

Estudo Terminológico da Confeitaria e de Alimentos *Comfort food*

*Clara Allicia Rosa de Souza¹, Dr. Rodrigo Guimarães Prudente Marquez Cotrim²

Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis. Endereço: Avenida Benjamin Constant, nº 60-B, Centro. Pirenópolis-GO.

Resumo: O presente trabalho busca documentar, classificar e compreender o universo lexical da área da Confeitaria e do movimento *comfort food*, documentando e descrevendo suas “palavras-termo”, através de uma metodologia lexicográfica e terminológica (CARVALHO, 2007; FAULSTICH, 2011). A partir do levantamento de léxicos-termos da área de confeitaria, através de revisão de literatura especializada, como artigos, monografias, dicionários e sites online, foram elaboradas 293 fichas terminológicas. Estruturalmente, essas fichas são da seguinte forma, contendo: descrição numérica, entrada, categoria gramatical, gênero, variantes, equivalentes, definição, fonte de definição, contexto de uso, notas e remissivas. As fichas terminológicas, acrescenta-se, foram categorizadas em quatro campos semânticos: (i) ingredientes, (ii) receitas, (iii) técnicas e (iv) utensílios. Como resultado, elaboramos duzentos e noventa e três verbetes ou “entradas”, que correspondem à microestrutura de dicionários, vocabulários e enciclopédias. Esta pesquisa, bem como as fichas e os verbetes produzidos foram elaborados a partir de critérios metodológicos da lexicografia e da terminologia e compõem um projeto maior de pesquisa, em andamento, denominado “Estudo Lexicográfico da Gastronomia”, da Universidade Estadual de Goiás (UEG).

Palavras-chave: Lexicografia. Terminologia. Gastronomia. Confeitaria. *Comfort food*.

Introdução

A alimentação é um processo íntimo do ser humano, e está ligada às relações sociais e culturais. A família (a mãe) é o primeiro círculo vinculado à comida, baseado em “gostos compartilhados por um grupo social e, assim, logo cedo, se cria o gosto pessoal da criança” (MINTZ, 2001, p. 31).

Sabendo-se que a confeitaria é uma subárea importante da Gastronomia, em termos práticos, teóricos e econômicos, este trabalho pretende fazer um inventário

¹ (IC) clarasouza3006@gmail.com

² (PQ)



lexical, separado por campos semânticos, dos termos ‘confeitaria’ e ‘*comfort food*’ da seguinte forma: (a) investigar o conjunto lexical e terminológico da ‘confeitaria’ através de material especializado; (b) propor definições e explicações para termos ainda pouco ou nada definidos semanticamente em dicionários, vocabulários ou enciclopédias; (c) sistematizar e elaborar verbetes/entradas de alimentos “*comfort food*”.

Nos dicionários brasileiros, por exemplo, são escassas a definição ou a “tradução” do termo *comfort food* ou “comida de alma” (HORTA, 1996).

O AICR (*American Institute for Cancer Research* - Instituto Americano para Pesquisa de Câncer, 2004) define *comfort food* como sendo comidas que criam “memórias afetivas” de bem-estar, prazer, são saudáveis e nutritivas, usadas em momentos de infelicidade e de celebração, como na casa da avó ou a que a mãe faz quando se está doente, “comida com afeto”, carinho, ou “comida de alma”, conforme Horta (1996 *apud* LAUAND e CHASSERAUX, 2012, p. 51).

Através da pesquisa documental de termos de uma área específica, pretende-se, através de métodos lexicográficos e terminológicos documentar, analisar, entender, (re)significar e “traduzir” o léxico e o repertório lexical de ‘confeitaria’, com foco em ‘*comfort food*’, a fim de realizar um estudo terminológico e lexicográfico plurilíngue. O presente trabalho é parte de um projeto de pesquisa, em andamento, sobre a semântica lexical, a terminologia e a lexicografia das áreas da Gastronomia e da Hotelaria, e do qual faz parte a autora deste artigo.³

Material e Métodos

A presente pesquisa se baseia em revisão de literatura e utiliza-se de métodos, técnicas e instrumentos da Lexicografia e da Terminologia (CARVALHO, 2007; FAULSTICH, 2011, dentre outros).

Foram pesquisados artigos *online*, livros e dicionários *onlines* e impressos, destacando-se: o *Pequeno Dicionário de Gastronomia*, de Maria Lúcia Gomensoro (1999); o *Larousse das sobremesas*, de Pierre Herme (2010); *Chocolates e doçaria*

³ “Proposta de Elaboração de um Dicionário Multilíngue da Gastronomia”, da Universidade Estadual de Goiás, Campus Pirenópolis, coordenado pelo professor Dr. Rodrigo Guimarães Prudente Marquez Cotrim.



da *École Lenôtre*, de *École Lenôtre* (2012); *Le Cordon Bleu – Sobremesas e suas Técnicas*, de Laurent Duchene e Bridget Jones (2010); *Petits Gateaux da École Lenôtre*, de *École Lenôtre* (2012); e *Pâtisserie: arte e técnica para profissionais*, de William e Suzue Currley (2015).

Para a estruturação de um dicionário deve-se selecionar um conjunto de léxicos e a criação de um corpus específico. De acordo com Carvalho (2007), “[...] um dicionário de termos técnicos precisa ser elaborado com base na análise de um corpus específico, formado por textos técnicos, para que a frequência e o emprego destes termos possam ser analisados”.

Os termos pesquisados foram separados em cinco categorias: (i) ingredientes, (ii) receitas, (iii) técnicas, (iv) utensílios e (v) bebidas e vêm sendo analisados e estruturados por meio de fichas terminológicas (FAULSTICH, 2011), a partir das quais o gênero textual ‘entrada/verbo’ é elaborado.

As fichas são compostas pelos seguintes critérios: número (ordem de preenchimento), entrada, categoria gramatical, gênero, variantes, equivalentes, definição, fonte de definição, contexto, nota(s) e remissivas:

Nº	Unidade da ficha (para organização).
<i>Entrada</i>	Unidade significativa; palavra que abre um verbete nos dicionários, enciclopédias, vocabulários.
<i>Categoria Gramatical</i>	Classificação da palavra segundo sua distribuição sintática e morfológica.
<i>Gênero</i>	Categoria que diferencia as palavras conforme o seu gênero gramatical (masculino, feminino, neutro).
<i>Variantes</i>	Termos distintos da palavra-entrada, mas com semântica similar ou próxima ao significado daquela.
<i>Equivalentes</i>	Palavra que tem a mesma distribuição num contexto ou o mesmo significado em uma língua estrangeira.
<i>Definição</i>	Conteúdo e explicação do termo.
<i>Fonte de Definição</i>	Local onde se encontra.
<i>Contexto</i>	Aplicação em frase do termo.
<i>Nota (s)</i>	Explicações adicionais do termo de entrada.
<i>Remissivas</i>	Termos que contêm referências, palavra que faz alusão à outra.



Através da pesquisa, elaboramos 296 “entradas” (palavras-termo), tendo como base a elaboração de fichas terminológicas baseando-se em Faustich (2000). Tais fichas nos permitem a sistematização mais acurada de um termo específico de uma área do conhecimento as quais, depois de estruturadas e analisadas, comporão um verbete (microestrutura de um dicionário) de um futuro dicionário de gastronomia:

Nº	1
Entrada	Açúcar
Categoria Gramatical	Substantivo
Gênero	Masculino
Variantes	
Equivalentes	Sugar (Inglês) Durê (Xerente) Azúcar (Espanhol)
Definição	Substância doce que se extrai de certos vegetais (Cana, beterraba) e que também se encontra em certas secreções animais.
Fonte de Definição	Minidicionário Soares Amora Da Língua Portuguesa, 2003, p.13.
Contexto	Pois produzir açúcar também é preciso... (Vocabulário do Açúcar, 2007, p.15).
Nota (s)	Notas sobre o Melaço Brasileiro
Remissivas	Doce, Adoçante
Hiperônimo	Carboidrato; Elemento químico
Hipônimo	Açúcar
Conceito Conexo	Açúcares, Sacarose, Frutose, Lactose, Carboidrato

Ressalta-se que, em todas as situações em que foram encontradas mais de uma definição e uso para um mesmo termo relacionado à confeitaria, estes foram levados em consideração no presente trabalho.

Receberam especial tratamento lexicográfico e terminológico termos que derivam ou compartilham de um mesmo conceito básico em comum. Por exemplo, na categoria “ingredientes” encontramos açúcar – açúcar de confeito – açúcar mascavo – açúcar de baunilha, dentre vários outros. Já na categoria “receitas”, obtivemos creme – creme de confeito – creme inglês – creme *chantilly*. Especificar



cada um desses termos significa aumentar o nível de conhecimento teórico e prático existente sobre a confeitaria.

Resultados e Discussão

Durante a elaboração deste trabalho priorizamos a área de Confeitaria. Para a sistematização dos dados coletados, separamos os termos em cinco categorias, a saber, (i) ingredientes, (ii) receitas, (iii) técnicas, (iv) utensílios e (v) bebidas.

Através da análise e da geração de dados a partir das fichas terminológicas, sistematizamos *verbetes* e criamos novas “entradas” para a composição do futuro dicionário gastronômico, como os exemplos que seguem:

Ficha terminológica

Nº	33
Entrada	Pão de ló
Categoria Gramatical	Substantivo
Gênero	Masculino
Variantes	Amanteigado
Equivalentes	Sponge cake
Definição	Doce tradicional português de massa leve e aerada, recheado ou não, de massa úmida ou seca. Pode ser servido puro, polvilhado com açúcar ou acompanhado por molho doce cremoso. Muito presente em comemorações, sobretudo, em festas religiosas. É mencionado em textos portugueses desde o século XVI. Foi trazido para o Brasil, mantendo seus ingredientes básicos: ovo, farinha de trigo e açúcar.
Fonte de Definição	GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno Dicionário de Gastronomia . Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999, p. 297
Contexto	“Uma torta pode ser montada com pão de ló.”
Nota (s)	
Remissivas	Tipos de pão, pão duro.



Exemplos de Verbetes / Entradas

*Categoria : **Receitas : Doces***

PÃO DE LÓ – S.M. Doce tradicional português de massa leve e aerada, recheado ou não, de massa úmida ou seca. Pode ser servido puro, polvilhado com açúcar ou acompanhado por molho doce cremoso. Muito presente em comemorações, sobretudo, em festas religiosas. É mencionado em textos portugueses desde o século XVI. Foi trazido para o Brasil, mantendo seus ingredientes básicos: ovo, farinha de trigo e açúcar. **Ver:** Tipos de pão. Fonte: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia.** Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999, p. 297.

*Categoria : **utensílios***

PÃO DURO – S.M. Instrumento de culinária, espécie de espátula flexível, geralmente de borracha ou plástico. É utilizada para raspar e retirar os resíduos de alimento das vasilhas onde foram preparadas. **Ver:** utensílios de cozinha, tipos de pão. Fonte: GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno Dicionário de Gastronomia.* Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999, p. 297.

*Categoria : **estrangeirismo***

BAKED ALASCA – S.M. Doce elaborado com massa de bolo esponjosa, recoberta de sorvete, que, por sua vez, é coberto por merengue. Leva-se a fôrma, dentro de um tabuleiro com gelo, por cinco minutos ao forno quente apenas para dourar o merengue. Este isola o sorvete, impedindo-o de derreter. **Ver:** Tipos de bolo. Fonte: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia.** Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999, p. 49.

Inicialmente, o enfoque do projeto era uma apresentação bilíngue (português-inglês) dos termos. Entretanto, à medida em que a pesquisa bibliográfica era realizada, foram encontrados diversos termos sem tradução direta para o português



brasileiro como, por exemplo, em francês, italiano, árabe, alemão, só para citar alguns exemplos.

Observa-se grande presença de termos estrangeiros sem equivalentes, ou seja, sem “tradução” e/ou definição, como *chantilly*, *brûlé*, *fondant*, *praliné*, *bavaroise*, dentre diversos outros, já sistematizados em fichas terminológicas. Este fato demonstra a grande influência da confeitaria mundial na sociedade gastronômica brasileira.

Todavia, nem todos os termos têm seus equivalentes, ou seja, uma tradução. Pretende-se, assim, elaborar traduções mais práticas para esses termos, alguns dos quais não possuem um equivalente literal e necessitam de uma interpretação tanto semântica, quanto pragmática.

Considerações Finais

Na presente pesquisa busca-se realizar um estudo terminológico e lexicográfico da Confeitaria, através do levantamento e categorização de termos específicos encontrados em pesquisa bibliográfica realizada em livros, artigos, monografias e sites especializados.

Em um segundo momento, após o levantamento e a elaboração de listas lexicais, separadas por campos semânticos, estruturamos fichas terminológicas contendo todas as informações necessárias para a elaboração da microestrutura e da macroestrutura de um ‘verbetes’ ou ‘entrada’, gênero textual encontrado em dicionários, vocabulários e enciclopédias. A elaboração dessas fichas se pautaram, sobretudo, na proposta lexicográfica e terminológica de Carvalho (2007) e de Faulstich (2011).

Após a elaboração das referidas fichas terminológicas, em um total de duzentas e noventa e quatro, partimos para a produção de verbetes contemplando, em sua microestrutura, as seguintes características: entrada, categoria gramatical, gênero, variantes, equivalentes, definição, fonte de definição, contexto de uso, notas, remissivas, hiperônimo, hipônimo e conceito conexo.

Classificando-se as categorias estudadas por quantidade de termos, de um total de 294 (duzentos e noventa e quatro) selecionados até agora, em primeiro lugar



temos “receitas” com 123 (cento e vinte e três) termos, em segundo “técnicas”, com 83 (oitenta e três), em terceiro, “ingredientes”, com 57 (cinquenta e sete) e, em quarto lugar, “utensílios”, com 31 (trinta e um) termos.

A presente pesquisa visa contribuir ao processo de elaboração de um dicionário para a área de Gastronomia, a partir de campos semânticos específicos. Aqui nos limitamos a apresentar um pouco do universo lexical da Confeitaria, o qual comporá e contribuirá para a proposta de elaboração de um dicionário gastronômico. Pretendemos, assim, que este trabalho contribua para a sistematização dos termos da área, bem como sirva de material de apoio a cozinheiros, chefs, estudantes e profissionais da área de alimentação, gastronomia, nutrição, gastronomia e áreas afins.

Agradecimentos

Agradeço à Universidade Estadual de Goiás (UEG), sobretudo à Pró-Reitoria de Pesquisa (PrP) pela participação no projeto de pesquisa “Proposta de Elaboração de um Dicionário Multilíngue da Gastronomia” coordenado pelo professor Dr. Rodrigo Guimarães Prudente Marquez Cotrim.

Referências

BUTRUM, Ritva et all. **Confort foods: recipes for a healthy weight and a healthy life.** USA: American Institute for cancer research (The new American plate), 2004, 36p. Disponível em:
<http://libgen.io/book/index.php?md5=896040F46B9F4D8F950F5098> FAC0A024.
Acesso em: 16/maio/2017.

CARVALHO, E. M. F. **Metodologia de construção de um glossário bilíngue com base em um corpus de domínio técnico.** Florianópolis, SC, 2007.

CATUREGLI, Maria Genny, **Gastronomia de A a Z : Principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português** / Maria Genny Caturegli. – São Paulo: Aleph, 2011.



CURRLEY, William & Suzie. **Pâtisserie: arte e técnica para profissionais**. Barueri, SP: Manole, 2015.

DUCHENE, Laurent & JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu – Sobremesas e suas Técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010.

FAULSTICH, E. **Glossário de termos empregados nos estudos da Terminologia, da Lexicologia**. Brasília: Centro Lexterm/UnB, 2011.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999.

HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

LAUAND, Jean e CHASSERAUX, Priscila N. C. **“Comida de alma”, antropologia e educação**. Universidade do Porto, 2012. Disponível em: <http://www.hottopos.com/convenit8/47-54JeanPri.pdf>. Acesso em: 16/maio/2017.

LENÔTRE, École. **Chocolates e doçaria da École Lenôtre**. CACCIACARRO, Carmen (Trad.) São Paulo: Editora Senac, 2012, v. 1.

LENÔTRE, École. **Petits Gateaux da École Lenôtre**. ACKER, Tônia Van (Trad.) São Paulo: Editora Senac, 2012.

MINTZ, Sidney W.. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 16, n.47, p. 31-41, outubro 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010269092001000300002&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 15/maio/2017.

RAUL LODY. **Vocabulário do açúcar: Histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Editora SENAC, 1999.