



TERMOS E EXPRESSÕES DA GASTRONOMIA FRANCESA RECONHECIDOS EM DICIONÁRIOS TÉCNICOS BRASILEIROS E SUAS LEITURAS POR ALUNOS DE LÍNGUA FRANCESA COM FINS ESPECÍFICOS

FRENCH GASTRONOMY TERMS AND EXPRESSIONS
RECOGNIZED IN BRAZILIAN TECHNICAL DICTIONARIES
AND THEIR READING BY STUDENTS OF FRENCH
LANGUAGE FOR SPECIFIC PURPOSES

Rita Maria Ribeiro Bessa¹
Universidade Federal da Bahia – UFBA

Resumo: O ensino de língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA tem suscitado inquietações sobre termos e expressões francesas da área. Pretende-se apresentar alguns dados sobre a Confeitaria e a compreensão de algumas expressões francesas por estudantes. Acredita-se que estudos no campo da terminologia e da fraseologia especializada possam alicerçar as análises que contribuirão para a área de ensino de língua francesa com fins específicos.

Palavras-chave: Língua Francesa; Gastronomia; Termos e expressões.

Abstract: The teaching of French in the course of Gastronomy in UFBA has raised concerns about French terms and expressions of the area. It is intended to present some data on the Pastry and the understanding of some French expressions by students. It is believed that studies in the field of terminology and specialized phraseology can support the analysis that will contribute to the area of the teaching of French language for specific purposes.

Keywords: French language; Gastronomy; Terms and expressions.

¹ Endereço eletrônico da autora: rita_bessa@uol.com.br.

INTRODUÇÃO

O ensino de língua francesa com objetivos específicos para o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia vem suscitando inquietações sobre os termos e expressões específicas da área que são comumente desconhecidos pelos professores de francês cujas aulas na graduação apresentam objetivos mais gerais. Desde o ano de 2013, uma pesquisa vem se desenvolvendo sobre os termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros. Cerca de 1700 ocorrências já estão categorizadas e suas existências e significados estão sendo verificados no *Le grand Larousse gastronomique*, a fim de identificar o grau de fidelidade à matriz francesa e as releituras e “inovações” brasileiras. Os resultados, à medida que forem conseguidos, deverão ser publicados e disponibilizados para a consulta de professores e alunos do referido curso onde tais termos são empregados com frequência, pois a realidade mostra que não é comum nesta área uma publicação específica sobre os termos franceses da gastronomia no Brasil, apesar do uso tão recorrente dos mesmos. O mercado conta principalmente com dicionários técnicos que trazem verbetes de áreas diversas. Desta forma, os resultados que serão encontrados na pesquisa preencherão uma lacuna no meio acadêmico como também no profissional.

Estes anos de pesquisa mostram ainda que os levantamentos feitos têm um impacto bastante positivo nas aulas de língua francesa para o curso de Gastronomia, propiciando uma melhor preparação do professor que passa a ter uma compreensão dos significados dos termos da área, além de possibilitar que este novo conhecimento chegue até os alunos. Por outro lado, a própria dinâmica da sala de aula faz com que nasçam e renasçam inquietações. Se os termos em si se tornam mais claros, novos questionamentos referentes às expressões com caracteres específicos recorrentes no livro adotado *En cuisine* começam a surgir. A compreensão de certas expressões por aprendizes brasileiros é bastante complexa, pois a busca dos significados em dicionários bilíngues é muitas vezes ineficaz. Os alunos não encontram, em geral, correspondências na língua materna para expressões como *faire la cuisine*, *faire retourner*, *monter les blancs en neige* entre outros.

Diante deste novo panorama, em paralelo à pesquisa sobre os termos e expressões dicionarizadas, uma nova dinâmica se desenha, usando também o material didático como base de dados. Todas as combinações de elementos referentes à gastronomia são listadas e sob a forma de um teste de sondagem

são confrontadas com o conhecimento da área e com as estratégias empregadas pelos aprendizes como possíveis facilitadoras da compreensão.

Diante do exposto, são dois os objetivos deste artigo. Primeiramente, apresentar os dados coletados na pesquisa de iniciação científica sobre os termos franceses da gastronomia no Brasil, como foram categorizados, o número de ocorrências, focando os exemplos na categoria Confeitaria. Em um segundo momento serão mostrados os primeiros resultados obtidos na aplicação da sondagem acerca do entendimento das expressões da gastronomia por aprendizes da língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia, em níveis básico e intermediário.

Cabe dizer que as inquietações que alicerçam esta pesquisa veem motivando o diálogo entre posições teóricas que são discutidas pelo grupo de trabalho na iniciação científica. Algumas destas ideias serão apontadas a seguir. Serão apresentadas nas seções propostas o percurso da pesquisa, alguns dados referentes à confeitaria, os resultados das sondagens feitas em sala de aula sobre as expressões da gastronomia encontradas no material didático e algumas considerações referentes ao papel desta pesquisa na formação discente e profissional.

1 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE O ENSINO DA LÍNGUA FRANCESA COM FINS ESPECÍFICOS E O CURSO DE GASTRONOMIA

O trabalho de pesquisa envolvendo uma realidade tão especializada tem suscitado o interesse por leituras sobre o ensino de Língua Francesa com Fins Específicos, além de conhecimento sobre os estudos terminológicos. A experiência mostra que o trabalho com a língua francesa para os alunos de gastronomia não deve se restringir ao ensino da língua com ênfase apenas no desenvolvimento das quatro competências (ouvir, falar, ler e escrever) ou de certas competências, como prevê o ensino de línguas com fins específicos, deixando de lado, por exemplo, o estudo dos termos específicos da área em estudo. Também não há como se limitar ao ensino da leitura de textos em língua francesa, visto que os interesses dos alunos apontam para nova direção.

As disciplinas de língua francesa ofertadas para estes alunos ao longo de três semestres precisaram se redefinir construindo um novo alicerce nos pressupostos teóricos para o ensino de língua francesa para fins específicos e nos estudos da Terminologia.

Da primeira perspectiva teórica, as reflexões foram construindo as suas bases na proposta de Mangiante e Parpette (2004), para quem o ensino da língua a um público especializado com objetivos tão específicos era a porta de entrada do formador em um universo pouco familiar ou até mesmo desconhecido. Segundo eles, a base de elaboração de um curso desta natureza tem que prevê o conhecimento dos objetivos deste público que se constroem a partir de uma demanda. A análise dos objetivos visa a chegar a um ponto comum ou ao menos dentro do universo da especificidade encontrar um ponto de comunhão de interesses. Este primeiro passo conduz à coleta de dados que vão constituir os materiais que em seguida serão filtrados levando em conta os objetivos, o tempo do curso e as habilidades a desenvolver, finalmente, há a didatização dos mesmos e a aplicação em sala de aula.

No caso das aulas para o curso de Gastronomia, a demanda dos alunos envolveu principalmente a compreensão de termos franceses da gastronomia usados com frequência nas aulas práticas do curso e encontrados recorrentemente nas bibliografias. Este foi o primeiro objetivo dos grupos. Parte da solução do problema foi encontrada na pesquisa sobre os Termos franceses da gastronomia no Brasil que preparou melhor o formador em uma área antes desconhecida. Para tal, houve a criação de um projeto de pesquisa e de iniciação científica que mergulhou os seus participantes também no campo da Terminologia.

Por outro lado, como a natureza das disciplinas ofertadas para o curso de Bacharelado em Gastronomia é de leitura e compreensão de textos, foi adotado um livro específico para a área denominado *En Cuisine* onde todas as atividades se voltam para situações de comunicação especializadas. Assim, ao lado dos dicionários que são as fontes de coletas de termos está o livro, ambos constituindo as bases das coletas de dados, a partir dos resultados da pesquisa são feitas continuamente a didatização de materiais sob a forma de exercícios, jogos, atividades lúdicas, entre outras.

Com a inclusão do livro adotado não apenas os termos da gastronomia se apresentaram como desafio, mas, no material didático, apareceram expressões especializadas, cujos significados são dificilmente encontrados em dicionários bilíngues. O grupo de pesquisa sentiu assim a necessidade de ampliação do seu campo de estudos começando as leituras no universo da fraseologia especializada. A seguir, serão apontadas definições que veem enriquecendo mais e organizando as ideias do grupo.

2 ACERCA DO CAMPO TEÓRICO

A proposta apresentada se insere em um dos ramos da Lexicologia denominado Terminologia cuja vertente prática denomina-se terminografia. As reflexões levam a considerar que a terminologia enquanto disciplina linguística permite ao pesquisador observar fatos linguísticos que são próprios de certas ciências. O terminólogo não é entendido apenas como um fazedor de vocabulários ou dicionários, ele é antes de tudo um linguista.

A terminologia não tem como objetivo estudar todas as palavras da língua, mas aquelas que constituem uma linguagem especializada. A sua existência é fundamental no mundo moderno:

realmente, no mundo moderno se evidencia, de forma cada vez mais marcante, a necessidade de emprego da terminologia nas relações, na transferência de informações e nas comunicações científicas, tecnológicas e profissionais. A linguagem especializada, fazendo uso da terminologia, constitui-se base para a estruturação do conhecimento, pela sistematização dos conceitos; desempenha papel de destaque como instrumento de comunicação entre especialistas. (ANDRADE, 1998, p. 196)

Considerando que a terminologia é uma das vertentes desta ciência mais ampla denominada Lexicologia, entende-se que ela absorve práticas da lexicologia e ultrapassa possíveis limites. Assim, retomando Barbosa (1991, apud ANDRADE, 1998, p. 189), a Lexicologia entre outros objetivos, busca estudar as palavras na sua estruturação, funcionamento e mudanças. Examinar as relações do léxico de uma língua com o universo natural, social e cultural. Conceituar e delimitar a unidade lexical de base “lexia”. Abordar a palavra como um instrumento de construção e detecção de uma visão de mundo, de uma ideologia, de um sistema de valores, como geradora e reflexo de sistemas culturais.

A terminologia vai além destes objetivos, pois trata das relações de significação (expressão e conteúdo) do signo terminológico que inclui a complexa dinâmica da retomada desse signo e da renovação e ampliação dos universos de discursos terminológicos.

Dos objetivos inerentes à lexicologia, chama a atenção para a pesquisa proposta, o tratamento da palavra especializada concebida como reflexo de sistemas culturais e de visões de mundo. Na perspectiva terminológica, as renovações do signo devem garantir uma comunicação especializada rigorosa e natural como se espera da comunicação humana.

Buscando elucidar ainda mais os campos de ação da lexicologia e da terminologia, pode-se dizer que a primeira trata da palavra e do seu conteúdo conceitual na língua comum, a terminologia trata do termo ou palavra especializada de domínios regionais, profissionais, sociais, científicos. Não se pode ignorar que apesar das especificidades, ambas tratam das unidades lexicais de uma língua e nada impede que a terminologia possa manter traços coincidentes com os conceitos básicos da língua comum.

Entender a terminologia vai além dos limites de estudo de um campo vocabular próprio de uma ciência e de uma atividade profissional. O investigador desta área lida com um conjunto de práticas e métodos usados na compilação, descrição e apresentação dos termos e ainda com os postulados teóricos que dão o suporte para as análises.

Ressalta-se ainda que no entendimento do grupo que pesquisa os Termos da Gastronomia Francesa no Brasil, os termos devem compreender as competências linguísticas do falante, assim, interessa também na coleta de dados registrar e refletir sobre os usos dos termos no meio profissional de referência que a princípio é o meio acadêmico do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA. Se a pesquisa possui um elenco de verbetes e definições retirados de seis dicionários especializados, nada garante que estes termos vistos isoladamente tenham vida no meio especializado e garantam uma comunicação profissional efetiva, como também, por se tratar de dicionários cuja abrangência é nacional, os termos podem refletir variações de uso de acordo com regiões e suas culturas, desta forma, apesar da área específica, há as particularidades que podem ser desconhecidas nos diferentes meios profissionais e acadêmicos, mesmo se tratando de termos importados da França.

A pesquisa mostra e será apresentado ao se falar na categoria Confeitaria que há certa releitura nas definições de muitos termos, inclusive ao se comparar os significados dos diversos dicionários brasileiros com os do *Le grand lrousse gastronomique*. Alguns termos franceses parecem ser inventados, pois não constam no dicionário francês de referência na área ou talvez por ser a língua francesa falada nos cinco continentes sejam termos próprios a certos locais cujo dicionário francês de referência não tenha alcançado.

Algumas etapas metodológicas do trabalho terminológico serão apontadas, com várias ressalvas, pois no caso descrito neste artigo não houve a intenção de através de definições variadas, pesquisas diversas e consulta a especialistas elaborar uma definição especializada ou criar verbetes a partir de

definições, o propósito é o de coleta de dados e seleção de termos e significados que atendam à comunicação profissional efetiva. As etapas seguidas foram a delimitação do domínio ou área, no caso consideramos como grande área a Gastronomia e ao elencarmos categorias entramos nas subáreas como a confeitaria. Conforme entendemos o trabalho terminológico esta delimitação interessa aos especialistas, pois assim as suas terminologias são sistematizadas, nesta etapa é imprescindível na pesquisa a presença de pessoas da área, no caso os estudantes e professores serão entrevistados. A escolha do domínio e das subáreas se justifica pela sua relevância no meio social, econômico, cultural e claro profissional. Se os termos ganham vida na comunicação que é feita por pessoas, existem culturas, ideologias, reflexos sociais e econômicos que a permeiam e constituem. Na etapa seguinte acontece a seleção das fontes. Como se trata também de um trabalho formativo e reflexivo são usados seis dicionários técnicos brasileiros e um francês especializado para reflexões acerca das fidelidades à matriz francesa, inovações e criações. São feitos os levantamentos de termos das diversas categorias que são lançados em planilhas Excel, ficando uma primeira coluna designada para o termo e as colunas seguintes para as definições encontradas em cada autor consultado, além da coluna da definição do *Le grand Larousse gastronomique*. A etapa final é a de escolha da definição mais elucidativa para o público-alvo da pesquisa.

Estes procedimentos atendem aos objetivos traçados para o estudo dos termos franceses, porém diversas expressões francesas da gastronomia passaram a fazer parte do universo da pesquisa, visto a recorrência no material didático adotado para as disciplinas de língua francesa ministradas no curso de Gastronomia e às dificuldades de compreensão dos alunos. Assim, alguns conceitos novos estão começando a ser estudados e discutidos pelo grupo de pesquisa.

Uma das primeiras observações é que há sempre nas expressões um termo específico da área gastronômica e ao lado dele outros termos complementares. A compreensão não se dá termo a termo, o dicionário comum não resolve a questão, pois em geral não trata destas estruturas que são denominadas fraseologismos.

Krieger (2004, p. 84-92) diz que a fraseologia especializada interessa à terminologia por ser um objeto constitutivo da comunicação especializada tanto quanto os termos. Bevilacqua (2001, p. 106-117) diz que a fraseologia especializada é um tema de interesse motivado por necessidades práticas que

ajuda a tradutores, redatores e aos que trabalham com o ensino com objetivos específicos.

Na mesma linha de pensamento, Krieger (2004, p. 84-92) fala das diversas abordagens que envolvem os estudos da fraseologia e aponta uma tendência que chama a atenção. As unidades fraseológicas são entendidas como formulas ou frases feitas de certo domínio de conhecimento, podendo ser chamada também de fraseologia discursiva. Nesta concepção, importa mais a relação com a área de conhecimento do que os aspetos morfossintáticos dos constituintes das estruturas fraseológicas. Acrescente-se o que diz Bevilacqua (2001, p. 106-117) sobre as unidades fraseológicas serem unidades sintagmáticas de significação especializada que possuem certo grau de fixação determinado mais pela relação semântica e pela frequência relevante em âmbito especializado. Bevilacqua reitera o que vem sendo dito no entendimento teórico que está sendo apresentado, a saber, as unidades fraseológicas especializadas fazem parte do objeto de estudo da terminologia e têm um caráter essencialmente discursivo. As unidades de significação especializadas são unidades linguísticas, comunicativas e cognitivas. Estas unidades fraseológicas que fazem parte do léxico do falante ganham valor especializado como unidades léxicas nominais, unidades verbais, unidades adverbiais, unidades adjetivais e unidades poliléxicas.

Estas primeiras abordagens veem permeando as discussões e reflexões e apontam para um longo caminho de estudo e análises sobretudo no foco das expressões da gastronomia encontradas no livro *En cuisine*. Ainda não há uma metodologia bem explicitada para estas novas análises, pretende-se mostrar alguns resultados neste artigo do entendimento de certas expressões/fraseologismos por alunos de Língua Francesa para Gastronomia nos níveis básico e intermediário.

Nas seções seguintes, serão primeiramente, mostrados resultados do estudo sobre os termos, sobre a Confeitaria, e em seguida, alguns dados sobre as expressões.

3 O PERCURSO DA INVESTIGAÇÃO

A motivação inicial para o desenvolvimento de uma investigação desta natureza nasceu na sala de aula do componente curricular Leitura de Textos em Língua Francesa para o curso de Bacharelado em Gastronomia. Os discentes apresentavam com frequência questões sobre os significados de termos como *fuet, julienne, brunoise, émincé, sauter, sauteuse, monter, roux*, entre outros. As respostas imediatas eram: chicote, Juliana, saltar, que salta, subir ou montar e ruivo. No caso de *émincé* seria algo deixado mais magro, pois *mince* é o adjetivo magro. Quanto à *brunoise*, não havia uma resposta clara, pois *brun* e *brune* são adjetivos que designam a cor morena. Estas traduções passadas por um professor de língua francesa com objetivos gerais eram nitidamente recebidas pelos alunos com expressões de não coerência com o que estavam pensando. Diante desta nova realidade cabia ao professor e à disciplina se redefinirem. Ao que tudo indicava, estava nascendo nas aulas de língua francesa para Gastronomia um campo fértil de investigação que inicialmente pretendia tratar das palavras francesas da gastronomia.

O melhor caminho para um trabalho em uma área tão específica pareceu ser o de pesquisa com dicionários técnicos brasileiros para a coleta de dados e que envolvesse discentes pesquisadores da área da Gastronomia. Assim, foi elaborado o projeto de Iniciação Científica Termos franceses da gastronomia no Brasil. Inicialmente, as fontes se restringiram a dois dicionários: *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios* de Michael Ruhlman e *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico* de Elenara Vieira e Indio Candido. Foram levantados no primeiro dicionário 1291 termos e os significados correspondentes. No segundo dicionário foram retirados 93 termos com os seus significados, dos quais, 62 não constavam no primeiro dicionário.

Os termos foram classificados nos quadros abaixo segundo categorias, descritas na primeira coluna.

Categories	Livro: Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico.	Livro: Elementos da Culinária de A a Z. Técnicas, ingredientes e utensílios.
Bebidas	277	3
Carnes	45	7
Conservas	2	1
Especiarias	11	4
Estilos	37	3
Legumes	4	1
Massas	12	2
Molhos	106	13
Confeitaria	85	9
Pratos	130	7
Preparação/Pratos	75	6
Preparação	47	3
Queijos	293	0
Siglas	6	0
Técnicas e Pratos	53	10
Técnicas	73	15
Utensílios	35	9
Total	1291	93

Quadro1: Relação das categorias e número de ocorrências nos dois dicionários citados.

Na categoria Carnes, estão os cortes com as suas preparações, a exemplo do *carré* que é a parte da costela do porco e é servido geralmente assado. Na categoria Estilos, trata-se de expressões que descrevem um método de serviço, para designar um hábito comum em alguma região francesa ou ainda uma homenagem a uma personalidade da época, como “*à la Provence*” ou *à La Varenne*”. A diferença observada entre Pratos e Preparação, separadamente, e, Preparação e Pratos, como categoria única, foi que, em pratos observam-se como são servidos, já preparação refere-se ao modo como são feitas as guarnições. A categoria Preparação e Pratos se refere às duas designações. Quanto às categorias Técnicas e Técnicas e Pratos, a diferença observada está em seu conteúdo, pois as Técnicas e Pratos não só apresentavam a técnica de fazer o prato mais também o modo de servir.

Depois deste primeiro panorama, optou-se por selecionar algumas categorias com maior representatividade no meio gastronômico brasileiro, assim, as investigações se fecharam acerca da Confeitaria, Molhos e Pratos e a pesquisa recebeu mais dois discentes de iniciação científica, além de que mais quatro dicionários técnicos brasileiros foram acrescentados: *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português* de Marta Caturegli; *Dicionário de*

gastronomia de Myrna Correa; *Pequeno dicionário de gastronomia* de Maria Lucia Gomensoro e *Dicionário de termos da gastronomia francesa* de Helen Helene. Além dos levantamentos dos termos referentes às categorias eleitas com os seus significados, estes foram pesquisados no *Le grand larousse gastronomique* de Joel Robuchon e tiveram seus significados comparados a fim de verificar as fidelidades à matriz francesa, como também as releituras e inovações. Com os novos acréscimos, a tabela se reconfigurou e nas categorias Confeitaria, Molhos e Pratos, os acréscimos foram expressivos.

Categorias	Dicionários de Vieira e Cândido; Ruhlman	Gomensoro; Caturegli; Correa; Helene; Vieira e Cândido; Ruhlman
Confeitaria	85	327
Molhos	106	160
Pratos	130	306

Quadro 2 : Número atual de termos.

Os novos dicionários acrescentaram à categoria Confeitaria 286 termos. No caso dos Molhos, foram encontrados mais 54 termos e na categoria Pratos, foram somados 176 termos. Esta categoria precisou ser subdividida em: pratos de carnes vermelhas e brancas; estilos e legumes que anteriormente foram considerados categorias independentes; além de sopas e caldos que em francês se classificam em *potage*, *soupe*, *velouté* e *bouillon*; ovos; massas e pães.

Alguns dados sobre a Confeitaria serão apresentados neste artigo. Esta categoria foi escolhida devido a sua representatividade no contexto gastronômico brasileiro. Foram encontrados 327 termos nos seis dicionários técnicos brasileiros : Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico (D1); Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios (D2) ; Gastronomia de A a Z (D3); Pequeno Dicionário de Gastronomia (D4); Dicionário de Gastronomia (D5) et Dicionário de termos da gastronomia francesa (D6): Seguem amostras e a forma (planilha Excel) como a pesquisa se organiza. As colunas vazias denotam o não reconhecimento dos termos pelo dicionário:

Termos	D1	D2	D3	D4	D5	D6
Bavarois	Sobremesa fria e leve, cremosa, enformada com gelatina, à base de purê de frutas e creme de chantilly, aromatizada com licores e essências.		Sobremesa fria feita de creme de baunilha ou purê de frutas, ambos com gelatina preparada com calda grossa; quando começa a engrossar, acrescenta-se creme de chantilly e açúcar.			Creme doce gelado, preparado com gelatina batida com creme de leite.
Charlotte	Sobremesa feita com gelatina, frutas cristalizadas, purê de frutas ou creme servida fria e enformada com biscoitos, bolo ou pão com manteiga circundando a fôrma que deve ser levada ao forno para assar.		Sobremesa francesa, assada, preparada em forma forrada com pão recheado com purê de maçãs ou damascos e especiarias, servida quente com creme por cima.	É feita em uma fôrma redonda, revestida de biscoitos ingleses ou tipo champanhe , preenchida com camadas de recheio, feito com açúcar, manteiga, gemas, chocolate, claras em neve e frutas cristalizadas. É servida fria, acompanhada com creme chantilly.	Há dois tipos: Charlotte: quente, feita geralmente com fatias de pão nas quais passou-se geleia forrando a forma; a fria tem sua fôrma forrada com biscoitos champanhe , recheada de creme bavaoise.	Sobremesa enformada, preparada com camadas de bolacha champagne e creme, servida gelada. É também uma compota assada de frutas, servida com fatias quentes de pão branco com manteiga.

Quadro 3 – Termos franceses da confeitaria

Nas amostras apresentadas, os significados são semelhantes nos dicionários apontados, uns mais detalhados que outros. Estes termos e significados foram buscados também no *Le grand Larousse gastronomique* a fim de verificar a existência, a fidelidade ou não à matriz francesa. Tomando como exemplo a *Charlotte*, os dicionários brasileiros mostram a mesma base forrada

com biscoitos e recheadas com purê de frutas ou creme. As variações são da presença da gelatina (D1) e da temperatura que deve ser servida, no caso fria (D1, D4, D5 e D6) e/ou quente (D3 e D5), nos dois últimos exemplos a forma é forrada com pão.

O *Le grand Larousse gastronomique* define *Charlotte* como uma sobremesa, envolvida em biscoitos alongados que forram a forma, rechada com camadas de bavareses, de musse de chocolate, de frutas, de génoise e coberta com chocolate ou frutas. Não é dito que pode ser servida quente e que a forma pode ser envolvida por pão. Neste caso considera-se a fidelidade parcial à matriz francesa.

Nos exemplos abaixo, há algumas diferenças de categoria para o termo *Gâteau*. Os dicionários brasileiros D1, D3 e D4 consideram *gâteau* como bolo, logo Confeitaria. Os dicionários D5 e D6 consideram o termo como Preparação coincidindo com o significado encontrado no *Le grand Larousse gastronomique*, onde *gâteau* é considerado um termo genérico que designa toda a preparação de uma confeitaria doce, feita a partir de uma massa ou de uma mistura aos quais se adicionam diversos ingredientes antes ou após a cocção. Nos dicionários brasileiros foram encontradas variantes: *Gâteau aux amandes*, *Gâteau de miel*, *Gâteau roulé salé* ou *sucré* et *Gâteau Saint-Honoré*. Estas não foram atestadas no *Le grand Larousse gastronomique*. Seriam invenções brasileiras ou termos pertencentes a outros países francófonos?

	D1	D2	D3	D4	D5	D6
Gâteau	É a designação de bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja massa tem consistência entre o seco e úmido, como o Saint-Honoré.		bolo delicado e rico em recheio.	Palavra francesa que designa bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja a massa tem consistência entre o seco e úmido.	Preparo leve e espumoso, geralmente frio. Designa pratos doces ou salgados.	Mistura leve e aerada, doce ou salgada, preparada com claras em neve e creme de leite.

Quadro 4 : Definições do termo Gâteau.

Quanto ao termo *Mousse*, o *Le grand Larousse gastronomique* diz que pertence principalmente à categoria Preparação doce ou salgada, leve, composta de ingredientes misturados aos quais se adiciona uma *mousse* (espuma), que consiste em claras de ovos batidos em neve ou creme batido, às

vezes recebem um gelificante. Pode ser servida quente. Cita ainda que pode fazer parte da confeitaria. Os dicionários brasileiros, à exceção do D2, reconhecem também que a preparação pode ser doce ou salgada. Quanto à temperatura, os dicionários D1 e D4, dizem que as *mousses* são servidas sempre frias, apenas o D5 diz que a temperatura é geralmente fria. O *Le grand Larousse gastronomique* diz que pode ser servida quente. No Brasil a *mousse* é conhecida, sobretudo, como uma sobremesa.

	D1	D2	D3	D4	D5	D6
Mousse	Pode ser salgada ou doce. É preparada com claras em neve, gelatina, maionese, creme de leite, sempre é servida fria.	uma preparação leve e aerada, geralmente doce. Feita com gemas e açúcar merengue e o creme de leite.	Iguaria doce ou salgada leve, usada em sobremesas ou entradas; se adiciona gelatina ou claras batidas.	doce ou salgada, de textura leve, cremosa, parecendo espuma e de um creme ou purê a que se acrescentam claras em neve, gelatina e deve ser servida sempre fria	Preparo leve e espumoso, geralmente frio. Designa pratos doces ou salgados.	Mistura leve e aerada, doce ou salgada, preparada com claras em neve e creme de leite.

Quadro 5 : Definições do termo Mousse.

No quadro a seguir, serão apresentadas algumas amostras, de um total de 131, encontradas em dicionários brasileiros e desconhecidas no *Le grand Larousse gastronomique*. Mais uma vez a questão que se coloca é: São invenções brasileiras ou fazem parte do elenco da confeitaria de países francófonos?

Biscuit à la reine	Biscoitos alongados usados para a preparação de sobremesas como a charlotte.
Bourdaine	Confeitaria de maçã feita com massa folheada e recheada com geléia.
Charlotte Saint Marceau	Confeitaria da qual a forma é forrada com biscoitos embebidos em licor e recheadas com sorvete ou frutas cristalizadas. O chocolate quente a acompanha.
Charlotte Sibérienne	O centro desta preparação é retirado e recheado com creme ou frutas.

Colonel	Sorvete de limão com vodca
Coupe Jacques	Sorvete de frutas, licor e chantilly.
Fanchonette	Torta fina feita com massa folheada recheada com creme de confeitiro, servida com merengue ou chantilly como cobertura.
Mystère	Sorvete com forma de cone.
Nègre en chemise	Confeitaria feita com chocolate e creme chantilly.
Pensées brouillées	Donnuts.
Quatre mendiants	Bolo feito com quatro ingredientes e todos com mesmo peso: farinha de trigo, açúcar, manteiga e ovos.
Tôt-fait	Preparação espumosa feita rapidamente.
Riz à l'impératrice	Pudding de arroz feito com farinha de arroz, creme de baunilha, creme líquido, açúcar, frutas cristalizadas embebidas em kirsch.

Quadro 6 :Termos desconhecidos no Le Grand Larousse Gastronomique.

Observa-se no quadro acima que a *Charlotte* apresenta variações como *Charlotte Saint Marceau*, onde a forma é forrada por biscoitos embebidos em licor e servida com chocolate quente. A *Charlotte Sibérienne* é preparada em forma de fundo falso onde se coloca o recheio. Nos dois casos, o acréscimo do licor e do chocolate como acompanhamento, além da preparação em forma de fundo falso diferem das definições de *Charlotte* apontadas no quadro 3. No caso do *Quatre mendiants*, o dicionário francês reconhece *Mendiant* como uma preparação cuja base é formada por quatro tipos de frutas secas: amêndoas, figos, avelãs e passas de Málaga, as cores das mesmas representam as vestimentas de ordens religiosas.

Na seção seguinte, serão apresentadas as « expressões » encontradas no material didático *En cuisine* e a compreensão das mesmas por estudantes de gastronomia dos componentes curriculares língua francesa em níveis básico e intermediário.

4 EXPRESSÕES DA GASTRONOMIA FRANCESA

No livro *En cuisine* foram levantadas 40 expressões da gastronomia que têm ao longo do processo de ensino e aprendizagem da língua francesa se mostrado difíceis para os alunos. O componente curricular língua francesa ministrado em três semestres do curso de Gastronomia propõe na sua ementa o ensino de estratégias de leitura, além de ter incluído, devido à demanda dos discentes, os termos franceses da gastronomia coletados em dicionários brasileiros. O processo de ensino conta com o apoio de dicionários de

francês/português/francês, porém, há uma oscilação muito grande na compreensão das expressões específicas que são encontradas no material didático. Os alunos criam, às vezes, as suas próprias estratégias e muitas vezes não conseguem encontrar os significados que buscam nos dicionários de língua francesa geral. O que se propõe mostrar neste artigo, como um pequeno recorte, são algumas estruturas apresentadas em uma sondagem no semestre letivo 2018.1 a 17 alunos de nível básico de língua francesa do referido curso. O primeiro caso foi de termos associados à “Chou”, logo *chou fleur*, *chou vert* e *chou de Bruxelles*. Os 17 alunos do nível básico oscilaram no significado do termo *chou* entendido como repolho ou couve. Todos responderam no questionário que *chou de Bruxelles* é a couve de Bruxelas e *chou fleur* é a couve flor, porém no caso de *chou vert*, 8 alunos disseram se tratar da couve folha (verde); 8 entenderam como repolho verde e 1 informante como couve ou repolho verde. O conhecimento da área específica e a semelhança das línguas francesa e portuguesa facilitaram a compreensão de *fleur* em *chou fleur* e *Bruxelles* em *chou de Bruxelles*. No caso de *chou vert* parece que o apoio do dicionário que traz as definições de *chou* como couve ou repolho levou a esta oscilação na compreensão, além de que para os alunos tanto há a possibilidade de existência do repolho como da couve com esta característica *vert* que é de fácil entendimento.

As estruturas *huile d'olive*, *huile de palme* e *huile de tournesol* também foram analisadas. Dos 17 alunos, sete reconheceram as expressões: azeite de oliva, azeite de palma e óleo de girasol. Seis alunos definiram as três expressões como óleo; Um único aluno entendeu as três como azeite; Um aluno trouxe a denominação óleo de dendê para *huile de palme* e tratou as duas outras expressões como óleo; Dois alunos disseram que *huile* pode ser azeite ou óleo de oliva e também de palma e *huile de tournesol* é o óleo de girasol. Ao que parece também nestes exemplos o sentido atribuído ao termo *huile* nos dicionários como óleo ou azeite provocou a oscilação na compreensão, inclusive perturbando a própria compreensão das expressões, pois óleo e azeite não são sinônimos e o conhecimento da área deveria tê-los conduzido ao entendimento de *huile d'olive* como azeite de oliva, *huile de palme* como um azeite de palma e *huile de tournesol* como um óleo.

No caso das variações das expressões com o termo *cuillère*: *cuillère à soupe*, *cuillère à café* e *cuillère en bois*, dezessete alunos reconheceram pela semelhança com a língua portuguesa os termos sopa e café, por inferência *cuillère* como colher. Com relação à *cuillère en bois*, três informantes trouxeram o significado

do dicionário para *bois*, a saber, madeira e onze definiram como “colher de pau”; Um atribuiu o significado bois (animais) ao termo *bois* e à expressão “cozinhar carne de boi”; Um aluno confundiu *bois* com *pois* de *petit pois*, assim seria uma colher de ervilhas; Outro considerou que *bois* é bebida, assim “colher de bebida”. O que se observa nos casos acima é que diferentemente dos termos *chou* e *huile* cujas dúvidas de significado se referiram aos termos matrizes, *cuillère* foi entendido pela facilidade de compreensão dos termos coocorrentes à *soupe* e à *café* e a dificuldade se mostrou apenas com o termos *bois*.

Em *plaque à débarrasser* houve variações nos entendimentos. Quatro alunos disseram se tratar de uma placa de limpeza; três consideraram como uma assadeira; dois como uma bancada; um como uma chapa; um como um tipo de chapa; um como uma placa de descarte; três como um prato para limpar; um como um prato sujo e um aluno como um frango com molho. O que se percebe é que dez alunos associaram o termo *plaque* a placa ou chapa pela própria semelhança com a língua portuguesa para *plaque* e por extensão devido à área da gastronomia, o termo chapa; dois entenderam como bancada. Quatro definiram como prato e um como frango. No caso de *à débarrasser*, oito alunos disseram ser descartar ou limpar talvez por entender o verbo como desembaraçar, se livrar. Apenas três entenderam a expressão como uma assadeira. A definição especializada diz que se trata de uma assadeira para descascar e transportar os alimentos. Para os estudantes de gastronomia é difícil entender que certas combinações de termos, como por exemplo, *plaque à débarrasser*, tenham na expressão uma especificidade tão marcada, não se tratando de uma assadeira para uso geral como tratada no Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo buscou apresentar um pouco da pesquisa e do diálogo que vem se estabelecendo entre os cursos de Letras e de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Dois caminhos são apontados, a saber, o da pesquisa e iniciação científica e o do ensino. Estes contextos exigem dos estudantes envolvidos o estudo da língua francesa e neles são criados elos importantes entre os resultados da pesquisa e o ensino da língua francesa com fins específicos, com reflexos importantes nas aulas dos componentes curriculares práticos do curso de gastronomia.

As investigações na pesquisa sobre os Termos franceses da gastronomia no Brasil têm mostrado ainda como eles fazem parte da cultura gastronômica brasileira e no caso da categoria Confeitaria, como há, na maioria dos casos,

uma fidelidade dos sentidos à matriz francesa, apesar de terem sido atestadas variações e até mesmo possíveis criações, conforme exemplos apresentados nos quadros. No que se refere às expressões da gastronomia retiradas do material didático *En cuisine*, as observações em sala de aula no último ano, desde que o material foi implantado, trazem mais um objeto de estudo que deve ser analisado futuramente à luz da fraseologia especializada. No semestre vigente dos componentes de língua francesa para gastronomia, foram aplicadas listas de sondagem sobre estas expressões a 45 alunos dos quais dezessete de nível básico de língua e vinte e oito de nível intermediário. Das 40 expressões, foram escolhidas apenas dez para exemplos. O objetivo foi verificar como os alunos entendem as expressões específicas da área e algumas interpretações foram mostradas.

Percebe-se com esta proposta que há um diálogo possível entre duas áreas distintas, Letras e Gastronomia, que terminam se ligando pelo viés dos estudos terminológicos e abre assim para o campo de ensino do francês uma nova perspectiva de abordagem da língua, como também, amplia o campo de conhecimento dos alunos de gastronomia em termos da língua francesa e da sua perspectiva especializada.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Gladis Maria Barcellos. *Terminologia: O que é e como se faz*. Ciências da linguagem, 2012, n. 1, pp. 197- 229.
- BEVILACQUA, Cleci Regina. Unidades fraseológicas especializadas: novas perspectivas para sua identificação e tratamento. In: *Temas de terminologia*. Orgs Maria da Graça Krieger e Anna Maria Becker Maciel. Porto Alegre/São Paulo: ED UNIVERSIDADE/UFRGS/HUMANITAS/USP, 2001. P. 106 - 117.
- CATUREGLI, Marta. *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.
- Dictionnaire *Le grand Larousse gastronomique avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon*. 1 ed. Paris: LAROUSSE, 2007.
- CORREA, Myrna. *Dicionário de gastronomia*. 1 ed. São Paulo: MATRIX, 2016.
- GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: OBJETIVA, 1999.
- HÉLÈNE, Helen. *Dicionário de termos de gastronomia francês-português*. São Paulo: GAIA: EDITORA BOCCATO, 2006.
- KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José. *Introdução à terminologia: Teoria e Prática*. São Paulo: CONTEXTO, 2004.

MANGIANTE, Jean-Marc; PARPETTE, Chantal. *Le français sur objectif spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : HACHETTE, 2004.

RUHLMAN, Michael. *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios*. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. Revisão de Daniela Narciso Pacheco. Rio de Janeiro: JORGE ZAHAR ED , 2009.

VIEIRA, Elenara; CANDIDO, Indio. *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*. Caxias do Sul: EDCS, 2003.

Nota do editor:

Artigo submetido para avaliação em: 09 de agosto de 2018.

Aprovado em sistema duplo cego em: 16 de setembro de 2018.