



Termos da gastronomia francesa presentes em dicionários brasileiros de gastronomia

Categoria Pratos, Subcategoria Estilos

Anabel Soares Batalha
Rita Maria Ribeiro Bessa
Universidade Federal da Bahia, Brésil

AntipodeS, nº 1 - juillet / décembre 2018
Linguistique

<https://portalseer.ufba.br/index.php/Antipodes>
e-ISSN en cours d'acquisition

Resumo

Esta pesquisa analisa qualificações de pratos presentes em francês em três dicionários gastronômicos brasileiros e nuança a tipologia das qualificações de pratos feita anteriormente por um dicionário gastronômico francês de grande notoriedade. Esta pesquisa exploradora e comparatista tem caráter interdisciplinar visto que integra os domínios da Linguística e da Gastronomia, dando ênfase na língua francesa. Faz parte do projeto Termos da Gastronomia Francesa Presentes em Dicionários Brasileiros de Gastronomia desenvolvido na Universidade Federal da Bahia, no Brasil. Embasa-se através da Terminologia, domínio interdisciplinar no centro das relações de troca entre a língua e a Gastronomia. Vem sendo realizado por meio de levantamentos, comparações de significados encontrados em 3 dicionários brasileiros de gastronomia (Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico ; Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios ; Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial - verbetes até a letra B) e no francês *Le Grand Larousse Gastronomique*, visando a atestar a fidelidade nos significados. Os tipos de qualificação observados no segmento "Pratos", subcategoria "Estilos" foram: estilos referentes à localização geográfica ; a ingredientes específicos ; a modos de servir ou preparar ; a homenagens. Serão expostos os exemplos encontrados: na primeira possibilidade, 21 verbetes ; 27 na segunda possibilidade ; 18 na terceira e 6 na última. Esses resultados de pesquisa nuançam a tipologia das qualificações de estilo de prato apresentada pelo *Grand Larousse Gastronomique em 2012*.

Palavras-chave

Dicionário. Especialidades. Estilos. Francês. Gastronomia. Pratos. Terminologia.

Termes de la gastronomie française présents dans des dictionnaires brésiliens de gastronomie

Catégorie Plats, sous-catégorie Styles

Résumé

Cette recherche analyse les qualifications de plats présents en français dans trois dictionnaires gastronomiques brésiliens et nuance la typologie des qualifications des plats élaborée précédemment par un dictionnaire gastronomique français de grande notoriété. Cette recherche exploratoire et comparative a un caractère interdisciplinaire, puisqu'elle intègre les domaines

de la linguistique et de la gastronomie, en mettant l'accent sur la langue française. Elle fait partie du projet intitulé Termes de la gastronomie française présents dans les dictionnaires de gastronomie brésiliens, développé à l'université fédérale de Bahia, au Brésil. Elle se développe dans le champ de la terminologie, un domaine interdisciplinaire au centre des échanges entre langue et gastronomie. Elle est réalisée au moyen d'enquêtes, de comparaisons de significations trouvées dans trois dictionnaires gastronomiques brésiliens (*Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico ; Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios ; Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial* - jusqu'à la lettre B) et dans le français Le Grand Larousse Gastronomique, afin d'attester de la fidélité des significations. Les types de qualification observés dans le segment «plats», sous-catégorie «styles», sont les suivants : styles se référant à la localisation géographique, à des ingrédients spécifiques, façons de servir ou de préparer, pour rendre hommage. Les exemples trouvés seront exposés : dans la première possibilité, 21 entrées ; 27 dans la deuxième possibilité ; 18 dans la troisième et 6 dans la dernière. Ces résultats de recherche nuancent la typologie des qualifications de style plat présentée par le Grand Larousse Gastronomique en 2012.

Mots-clefs

Dictionnaire. Français. Gastronomie. Plats. Spécialité. Styles. Terminologie.

Plano

- 1 Introdução
 - 2 Considerações preliminares
 - 2.1 Uma caracterização do processo terminológico
 - 2.2 Princípios da especialização dos termos
 - 3 Metodologia
 - 3.1 Corpus
 - 3.2 Critérios de seleção dos termos
 - 4 Resultados
 - 4.1 Resultados gerais
 - 4.2 Apresentação detalhada
 - 5 Conclusão
-

1 Introdução

O *Dicionário de termos da gastronomia francesa utilizados na gastronomia brasileira* é um projeto de pesquisa desenvolvido no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia e está inserido no Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC). Com a oferta ao público de um dicionário gastronômico intercultural como objetivo final, seu cronograma da pesquisa tem como foco preliminar o estudo terminológico de várias categorias dentro do campo da gastronomia: confeitaria, técnicas culinárias, molhos, pratos, e outras.

Dentro da categoria denominada "Pratos" existem subcategorias tais como "Estilos e Acompanhamentos", "Entradas, Saladas e Sanduíches", "Carnes vermelhas e brancas".

Almeja-se aqui o estudo dos termos franceses referentes à subcategoria dos "Estilos e Acompanhamentos".

Este trecho retirado do *Le Grand Larousse Gastronomique* sintetiza a situação com a qual a presente pesquisa se deparou:

Dentro da variedade de acompanhamentos que permitem renovar a apresentação de uma mesma carne ou de um mesmo peixe, pode-se distinguir aqueles que foram inventados por chefs atualmente desaparecidos (Voisin, Chron, Foyot, Laguipière), aqueles que são dedicados a personagens históricos (Cavour, Condé, Du Barry, Rossini, Talleyrand), aqueles que possuem nome da cidade ou da região de proveniência de seu principal ingrediente (Anversoise, Argenteuil, bordelaise, Clamart, Nantua, Périgueux), aqueles que remetem ao preparo que eles acompanham (grand veneur, batelière, commodore), e à forma como estão dispostos (bouquetière, jardinière)¹.

Percebe-se que os estilos e acompanhamentos dos pratos se referem “à maneira de”, “à moda de”, como por exemplo: *pommes de terre à la lyonnaise* (batatas à moda de Lyon), *gnocchi à la florentine* (nhoque acompanhado de espinafres refogados), etc.

Esta pesquisa foi motivada pelos questionamentos a respeito do sentido técnico dessas expressões, das suas origens, e pela vontade de conferir se os sentidos observados eram os mesmos nas esferas de origem e de uso, isto é nos discursos franceses e brasileiros.

Desta forma, decidiu-se, em uma pesquisa exploradora e comparatista, primeiro definir uma base teórica para respaldar as análises, neste caso, a terminologia, realizar um levantamento dos termos franceses encontrados em três dicionários brasileiros, categorizá-los, e aprofundar o estudo dos respectivos significados.

A seguir serão apresentados os conceitos teóricos relativos ao campo da terminologia que alicerçaram o início deste trabalho. Na sequência, serão expostos nossos procedimentos metodológicos, para afinal, apresentar os resultados parciais obtidos por esta pesquisa.

2 Consideração preliminares

Para fundamentar esta apresentação, cabe inicialmente trazer à reflexão considerações gerais sobre a natureza do trabalho terminológico em uma perspectiva que difere do uso geral da língua.

2.1 Uma caracterização do processo terminológico

O objeto de estudo da terminologia “aparece, em primeiro lugar, como um conjunto de expressões que se vinculam a conceitos de uma área temática ou uma especialidade²”,

¹ ROBUCHON, J. (Dir.) **Le Grand Larousse gastronomique**. Paris : Larousse, 2012 ; p. 411 : “*Dans la multitude des garnitures qui permettent de renouveler la présentation d'une même viande ou d'un même poisson, on peut distinguer celles qui ont été inventées par des chefs aujourd'hui disparus (Voisin, Chron, Foyot, Laguipière), celles qui sont dédiées à des personnages historiques (Cavour, Condé, Du Barry, Rossini, Talleyrand), celles qui portent le nom de la ville ou de la région de provenance de leur principal ingrédient (anversoise, Argenteuil, bordelaise, Clamart, Nantua, Périgueux), et celles qui évoquent soit l'apprêt qu'elles accompagnent (grand veneur, batelière, commodore), soit la façon dont elles sont disposées (bouquetière, jardinière).*” Tradução nossa.

² KRIEGER, M. da G. ; BOCORNY FINATTO, M. J. **Introdução à terminologia** : Teoria e prática. São Paulo : Contexto, 2004 ; p. 129.

podendo ser a gastronomia, o direito, as ciências da saúde e quaisquer outros.

Citando Cabré :

A teoria geral da terminologia baseia-se [...] na relação termo-conceito. A atribuição de termos aos conceitos ocupa uma posição chave. Os terminógrafos [...] têm por objeto a atribuição de denominações aos conceitos: atuam pois do conceito para o termo³

O uso de um termo específico em uma disciplina técnico-científica pressupõe o conhecimento da configuração desse espaço conceptual e o papel desse termo nesse sistema estruturado do conhecimento⁴.

Enquanto campo multidisciplinar a terminologia permite uma dupla troca, fomentando uma visão linguística sobre uma especialidade e permitindo uma transmissão de cultura, de particularidades e de conhecimento.

Uma obra terminológica que trate de gastronomia será necessariamente um veículo de saber cultural.

Desta forma, no estudo dos termos referentes aos nomes de estilos na gastronomia é possível identificar características culturais francesas que vão além de uma mera definição do vocabulário. Entender a origem, a denominação de um prato, os ingredientes que são usados nas preparações ajudam a perseguir os aspectos históricos, geográficos, socioculturais e linguísticos de um povo.

2.2 Princípios da especialização dos termos

A terminologia baseia-se assim na codificação das palavras e expressões que caracterizam uma certa categoria de atividade humana.

Cabe portanto entender como termos chegam a se distinguir do uso geral da língua e em qual base pode o pesquisador os identificar e os selecionar para suas catalogações.

Krieger destaca, à este respeito, conceitos de pertinência temática e pertinência pragmática. Define, assim, a pertinência temática de um termo pelo fato que “em toda área específica há um núcleo estável que, indiscutivelmente, carrega os traços distintivos que representam a especificidade da área⁵”, ou seja, pelo fato que existem aqueles termos que carregam significado e são símbolos de uma atividade.

Explicita, também, a chamada pertinência pragmática dos termos : “trata-se de termos cuja definição se faz necessária tendo em vista o contexto em que se realiza a comunicação⁶”, mostrando que, junto com a pertinência temática mais natural de um termo de uma área de conhecimento, observa-se uma vinculação especializada pela força da frequência de uso nas comunicações entre os atores da área.

Desta forma, como explana Krieger:

O processo de comunicação é o catalisador das marcas de especialização que atribuem

³ CABRÉ, M.T. La Terminologia. Barcelona : Editorial Empúries. S.A, 1993 ; p. 32-33. Apud OLIVEIRA, A.M.P.P ; ISQUERDO, A.N. **As Ciências do léxico** : Lexicologia. Lexicografia. Terminologia. Campo Grande : UFMS, 2001 ; p.19.

⁴ CABRÉ, M.T. Op. cit., p.32-33. Apud BIDERMAN, M . T. C. **Léxico e vocabulário fundamental**. São Paulo : Alia, v. 40, 1996 ; p.19.

⁵ KRIEGER, M. da G. ; BOCORNY FINATTO, M. J. Op. cit., p. 138.

⁶ Ibidem, p. 138.

valor terminológico, que podem conferir estatuto de termo [...] é preciso seguir em direção à comunicação que se estabelece por meio do texto especializado para se chegar aos candidatos a termos para um dicionário. Esse ponto de vista e esse encaminhamento sustentam o que denominamos de Terminologia Linguístico-textual e tendem a produzir obras que relacionem termos, textos e contextos⁷.

Vale salientar que a gastronomia é um campo expansivo e dinâmico que abarca tanto a informação padronizada quanto o aspecto pragmático-comunicativo relacionado à linguagem corriqueira de uso na área. “Assim, interessará registrar usos que conferem valor terminológico a uma determinada palavra ou expressão, que ativam as virtualidades específicas da sua função no ato comunicacional⁸”.

Assim sendo, a legitimidade conferida a um termo é oriunda tanto das padronizações técnicas da área de conhecimento em questão, quanto do processo comunicativo que permite a migração de elementos da língua de uso geral para campo de uso especializado.

3 Metodologia

Após ter apresentado alguns fundamentos teóricos, cabe apresentar o método de investigação a partir das amostras levantadas nos dicionários brasileiros e no francês.

3.1 Corpus

Quanto à seleção do corpus, um aspecto relevante foi que “os textos especializados fornecem o certificado dos termos, ou seja, uma prova de que eles existem e de que são efetivamente utilizados pelos especialistas. Além disso eles informam a frequência de emprego de um termo⁹”.

Os dicionários analisados foram:

- a) o Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico, de Elenara Vieira e Índio Cândido¹⁰;
- b) os Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios de Michael Ruhlman¹¹;
- c) a Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português (verbetes até a letra B), de Marta

⁷ Ibidem, p. 143-144.

⁸ Ibidem, p. 144.

⁹ L'HOMME, M.-C. La Terminologie : Principes et techniques. Montréal : Les Presses de l'Université de Montréal, 2004 ; p. 120. Apud VIEIRA GONÇALVES, A., SOUZA GÓIS, M. L. de (organizadores). **Ciências da Linguagem : O fazer científico ?** Campinas : Mercado de Letras, v. 1, 2012.

¹⁰ VIEIRA, E., CÂNDIDO, Í. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul : Edcs, 2003.

¹¹ RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z : Técnicas e utensílios**. Rio de Janeiro : Jorge Zahar, Ed., 1999.

Caturegli¹².

Os termos franceses levantados a partir destas obras foram também procurados no *Le Grand Larousse Gastronomique*¹³, literatura de referência no que tange à gastronomia francesa e ao discurso gastronômico francês, objetivando a certificação da existência, assim como de comparação dos seus significados.

3.2 Critérios de seleção dos termos

O critério inicial para inclusão dos termos encontrados nesta categoria foram:

- a) as preposições “à la”, “à” “au” e “en” ;
- b) Os significados contendo expressões tais como “à moda de”, “acompanhado de” ou “à maneira de”.

Após levantamentos efetuados nos três dicionários gastronômicos brasileiros supracitados foram encontrados termos referentes a estilos e acompanhamentos.

Os termos foram listados em ordem alfabética e inseridos verticalmente em tabela excel em coluna denominada “Pratos (estilos e acompanhamentos)”.

Ao lado desta coluna foram criadas outras quatro colunas denominadas “Le Grand Larousse Gastronomique” ; “Índio/Cândido” ; “Ruhlman” e por último “Caturegli”.

Em cada uma dessas colunas foram colocados os significados encontrados nos dicionários correspondentes relativos aos termos listados. Quando o verbete não foi encontrado, isso foi sinalizado.

Segue abaixo tabela demonstrativa (Tabela 1)

Tabela 1

Pratos	Le Grand Larousse Gastronomique	Índio & Cândido	Ruhlman	Caturegli
À la Carte	Não consta	Quer dizer “de acordo com o cardápio” onde o cliente escolhe o que vai comer	Não consta	Não consta

¹² CATUREGLI, M. **Gastronomia de A a Z** : principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo : Aleph, 2011.

¹³ ROBUCHON, J. (Dir.). Op. cit.

À l'alsacienne	Se diz de preparos feitos com chucrute, presunto, peito salgado salsichas de Strasbourg, etc. Essa guarnição acompanha o porco assado ou braseado, o faisão, o pato, o ganso. São ditos também "à l'alsacienne" as preparações enformadas com massa contendo recheios úmidos como por exemplo o foie gras, servidos sobre uma cama de chucrute.	Refere-se a pratos que têm em seu preparo patê de fígado de ganso, que é uma especialidade da Alsácia, ou a pratos acompanhados de chucrute em função da proximidade com a fronteira da Alemanha.	Não consta	Não consta
Bergère (à la)	Não consta	É o termo que indica aves ou carnes ensopadas com cebolinhas novas, toucinho e cogumelos com acompanhamento de batata-palha salpicadas com salsinha picada.	Não consta	Guarnição de cogumelos fatiados e batata palha.

Desta forma, foram listados os termos e os significados de cada referência bibliográfica, lado a lado, para facilitar a comparação. Foi assim possível observar as várias possibilidades de apresentação de estilos e acompanhamentos de pratos franceses presentes nos termos extraídos.

Num segundo passo da catalogação, os termos foram reunidos em uma nova tabela que visa a elucidar as possíveis referências feitas por eles. A tabela abaixo visa a ilustrar este segundo passo da classificação.

Tabela 2

Localização Geográfica	Ingredientes Específicos	Formas de preparo e/ou serviço	Outros (homenagens, etc)
À l'alsacienne À la bordelaise À la bourguignonne	À l'ail À la bigarade À la dauphine	À la carte À la minute À point	À la du Barry À l'orloff À rossini

As amostras acima oferecem uma breve ideia da pesquisa que vem sendo realizada. A seguir, serão apontados alguns resultados.

4 Resultados

O estudo dos termos franceses presentes no discurso da gastronomia brasileira apontou neste

artigo algumas reflexões e resultados inerentes à categoria pratos (estilos e acompanhamentos) . Os resultados gerais e detalhados serão apresentados abaixo.

4.1 Resultados gerais

Da forma apresentada acima, foram listados 72 termos franceses.

Na fase inicial de comparação dos significados em cada bibliografia, foi possível observar quatro possibilidades de estilo de pratos franceses, referindo-se a:

- a) localização geográfica ;
- b) presença de ingredientes específicos ;
- c) maneira de preparar ou servir ;
- d) homenagens.

Na primeira possibilidade, “estilos relativos à localização geográfica” foram inseridos 21 termos ; na segunda “ estilos relativos a ingredientes específicos”, 27 termos ; na terceira “estilos relativos a forma de preparo e/ou serviço”, 18 termos e na última “outros”, encaixaram-se 6 termos.

Seguem detalhes das nossas observações.

4.2 Apresentação detalhada

Como dito anteriormente, 21 termos foram designados para o segmento “estilos relativos à localização geográfica”, em função das denominações conferidas a essas entradas que se referem a locais.

Como exemplo clássico temos o “à la Bourguignonne”, que designa preparações à moda da Borgonha, na França. Segundo o *Le Grand Larousse Gastronomique*¹⁴, “O vinho caracteriza ainda as preparações ditas ‘à la bourguignonne’, completadas por pequenas cebolas brancas, bacon e cogumelos”. Cândido et al. diz que “a denominação refere-se a pratos de carne bovina misturada com cebolas inteiras e cogumelos preparados com o vinho tinto encorpado tipo Borgonha¹⁵” e por fim Caturegli diz que se trata de uma “guarnição incorporada de vinho tinto Bourgogne, cebolas roxas, cogumelos, bacon¹⁶”.

Uma vez atestada a presença de elementos em comum nas três bibliografias é possível atestar que alimentos à *la bourguignonne* são alimentos que levam em seu preparo vinho da Borgonha, cebolas, bacon e cogumelos.

Como exemplo podemos citar o célebre *Bœuf Bourguignon*, preparação que leva esses quatro ingredientes citados e que faz referência a um local onde a cultura vinícola é forte e mundialmente conhecida.

Outras ocorrências seguem a mesma linha de raciocínio como “à l’alsacienne”, fazendo referência à Alsácia, “à la bretonne”, fazendo referência à Bretanha , “à normande” fazendo

¹⁴ Ibidem, p. 124.

¹⁵ VIEIRA, E., CÂNDIDO, Í. Op. cit., p. 80.

¹⁶ CATUREGLI, M. Op. cit., p. 44.

referência à Normandia , “à la niçoise”, à moda de Nice, “à la perigourdine” à moda do Périgord, etc.

Temos também aqueles que se referem à locais fora da França: “à l’anglaise”, fazendo referência à Inglaterra, “à la grecque”, fazendo referência à Grécia ; “à hongroise”, fazendo referência à Hungria.

Foram observadas dois estilos peculiares: “à l’orientale”. O estilo significa à moda oriental, e é denominada pelo *Le Grand Larousse Gastronomique* como “várias preparações inspiradas na cozinha Turca ou dos Balcãs, no qual encontramos muitos ingredientes e especiarias do Mediterrâneo (berinjela, cebola, pimentão, arroz, açafrão, tomates, etc.)¹⁷ ”.

Na segunda possibilidade, “ estilos relativos a ingredientes específicos”, foram encontrados 27 termos referentes a ingredientes específicos.

“À la Crecy”(presença de cenouras), “à la cressonnière”(presença de agrião) são algumas ocorrências que foram direcionadas para este segmento em função das definições trazerem ingredientes específicos em seu preparo: “à la bigarade” faz referência ao fruto do *bigaradier*, laranja-amarga característica dos Médios Pirenéus no Sudoeste da França, por exemplo.

Preparações “à la bigarade” necessariamente precisam levar esta laranja no seu preparo, senão torna-se um prato “ao molho de laranja”. Esta denominação é um pouco mais restritiva, mas existem as mais simples como “à l’ail”, que se trata de pratos que levam alho em seu preparo.

Como curiosidade temos o estilo “à la bréteuil” apenas encontrado em uma das bibliografias¹⁸, denominado como “filés de peixe, especialmente linguado, pochê em caldo de peixe, servidos em molho manteiga em separado com guarnição de barquetes recheadas com creme de ovas de arenque”. Aqui existe uma especificidade: trata-se de um estilo próprio para peixes e se determina pela presença de guarnição de barquetes recheadas com creme de ovas de arenque.

No terceiro segmento, “estilos relativos a forma de preparo e/ou serviço”, foram incluídos 18 estilos tais como “à la carte”, “à la minute”, “au bleu”, “au gratin”, “en branche”, “en bellevue”.

Observa-se a incidência das duas preposições “au” e “en” que não ocorrem nos segmentos anteriores. Isso interferiu na seleção de termos ao passo que as duas preposições se aproximavam mais de técnicas ou meios de preparo e menos de ingredientes: “en branche” significa no ramo e se refere à maneira de servir os alimentos, no caso inteiros, principalmente verduras, como aipo ou espinafre.

“En bellevue” se refere a preparados de peixe, aves ou crustáceos envoltos em uma camada fina de gelatina para tornar o prato brilhante e protegê-lo. Trata-se de algo para embelezar o prato.

Os pratos “au gratin” são necessariamente tostados, gratinados, corados, processo que ocorre por meio do calor.

Por outro lado os pratos “au bleu” referem-se ao cozimento de peixes recém-pescados, principalmente a truta, quando a pele do peixe adquire tom azul.

Por fim, 6 termos foram selecionados levando em conta as diferenças em relação aos segmentos supracitados, a aparição de informações a respeito de homenagens e nomes próprios.

“À la Du Barry”: todos os pratos com este nome são dedicados à Condessa du Barry amante do rei Luis XV da França ; era costume homenagear nomes próprios em pratos ou em novos

¹⁷ ROBUCHON, J. (Dir.). Op. cit., p. 600 : « *Nom d'un apprêt traditionnel de la selle de veau braisée, tranchée, fourrée de purée de champignons et d'oignons, avec des lames de truffe, puis reconstituée, nappée de sauce Maintenon, poudrée de parmesan et glacée au four. Ce plat fut sans doute mis au point par Urbain Dubois, qui, dans la première moitié du XIXE siècle, resta au service du prince Orloff pendant plus de vingt ans.* » Tradução nossa.

¹⁸ VIEIRA, E., CÂNDIDO, Í. Op. cit., p. 82.

preparos. Neste caso, a homenagem prestada foi à favorita do rei e refere-se a pratos com a presença de creme de couve-flor.

“À l’Orloff” é descrito no *Le Grand Larousse Gastronomique* da seguinte forma:

Nome de um preparo de sela de vitela passada, fatiada, recheada com purê de cogumelos e cebolas, com lâminas de trufa, e reconstituídas, cobertas com um molho Maintenon, salpicada com parmesão e cristalizado no forno. Este prato foi, supõe-se, desenvolvido por Urbain Dubois, que na primeira metade do século XIX permaneceu ao serviço do príncipe Orloff por mais de vinte anos¹⁹.

Temos também o estilo “à la Rossini” que segundo o *Le Grand Larousse Gastronomique* « O nome de Rossini é dado aos preparos onde são associados foie gras e trufas, geralmente molhos demi-glace. »

Gioachinno Rossini (1792-1868) foi um célebre compositor italiano declaradamente gourmand, homenageado pelo chef do Café Anglais de Paris, um dos mais famosos restaurantes da Cidade-Luz do século XIX. A autoria da receita é disputada por três franceses: Adolphe Dugléré, Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier.

Como curiosidade temos a ocorrência referente ao estilo “À la Bragança” aparece como uma curiosidade se compararmos os dois significados disponíveis: o encontrado no *Le Grand Larousse Gastronomique* e o encontrado no Dicionário de Caturegli²⁰ : no francês a informação fornecida é que o verbete se refere à dinastia que governou Portugal até a revolução de 1910 ; já a definição encontrada no dicionário brasileiro faz referência “à moda de Bragança, Portugal. Guarnição feita de tomates recheados e croquetes de batata²¹ ”.

Assim seria possível encaixar este termo em duas possibilidades, na indicação geográfica e nas homenagens.

Esta pesquisa confirma, assim, o pressuposto teórico inicial que a terminologia seria um meio de trazer conhecimentos socio-históricos sobre a língua estudada.

5 Conclusão

No âmbito do projeto *Dicionário de termos da gastronomia francesa utilizados na gastronomia brasileira*, implementado pelo Instituto de Letras da Universidade de Bahia, com o apoio do seu Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, este artigo apresentou uma breve análise dos termos franceses referentes a pratos, mais especificamente, a estilos de pratos franceses reconhecidos em dicionários brasileiros.

A base teórica empregada foi a dos estudos terminológicos. O método de pesquisa, apresentando o corpus utilizado (três dicionários gastronômicos brasileiros e um dicionário gastronômico francês), descreveu os critérios e procedimentos de levantamento e de categorização de termos. Assim, primeiro foi feito no corpus o levantamento dos nomes de estilo e acompanhamento de prato em francês, segundo exploraram-se os seus significados, em seguida, os dados foram classificados segundo, por exemplo área geográfica, finalmente, tentou-se observar as regularidades em cada tipo delimitado.

¹⁹ ROBUCHON, J. (Dir.). Op. cit., p. 600 : “*Nom d'un apprêt traditionnel de la selle de veau braisée, tranchée, fourrée de purée de champignons et d'oignons, avec des lames de truffe, puis reconstituée, nappée de sauce Maintenon, poudrée de parmesan et glacée au four. Ce plat fut sans doute mis au point par Urbain Dubois, qui, dans la première moitié du XIXème siècle, resta au service du prince Orloff pendant plus de vingt ans.*” Tradução nossa.

²⁰ CATUREGLI, M. Op. cit., p. 4.

²¹ Ibidem

Por este viés, foram encontrados no total 72 termos franceses relativos a estilos de pratos, que a análise chegou a classificar segundo a definição por localização geográfica, por presença de ingredientes específicos, por indicação do tipo de preparação ou de serviço e por homenagem a um pessoa.

Este trabalho de catalogação e análise de fenômenos relativos aos estilos e acompanhamentos contribui portanto ao mencionado projeto de elaboração de dicionário gastronômico intercultural no qual ele se insere.

Esta contribuição parcial deverá ser completada pela exploração mais completa do corpus selecionado.

Terms of French gastronomy present in Brazilian dictionaries of gastronomy

Category Dishes, sub-category Styles

Abstract

This research analyzes the qualifications of dishes in French in three Brazilian gastronomic dictionaries and presents a typology of qualifications of the dishes elaborated previously by a well-known French gastronomic dictionary. This exploratory and comparative research has an interdisciplinary nature, integrating the fields of linguistics and gastronomy, with a focus on the French language. It is part of the project entitled Terms of French gastronomy in Brazilian gastronomic dictionaries, developed at the Federal University of Bahia, Brazil. It is in the field of terminology, specifically in the intersection between language and gastronomy. It uses surveys, comparisons of meanings found in three Brazilian gastronomic dictionaries (Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico ; Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios ; Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial - up to the letter B) and in the French dictionary Le Grand Larousse Gastronomique, in order to confirm the fidelity of the meanings. The types of qualification observed in the category "dishes", sub-category "styles", are as follows: styles referring to geographical location (21 entries), specific ingredients (27 entries), ways of serving or preparing (18 entries), homage (6 entries). These research results present a typology of dishes style qualifications in Grand Larousse Gastronomique in 2012.

Keywords

Dictionary. Dishes. French. Gastronomy. Specialty. Styles. Terminology.

Términos de la gastronomía francesa presentes en diccionarios brasileños de gastronomía

Categoría Platos, Subcategoría Estilos

Resumen

Esta investigación analiza calificaciones de platos presentes en francés en tres diccionarios gastronómicos brasileños, y matiza la tipología de las calificaciones de platos hecha anteriormente por un diccionario gastronómico francés de gran notoriedad. Esta investigación exploradora y comparatista tiene carácter interdisciplinario ya que integra los dominios de la Lingüística y la Gastronomía, poniendo énfasis en la lengua francesa. Forma parte del proyecto

cuyo título es: *Términos de la Gastronomía Francesa presentes en los diccionarios brasileños de gastronomía brasileña*, realizado en la Universidad Federal de Bahía, en Brasil. Se desarrolla en el campo de la Terminología, un sector interdisciplinario en el centro de las relaciones entre lengua y gastronomía. Se lleva a cabo por medio de investigaciones, de comparaciones de significados encontrados en tres diccionarios brasileños de gastronomía (Glosario técnico gastronómico, hotelero y turístico ; Elementos de culinaria de la A a la Z: técnicas e utensilios ; Gastronomía de la A a la Z: principales alimentos, bebidas, utensilios y modos de preparación de la cocina mundial - hasta la letra B) y en francés *Le Grand Larousse Gastronomique*, con el objetivo de certificar la fidelidad de los significados. Los tipos de calificación observados en el segmento 'Platos', subcategoría 'Estilos' fueron: estilos referidos a la ubicación geográfica ; a ingredientes específicos ; a modos de servir o de preparar, para rendir homenaje. Se expondrán los ejemplos encontrados: de la primera posibilidad, 21 entradas ; 27 de la segunda posibilidad ; 18 de la tercera y 6 de la última. Estos resultados de investigación ofrecen un matiz a la tipología de las calificaciones de estilo plato presentada por el *Grand Larousse Gastronomique* en 2012.

Palabras-clave

Diccionario. Especialidades. Estilos. Francés. Gastronomía. Platos. Terminología.

Références

BIDERMAN, M . T. C. **Léxico e vocabulário fundamental**. São Paulo : Alia, v. 40, 1996 ; p.27-46.

CABRÉ, M.T. La Terminologia. Barcelona : Editorial Empúries. S.A, 1993. In : OLIVEIRA, A.M.P.P ; ISQUERDO, A.N. **As Ciências do léxico** : Lexicologia. Lexicografia. Terminologia. Campo Grande : UFMS, 2001.

CATUREGLI, M. **Gastronomia de A a Z** : principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo : Aleph, 2011.

KRIEGER, M. da G. ; BOCORNY FINATTO, M. J. **Introdução à terminologia** : Teoria e prática. São Paulo : Contexto, 2004.

L'HOMME, M.-C. **La Terminologie** : Principes et techniques. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal, 2004.

ROBUCHON, J. (Dir.) **Le Grand Larousse gastronomique**. Paris : Larousse, 2012.

OLIVEIRA, A.M.P.P. ; ISQUERDO, A.N. **As Ciências do Léxico** : Lexicologia. Lexicografia. Terminologia. Campo Grande : UFMS, 2001.

RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z** : técnicas e utensílios. Rio de Janeiro : Jorge Zahar, Ed., 1999.

TRINDADE COSTA DE SEABRA, M. C. **O léxico em estudo**. Belo Horizonte : Faculdade de Letras da UFMG, 2006.

VIEIRA, E., CÂNDIDO, Í. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul : Edcs, 2003.

VIEIRA GONÇALVES, A., SOUZA GÓIS, M. L. de (organizadores). **Ciências da Linguagem** : O fazer

científico ? Campinas : Mercado de Letras, v. 1, 2012.

Date de remise au comité de rédaction d'AntipodeS

le mardi, 15 août 2017

Date de publication

le mercredi, 27 février 2019

Pour citer cet article

SOARES BATALHA, A., RIBEIRO BESSA, R. Termos da gastronomia francesa presentes em dicionários brasileiros de gastronomia : Categoria Pratos, Subcategoria Estilos. **AntipodeS - Revue électronique d'études de langue française en terres non francophones**, São Salvador da Bahia de todos os Santos, n° 1, juillet / décembre 2018, mis en ligne le 27 février 2019. URL : <https://portalseer.ufba.br/index.php/Antipodes>

Les auteurs

Soares Batalha, Anabel

Étudiante de Graduation en Gastronomie, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia

Adresse postale : avenida Araújo Pinho, n° 32, Escola de Nutrição, Canela, CEP : 40.110-150, Salvador-BA, Brasil

Adresse électronique : anabel.batalha@gmail.com

Ribeiro Bessa, Rita Maria

Docteur, Professeur Associé, Département des Lettres Romanes, Instituto de Letras, Universidade Federal da Bahia

Adresse postale : rua Barão de Jeremoabo, n° 147, Campus Universitário de Ondina, CEP : 40170-115, Salvador - BA, Brasil

Adresse électronique : rita_bessa@uol.com.br

Droits d'utilisation



Cet article est publié sous la protection de la licence *Creative Commons* de type *Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International*, dont les termes sont consultables en ligne à l'adresse <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode> : ses contenus sont publiés gratuitement et libres de droits d'utilisation non commerciale par un tiers, ce dernier étant soumis à l'obligation de citation de source, de déclaration de toute altération et de publication dans les termes de la même licence.

Éditeur



AntipodeS - Études de langue française en terres non francophones
<https://portalseer.ufba.br/index.php/Antipodes>

Departamento de letras românicas
Instituto de letras
Universidade federal da Bahia

São Salvador da bahia de todos os Santos
Brasil
