as tripas, os pés mettidos por detraz das coxas, e atados com barbante, mettem-se no espeto, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 132)

Galeirões de varias modas para entrada.

Depois de limpos os galeirões, entezados, e lardeados com filetes do enguias [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 163)

4.1.1.2 Da terra

VACA – s.f. A fêmea do touro. A carne bovina usada como alimento.

Uso do caldo de vacca.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 2)

Vacca estufada â moda.

Toma-se uma peça de vacca, lardêa-se com toucinho velho bem grosso, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 21)

Sopa de carne de vacca. — Escolha-se um bom pedaço de carne de vacca, que esteja bem gordo, ou um pedaço que contenha ossos [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 21-22)

A carne de vacca é indispensável para a cozinha, e oferece um variado numero de partes, das quaes cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentada reconhece á primeira vista.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 45)

VITELA – s.f. Novilha que tem menos de um ano, também conhecida como bezerra, é o filhote da vaca. Iguaria feita com essa carne, a qual, de acordo com o *Cozinheiro Nacional*, em todos os países civilizados, é a mais estimada para a cozinha, considerando-se um país muito atrasado aquele que não usa carne de vitela.

Coza-se um bocado de vitella, como no antecedente se disse, e reduzido o caldo a ametade [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 18)

A vitella é muito útil na cozinha, e sem ella quasi não se poderia servir com bom gosto [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 36)

A carne de vitella é em todos os paizes civilizados, a mais estimada para a cozinha, e se como dizem os gastrônomos, o estado de perfeição da arte de cozinha indica o estado de civilização de um paiz, deve-se considerar como mui atrasado aquelle que não usa da carne de vitella.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 75)

Guisado de vitella. — Corte-se em pedaços qualquer porção de carne assada de vitella, e ponhão-se n'uma cassarola com manteiga de vacca, farinha de trigo, e uma cebola picada; [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 91)

VEADO – s.m. Animal de caça muito estimado cuja carne é usada na culinária. O veado sendo velho, a carne é seca, dura e indigesta. Para o veado ser bom, sua carne não deve passar de três anos.

Quarto de Veado para uma entrada.

Limpo, e aparado o quarto de veado, lardêe-se com toucinho grosso temperado com sal, pimenta e espécies pizadas;

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 77)

Veado Guizado.

*Tomem uma pouca de carne de **veado**, de qualquer parte que seja, corte-se em bocados iguaes, lardêem-se de toucinho grosso bem temperado, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 78-79)

*Bifes de **veado**. — Çorta-se a carne de um **veado** em talhadas da grossura de um dedo; batem-se bem, e envolvem-se em sal, pimenta, salsa e cebola muito bem picada.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 247)

*Lombo de **veado** á caçador. — Os apreciadores de caça, não gostão da carne do **veado** com muitos acepipes e temperos; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 248)

CABRITO – s.m. Animal mamífero, de chifre e de barba, filhote do bode e da cabra, e sua carne é usada para preparar pratos.

*Do **Cabrito** e do Cordeiro.*

*Ordinariamente comem-se os **cabritos** e os cordeiros pela primavera, e não devem têr mais do dois mezes; sendo ainda de leite, e bem gordos, podem servir-se nas mezas mais delicadas.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 62)

*Quartos de **cabrito** para uma entrada.*

*Ponha-se a assar um quarto do **cabrito** bem gordo, coberto de papel manteigado; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 62)

*Guisado de carneiro ou **cabrito** sobre torradas.*

*Tomão-se os restos do **cabrito** assado, e picão-se bem miúdos com algum carapicú, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 123)

*Quarto de cordeiro ou do **cabrito** imitando caça. — Toma-se o quarto de cordeiro ou de **cabrito**, lardeia-se-o do lado de fora, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 124)

CARNEIRO – s.m. Animal mamífero utilizado para o fornecimento de lã e carne, encontrado em todo o mundo.

*As partes do **carneiro** de mais uzo na cozinha, são: os quartos, o quadrado, o pescoço, o rosbif, o peito, a lingua, os rins, os pés, as tubaras e o rabo.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 46)

***Carneiro** para qualquer recheado.*

*Depois de picada mui bem huma quarta de toucinho, com cebola, picar-se-hão á parte dois arrateis de **carneiro** [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 57)

*A carne do **carneiro** para ser boa deve ser de um escarlata escuro, e não excessivamente gorda; o tempo em que ella é melhor, é durante os mezes de Fevereiro, Março, Abril, Maio, Junho e Julho. A carne do **carneiro** é a mais hygienica de todas as carnes, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 99)

*Carne de **carneiro** encapada. —Corta-se a carne de **carneiro** em talhadas, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 102)

CORDEIRO – s.m. Filhote de carneiro, assim considerado até um ano de idade.

*Do Cabrito e do **Cordeiro**.*

*Ordinariamente comem-se os cabritos e os **cordeiros** pela primavera, e não devem têr mais de dois mezes; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 62)

*Quartos de **cordeiro** de vários modos.*

*Depois de assados, e frios os quartos de **cordeiro**, ou de cabrito, tire-se-lhe toda a carne, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 62-63)

*Quarto de **cordeiro** á allemã. — Lardeia-se-o quarto do **cordeiro**, depois de ser escaldado em água quente e salpicado com sal fino, pimenta moída e salsa picadinha, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 124)

*Quarto de **cordeiro** ou do cabrito imitando caça. — Toma-se o quarto de **cordeiro** ou de cabrito, lardeia-se-o do lado de fora com delgadas tiras de toucinho, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 124)

PORCO – s.m. Mamífero cuja carne e banha são utilizadas na culinária, e, mesmo a sua carne sendo considerada indigesta durante o século XIX, ela sempre foi muito apreciada.

PORCO.

O porco deve ser gordo, e não muito velho, nem muito novo, e alimentando com bolotas, castanhas, milho e nabos.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 65)

Queijo da cabeça de porco.

Coze-se a cabeça do porco do modo acima dito; piza-se depois muito bem no cepo, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 66)

O PORCO

A carne de porco não é doentia, como muitas pessoas supõem; para prova, considerem-se os habitantes das províncias de Minas, S. Paulo, Goyaz e Matto-Grosso, os quaes usão da carne de porco quasi exclusivamente, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 125)

Bifsteack de porco (Bifes). —Corta-se a carne de porco em talhadas finas, batem-se um pouco, aparem-se-lhes as beiradas, põem-se n'uma vasilha, com sal, salsa, alho, pimenta da índia, cebolas cortadas, tomates, um pouco de vinagre; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 126)

COELHO – s.m. Mamífero de cauda curta e orelhas e patas compridas, cuja carne é mais gostosa durante os meses de dezembro a junho, segundo o livro *Cozinheiro Nacional*; nos outros meses, porém, a sua carne é muito dura e magra.

Coelho de sallada.

Assados os coelhos que quizerem, se faráõ logo em gigote, o qual se ha de deitar em um prato de sallada mui bem armado, com seu sal e pimenta; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 83)

Coelho real.

Entezado um coelho, e meio assado, o picarão muito bem, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 84)

O COELHO

O coelho da America é semelhante ao coelho silvestre da Europa, e portanto, proporciona os mesmos guisados, que se obtém com este.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 213)

Coelho frito- — Fervem-se os pedaços de um coelho em água, sal e salsa; estando cozidos tirão-se e deixão-se esfriar; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 217)

LÁPARO – s.m. Filhote de coelho. O macho da lebre até completar três anos.

Láparos em papilhota.

Limpos os láparos, e cortados em quatro ou cinco bocados, quebrem-lhes os ossos maiores com a costa da faca, e tempere-se com pouco sal e pimenta; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 85)

Láparo de fricassé.

Pegai n'um láparo esfolado e bem lavado como se costuma; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 86)

LEBRE – s.f. Mamífero próximo dos coelhos, cuja carne é utilizada para fazer iguarias. As lebres não ocorrem, em natureza, no Brasil.

Coelhos e lebres partão-se ao comprido dés o pescoço, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. XVII)

Lebre Assada com pelle.

Huma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe somente a penugem; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 81)

Lebre lardeada e assada no espeto. — Unta-se uma lebre com sal, pimenta e sangue [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 221)

Lebre guisado com molho preto. — Corta-se a lebre em pedaços, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 222)

TARTARUGA – s.f. Animal réptil encontrado no Brasil que oferece uma carne apreciada na culinária do país.

Tartaruga de fricassé.

Ponha-se ao lume uma panella com agua, rodas de cebola e hervas finas; em fervendo, mettão-lhe dentro as tartarugas, cortadas as cabeças e os pés; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 149-150)

Tartaruga de molho pardo.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 150)

Sopa de tartaruga. — *Para a verdadeira sopa de tartaruga, toma-se uma libra de carne de tartaruga que adhire ao casco interior do animal, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 37)

Cagado ou tartaruga guisados. — *Escalde-se a tartaruga, tire-se-a a carne dos cascos, refogue-se em gordura quente, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 327)

4.1.1.3 Da água

4.1.1.3.1 Doce

TRUTA – s.f. Peixe dos rios e de grande valor comercial.

Trutas cozidas ao Azul.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 147-148)

Trutas á Genebrina, para uma entrada.

Escamadas as trutas, sem as guelras e tripas, ficando inteiras, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 148)

AS TRUTAS, PIABANHAS, PREPETINGAS.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 292)

Trutas, piabanhas, etc. refogadas. — Depois de limpos os peixes, fervem-se [...]
(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 293*)

TAINHA – s.f. Peixe dos rios, especificamente dos locais próximos de sua foz no mar, onde a água doce se confunde com a água salgada, e com muitas espécies de valor comercial.

*Deve-se advertir que os melhores peixes para fazer caldo para sopas, são as cabras, chernes, robaes, **tainhas**, &c.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 15*)

*Robalos, e **Tainhas** à maruja.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 139*)

*Gallo, roncador, pegador e **tainha** bicuda fritos.*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 307*)

SOLHO – s.m. Peixe dos rios europeus que, por ser muito grande, costuma ser cozido depois de partidas as postas, as quais devem ser atadas com barbante para não se desfazerem e ficarem com toda a perfeição.

***Solho** assado no espeto.*

*Corte-se uma posta de **solho** do tamanho do prato que ha de servir, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 134*)

***Solho** assado para dia de carne.*

*Lardêa-se de toucinho grosso, temperado como é costume, uma posta grande de **solho**; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 135*)

EIRÓ – s.m. Também conhecido por enguia, é um peixe de água doce parecido com uma cobra de pele lisa e cinzenta, e sua carne é preparada de diversas formas.

***Eiró** de fricassé.*

*Esfoladas e limpas as anguias, ou **eirozes**, tirem-se-lhes as espinhas dos lados, cortem-se em bocados iguaes, entezem-se em água, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 138*)

***Eiró** de molho pardo.*

Preparão-se os eirozes como fica dito, tirão-se-lhes as espinhas dos lados, cortão-se em bocados, passão-se por manteiga e farinha corada; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 138)

ENGUIA – s.f. O mesmo que o eiró.

Enguia á fartara.

*Esfolai, estripai e lavai uma **enguia**, tirai-lhe a cabeça, cortai-a [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 154)

Enguia á la poulette.

*Limpai e preparai a **enguia**, como a de cima, e cortai-a em troços de duas pollegadas.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 154)

***Enguia e mossum refogados.** — Cortão-se duas ou trez **enguias** pequenas em pedaços, depois de haver tirado o couro; refogão-se estes pedaços em gordura até estarem cozidos; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 282)

***Enguia e mossum cozidos.** — Deitão-se n'nma panella duas garrafas de água, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola, e cravo da índia; estando fervendo, deitão-se os pedaços de uma **enguia** depois de ter tirado o couro; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 282-283)

DOURADA – s.f. Também conhecido como dourado, é um peixe de água doce, de coloração dourada e carne excelente, muito delicado e estimado nas regiões europeias.

Douradas, Pargos e Robalos assados nas grelhas.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 139)

Douradas e Robalos com hervas finas.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 140)

4.1.1.3.2 Salgada

OSTRA – s.f. Marisco muito usado e estimado nas cozinhas de Portugal e do Brasil.

Ostras ao Natal.

*Lavadas e abertas as **ostras**, aparão-se, e servem-se assim mesmo cruas nas suas conchas, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 158)

***Ostras** com queijo parmezão.*

*Guarneça-se o fundo de um prato de manteiga lavada, ponha-se-lhe em cima as **ostras** pulverizadas de pimenta e salsa picada, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 159)

***Ostras** fritas—Depois de ter ferventado as **ostras** em sua própria água, enxugão-se uma por uma com uma toalha; batem-se depois dois ovos com meia colher de polvilho e uma colher de manteiga derretida; passão-se as **ostras** n'este caldo, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 325)

***Ostras** guisadas. — Derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se uma de farinha de trigo, pouco sal, pimenta e acrescenta-se meia garrafa de vinho branco; tendo fervido, ajuntão-se uma porção de carapicús picados e cozidos e duas dúzias de **ostras** grandes; [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 325)

MEXILHÃO – s.m. Marisco do tamanho de uma fava e muito apreciado durante o século XIX tanto na Europa quanto no Brasil, que se encerra entre duas cascas ou conchas, negras e azuladas, podendo ser preparado de diversas formas.

***Mexilhões** para dia de carne.*

*Limpos e abertos os **mexilhões**, tiradas todas as cascas, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 161)

***Mexilhões** à provençal.*

*Lavados e limpos os **mexilhões**, deitão-se em uma cassarola, e põem-se ao lume [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 161)

***Mexilhões** etc. refogados. — Abrem-se os **mexilhões**, tira-se uma das cascas, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 324)

***Mexilhões** ensopados. — Lavão-se e limpão-se os **mexilhões** com uma escova dura; [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 324)

RODOVALHO – s.m. Peixe do mar.

Rodvalho ao Corbuyon branco.

*Depois de limpo pelas guelras, e sem se abrir um **rodvalho**, lava-se muito bem, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 143)

Rodvalho para uma entrada em dia de carne.

*Escolha-se um **rodvalho** do tamanho e proporção do prato que ha de servir, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 143)

CHERNE – s.m. Peixe do mar utilizado em receitas nas cozinhas brasileiras e europeias.

*Deve-se advertir que os melhores peixes para fazer caldo para sopas, são as cabras, **chernes**, **robaes**, **tainhas**, &c.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 15)

*Pique-se sobre uma meza uns filetes de peixe, como eirozes, **chernes**, **robalo** ou **pescada**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 152)

*Roballo garopa, **cherne**, **corvina** e **pargo cozido**.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 313-314)

SÁVEL – s.m. Peixe marinho, mas, que, no princípio da primavera entra nos rios. Sua carne é agradável e apreciada na culinária quando ele passa algum tempo nas águas doces.

Savel cozido ao corbuyon.

*Escamado, estripado e sem guelras um **savel**, ponha-se a ferver pouco e pouco [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 135-136)

Savel assado.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 136)

PARGO – s.m. Peixe marinho avermelhado de carne apreciada na culinária europeia e trazida para o Brasil.

Pargos, ou Robalos enrolados.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 139)

Pargos e outros peixes á Hollandeza.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 139*)

Roballo garopa, cherne, corvina e pargo cozido.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 313*)

ROBALO – s.m. Peixe do mar cuja carne é de alta qualidade; é muito apreciado em pesca esportiva.

Pargos, ou Robalos enrolados.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 139*)

Douradas e Robalos com hervas finas.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 140*)

Robalo com vinho branco.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XVI, p. 449*)

SALMÃO – s.m. Peixe do mar, mas que no princípio da primavera entra nos rios, e cuja carne possui excelente sabor, especialmente de alto valor comercial.

Postas de Salmão á mestre d'hotel.

Marine-se uma ou duas postas do salmão com azeite, sal, pimenta, e hervas finas; [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 141*)

Postas de Salmão em caixa.

Cortem-se duas ou tres postas de salmão da grossura de dois dedos, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 141*)

Dourado e salmão refogados.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 280*)

Dourado e salmão cozidos.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 280*)

SALMONETE – s.m. Salmão pequeno encontrado nas águas marinhas.

Salmonetes assados.

*Tiradas as guelras e as tripas aos **salmonetes**, e muito bem lavados, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 145)

*Vermelho, pampro, e **salmonete** assados na grelha.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 316)

SARDA – s.f. Peixe do mar usado no preparo de pratos na Europa, com alto valor comercial.

Sarda assada.

*Tirada a tripa, e lavada muito bem a **sarda**, corta-se-lhe a cabeça e a ponta do rabo, abre-se pelas costas, e marina-se em azeite, sal e pimenta; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 145)

LINGUADO – s.m. Um dos melhores e mais delicados peixes marinhos que se comem, e pelo bom gosto que tem pode ser chamado de perdiz do mar.

Lingoado cozido.

*Escamado, limpo e preparado que seja um **lingoado** grande, faça-se-lhe uma incisão [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 143)

Lingoados fritos para prato de assado.

*Depois de escamados, limpos e bem lavados os **lingoados**, salpiquem-se com sal moido [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 143)

LAGOSTA – s.f. Um marisco de antenas e de revestimento espesso que gosta de locais de vegetação ou áreas rochosas e que é muito apreciado nas culinárias europeia e brasileira.

*Bolinhas de **Lagosta** à moda do Algarve.*

*Depois de cozida a **lagosta**, de lhe tirar a tripa e de a lavar muito bem, picai-a grosseiramente com cebola e salsa; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 156)

Lagostas guizadas.

*Depois de cozidas as **lagostas**, ponhão-se a esfriar, abirão-se, tire-se-lhes a tripa do rabo, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 158)

Lagosta ou (*Homard*) assada. — *Fervem-se em água e sal uma porção de lagostas, e deixão-se esfriar; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 321*)

Lagosta ou (*Homard*) guisada.— *Tomao-se una porção de lagostas e cozem-se em água e sal; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 321*)

LAMPREIA – s.f. Peixe do mar que entra em rios de água doce no início da primavera, e que é muito saboroso e apreciado.

Lamprêa guizada com molho doce.

Sangrada, limada e preparada a lamprêa, como a antecedente, corte-se em bocados, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 136-137*)

Lamprêa assada no espeto.

Limpe-se a lamprêa, corte-se em bocados iguaes, marine-se em azeite, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 137*)

CORVINA – s.f. Peixe que vive nos oceanos em água salgada e salobra, cuja carne é muito apreciada.

Pargos, Doirados, Robalos, Corvina, e Cherne cozidos.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 138*)

Roballo garopa, cherne, corvina e pargo cozido.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 313*)

ARRAIA – s.f. Peixe também conhecido como Raia. Há raias marinhas e de água doce. No Brasil são conhecidas umas 30 espécies e sua carne é muito apreciada.

Arraia assada nas grelhas.

Depois de entezadas, pelladas e aparadas duas metades de arraia, derrete-se em uma cassarola um bocado de manteiga, mette-se-lhe dentro a arraia, tempera-se de sal, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 146*)

Arraia de molho pardo.

Refogue-se em manteiga e farinha corada, cebola pizada fina, a que se ajunte duas enxovas;
(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 146*)

Raia manteiga, lixa etc. — Toma-se uma porção de raias muito novas; [...]
(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 313*)

Raia manteiga, lixa etc, guisadas.

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 313*)

ATUM – s.m. Peixe do mar conhecido desde a remota Antiguidade, que nada em cardumes, e tem carne muito apreciada, sendo sua pesca de grande importância econômica.

Empadas de Atum.

Duas postas de atum fresco, depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, [...]
(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 147*)

O atum, cozido em salmoura, e enxuto depois, conserva-se em azeite com algumas folhas de louro.

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 147*)

Atum e beijupirá. — Estes peixes para serem bons não devem passar de trinta a quarenta libras; [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 297*)

Atum e beijupirá no espeto. — Lardeia-se uma posta d'este peixe, [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 298*)

BACALHAU – s.m. De acordo com o *Cozinheiro Imperial*, nome vulgar do peixe merluz ou merluzza que é oriundo de água salgada e que ordinariamente é de salmoura ou seco. Durante o século XIX, o bacalhau era considerado o principal peixe, visto que era encontrado à venda em todo o tempo e por preço muito cômodo, segundo informações do *Cozinheiro Nacional*.

Bacalháu á Pravençal.

Escolha-se o bacalháu o mais claro que se póde achar, [...]
(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 149*)

Bacalhau á Bexaméla.

Cozido o **bacalhau**, desfie-so bem miúdo, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 149)

Bacalháo secco refogado com palmitos. —Poe-se o **bacalháo** de molho durante doze horas em água fria; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 300)

Bacalháo secco á cebolada. — Frigem-se um dúzia de cebolas cortadas em rodela, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 301)

4.1.2 Microcampo dos vegetais

4.1.2.1 Frutos

AZEITONA – s.f. Fruto da oliveira; oliva.

Ragú de azeitonas.

Pegue-se em um cento de **azeitonas**, tirem-se-lhes os caroços [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 185)

Frangas com azeitonas para uma entrada.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 185)

Pato recheado de azeitonas, e assado. — Enche-se o pato de **azeitonas** lavadas [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 195)

Marreco refogado com azeitonas. — Frige-se um marreco com uma quarta de toucinho cortada em pedacinhos, virando-o até tomar boa côr por igual; ajuntão-se-lhe sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, uma chicara d'agua ou caldo, e por fim uma porção de **azeitonas** [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 197)

ERVILHA – s.f. Fruto da ervilheira, pequeno grão verde e redondo muito usado para o preparo de alimentos; de acordo com a obra *Cozinheiro Imperial*, as ervilhas verdes são excelentes para

serem servidas com caças e outras diferentes carnes, e as ervilhas secas servem para dar corpo e fazer caldo.

*Sopa de culi de **ervilhas**.*

*Tomem uma ou duas oitavas de **ervilhas** verdes, rabos de cebolinhas, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 8)

*Noz de Vitella com **Ervilhas** Verdes.*

*Toma-se uma ou duas nozes de vitella muito bem lardeadas, e postas a cozer, e bem acabadas com as do fricandó, tome-se umas poucas de **ervilhas**, muito tenras, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 39)

*Sopa de aletria com **hervilhas** — Poe-se em caldo de carne de vacca [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 26-27)

*Sopa de **hervilhas** — Frige-se um pouco de farinha de trigo em manteiga; ajuntão-se-lhe **hervilhas** novas, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 42)

LENTILHA – s.f. Fruto da planta de mesmo nome, miúdo, redondo e chato correspondente a uma erva verde originária da Ásia, apreciada no preparo de pratos, rica em proteínas, muito usada na dieta alimentar.

Lentilhas.

*As **lentilhas** ordinárias, depois de lavadas, limpas, e cozidas em água, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 39)

*Também se servem em terrinas, com culi de **lentilhas**, ou com repolhos.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 129)

*Cozão-se **lentilhas**; passe-as metade por uma peneira, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 43)

*Sopa de **lentilhas**. — Coze-se uma porção de **lentilhas**, depois de bem lavadas e escolhidas; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 43)

PEPINO – s.m. Fruto do pepineiro usado em muitas receitas no Brasil, mas, considerado como sendo uma produção europeia e como tendo sementes frias.

*Também se fazem **Pepinos** e Cenouras, mas hão de estar primeiro dez dias em salmoura, e tirando-se d'ella, lavão-se em vinagre.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.162*)

*Cortem-se em bocados iguaes tres ou quatro **pepinos**; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.173*)

*Sopa de **pepinos** com leite. — Estando descascados, limpos e cortados aos pedaços os **pepinos**, deixão-se ferver em água e sal; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 39*)

*Sopa de **pepinos**. — Descascão-se alguns **pepinos**, tira-se-lhes o miolo, e cortão-se [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 43*)

BERINJELA – s.f. Fruto de uma planta de mesmo nome, ovado, amargoso e roxo preparado com recheio ou puro picado para o preparo de alimentos; pertencente à família do pimentão.

*[...]picado para qualquer recheio de carne, e com elle póde-se recheiar ovos, **bringelas**, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 57*)

Bringelas recheadas.

*Limpas, e cozidas em ametades as **bringelas**, tirem-lhes os miolos, pique-se logo estes miolos com parte de **bringelas**, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 172*)

Beringelas refogadas. — *Cortão-se as **beringelas** em duas partes, e fervem-se em água e sal; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 362*)

Beringelas fritas. — *Cozera-se umas **beringelas**, rachão-se pelo meio, de maneira que os pedaços não desapeguem-se; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 362*)

CIDRÃO – s.m. Uma variedade da cidra de casca grossa; a cidra é uma fruta grande, cítrica, fruto da cidreira, muito usada para preparar doces e compotas.

Batidas com varas, e levantadas uma dúzia de claras de ovos, ajuntem-lhe as gemmas, cascas de cidrão, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 198)

[...] deitem-se depois em um gral com cascas de cidrão, de laranja e limão picadas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 220)

MELANCIA – s.f. Fruta de planta trepadeira, de polpa sucosa, avermelhada e doce.

Dividir-se-hão, nos postres, ou melões em talhadas compridas, e as melancias em talhadas circularcs. [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. XVIII)

PEPINOS, ABÓBORAS, MELANCIAS, E MELÕES.

Em toda a parte é o pepino conhecido por uma das quatro sementes frias, e assim mesmo as abóboras, melancias, e melões; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 173)

[...] pevides de melancias. – Toma-se meia libra de amêndoas doces ou pevides de melancias; socão-se, molhando-as com um pouco de leite.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XVI, p. 421)

MELÃO – s.m. O fruto do meloeiro usado em sobremesas e cujas sementes também são usadas para outros tipos de receitas.

O melão serve crú, com sal, no princípio da meza, ou com assucar na sobremeza.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.173)

Ponha-se a ferver em uma canada de água um frango recheado com as quatro sementes frias (melão, pepinos, &c.) pizadas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.15)

ABÓBORA – s.f. Fruto de qualquer aboboreira, com polpa comestível, geralmente de um tom entre o alaranjado e o vermelho.

*Porém, se quiserem fazer o carneiro com **abobora**, alfaces, bringelas, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 61*)

Abóbora de covilhete

*Logo que a **abóbora** estiver esburgada, peze-se crua em uma balança, e quantos arrateis pezar, outros tantos deverão" ser do assucar; depois pôr-se-ha a **abóbora** a cozer [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 235*)

*Sopa de **abóbora** — Descasca-se a **abóbora**, tira-se-lhe o miolo, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 41*)

*Sopa de **abóbora** d'agua — Toma-se uma **abóbora** d'agua, a qual, descascada [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 41*)

FEIJÃO BRANCO – s.m. Fruto do feijoeiro de cor branca que possui muitos nutrientes essenciais como proteínas, ferro, cálcio, etc., e que pode ser preparado de diversas formas.

*[...] temperão-se, e servem-se como os **feijões brancos** abaixo ditos.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 164*)

Feijões Brancos.

Ponhão-se a cozerem água; cozidos escorrão-se; [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 168*)

Sopa de feijão branco

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 42*)

*Feijão branco ensopado. — Coze-se uma porção de **feijão branco**, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 368*)

FEIJÃO VERDE – s.m. Fruto do feijoeiro ainda verde usado para preparar alimentos, em sua maioria, cozidos.

Feijão verde á franceza.

Tomai sufficiente quantidade de feijões verdes tenros com casca, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 167)

Nunca deiteis farinha no feijão verde nem nas ervilhas; porque as torna indigestas, e lhes tira o seu gosto natural.
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 168)

FAVA – s.f. Fruto do feijoeiro que contem sementes nutritivas e que é usado para preparar alimentos, além de possuir também propriedades medicinais.

Favas de fricassé.

Esburgadas e entezadas as favas, refoguem-se em manteiga com uma capella de salsa, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 168)

Favas á provençal.

Tomem favas bem tenras, refoguem-se em azeite, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 169)

Sopa de favas. — Cozão-se favas novas, e quando estiverem molles, passem-se por uma peneira.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 42)

Pombos guisados com favas novas. — Põem-se trez pombos a ferverem, com uma porção de favas novas, [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 205)

4.1.2.2 Flores

COUVE-FLOR – s.f. Grande flor alva ou amarela disposta em racemos frouxos, oriunda da planta de nome couve e usada no preparo de alimentos.

Couve-Flor de vários modos

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 171)

Ragú de couve-flor

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 187)

Sopa de couveflôr. — Escalda-se uma cabeça de couveflôr bem picada.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 27-28)

[...] passadas vinte e quatro horas, tira-se e envolve-se-o em lascas de toucinho, collocando-o n'uma panella com uma porção de couveflôr, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 250)

4.1.2.3 Folhas

COUVE – s.f. Folha normalmente verde, ondulada e carnosa usada no preparo de alimentos.

Cozidos os rabos de carneiro na bréza, servem-se guarnecidos de repolho, ou couves lombardas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 55)

Partão-se as couves em bocados, tire-se-lhes as pelles, e ponhão-se a cozer em água com sal, farinha de trigo, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 187)

Carne de carneiro guisada com couves. — Tomão-se duas libras de carne de carneiro e uma quarta de toucinho; frige-se tudo junto, e deitão-se-lhe as couves picadas, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 104)

Couves refogadas inteiras. — Escolhe-se uma porção de folhas de couves, cortão-se com as unhas, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 356)

AZEDA – s.f. Folha comestível com tintura vermelha que se extrai da raiz, que serve também para usos medicinais.

Ragú de azedas.

Lavadas e amortecidas as azedas em água, escorrão-se por um peneiro; pinguem-se, e refogue-se em manteiga uma cebola picada; depois desta refogada, deite-se-lhe dentro as azedas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 185)

Ovos com sumo de azedas.

Pizados em um gral dois molhos de folhas de azedas, e espremido o sumo [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 185)

Sopa de azedas — Tomão-se uma porção de azedas, um pé de alface, e um pouco de cerefolio bem picado;

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 27)

Sopa dourada de azedas. E' feita da mesma maneira que a sopa de azedas; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 27)

ACELGA – s.f. Folha grande, geralmente verde, clara ou crespa, consumida em saladas e ensopados, muito também por suas folhagens ornamentais.

Toma-se azedas, acelgas, alface, beldroega, cerefolios, salsa, cebolinhas, de cada uma destas ervas em proporção de sua força; lavão-se, e picão-se sobre uma meza. [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

Alface, acelga, almeiro, chicorea, cardo, carurú, espinafre, serralha, nabiça e tetragona cozidos.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 352)

ALFACE – s.f. Folha grande, verde-clara ou violácea, mundialmente cultivada, especialmente para consumo em saladas, com inúmeras variedades, tendo também essa planta com folhas em diferentes cores, formas, tamanhos e texturas.

Lombo de vacca com tallos de alface.

Toma-se um lombo de vacca; corta-se em dois ou tres bocados, e lardêa-se cada um de per si; preparados e acabados como o fricandó, tomão-se os tallos de alfices, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 26)

Ragú de alfices e aipos.

Os ragús de alfices, ou de aipos, fazem-se como os das chicorias, que seguem, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 184)

*Salada de **alface** á allemã. — Picão-se as folhas de quatro cabeças de **alface**, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XV, p. 397)

*Salada de **alface** á franceza. — Tomão-se quatro cabeças de **alface**, tirão-se as folhas exteriores, e lavão-se as outras por duas ou trez vezes; [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XV, p. 397)

BELDROEGA – s.f. Folha que, durante o século XIX, normalmente, se comia cozida e que tinha também fins medicinais.

*Toma-se azedas, acelgas, alface, **beldroega**, cerefolios, salsa, cebolinhas, de cada uma destas hervas em proporção de sua força; [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.3)

*Pize-se em um gral de pedra: cerefolio, pimpinela estragão, ortelã, **beldroegas**, cebolinha verde, do cada um segundo a sua força; [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 181)

*Salada de **beldroega**. — Lava-se uma porção de **beldroegas**, tirão-se, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XV, p. 398)

*[...] assa-se-o sobre fogo moderado; estando assado, serve-se com salada de **beldroegas**.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 241)

CEREFÓLIO – s.m. Planta alimentar de folhas simples ou crespas, condimentares, cujo fruto contém sementes das quais se extrai óleo essencial, com aroma característico.

*Caldo de **cerefolio**.*

*Coza-se um bocado de vitella, como no antecedente se disse, e reduzido o caldo a metade, pizem tanto **cerefolio** quanto baste para se lhe extrahir meio quartilho de sumo, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 18)

*Ponha-se a ferver em uma canada de água um arratel da carne da coxa de vitella, e em fervendo ajüntem-lhe raizes de chicorias bravas, folhas de **cerefolio**, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 17)

*Tomão-se uma porção de azedas um pé de alface, e um pouco de **cerefolio** bem picado; [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 27)

*[...] algumas cenouras, sal, pimenta, cebola, salsa, **cerefolio** e umas chicharas de caldo,[...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 94)

ESPARGO – s.m. Planta de brotos carnosos comestíveis, cujas folhas são amarelo-esverdeadas.

Espargos com manteiga.

*Aparados os **espargos**, cozão-se inteiros em água e sal; [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

*Ragú de **espargos**.*

*Cortem-se os **espargos** em bocados iguaes, entezem-se, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 186)

*Sopa de **espargos**. — Escalda-se uma porção de **espargos**; deixa-se esfriar e escorrer, e enxugão-se depois com uma toalha.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 196)

*Ovos mexidos com pontas de **espargos** — Depois de ferventada uma porção de pontas de **espargos**, cortão-se em pequenos pedaços e escorrem-se; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 333)

CHICÓRIA – s.f. Planta com folhas que podem ser crespas, ou onduladas, ou lisas, e são usadas na alimentação.

Chicória à portugueza

*[...] depois deitem-lhes uma gotta de agua quente, uma gotta de vinagre, sal, pimenta, e liguem-se com farinha do trigo; deitem-lhe dentro a **chicória** picada, cozida e espremida [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 167)

*Ragú de **chicorias**.*

*Lavadas muito bem as **chicorias**, e entezadas, espremao-se, atem-se com barbante, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 187)

Salada de **chicorea**. — Faz-se pelo mesmo modo que a salada de alface á franceza.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XV, p. 399)

Pombos estufados com **chicoreas**. — Tomão-se os pombos já maduros, e põem-se a ferver n'uma panela guarnecida de toucinho com um calix d'agua, sal, noz moscada, salsa, cebola picada e um pouco de cogumelos picados; estando cozidos, servem-se sobre **chicoreas** guisados.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 203)

ESPINAFRE – s.m. Planta cujas folhas são usadas no preparo ou para servir junto com alimentos.

Também se pôde servir com ragú de azedas ou **espinafres**.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 26)

*Ragú de **espinafres***

Lavadas, e cozidas em água simples as folhas dos **espinafres**, pizadas e bem espremidas, refoguem-se em manteiga, ou em toucinho derretido; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 186)

Serve-se-o então sobre uma travessa, no fundo da qual se terão posto **espinafres** refogados, cercando-os de fatias de pão torradas; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 149)

[...] deitão-se depois n'uma porção de caldo de carne de vacca, ou melhor da substancia de molho, e ajunta-se uma porção de **espinafres** picados, e serve-se com aves cozidas, etc. [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIV, p. 378)

CEBOLINHA 1 – s.f. Folha cilíndrica, verde-escura e aromatizada, considerada comestível.

Tomem uma ou duas oitavas de ervilhas verdes, rabos de **cebolinhas**, alguns ramos de salsa, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 08)

[...] pize-se depois salsa, cerefolio, estragão, ortelã, rabos de **cebolinha**, e esprema-se tudo com sumo de limão; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 181)

[...] folhas de **cebolinhas**, mangericão, tudo picado, e um pouco de sumo de limão; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 90)

[...] folhas de **cebolinha**, os miúdos do capão, e alguns pedaços de carne de vacca ou carneiro assado; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 176)

REPOLHO – s.m. Vegetal rasteiro de feitio globular e folhas imbricadas usado no preparo de alimentos.

Sapa de pato com repolho.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.8)

Rolas com repolho para uma entrada.

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.128)

Sopa de repolho. — Escalda-se um **repolho** com água quente e deixa-se escorrer. [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 28)

Sopa dos colonos. — Ferve-se um **repolho** picado com sal e toucinho; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 31)

4.1.2.4 Ervas

ESTRAGÃO – s.m. Erva de cheiro forte e picante que se come em salada e pode ser também usada como condimento.

[...] cobertas de cerefolio, cebola, **estragão**, tudo picado, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 35)

[...] temperem-se com pimenta, echalotas, salsa, cebolinhas, quatro folhas de **estragão**, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 51-52)

PERREXIL – s.m. Erva da qual se faz tempero e da qual se faz conserva em vinagre.

*[...] deitem-lhes por cima uma potagem, que se fará em afogando em manteiga de vacca um pouco de **perrexil**, coentro, salsa, cebola, e ortelã, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 165*)

*Ragú de **perrexil**, e outros legumes.*

*Deitem-se as folhas de **perrexil** de môlho; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 185*)

ALCACHOFRA – s.f. Erva de até 1 m da qual se extrai uma tintura amarela e especialmente os seus capítulos florais comestíveis.

*[...] alfaces, couves e **alcachofras**, acrescentando, ou diminuindo, conforme fôr a qualidade.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 57*)

[...]

*Porém, se quizerem fazer o carneiro com abóbora, alfaces, bringelas, **alcachofras**, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 61*)

*Peru frito com **alcachofras** — Corta-se o peru em pedaços, e põem-se de molho com sal, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 187*)

***Alcachofras** — Tirão-se as folhas de baixo das **alcachofras**, as quaes não se comera; [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 361*)

AGRIÃO – s.m. Erva nativa da Europa, é mundialmente disseminada e cultivada, com muitas variedades, pelos talos e folhas de sabor acre, geralmente consumidos em saladas.

*Caldo de **agriões**.*

*Ponha-se a cozer em uma panella um arratel de vilella em uma canada de água, temperada com pouco sal, e depois de escumada, deixe-se ferver pouco e pouco; estando reduzido o caldo a metade, deitem-lhe tres ou quatro molhos de **agriões** bem lavados e picados, e deixem-se ferver alguma cousa; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 18*)

Agriões, Estragão, Cerefolio, Orlelã, e Pimpinella.

*As folhas dos **agriões**, temperadas com sal e vinagre, servem para guarnecer capões, perus, gallinhas gordas, e outros pratos de assados; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 166)

*Coelho refogado com **agrião**. — Corte-se o coelho em pedaços, refoguem-se em um pouco de gordura de porco, devendo ficar bem tostados; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 214)

***Agrião** refogado. — Apanhão-se as folhas de **agrião** e depois de limpas e picadas, fervem-se em água por alguns minutos; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 352)

AIPO – s.m. Erva que possui flores brancas ou esverdeadas e frutos subglobosos. Usada em saladas e sopas.

*[...] serve-se com ragú de nabos, ou de pepinos, ou de **aipo**, ou de perrexis; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 47)

***Aipo**, e Alfaces.*

*Sendo o **aipo** tenro e branco, come-se do ordinário em salada, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 167)

*Hastes da **aipo** á hespanhola. — Cortão-se as hastes de **aipo**, todas do mesmo tamanho, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 351)

***Aipo** á hespanhola reduzido. — Toma-se uma porção de hastes de **aipo**, descascão-se [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 352)

4.1.2.5 Fungos

COGUMELO – s.m. Fungo que possui um corpo de frutificação relativamente grande, sendo uns comestíveis e outros venenosos.

*[...] enchão o buraco com toucinho picado, salsa, cebolinhas, **cogumelos**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 25)

[...] refoguem-se á parte tubaras, e **cogumelos** em manteiga derretida ou em toucinho, temperados com pimenta, uma capella de salsa, e hervas finas; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 161)

Língua de vacca com **cogumelos**. —Prepara-se como no numero 74, põndo-se-lhe por cima um molho de **cogumelos**.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 66)

Peru estufado com **cogumelos**. — Tomão-se os pedaços de um peru, duas mãos cheias de **cogumelos**, sal, pimenta, mangerona, salsa, dois cálices de vinho, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 186)

MORILLE – s.f. Cogumelo francês muito apreciado na culinária europeia.

As tortas de láparos acabão-se da mesma fôrma, e servem-se com ragú de tubaras, **morilhas** [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 86)

Os cogomelos verdes comem-se em ragú, de fricassé, e com hervas finas; mas sendo seccos, como de ordinário o são, assim como as **morilhas** e mosserões, deitão-se de molho em água morna, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 175)

4.1.2.6 Raízes

CENOURA – s.f. Raiz aromática, comestível, alongada, e de cor alaranjada usada em saladas, sopas e outros tipos de alimentos.

Corta-se pequenos bocados bem finos de **cenouras**, nabos, pastinacas, alhos bravos, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

Cenouras de potagem

Depois de cozidas as **cenouras**, fação-se em quartos, e afoguem-se em manteiga [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 165)

*Sopa de **cenouras**. — Toma-se uma porção de **cenouras** tenras lavadas e escaldadas em água quente; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 27)

*Frango ensopado com **cenouras** — Cortão-se dois frangos em pedaços, e põem-se a ferver; estando quase cozidos, acrescentão-se-lhes uma porção de **cenouras** cortadas com salsa, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 171)

PASTINACA – s.f. Raíz que se usa como hortaliça, relacionada com a cenoura, embora mais pálida e com sabor mais intenso do que esta.

*Corta-se pequenos bocados bem finos de cenouras, nabos, **pastinacas**, alhos bravos, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

*[...] tres echalotas, dois cravos da índia, duas cebolas, uma cenoura, e uma **pastinaca**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 47)

CEBOLA – s.f. Erva de bulbo grande, que tem odor forte e picante, sabor acre e adocicado, sendo usada como condimento.

*Potagem magra de **cebolas**.*

*Corta-se em filetes pouco mais ou menos uma dúzia de medianas **cebolas**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 4)

*Sopa branca de **cebola**.*

*Fervidas em água, e meio cozidas duas ou tres dúzias de **cebolas** pequenas, e de igual tamanho, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 4)

*Sopa de **cebolas**. — Frigem-se em manteiga, duas ou três **cebolas** bem picadas, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 31)

*Sopa de **cebola** á mineira . — Cortão-se uma ou duas **cebolas** em partes bem miúdas, que se frigem n'uma colher de manteiga, até principiarem a tomar côr; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 31)

CEBOLINHO – s.m. A cebola antes do desenvolvimento do bulbo, equivalendo a sua raiz.
*[...] deitem-se de marinada em um pouco de azeite bom, sal, pimenta , salsa, **cebolinho**, [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 40)

*[...] põem-se a cozer em um adubo feito de caldo, vinho branco, sal, pimenta, uma capella de salsa, **cebolinho**, [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 135)

*Piquem-se salsa e **cebolinhos**, e ponhão-se com manteiga em uma cassarola; [...]*
 (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 47)

*[...] amassa-se este com salsa, **cebolinhos**, meia folha de louro, tudo picado bem miúdo; [...]*
 (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 71)

CEBOLINHA 2 – s.f. Pequena cebola branca própria para preparar conservas; o bulbo.
Sopa parda de cebolas inteiras.

*Esburgadas três ou quatro dúzias de **cebolinhas** redondas, iguaes, e limpas das primeiras pelles, [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 17)

*[...] salsa e **cebolinha** picada, coberto de pão ralado, e córado no forno; [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 149)

*[...] ajuntão-se salsa, cebolas e **cebolinhas** bem picadas, sal, pimenta da índia, [...]*
 (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 340)

BATATA – s.f. Tubérculo comestível da batateira, rico em amido, e que pode ser preparado e servido de diversas formas.

*As **Batatas**, depois de cozidas em agua, e pelladas, comem-se com molho de manteiga, [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.175)

*Junta-se a um arratel de assucar areado treze gemas de ovos, um covillete de **batata** ralada, [...]*
 (COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.231)

Sopa de bolos de batatas.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 22)

Sopa de **batatas**.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 41)

TUBARA – s.f. Espécie de batatas pretas muito delicadas e estimadas.

Faça-se um salpicão de molejas de vitella, já entezadas, presunto, tubaras, tudo misturado com toucinho raspado, salpimentado, eervas finas; [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 99)

Ragú de tubaras.

Pelladas, e cortadas as tubaras em falias delgadas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 175)

Lombo de vacca com tubaras. — Cortão-se em pequenas rodellas as sobras de um lombo, assado em espeto; faz-se outro tanto com uma porção de tubaras; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 58)

Molhos de tubaras. — Refoguem-se quatro onças de tubaras bem limpas, em quatro onças de manteiga; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIV, p. 385)

NABO – s.m. Planta cultivada por suas raízes comestíveis, arredondadas ou pontiagudas, roxas ou brancas conforme a variedade.

Esburguem meia dúzia de nabos, cortem-se em rodas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 16)

Ragú de nabos.

Cortem-se os nabos em bocados iguaes, fervão-se em água por um instante, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 184)

Capão ensopado com nabos. — *Corta-se o capão em pedaços, e refogão-se estes em trez colheres de manteiga de vacca; accrescentão-se-lhes em seguida, uma tigela de água, uma colher de farinha de trigo, sal, salsa, cebola, um cravo da índia e uma porção de nabos [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 177)

Pato ensopado com nabos. — *Toma-se a pato, envolve-se-o em farinha de trigo e frige-se-o em quatro colheres de gordura, virando-o de todos os lados para ficar frito por igual; accrescentão-se-lhe, depois, meia garrafa d'agua e outro tanto de vinho branco, sal, noz moscada, salsa e mangerona; estando quasi cozido, ajunta-se-lhe uma porção de nabos [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 196)

PANACIO – s.m. Um tipo de hortaliça, cuja raiz é colocada em sopas, caldos ou substâncias.
Cortem em fatias duas cebolas, uma cenoura, um panacio, e refogue-se tudo [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.11)

Guarneção o fundo e a roda de uma cassarola, de cebolas, cenouras, panacios, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.14)

4.1.3 Microcampo dos condimentos

SAL – s.m. Designação usual do cloreto de sódio, ou sal de cozinha, usado para dar sabor a certos alimentos.

Quando a panela está bem escumada, tempera-se de sal, deita-se-lhe os legumes, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 1)

O sal de que vos deveis servir sempre na vossa cosinha deve ser pisado e clarificado.
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 12)

[...] em uma garrafa de água, com pouco sal e uma folha de salsa; [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 21)

Ponha-se a ferver a carne em tanta água quanta basta, raízes, hervas e sal, [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 22)

PIMENTA – s.f. Semente da pimenteira, de coloração verde, amarela ou vermelha, usada como condimento picante.

*Deita-se em uma cassarola sobre um fogo vivo meia canada de água, miolo de um pão molle de dois arrateis, uma quarta de manteiga bem fresca, sal e **pimenta**; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3*)

*Toma-se uma peça de vacca, lardêa-se com toucinho velho bem grosso, tempera-se de sal, **pimenta**, espécies, hervas finas [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 21*)

*Tirão-se-lhe a gordura e a pelle, leva-se, em seguida, a um molho de vinagre, sal, **pimenta**, folhas de louro, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 54*)

*Assa-se no espeto o lombo de vacca, depois de ter estado vinte e quatro horas untado em sal, **pimenta**, louro e aipo. [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 56*)

ALHO – s.m. Erva usada como condimento para temperar os alimentos; usa-se a cabeça inteira do alho ou os seus dentes separados.

*Piquem-se muito bem dois arrateis de presunto magro, meio arratel gordo; ponhão-se doze horas em caldo de vinho, vinagre e um dente de **alho** pizado; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 67*)

*O fígado do porco, cortado em bocados, tempera-se com sal, pimenta, salsa, e **alhos** picados; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 68*)

*Põem-se em uma vasilha de louça um lombo de porco fresco, temperado com sal, **alho** e um pouco de vinho tincto. [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 24*)

*Sopa de feijão preto. — Depois de estar o feijão cozido e temperado com gordura, **alho**, cebola, sal e salsa, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 42)

ALHO PORÓ – s.m. Espécie de alho grande, cujas folhas são usadas na sopa.

*[...] deem-lhe algumas raízes e legumes, como são: cenouras, **alhos porros**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 12)

*[...] se lhe ajunte um molho de cenouras, outro de panacios, outro de **alhos porros**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 15)

ALHO BRAVO – s.m. Uma variedade do alho também usada no preparo de alimentos por ter uma essência agradável e dar sabor à comida.

*Corta-se pequenos bocados bem finos de cenouras, nabos, pastinacas, **alhos bravos**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

*Tomai duas cenouras grossas e tenras, ou doze até quinze das mais pequenas, um nabo, um **alho bravo**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 12)

CRAVO – s.m. Botão da flor do craveiro-da-Índia, seco ao sol, mundialmente usado como condimento e de que se extrai o óleo de cravo.

*[...] deem-lhe uma cebola com dous **cravos**, e deixe-se ferver pouco e pouco; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 14)

*Ponhão-se dois arrateis de carneiro a afogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canela, pimenta, **cravo**, gengibre, tudo inteiro, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 59)

*Deixão-se ferver sobre fogo moderado pelo espaço de duas horas, depois do que ajuntem-se-lhes salsa, **cravo**, folhas de louro, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 27)

*[...] e pondo-lhes por cima outra camada, e bem assim assucar, canella, **cravo** moído; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 84)

CANELA – s.f. Casca da caneleira usada como condimento, tônico, estimulante e aromatizante.

*Cozidas as mãos de porco, partidas pelo meio, salpimentadas e albardadas com ovo, com pimenta e limão por cima, mandem-se á meza. Também se fazem agros e doces com **canella** por cima.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 74)

*[...] depois de córado, arme-se no prato, e mande-se á meza com **canella** por cima.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 74)

*[...] quatro gemas de ovos batidas em meia garrafa de vinho branco, assucar e **canella**.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 30)

*[...] ajuntão-se-lhes depois meia garrafa de vinho tinto, quatro colheres de assucar, um pouco de **canella**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 33)

FOLHA DE LOURO – s.f. A folha do loureiro, depois de seca, muito usada como condimento no preparo de alimentos.

*[...] poem-se a cozer em caldo com uma capella de salsa, cebolinha, dois dentes de alho, tomilho e uma **folha de louro**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 24)

*Tendo uma dúzia de pés de carneiro cozidos em água, deitão-se em um pouco de caldo com sal, pimenta, uma **folha de louro**, tomilho, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 55)

*Deixão-se ferver sobre fogo moderado pelo espaço de duas horas, depois do que ajuntem-se-lhes salsa, cravo, **folhas de louro**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 27)

*Coze-se o arroz em água com muito pouco sal, ajuntão-se-lhe um pouco de cascas de limão e umas **folhas de louro**, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 38*)

MANJERONA – s.f. Erva aromática que serve para temperar alimentos.

*Coza-se muito bem uma cabeça de porco, com salsa, tomilho, **mangerona**, canela, cravo, pimenta, e gengibre, tudo inteiro; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 65*)

*Uma perna de porco do matto, depois de cozida em água e sal, coza-se em vinho com salva e **mangerona**; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 75*)

*[...] accrescentão-se-lhes duas cebolas, dois cravos aa índia, um pouco de **mangerona**, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 100*)

*Picão-se quatro libras de carne de carneiro com meia libra de toucinho, sal, salsa, **mangerona**, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 104*)

ECHALOTA – s.f. Planta cujas folhas e, sobretudo o bulbo, são usados como condimento.

*[...] servem-se com substancia, sal, pimenta, **echalotas** picadas e sumo de limão, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, pedaços 1843, p. 40*)

*Cortado que seja um fígado de vitella em tiras muito delgadas, tempere-se de sal, pimenta,ervas finas, um dente de alho, **echalota**, tudo bem picado, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, pedaços 1843, p. 43*)

ALCAPARRA – s.f. Botão floral verde, aromático e de sabor peculiar, conservado em vinagre, usado como condimento, especialmente em peixes, e muito reputado por suas propriedades digestivas.

*Feito o queijo, como acima dito, se cortarão d'elle umas talhadinhas, que bastarem para um pratinho, e com vinagre por cima e **alcaparras**, se mandará á meza.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 66*)

*Frija-se em toucinho meio arratel de presunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se um molhinho com um golpe do vinho, e duas folhas de louro; com **alcaparras** mande-se á meza. Também se faz agro e doce.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 70*)

*[...] deitando-se-lhes por cima o sumo do lombinho ou manteiga derretida, com salsa e algumas **alcaparras**, ou pepinos de conserva em vinagre.*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 58*)

*[...] derretem-se depois duas colheres de manteiga, acrescenta-se o fígado do peixe, ajunta-se uma porção de **alcaparras**, e tendo fervido, serve-se o peixe com este molho.*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 316*)

TOMILHO – s.m. Erva cujas folhas são aromáticas e largamente utilizadas como condimento no preparo de temperos.

*Coza-se muito bem uma cabeça de porco, com salsa, **tomilho**, mangerona, canela, cravo, pimenta, e gengibre, tudo inteiro; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 65*)

*Ponha-se a ferver em uma cassarola uma canada de leite temperado com sal, rodas de cebola, salsa, **tomilho**, mangericão, semente de coentro, e folhas de louro; [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 73*)

*[...] aguardente, cravo da índia, salsa, cebolas, gengibre, manjericão **tomilho**, sal e pimentas.*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 212*)

*Tirão-se os lombos de duas lebres, põem-se-os de molho em sal, alho, salsa picada, **tomilho** [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 222*)

COMINHO – s.m. Planta de caule ereto e com fruto que contém sementes aromáticas e condimentares.

*Deita-se a carne de porco fresca, magra e gorda, cortada muito miúda, em conserva de vinho, alhos, **cominhos**, e cebola muito miúda, lavada em muitas agoas, e nesta conserva se demora um ou dois dias; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 74)

*[...] tempere-se com cravo, pimenta, gengibre, **cominhos**, e vinagre, e como estiver cozida, deitem-lhe o sangue.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 81)

*[...] deitando-se-lhe por cima cerveja fervida e engrossada com duas gemas d'ovos e um pouco de **cominho**.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 35)

*Pá de carneiro com **cominhos**. — Toma-se a pá de um carneiro, corta-se a carne em pedaços; escaldão-se estes em água quente, e põem-se em seguida sobre o fogo com água fria. Tira-se a escuma, ajuntando-se-lhe depois um pouco de sal, meia onça de **cominhos** amarrada em um saquinho e pão ralado.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 111)

FUNCHO – s.m. Erva cujas sementes são usadas para temperos e que deve ter sido introduzida no Brasil pelos primeiros colonos devido a sua importância medicinal.

*Piquem-se muito bem dois arrateis e meio de porco da perna, e um arraiei gordo, e no mesmo cepo se tempere de sal, semente de **funcho** muito bem pizada, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 66)

*O **funcho**, depois de cozido em água, serve para diversos molhos.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 166)

*[...] também conhecidas pelo nome de urús, libra e meia de mão de vitella, um jacú, três cenouras, duas cebolas, uma raiz de aipo, dois cravos da índia e um pouco de **funcho**.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo I, p. 28)

*Ferve-se uma porção d'agua do mar com umas folhas de **funcho**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 305)

MANJERICÃO – Condimento em forma de folhas verdes e cheirosas usada na culinária para temperos e decoração de pratos.

*[...] tempere-se com uma capella de salsa e **mangericão**, duas cebolinhas e dois cravos; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.11)

*[...] uma folha de louro, um raminho de **mangericão**, e deixe-se ferver um instante; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.146)

*[...] tempera-se com sal, um pouco de nitro, pimenta, cravo da índia, **mangericão** e alho socado.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 83)

*[...] sal, pimenta, salsa, duas cebolas picadas e um pouco de **mangericão**; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 182)

PIMPINELA – s.f. Planta de folhas comestíveis usadas para temperar alimentos.

*[...] estando a carne quasi cozida, se lhe ajuntarão as hervas seguintes: borragens, alfaces, lingua de vacca, chicória brava, cerefolio e **pimpinela**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.15)

*Pize-se em um gral de pedra: cerefolio, **pimpinela** estragão, ortelã, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.181)

SEGURELHA – s.f. Folha aromática nativa da Europa usada em temperos.

*[...] seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz moscada, **segurelha**, e ortelã; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 94)

*Esburgadas e entezadas as favas, refoguem-se em manteiga com uma capella de salsa, **segurelha**, uma cebolinha com dous cravos, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 168-169)

*[...] corta-se o redanho em pedaços miúdos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhas, mangerona, serpol, **segorelha**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 130)

*Põe-se um pernil de porco em uma salmoura composta de sal, serpol, louro, mangericão, manjerona, **segorelha**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 145)

HORTELÃ – s.f. Planta de folhas verdes e aromáticas usadas para tempero.

*Depois, pegue-se em uma pouca de salsa, cebolinhas, estragão, **hortelã**, e enteze-se tudo [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 175)

*[...] uma capella de salsa eervas finas, um raminho de **ortelã**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 180)

*Ferve-se uma paca inteira em água, sal pimentas, um ramo de **hortelã** e gengibre; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 228)

*[...] com meia libra de toucinho picado, sal, salsa, um ramo de **hortelã**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 231)

SALSA – s.f. Folha cultivada em hortas muito usada como tempero de sabor característico e estimulante do apetite, ou como guarnição de certos pratos.

*[...] e tempere-se com uma capella de **salsa** e mangericão, duas cebolinhas e dois cravos; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 11)

*[...] e guarnece-se de **salsa** fresca ou de batatas cortadas ao comprido e fritas em manteiga numa caçarola; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p.52)

*Molho de **salsa**.— Deitão-se n'uma cassarola um poncho de farinha de trigo, uma colher de gordura, e frige-se um pouco para que a farinha tome côr; deitão-se caldo de carne, uma porção de folhas de **salsa** picadas muito miúdas, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 104)

*[...] uma quarta de toucinho fresco, duas cebolas, sal, **salsa**, pimentas e noz moscada.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XVI, p. 415)

4.1.4 Microcampo dos líquidos

ÁGUA – s.f. Substância (H₂O) líquida e incolor, insípida e inodora, essencial para a vida da maior parte dos organismos vivos e excelente solvente para muitas outras substâncias.

*Deitão-se os miolos logo em **agoa**, sendo bem lavados, e limpos das pelliculas que têm por fora, entezão-se em **agoa** a ferver; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 33)

*As três sopas antecedentes podem ser feitas em **água**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 33)

*[...]ponha-se depois esta mistura em uma sopeira de louça dentro de um tacho com **água** fervendo até endurecer [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 2)

*2. Caldo de franga para doente. — Coze-se o quarto de uma franga (não muito gorda) em uma garrafa de **água**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 2)

CALDO – s.m. Líquido de consistência grossa ou rala, em que são cozidos os alimentos.

*[...] deitão-se-lhe duas colheres grandes de **caldo**, um pouco gordo, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 1)

*[...] depois ajunta-se-lhe **caldo** em quantidade bastante, á medida que engrossa; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 2)

[...] e com estas substancias faz-se um **caldo** bom e forte, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 22)

Deita-se então o **caldo** sobre fatias de pão ou arroz cozido, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 23)

LEITE – s.m. Líquido branco e opaco extraído da vaca e destinado ao consumo humano.

Sopas de Leite.

*O arroz, a aletria, a massa podem ser feitas em sopas de **leite**, os processos são os mesmos como para o caldo; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 2)

*Omeleta de pão e **leite**.*

*Pegai numa quarta de miolo de pão esmigalhado, e deitai-o em **leite** a ferver.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 194)

*Panada côr de **leite**. — Faz-se como a panada de manteiga; mas em lugar da gordura, ajunta-se-lhe uma chicara de **leite** e uma colher de assucar.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 38)

*Sopa de **leite**. — Ferve-se o **leite** com um pouco de sal e assucar.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 38)

VINHO – s.m. Bebida alcoólica extraída da uva e de grande consumo, não importando se branco, tinto ou de outra espécie.

*Um lombo de porco ou de vacca, depois de estar quatro dias de **vinho** e alhos, ponha-se a assar; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 7)

*Deita-se a carne de porco fresca, magra e gorda, cortada muito miúda, em conserva de **vinho**, alhos, cominhos, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 74)

*[...] ferve-se durante uma hora, sobre fogo moderado em uma chicara de caldo e meia garrafa de **vinho**, pouco sal e pimenta.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 67)

*Põe-se-lhes **vinho**, e deixão-se até dar uma fervura, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 72)

VINHO BRANCO – s.m. Vinho de mesa de cor amarelada, mais ou menos clara, feito de uvas brancas ou pretas, resultante apenas do esfacelamento da polpa, sem o aproveitamento da película, cuja fabricação obedece a técnicas especiais.

*Depois de cozidas as costellas em uma bréza, ou quando não, passadas por manteiga, molhadas depois com caldo, **vinho branco**, e temperadas de sal e pimenta, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 51)

*Tomão-se dez ou doze arrateis de carne de porco, deite-se-lhe em cima meia garrafa de **vinho branco**; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 72)

*Sopa italiana. — Gozem-se duas libras de carneiro, meia libra de toucinho em seis garrafas de água, ajuntão-se-lhes meia garrafa de **vinho branco**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 24)

*Sopa de **vinho branco**. — Ponha-se a ferver **vinho branco** com umas casquinhas do limão, canella, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 33)

VINHO TINTO – s.m. Vinho de mesa de cor vermelho-escura, tirante a roxo, proveniente do aproveitamento da película das uvas pretas, onde se encontra a matéria corante.

*Sangrada, limada e preparada a lamprêa, como a antecedente, corte-se em bocados, fervão-se em **vinho tinto** com um bocado de manteiga corada, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 136)

*Deite-se a ferver em uma cassarola um quartilho de **vinho, tinto**, e assucar em pedra, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 176)

*Fervem-se uma caneca d'agua, duas chicaras de **vinho tinto**, sal, pimenta, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 289)

*Deitão-se umas postas durante trez á quatro horas em **vinho tinto**, vinagre, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 297)

VINHO DE CHAMPAGNE – s.m. Vinho branco espumante.

*[...] coza-se em uma boa bréza bem nutrida, e quando estiver bem cozido, sirva-se com um molho feito com culi, e **vinho de champanha**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 26)

*Depois de preparada e pellada a lingoa, coza-se em uma braza; corte-se depois em fatias, arrumem-se em uma cassarola, com culi, meio quartilho de **vinho de champanha**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 30)

*[...] um cravo da índia, e noz moscada e depois de os ter mexido por um pouco, acrescenta-se-lhes um copo de **vinho de Champanha** [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo IV, p. 121)

*[...] tendo fervido bastante, coa-se e ajuntão-se duas colheres de farinha de trigo, uma garrafa de **vinho de Champagne** [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 315)

VINAGRE – s.m. Condimento líquido fabricado por meio da fermentação do ácido contido em certas bebidas, especialmente o vinho, ou em certas frutas.

*[...] depois, marine-se em um pouco de **vinagre**, sal, pimenta, louro, rodas de cebola, e alguns dentes de alho; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 25)

*Feito o queijo, como acima dito, se cortarão d'elle umas talhadinhas, que bastarem para um pratinho, e com **vinagre** por cima e alcaparras, se mandará á meza.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 66)

*Deixe-se o caldo engrossar, ajuntando-se-lhe por fim um pouco de farinha de trigo e **vinagre**.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 48)

*[...] ajunte-se-lhe depois caldo de peixe fresco, ou então uma ou duas colheres de **vinagre**.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XI, p. 315)

SUMO DE LIMÃO – s.m. Puro suco extraído do limão.

*[...] coberta de pão ralado com seu molho de substancia, sal, pimenta, e **sumo de limão**.*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 37)

*[...] e estando bem gostoso, poem-se de roda da carne os tallos e serve-se com **sumo de limão**.*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 26)

*[...] ajuntem-se-lhe depois uma chicara de caldo, tubaras, cogumelos, **sumo de limão** e um pouco de sal.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 52)

*Passada meia hora, tira-se do fogo e vai á mesa com **sumo de limão** e um pouco de manteiga.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 63)

SUMO DE LARANJA – s.m. Suco de laranja integral.

*[...] logo lhe deitarão o fígado, e como tiver fervido, o tirarão fora, e lhe deitarão **sumo de laranja**, e sobre fatias se mandará á meza.*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 75)

*[...] tire-se-lhe a capella e a cebola cravejada, e sirva-se com **sumo de laranja** ou de limão.*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 140)

*[...] frigem-se na manteiga de vacca; e servem-se com **sumo de laranja** por cima.*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 63)

*Enfia-se-o no espeto, assa-se a fogo descoberto, molhando-o com **sumo de laranja** [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 212)

SUMO DE AGRAÇO – s.m. Puro suco de uva verde.

*[...] pulverisada com farinha e **sumo de agração** ou vinagre, liga-se ao lume, deita-se sobre as tiras do fígado, e servem-se bem quentes.*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 43)

*Preparão-se, refogão-se, e cozão-se como os precedentes, com a diferença que as gemmas dos ovos se devem fazer em **sumo de agração**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 101)

MOSTO – s.m. Sumo de uvas, antes de terminada a fermentação.

*Doces feitos com **mosto**.*

*Tome-se um almude de **mosto**, ou tanto quanto seja a quantidade de doce que se fizer; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 228)

*[...] pelladas e limpas, como já se tem explicado, deitem-se a ferver no **mosto**, até se acabarem de cozer; reduzido o **mosto** [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 229)

4.1.5 Microcampo dos gordurosos

MANTEIGA – s.f. Produto alimentar, gorduroso, que se obtém batendo a nata do leite.

*[...] deitando-lhe sal, um bocado de **manteiga** bem fresca, e gemmas de ovo batidas, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 2)

*[...] miolo de um pão molle de dois arrateis, uma quarta de **manteiga** bem fresca, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 3)

*[...] corta-se esta em pedacinhos, que se fritão em **manteiga**.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 22)

*De outra parte, derreta-se meia libra de **manteiga**, e ajunte-se-lhe quanta farinha de trigo fôr necessária para absorver a **manteiga**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 24)

OVO – s.m. Alimento de origem animais, podendo ser de diversas espécies animais, incluindo aves, répteis, anfíbios e peixes; a gema e a clara envoltas de uma pele fina e uma casca endurecida.

Leva uma dúzia de ovos, um arratel de assucar, um pão pequeno, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 6)

[...] e depois de serem passadas em um polme feito de uma dúzia de ovos batidos, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 6)

Caldo com ovos. — Misturem-se oito ovos em dez colheres de caldo de carne, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 21)

Sopa de bolinhos. — Faça-se uma massa composta com um ovo e farinha de trigo; [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 22)

GEMA DE OVO – s.f. A parte central amarela e redonda do ovo.

[...] deitando-lhe sal, um bocado de manteiga bem fresca, e gemmas de ovo batidas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 2)

[...] tres a quatro onças de assucar em pó, tres gemmas de ovos, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 5)

[...] ajuntão-se á sua massa trez ou quatro gemas de ovos, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 22)

[...] dá-se-lhe umas fervuras, engrossando-o com algumas gemas de ovos.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 23)

CLARA DE OVO – s.f. Parte transparente que circunda a gema do ovo e que se coagula ao ser submetida ao calor.

Batidas com varas quinze ou dezoito claras de ovos, depois de levantadas, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 196)

[...] tire-se do lume, deem-lhe tres claras de ovos bem batidas, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 207)

[...] põe-se o todo em um prato e cobre-se com **claras de ovos** batidas e fervidas em água.

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo Primeiro*, p. 38)

[...] accrescentão-se então quatro **claras de ovos** bem batidas, continuando-se a bater; [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo XII*, p. 328)

TOICINHO – s.m. Gordura dos porcos subjacente à pele com o respectivo couro; a palavra toucinho é uma variante.

[...] entezem tudo em água quente, refoguem-se depois em **toucinho** derretido, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 8)

[...] meio cozido em uma boa bréza, e depois de frio e lardeado com **toucinho**, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 23)

[...] uma raiz de salsa, um pouco de **toucinho** e meio copo de água; [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo Primeiro*, p. 23)

Cozem-se duas libras de carneiro, meia libra de **toucinho** em seis garrafas de água, [...]

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo Primeiro*, p. 24)

QUEIJO – s.m. Produto com certo teor de gordura, obtido pela fermentação da coalhada.

[...] tudo mui bem batido, e um arratel de **queijo**, que se fará em fatias delgadas, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 7)

Queijo derretido com ovos.

Ponha-se ao lume em uma cassarola meio arratel de **queijo** gordo e ralado, [...]

(*COZINHEIRO IMPERIAL*, 1843, p. 197)

Sopa de **queijo**. — Deita-se no fundo de uma sopeira uma camada de **queijo** ralado, por cima d'esta uma outra de fatias de pão, outra de **queijo**, outra de pão, e assim até encher a sopeira.

(*COZINHEIRO NACIONAL*, [s.d.], *Capítulo Primeiro*, p. 32)

*Deixa-se esfriar o **queijo** que se tirará da cassarola, pondo-a por um pouco, dentro d'agua [...]*
(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 149*)

NATA – s.f. A parte gorda do leite que se forma à superfície.

*[...] deitão-se-lhe duas tigellas de **nata** por cima sem ovos nem assucar; acabando assim de cozer, manda-se á meza.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 7*)

*Pastelinhos de **nata**.*

*Desfeitas em assucar fino seis tigellas de **natas**, e quinze gemmas de ovos, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 210*)

*[...] e estando cozidos, tirão-se, e misturão-se com uma chicara de **nata**, quatro colheres de assucar, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VII, p. 205*)

*Cenouras refogadas com **nata**. — Refogão-se em muito pouca manteiga, algumas cenouras, ajuntando água, sal, salsa picada; estando cozidas, accrescenta-se uma chicara de **nata**, [...]*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XIII, p. 348*)

AZEITE – s.m. Substância líquida e gordurosa extraída da azeitona, usada na alimentação, lubrificação, etc.; azeite de oliva, azeite doce.

*[...] se marinão com sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, uma gota de **azeite**, [...]*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 24*)

*[...] um pouco de **azeite**, e temperado de sal, servem-se bem quentes com salsa frita de roda.*

(*COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 31*)

*Carne de vacca cozida com **azeite**. — Corte-se a carne cozida em talhadas, ponha-se sobre o prato com salsa inteira escaldada e cebola picada. Ao mesmo tempo que a carne, sirva-se, em uma molheira, um molho frio de **azeite**, ou um molho restaurante.*

(*COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 49*)

*[...] tirão-se os peixes e servem-se frios com um molho frio de **azeite**, vinagre e salsa picada.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo X, p. 283)*

BANHA – s.f. Gordura animal, especialmente do porco.

*[...] com outro tanto de sua mesma gordura, e um bocado de **banha** temperada de sal, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 66)*

*[...] corte-se parte d'ellas em filetes, e assim mesmo **banha**, e carne de porco; [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 72)*

*Tomão-se trez libras de fígado de porco, duas de toucinho e meia de **banha**, [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo V, p. 149)*

*[...] pingando-lhe de vez em quando, um pouquinho de **banha** derretida ; [...]
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VIII, p. 226)*

4.1.6 Microcampo das massas

PÃO – s.m. Alimento feito com farinha, especialmente de trigo, amassada com água e fermento e assado ao forno.

*Corte-se um **pão** pelo meio, assim como vem do forno, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 10)*

*[...] quando o quizerem mandar á meza, o deitarão com o molho no prato sobre fatias de **pão**.
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 120)*

*[...] coa-se-lhe o caldo sobre fatias de **pão** para servir então á mesa.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 23)*

*[...] deita-se tudo em uma terrina, sobre **pão** cortado em fatias.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 28)*

FARINHA DE TRIGO – s.f. Pó obtido pela moagem do trigo e usado em muitas receitas de origem europeia.

[...] se fará um polme de **farinha triga**, ovos, vinho branco, uma quarta de toucinho, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 62)

[...] bocados de presunto, cebolas, cenouras, tudo pulverizado de **farinha de trigo**, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 63)

[...] assim que ella ferver, deite-se-lhe **farinha de trigo** desfeita em água fria, movendo-se até acabar de cozer.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 29)

[...] mas em logar de **farinha de trigo**, põe-se-lhe fubá de moinho ou fubá mimoso.
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 30)

FARINHA – s.f. Deve sempre ser entendida como farinha de trigo na obra *Cozinheiro Imperial*.

[...] cubra-se com a sua tampa bem barrada de roda com **farinha** desfeita em vinagre, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 28)

[...] feito com **farinha** diluida em uma colher de azeite, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 32)

ALETRIA – s.f. Massa de farinha de trigo em fios delgados usada em sopas ou outros preparos alimentares.

[...] depois de deitado todo o ovo, ponha-se a **aletria** em um prato, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 32)

Crema de **aletria**.

Deita-se em água fervendo um arratel de **aletria**, e estando meia cozida, escorra-se pelo peneiro, [...]
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 204)

*Gemada com **aletria**. — Batem-se seis ovos com trez colheres de assucar, e mistura-se pouco a pouco uma garrafa de leite; poe-se ao fogo e ferve-se ajuntando a **aletria** cozida [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 329)

***Aletria** caseira. — Para fazer-se **aletria** que possa substituir a que se acha á venda, amassa-se meia libra de farinha de trigo com cinco ovos e um pouco de sal; [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XV, p. 402-403)

MACARRÃO – s.m. Massa de farinha de trigo em forma de canudinhos ou com outro formato, da qual se fazem sopas ou outros cozinhados.

*Timbale de **macarrão** á italiana.*

*Fervido pouco e pouco o **macarrão** em água e sal, por espaço de sete ou oito minutos, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 224)

*Também, para dias de carne, se fazem timbales e empadas de **macarrão** [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 224)

*Ferve-se o **macarrão** em caldo durante o tempo necessário, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 58)

*Por outro lado coze-se **macarrão** em caldo de carne, e, depois de cozido, é tirado, [...]*
(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo II, p. 64)

FARINHA DE ARROZ – s.f. Pó obtido pela moagem do arroz antes de ser cozido.
*[...] dois arrateis de assucar, e arratel e quarta de **farinha de arroz**; [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 89)

*Fação com leite, e **farinha de arroz**, um creme, que fique grosso e bem ligado; [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 198)

FARINHA DE MILHO – s.f. Pó ou granulado obtido com a moagem do milho.
*deve levar meio alqueire e uma oitava de **farinha de milho**, [...]*
(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 229)

*[...] e então estando a **farinha de milho** separada em um alguidar, deita-se-lhe por cima o azeite, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 229)

*Cortem-se as costeletas, envolvão-se em **farinha de milho**, passando-as em gordura, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo III, p. 79)

*Batem-se seis ovos com uma colher de **farinha de milho** coada; [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo XII, p. 330)

4.1.7 Microcampo dos adoçantes

AÇÚCAR – s.m. Pó ou pequenos grãos extraídos da cana, solúveis em água e de sabor adocicado.

*[...] lardêe-se de casca de limão passada por **assucar**, e com alguns bocadinhos de canela finos; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 30)

*[...] faça-se a massa fina de uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de **assucar**, [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 90)

*[...] uma colher de manteiga, um pouco de **assucar** e meia dúzia de gemas de ovos batidas.*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 24)

*Lanção-se então em uma terrina com torradas de pão e um pouco de **assucar**, [...]*

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 27)

MEL – s.m. Substância doce, nutritiva, viscosa, marrom-amarelada feita por abelhas a partir do néctar das flores.

*[...] temperando-se com vinagre, canela, todos os adubos, **mel** ou **assucar**, para que seja bem agra e doce; [...]*

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 165)

[...]deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, um molho de vinagre destemperado com **mel**, [...]

(COZINHEIRO IMPERIAL, 1843, p. 173)

Ferve-se uma mão de vacca com bastante agua até ficar cozida, coa-se depois e ajuntão-se ao caldo meia libra de passas, seis colheres de **mel** de abelha, [...]

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo Primeiro, p. 44)

[...] uma colher de **mel** e duas gemas de ovo batidas; deixa-se ferver um quarto de hora, e serve-se.

(COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], Capítulo VI, p. 178)

4.2 NÚMEROS DE OCORRÊNCIAS DAS LEXIAS

Há palavras que aparecem mais e há palavras que aparecem menos, pois, alguns ingredientes eram bem mais utilizados que outros, eram corriqueiros nas receitas, sendo de uso generalizado. Logo, estão dispostos sete quadros com os números de ocorrências de cada uma das 141 lexias coletadas e correspondentes ao macrocampo dos ingredientes, separadas por obra com a quantidade de vezes em que aparecem em cada livro de receitas estudado, levando-se em conta que cada quadro compreende as lexias concernentes ao seu microcampo lexical de acordo com a estruturação feita e ordenadas de forma decrescente conforme o resultado da soma das ocorrências de cada termo nos dois livros, sendo, portanto, a disposição a partir da lexia que aparece mais vezes nas duas obras juntas até a que aparece menos vezes. É possível, no entanto, afirmar que se trata de uma hierarquia por número de ocorrências. Observe-se que aparecem alguns traços ao invés da quantidade, no que diz respeito as lexias inexistentes na obra *Cozinheiro Nacional*.

QUADRO 2 – Microcampo dos animais

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
VACA	276	322
VITELA	222	210
PORCO	164	254
CARNEIRO	231	186
GALINHA	208	172
PERU	129	112
POMBO	130	88
FRANGO	32	126

COELHO	80	64
VEADO	38	63
PERDIZ	70	26
PATO	37	49
LEBRE	56	30
GANSO	2	73
OSTRA	45	27
FRANGA	61	3
ROLA	43	20
CABRITO	41	16
BACALHAU	13	42
EIRÓ	49	---
ENGUIA	14	31
CORDEIRO	20	20
LINGUADO	34	2
PASSARINHO	12	23
TARTARUGA	15	19
LÁPARO	27	---
GALINHOLA	19	7
LAGOSTA	14	10
SALMÃO	17	5
TRUTA	15	5
LAMPREIA	18	---
SOLHO	17	---
PARGO	11	5
ARRAIA	16	---
ROBALO	13	2
ATUM	10	5
GALEIRÃO	14	---
TORDO	13	---
PERUA	9	1
RODOVALHO	10	---
CHERNE	7	3
SÁVEL	10	---
SALMONETE	6	3
GALO	4	3
TAINHA	3	4
NARCEJA	6	---
MEXILHÃO	2	3
DOURADA	5	---
PERDIGOTO	3	1
TARAMBOLA	4	---
CORVINA	2	2
SARDA	3	---

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 3 – Microcampo dos vegetais

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
CEBOLA	228	840
CENOURA	37	103
ERVILHA	54	79
AZEDA	56	62
REPOLHO	28	87
ABÓBORA	18	91
PEPINO	39	68
BATATA	12	95
TUBARA	62	27
MANJERICÃO	44	34
COGUMELO	11	66
AIPO	23	53
ALFACE	36	39
CEBOLINHA 1	65	6
ESPARGO	27	32
COUVE	28	29
CEBOLINHA 2	55	2
CEBOLINHO	2	53
FAVA	13	41
NABO	28	26
CHICÓRIA	34	19
BERINJELA	17	23
AZEITONA	14	21
ESPINAFRE	21	8
CEREFÓLIO	15	12
LENTILHA	10	16
CIDRÃO	25	---
ALCACHOFRA	2	21
HORTELÃ	10	6
COUVE-FLOR	9	6
AGRIÃO	1	13
FEIJÃO BRANCO	3	10
PERREXIL	13	---
MELANCIA	9	4
FEIJÃO VERDE	11	---
SEGURELHA	4	7
BELDROEGA	4	6
ESTRAGÃO	10	---
PANACIO	10	---
MORILLE	7	---
PIMPINELA	6	---
MELÃO	4	---
ACELGA	1	2
PASTINACA	2	---

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 4 – Microcampo dos condimentos

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
SAL	509	1345
PIMENTA	333	917
SALSA	328	685
ALHO	146	211
CRAVO	104	236
CANELA	119	144
FOLHA DE LOURO	90	141
ALCAPARRA	49	30
MANJERONA	9	60
ECHALOTA	56	---
TOMILHO	20	6
COMINHO	4	13
FUNCHO	10	2
ALHO PORÓ	8	---
ALHO BRAVO	4	---

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 5 – Microcampo dos líquidos

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
ÁGUA	482	1178
CALDO	391	552
LEITE	172	339
VINAGRE	158	326
VINHO BRANCO	137	239
VINHO	67	253
SUMO DE LIMÃO	139	123
SUMO DE LARANJA	15	59
VINHO TINTO	9	6
MOSTO	7	---
SUMO DE AGRAÇO	5	---
VINHO DE CHAMPAGNE	2	2

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 6 – Microcampo dos gordurosos

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
MANTEIGA	517	842
OVO	387	764
TOICINHO	400	382
QUEIJO	114	159
GEMA DE OVO	245	11
AZEITE	116	89
NATA	37	66
CLARA DE OVO	23	9
BANHA	18	9

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 7 – Microcampo das massas

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
PÃO	333	382
FARINHA DE TRIGO	163	372
ALETRIA	9	10
MACARRÃO	5	13
FARINHA	15	---
FARINHA DE ARROZ	10	---
FARINHA DE MILHO	2	8

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

QUADRO 8 – Microcampo dos adoçantes

	COZINHEIRO IMPERIAL	COZINHEIRO NACIONAL
AÇÚCAR	380	426
MEL	10	05

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

Cozinheiro Nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

Elaboração: Liviane Gomes Ataíde Santana, 2015.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A descoberta da existência de duas grandes obras da gastronomia brasileira do século XIX – a primeira, *Cozinheiro Imperial*, editada no Brasil portando receitas com ingredientes encontrados tanto no país como também vindos de fora, e a segunda, *Cozinheiro Nacional*, advinda em decorrência da primeira, visando proporcionar receitas que utilizassem ingredientes puramente brasileiros – aliada ao prazer de realizar estudos lexicais bem como de conhecer as nuances relativas à arte da cozinha, contribuíram para que esta pesquisa enveredasse pelos caminhos do léxico gastronômico da Língua Portuguesa do Brasil, buscando possibilidades de uma organização estrutural das lexias encontradas nos livros e concernentes aos ingredientes utilizados para a preparação dos pratos da ocasião.

A cada estudo lexical depreendido, conclui-se sempre de forma veemente que através do léxico de uma língua registra-se o conhecimento do universo, de todos os seus componentes. O caminho lexical é o único que concede ao homem o poder de classificar as concretudes e abstrações perceptíveis e apreendidas no universo cognoscível, de rotular e identificar os referentes físicos e não-físicos de seu meio, utilizando-se da categorização para melhor organizar o mundo geral e o mundo particular que o cerca. Trilhar o caminho lexical é inevitável!

O livro de receitas culinárias *Cozinheiro Imperial*, cuja primeira edição se deu à luz no ano de 1840, porém, a sua segunda edição datada de 1843 foi a que integrou parte do *corpus* deste labor acadêmico, ofereceu ao Brasil, em meados do século XIX, uma cozinha de base europeia, com receitas que envolveram ingredientes que, às vezes, não existiam em solo brasileiro ou apenas custosamente podiam ser adquiridos, a exemplo de animais e vegetais oriundos de outras partes do mundo, que não o Brasil. Já o receituário culinário *Cozinheiro Nacional*, cuja primeira edição sem registro específico de data e que se refere a outra parte do *corpus*, apresenta uma linguagem escrita característica de uma época como o século XIX, e vem dotado do objetivo primordial de apresentar ingredientes e modos de preparo puramente brasileiros com uma intenção de resposta às obras que circularam no Brasil anteriormente a sua publicação e que proporcionaram pratos, iguarias de base europeia. Os comentários no prólogo possuem indícios de que a primeira edição de *Cozinheiro Nacional* é de pouco mais de meados do século XIX, contrapondo-se ao *Cozinheiro Imperial*. Para tanto, destaca-se, a seguir, um trecho da obra *Cozinheiro Nacional* que relata a sua verdadeira meta no país:

Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título « nacional » á nossa obra, julgamos ter contrahido um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparão no paiz as carnes dos innumeros mamíferos que povoão suas mattas e percorrem seus campos; aves que habitão seus climas diversos; peixes que sulcão seus rios e mares; reptís que se deslízão por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente immensos vegetaes e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, reptís, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fôrma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiaes, que somente se encontrão no lugar em que abundão aquellas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e occupações dos seus habitantes (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], p. 1-2).

Então, nota-se, que, os autores, ao empregarem o título ‘nacional’ à obra, ficaram imbuídos de uma responsabilidade extraordinária diante do público que viesse a adquirir o livro, com o compromisso de lhe apresentar receitas que envolvam, quer sejam carnes, aves, peixes, répteis, plantas e raízes, existentes em terras brasileiras, para que se evite ingredientes custosos por serem originários do estrangeiro ou que não se corra o risco de não encontrar o que se precisa para elaboração de certos pratos. É notória a exaltação veemente da nação e o reconhecimento de que o solo, as matas, a fauna, a flora, as águas do Brasil proporcionam suficientemente o que é necessário para a composição de uma cozinha em tudo brasileira.

Observou-se, ao finalizar e analisar os dados coletados, que, das 141 lexias elencadas a partir do *Cozinheiro Imperial*, 29 delas não foram encontradas no *Cozinheiro Nacional*. Dentre os animais, não existem o tordo, a narceja, a tarambola, o galeirão, o láparo, o rodovalho, o solho, o sável, a sarda, o eiró, a lampreia, a dourada e a arraia nas receitas do livro brasileiro; em relação aos vegetais, não foram encontrados no *Cozinheiro Nacional*, o cidrão, a pimpinela, o feijão verde, o estragão, o perrexil, o melão, o *morille*, a pastinaca e o panacio; sobre os condimentos coletados, não estão presentes na obra brasileira, o alho poró, o alho bravo e a echalota; dentre os líquidos, o sumo de agraço e o mosto; e dentre as massas, a farinha e a farinha de arroz.

Os autores do *Cozinheiro Nacional* apresentam uma lista de ingredientes do reino vegetal que são de produção brasileira traçando uma equivalência de cada um com o que é de produção europeia. Esta lista está detalhada e apresentada a seguir conforme imagem retirada do próprio livro em questão, como se pode observar:

FIGURA 15 – Ingredientes: produções brasileiras equivalentes a produções europeias na obra *Cozinheiro Nacional*

Produções brasileiras correspondentes às	Produções europeias.
Abobora d'agua, xuxú.....	Pepinos.
Abobora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga.....	Cenouras.
Mandioca.....	Batatas.
Palmito, talos de inhame, talos de tayoba.....	Alcachofra.
Umbigo de bananeira, gariroba.	Alcachofra.
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana.....	Amendoas, nozes, avelãs.
Bananas.....	Maçãs.
Brotos de samambaia, grelos de abobora, palmito.....	Espargos.
Giló.....	Beringella.
Serralha.....	Escarola.
Beldroega.....	Barba de bode.
Salsa.....	Cerefolio.
Alho, alho porro.....	Eschalotes.
Pinhões.....	Castanhas.
Labaca.....	Azeda do reino, espinafre, acelgas.
Carapicús (vulgo, orelha de páo).	Cogumelos.
Gerumbeba, guiabos, ora-pro- nobis, lobo-lobo.....	Nabos.
Margaritos.....	Túbaras.
Mamão, croá.....	Melão.
Jacotupés, batatas doces.....	Beterraba.
Pimentas, comaris, ou kavik.....	Pimenta da India.
Tomates.....	Uvas verdes.
Laranja azeda.....	Limão, vinagre.
Cebolas de cheiro, folhas de ce- bolas.....	Cebolinhos.
Folhas de borragem.....	Mostarda.
Conservas de pimentão em vi- nagre.....	Alcaparras.
Gingibre.....	Raiz de rabo ou saramago (raifort).

Fonte:

Cozinheiro nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.], p. 3-4)

Logo, com respeito às lexias do microcampo dos vegetais e dos condimentos, as quais não foram encontradas nas receitas da obra brasileira, apenas melão e echalota são citadas como produtos europeus. As demais lexias inexistentes no *Cozinheiro Nacional*, muitas delas correspondem a ingredientes de origem ou produção europeia, e algumas poucas são relativas a ingredientes de origem ou produção brasileira, e corriqueiros, atualmente, na culinária do país, como dourada, arraia, feijão verde, alho poró, e farinha, mas, que, simplesmente não existem no livro, receitas contendo tais ingredientes. Evidentemente que o *Cozinheiro Nacional* porta lexias que não existem no *Cozinheiro Imperial*. Mas, que fique claro, primeiro, foram coletados todos os termos que designam ingredientes dentro do *Cozinheiro Imperial*, e em seguida feita a verificação da existência ou não do que foi elencado, dentro do *Cozinheiro Nacional*, coletando as lexias, para, justamente, observar, se o segundo livro apresenta receitas que portam ingredientes de base europeia, como é o caso do primeiro, se ele consegue, até então, cumprir o seu papel perante o título *Nacional* que lhe deram.

Mediante as lexias em comum nos dois receituários gastronômicos, a obra *Cozinheiro Nacional* não consegue cumprir seu objetivo maior, uma vez que apresenta inúmeras receitas contendo ingredientes que não são encontrados no Brasil e também não apresenta os equivalentes para substituição. Como exemplo, pode-se citar a lebre, presente em aproximadamente 30 receitas, e admitida na própria obra como um animal inexistente no país, o que se pode averiguar na passagem que diz: “A lebre é um animal da Europa e que não existe no Brasil; tem a aparência do coelho, é porem mais comprido e a sua carne é preta.” (COZINHEIRO NACIONAL, [s.d.], p. 221). Vale ressaltar que o livro tanto apresenta receitas tanto com coelho quanto com lebre. Outro exemplo é a manjerona, uma planta nativa da Europa, tendo Portugal como sua terra natal, e muito recorrente em receitas do século XIX. O receituário culinário brasileiro apresenta 60 ocorrências da lexia manjerona e não dispõe de um vegetal equivalente existente na flora do Brasil.

Observou-se, também, que as aves comestíveis narceja e tarambola, de sabor muito apreciado conforme informações do livro *Cozinheiro Imperial*, apesar de serem comuns nas Américas, sobretudo na maior parte do Brasil, não estão contidas em nenhuma das receitas do livro *Cozinheiro Nacional*.

A realização da pesquisa deu lugar ao conhecimento de algumas lexias do ramo gastronômico durante o século XIX no Brasil, correspondentes a ingredientes que têm sido utilizados pelos gastrônomos da atualidade. Tal constatação se deu pelo fato de alguns sites de

receitas como o <www.tudogostoso.com.br>² ensinar o preparo de pratos com ingredientes vegetais como estragão, cerefólio, beldroega, cidrão e echalota.

O levantamento lexical aqui realizado foi uma tentativa de demonstrar uma das possibilidades de estudo do léxico e de apresentar o resultado de um estudo sincrônico estrutural das significações das palavras em seu contexto. A partir de mais um estudo lexical, fica claro que é impossível abarcar todo o léxico de uma língua, já que existem inúmeros setores, campos, áreas de conhecimento distintos, cada um com seus termos e expressões peculiares, alguns desses termos presentes em mais de um campo, mas com significações diferenciadas dependentes de sua realidade. Tal tarefa, quem sabe, possa vir a acontecer a partir do avanço das tecnologias, a partir da criação de *softwares* que tenham esse atributo e desempenho.

Enfim, a proposta maior aqui foi de trazer alguma contribuição para o conhecimento do léxico dentro da área da gastronomia brasileira durante o século XIX, bem como de colaborar com os estudos da constituição histórica da língua portuguesa do Brasil, e também de tornar conhecidas as duas importantes obras culinárias da época do império brasileiro, comparando-as apenas no âmbito dos ingredientes, já que uma é de base europeia e a outra, em resposta, se dispõe a ter uma base puramente brasileira, o que foi constatado que seus autores não alcançaram tal objetivo. Almeja-se, no entanto, prosseguir a pesquisa após esta etapa acadêmica, elencando lexias dentro de outros macrocampos com seus respectivos microcampos, a exemplo dos utensílios de cozinha e das unidades de pesos e medidas utilizados na época sobredita. Segue-se, portanto, com a certeza de que esta pesquisa está longe de ser finalizada.

² Acesso em: 02 jan. 2016.

REFERÊNCIAS

A DESIGUALDADE EXPRESSA NUM SIMPLES JANTAR DO BRASIL COLONIAL. Disponível em: <<http://historiaporimagem.blogspot.com.br/2011/10/jean-baptiste-debret-um-jantar.html>>. Acesso em: 01 maio 2015.

A GUERRA DOS PEIXES. Disponível em: <http://www.superinteressante.pt/index.php?option=com_content&id=1080:a-guerra-dos-peixes&Itemid=80>. Acesso em: 30 dez. 2015.

ABBADE, Celina Márcia de Souza. O estudo do léxico. In: TEIXEIRA, Maria da Conceição R; QUEIROZ, Rita de Cássia R. de; SANTOS, Rosa Borges dos (Org.). **Diferentes perspectivas dos estudos filológicos**. Salvador: Quarteto, 2006. p. 213-225.

_____. **Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: o livro de cozinha da infanta D. Maria**. Salvador: Quarteto, 2009.

_____. A lexicologia e a teoria dos campos lexicais. **Cadernos do CNLF**, Rio de Janeiro: CIFEFiL, Vol. XV, n. 5, t. 2. p. 1332-1343, 2011.

ALMEIDA, Aurelina Ariadne Domingues. Filologia: uma linha para a lexicologia tecer os seus pontos. In: TEIXEIRA, Maria da Conceição R; QUEIROZ, Rita de Cássia R. de; SANTOS, Rosa Borges dos (Org.). **Diferentes perspectivas dos estudos filológicos**. Salvador: Quarteto, 2006. p. 227-240.

AVES DE PORTUGAL. Disponível em: <<http://www.avesdeportugal.info/avesdeportugal-alfab.html>>. Acesso em: 30 dez. 2015.

BENEFÍCIOS E PROPRIEDADES DA MANJERONA. Disponível em: <<http://www.plantasquecuram.com.br/ervas/manjerona.html#.VosznhUrLIV>>. Acesso em: 01 jan. 2016.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. As ciências do léxico. In: OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri. (Org.). **As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia**. 2.ed. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2001. p. 13-22.

_____. O conhecimento, a terminologia e o dicionário. **Ciência e Cultura**, São Paulo: My Scielo, vol. 58, n. 2, [s.p.], abr-jun 2006.

BONA, Fabiano Dalla. À moda da elite. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, Ano 10, n. 115, p.22, abr.2015.

BORBA, Francisco S. **Dicionário de usos do português do Brasil**. São Paulo: Ática, 2001.

BORBA, Lilian do Rocio; LEITE, Cândida Mara Britto (Org.). **Diálogos entre língua, cultura e sociedade**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas linguísticas**. 2. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

BRAGA, Vivian. **Cultura alimentar**: contribuições da antropologia da educação. Piracicaba: Saúde em Revista, 2004.

BRÁULIO, Marisa. **Léxico e cultura**: um estudo de nomes de pratos oferecidos em restaurantes de Gramado (RS). 2006. 134 f. Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura Regional) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul – RS.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BUENO, Silveira. **Tratado de semântica geral** – Aplicada à língua portuguesa do Brasil. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 1951.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTANHO, Joaquim Adriano Botas. **Gastronomia e sociedade**. Disponível em: <<http://www.gastronomias.com/cronicas/gastronomia-sociedade.html>>. Acesso em: 03 out. 2014.

CHEF. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Chef>>. Acesso em: 01 out. 2014.

COSERIU, Eugenio. **Princípios de semântica estrutural**. 2.ed. Madrid: Editorial Gredos, 1981.

COUTO, Fernanda K. M. **Pratos típicos das regiões do Brasil**. 2010. Disponível em: <<http://www.escolabolshoi.com.br/bolshoi/Portugues/detPostagens.php?c=MTM2Mw==>>. Acesso em: 03 nov. 2014.

COZINHEIRO NACIONAL OU COLEÇÃO DAS MELHORES RECEITAS DAS COZINHAS BRASILEIRA E EUROPEAS. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [s.d.].

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. De mãe para filha. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 10, n. 115, p. 35, abr.2015.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 2.ed. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GLOSSÁRIO GASTRONÔMICO MUNDIAL. Disponível em: <<http://www.posto7.com.br/glossariotuvwxyz.htm>>. Acesso em: 01 out. 2014.

GONÇALVES, Maximiano Augusto. **Dicionário de estrangeirismos**. Rio de Janeiro/São Paulo: Fundo de Cultura, 1968.

GOURMET. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Gourmet>>. Acesso em: 01 out. 2014.

GUERRA, Míriam Martinez; ANDRADE, Karylleila de Santos. O léxico sob perspectiva: contribuições da Lexicologia para o ensino de línguas. **Domínios de linguagem: Revista eletrônica de linguística**. v. 6, n. 1, 1º Semestre 2012. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/viewFile/14573/9648>>. Acesso em: 02 dez. 2015.

GUIA GEOGRÁFICO – HISTÓRIA DO BRASIL: O BRASIL NO SÉCULO XIX. Disponível em: <<http://www.historia-brasil.com/seculo-19.htm>>. Acesso em: 11 out. 2015.

GUILBERT, Louis. **La créativité lexicale**. Paris: Larousse, 1975.

HANKS, William F. **Língua como prática social**: das relações entre língua, cultura e sociedade a partir de Bourdieu e Bakhtin. Organização de Anna Christina Bentes, Renato C. Rezende e Marco Antônio R. Machado. Tradução de Anna Christina Bentes et al. Revisão técnica de Anna Christina Bentes e Maurizio Gnerre. São Paulo: Cortez, 2008.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Melo. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

HISTÓRIA DO BRASIL: SÉCULO XIX. Disponível em: <<http://www.uje.com.br/gn/downloads/historiabr/19.htm>>. Acesso em: 11 out. 2015.

ISQUERDO, Aparecida Negri. Vocabulário do seringueiro: campo léxico da seringa. In: OLIVEIRA, Ana Maria P. P. de; ISQUERDO, Aparecida N. (Org.). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia, terminologia. 2.ed. Campo Grande: Editora UFMS, 2001. p. 91-100.

JEAN-BAPTISTE DEBRET. Disponível em: <<http://www.infoescola.com/biografias/jean-baptiste-debret/>>. Acesso em: 01 maio 2015.

LOPES, Rodrigo Touse Dias. Notas sobre a história da alimentação: contribuições para o estudo da formação do homem ocidental. **Educação**, Batatais, v. 2, n. 1, p. 83-103, jun.2012

MELO, Gladstone Chaves de. **Origem, formação e aspectos da cultura brasileira**. Lisboa: Centro do livro brasileiro, 1974, p. 19-20.

O QUE É UM TORDO. Disponível em: <<http://mundoestranho.abril.com.br/materia/o-que-e-um-tordo>>. Acesso em: 31 dez. 2015.

OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org.). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia, terminologia. 2.ed. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2001.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Cada prato em seu lugar. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 10. n. 115, p.25, abr.2015.

PEREIRA, Sheila de Carvalho. A importância dos campos léxicos no ensino de língua portuguesa. **Intertexto**, Uberaba, v.1, p. 186-208, jan./jun. 2008.

POSSENTI, Sírio. Notas sobre um tipo de relação entre língua e cultura. In: BORBA, Lilian do Rocio; LEITE, Cândida Mara Britto (Org.). **Diálogos entre língua, cultura e sociedade**. Campinas, SP: Mercado de letras, 2013. p. 51-66.

QUEIROZ, Rita de Cássia Ribeiro de. Arte de cozinha: estudo léxico-semântico de um documento português do século XVII. **Cadernos do CNLF**, Rio de Janeiro: CiFEFiL, vol. XVII, n. 02. p. 186-195, 2013.

R.C.M. **Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1843.

RECEITAS. Disponível em: <<http://receitas.ig.com.br/costeleta-de-carneiro-com-grao-de-bico/4e7b0e67d81ed21c22000026.html>>. Acesso em: 30 out. 2014.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCHNEIDER, Luizane. **O léxico a partir de um olhar sociológico**. Disponível em: <http://www.unioeste.br/prppg/mestrados/letras/revistas/travessias/ed_001/linguagem/O%20LEXICO%20A%20PARTIR%20DO%20OLHAR%20SOCIOLOGICO.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2015.

SILVA, Daianna Quelle da Silva Santos da. **Entre a escrita e a sexualidade**: edição semidiplomática e estudo léxico-semântico do processo crime de Maria Possidonia de Jesus (1907). 2014. 172 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Departamento de Letras e Artes – Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana.

SOLHO. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/solho/>>. Acesso em: 10 jul. 2015.

TORDO. Disponível em: <<http://www.dicionarioinformal.com.br/tordo/>>. Acesso em: 10 jul. 2015.

VILELA, Mário. **Estruturas léxicas do português**. Coimbra: Almedina, 1979.

_____. Notas prévias. In: **Estudos de lexicologia do português**. Coimbra, Portugal: Almedina, 1994, p. 5-6.

_____. **Léxico e gramática**. Coimbra – Portugal: Almedina, 1995.

VITORINO, Artur José Renda. **Os hábitos alimentares na Corte Imperial brasileira da primeira metade do século XIX.** Disponível em: <<http://www.historiaehistoria.com.br/materia.cfm?tb=professores&id=11>>. Acesso em: 01 maio 2015.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura.** São Paulo: Cosac Naify, 2010.

ANEXOS

ANEXO A – RECEITAS DO LIVRO *COZINHEIRO IMPERIAL**Vacca estufada á moda.*

Toma-se uma peça de vacca, lardêa-se com toucinho velho bem grosso, tempera-se de sal, pimenta, especies,ervas finas (entendem-se por ervas finas sempre: *louro, tomilha, mangericão, salsa, cerefolio, &c.*) dois dentes de alho e meio quartilho de vinho; e assim temperada e marinada, (por marinada entende-se: temperar em crú, e ficar assim tres ou quatro horas para tomar gosto) tres ou quatro horas, posto depois tudo em uma panella com pranchas de toucinho por baixo e por cima, e põe-se a cozer entre brazas, pouco a pouco, no espaço de cinco ou seis horas; e em estando cozida, e com pouco môlho, se servirá quente ou fria, seguudo o gosto.

p. 21

Amoretos de Vitella.

Tomem-se medullas do espinhaço de vitellas, ou de carneiro, a quantidade necessaria, cortem-se em bocados de cinco ou seis polegadas de comprimento, marinem-se com rodas de cebola, ramos de salsa, mangericão, louro, sal, pimenta, rodas de limão, meio copo de agoa, e um pouco de vinagre; depois de marinadas duas ou tres horas, ponhão-se sobre um panno, enehuguem-se, envolvão-se em farinha de trigo, frijão-se em fritada bem quente; fritas de boa côr, sirvão-se para entremeio.

Tambem se podem passar por um polme.

p. 44

Carneiro mourisco.

Põem-se a afogar um quarto de toucinho picado com os cheiros; depois, deitem-se-lhe dois arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos; coza-se muito bem, e depois tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemmas de ovos, unte-se um prato com manteiga, e deite-se n'elle com canela e limão por cima.

p. 58

Perdigotos em papilhota.

Depois de vazados e chamuseados tres ou quatro perdigotos, com as pernas mettidas dentro do corpo, aelatem-se entre dois pannos com a prancha da cutella, e marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, tubaras, meio dente de alho, tudo picado fino; depois de marinado duas ou tres horas, para tomarem gosto, embrulhe-se cada um em meia folha de papel, com os mesmos temperos, e ponha-se a assar nas grelhas em lume brando, de fórma que não queime o papel; estando assados de ambas as bandas, sirvão-se embrulhados no mesmo papel.

p. 130

Solho de fricandó para dia de carne.

Lardêa-se com toucinho fino, e só de uma banda, uma posta de solho da largura de dois dedos e põem-se a cozer em um adubo feito de caldo, vinho branco, sal, pimenta, umã capella de salsa, cebolinho, pouco tomilho, louro, mangericão, tudo atado em um mólho, tres cravos da India, dois dentes de alho e duas fatias de limão; estando cozida, tire-se fóra, e posta com o lardeado sobre uma giaça de vitella, estando de boa côr, sirva-se com mólho, ou com a guarnição de hervas, ou legumes que parecer.

p. 135

Omeletas, ou trouxas de ovos.

Deitados os ovos em uma cassarola, temperem-se de sal, pimenta, salsa e cebolinha picada; deitem-se em uma sertã com toucinho, ou manteiga, bem quente; em os ovos estando pegados, e córados de uma banda, voltem a trouxa da ontra, e em estando cozida, e córada, volte-se com geito sobre o seu prato, e sirva-se quente.

p. 194

ANEXO B – RECEITAS DO LIVRO *COZINHEIRO NACIONAL*

23. Sopas de sobejos. — Cozinhão-se as carnes assadas e fritas, que sobejão da vespera; depois de bem cozidas, são novamente tiradas da panella, socadas e misturadas com pão duro e ralado, e umas gemas de ovos. D'esta massa fazem-se uns bolos, que se depositão em uma terrina, derrainando-lhes por cima o caldo que resta da fervura das carnes, depois de lhe ter ajuntado os temperos necessarios.

Capítulo I, p. 26

116. Sopa de Colbert. — Afogão-se em manteiga hervilhas e vagens, cortadas em tiras, com um pouco de farinha de trigo. Ajuntão-se á agua e ao sal, antes de pôl-a na terrina, ovos inteiros, tendo-se o cuidado de não esmigalhal-os, na occasião de pôl-os na sopa; para este fim quebrão-se os ovos em uma espumadeira que se introduz na sopa fervendo em aljofares, e retira-se alguns instantes depois.

Capítulo I, p. 42

28. Carne sepultada. — Faz-se na terra um buraco de fundura tal, que possa conter o pedaço de carne que se quer cozer; depois de prompto, põe-se n'elle o pedaço de carne temperado com sal, e bem envolvido em folhas de bananeiras ou de caeté, de maneira que não tenha contacto com a terra; cobre-se de terra e por cima d'esta accende-se um fogo vivo.

A terra aquecida communica o seu calor á carne, que d'est'arte coze-se lentamente, e fica então muito succulenta. São necessarias seis a oito horas para cozer a carne, conforme o tamanho do pedaço.

Capítulo II, p. 52

4. Gemada com aletria.—Batem-se seis ovos com trez colheres de assucar, e mistura-se pouco a pouco uma garrafa de leite ; põe-se ao fogo e ferve-se ajuntando a aletria cozida em agua e tirada com uma escumadeira para escorrer bem ; deixa-se ferver até engrossar e põe-se em pratos ; cobre se com assucar e canella em pó, e serve-se.

Capítulo XII, p.329

17. Omelette fôfa. — Quebrem-se oito ovos, separem-se as claras das gemas, ajuntem-se seis colheres de assucar limpo com as gemas, e umas casquinhas de limão picado, o mais fino possível, e misture-se tudo.

Na occasião de servir-se, batão se umas claras e misturem-se com as gemas ; tome-se um pedaço de manteiga, que se põe n'uma frigideira para derreter, e depois de derretida, lancem-se os ovos, vire-se a omelette ; quando a manteiga estiver embebida, despeje-se n'uma travessa funda, untada de manteiga e põe-se esta travessa sobre brazas ; semeie-se por cima assucar refinado e põe-se por cima da travessa uma tampa com brazas, tendo o cuidado que a omeletta não fique queimada, e sirva-se quente.

Capítulo XII, p.332

2. Salada de alface á franceza. — Tomão-se quatro cabeças de alface, tirão-se as folhas exteriores, e lavão-se as outras por duas ou trez vezes ; deixão-se escorrer em uma peneira, apertando um pouco, mas sem se machucarem, e deitão-se no prato na hora de ir á mesa ; deitão-se um pouco de sal fino, uma colher de azeite doce e quatro a cinco colheres de bom vinagre ; mistura-se tudo, e serve-se.

Da mesma maneira se faz a salada de agrião.

Capítulo XV, p. 397

ÍNDICE REMISSIVO

Abóbora	82
Acelga	85
Açúcar	117
Agrião	90
Água	105
Aipo	91
Alcachofra	90
Alcaparra	100
Aletria	115
Alface	85
Alho	97
Alho Bravo	98
Alho Poró	98
Arraia	76
Atum	77
Azeda	84
Azeite	113
Azeitona	78
Bacalhau	77
Banha	114
Batata	94
Beldroega	86
Berinjela	80
Cabrito	65
Caldo	105
Canela	99
Carneiro	65
Cebola	93
Cebolinha 1	88
Cebolinha 2	94
Cebolinho	94
Cenoura	92

Cerefólio	86
Cherne.....	73
Chicória	87
Cidrão	81
Clara de ovo.....	111
Coelho.....	67
Cogumelo	91
Cominho	101
Cordeiro.....	66
Corvina	76
Couve.....	84
Couve-flor.....	83
Cravo	98
Dourada	71
Echalota	100
Eiró	70
Enguia.....	71
Ervilha	78
Espargo	87
Espinafre.....	88
Estragão	89
Farinha	115
Farinha de arroz.....	116
Farinha de milho.....	116
Farinha de trigo.....	115
Fava	83
Feijão Branco.....	82
Feijão Verde	82
Folha de louro.....	99
Franga	62
Frango.....	62
Funcho	102
Galeirão	63
Galinha	61

Galinhola	61
Galo	61
Ganso	55
Gema de ovo	111
Hortelã	104
Lagosta	75
Lampreia.....	76
Láparo.....	68
Lebre.....	68
Leite	106
Lentilha.....	79
Linguado.....	75
Macarrão	116
Manjerona.....	100
Manjericão	103
Manteiga.....	110
Mel.....	117
Melancia	81
Melão	81
Mexilhão.....	72
Morille	92
Mosto	110
Nabo	95
Nata.....	113
Ostra	71
Ovo	111
Panacio	96
Pão	114
Pargo.....	73
Passarinho.....	57
Pastinaca.....	93
Pato	56
Pepino	80
Perdigoto.....	59

Perdiz	58
Perrexil	90
Peru	60
Perua	60
Pimenta	97
Pimpinela	103
Pombo	57
Porco	67
Queijo	112
Repolho	89
Robalo	74
Rodvalho	73
Rola	58
Sal	96
Salmão	74
Salmonete	75
Salsa	104
Sarda	75
Sável	73
Segurelha	103
Solho	70
Sumo de Agraço	110
Sumo de Laranja	109
Sumo de Limão	109
Tainha	70
Tartaruga	69
Toicinho	112
Tomilho	101
Tordo	56
Truta	69
Tubara	95
Vaca	63
Veado	64
Vinagre	108

Vinho	106
Vinho Branco.....	107
Vinho de Champagne	108
Vinho Tinto	107
Vitela	64