

## TERMOS FRANCESES DA GASTRONOMIA NO BRASIL: ANÁLISE QUANTITATIVA DAS OCORRÊNCIAS EM MOLHOS E BASES

**Patrick da Silva Cardoso**

(UFBA - Graduando)

**Rita Maria Ribeiro Bessa**

(PPGLinC/UFBA – Professora Associada)

INFORMAÇÕES SOBRE OS AUTORES
<p><b>Patrick da Silva Cardoso</b> é estudante do curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Atua como pesquisador de Iniciação Científica (PIBIC) no projeto Termos da Gastronomia Francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil desde 2017. E-mail: <a href="mailto:patrick.cardoso96@hotmail.com">patrick.cardoso96@hotmail.com</a></p> <p><b>Rita Maria Ribeiro Bessa</b> é Licenciada em Letras com Português e Francês pela Universidade Católica do Salvador (UCSAL), Mestre e Doutora em Linguística pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Professora Associada de Língua Francesa da Universidade Federal da Bahia e professora do Programa de Pós graduação em Língua e Cultura (PPGLinC/UFBA) - Linguística Aplicada. Pesquisadora em Estudos Terminológicos e Ensino de Língua Francesa com Objetivos Específicos e Universitários. Coordenadora e Orientadora do Projeto de Iniciação Científica: Termos da Gastronomia Francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil (UFBA). Coordenadora do Projeto de Pesquisa e de Formação em Francês com Objetivos Específicos e Universitários para estudantes de Letras da UFBA. E-mail: <a href="mailto:rita_bessa@uol.com.br">rita_bessa@uol.com.br</a></p>

RESUMO	ABSTRACT
<p>Durante a formação em Gastronomia, apesar de estar em um território de língua portuguesa, o futuro profissional se depara com termos da língua francesa que fazem referências a utensílios, técnicas, preparações e produtos finais utilizados, na maioria das vezes, mecanicamente. Isso porque a memória humana não é capaz de armazenar todas essas lexias para depois usá-la adequadamente (ROSA, 2013). Diante disso, a pesquisa intitulada <i>Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil</i>, concebida no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia e desenvolvida no âmbito do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), tem como objetivo o fazer terminológico sobre os termos franceses que são encontrados em nossa gastronomia. Partindo da investigação em 6 dicionários técnicos de gastronomia publicados no Brasil, os termos franceses são identificados, categorizados e fichados com seus respectivos significados para as futuras análises. Contudo, quando confrontados com o <i>Le Grand Larousse Gastronomique</i>, enciclopédia francesa utilizada como referencial teórico para validação desses termos, muitos não são encontrados. Dessa forma, o presente trabalho propõe-se a apresentar os resultados obtidos na atual fase da pesquisa, que analisa os termos referentes ao subdomínio Molhos e bases no que tange tanto as suas ocorrências quanto às histórias que circundam esses termos.</p>	<p>During training in Gastronomy, despite being in a Portuguese-speaking territory, the future professional comes across French-speaking terms that refer to utensils, techniques, preparations and final products, used mostly mechanically. This is because human memory is not able to store all these lexical items for later use properly (ROSA, 2013). Therefore, the research entitled <i>French gastronomy terms recognized in technical dictionaries published in Brazil</i>, conceived at the Institute of Letters of the Federal University of Bahia, within the scope of the Institutional Scholarship Program for Scientific Initiation (PIBIC), aims to search about the French terms that are found in our gastronomy. Based on research in 6 technical gastronomy dictionaries published in Brazil, the French terms are identified, categorized and recorded with their respective meanings for future analysis. However, when confronted with the <i>Le Grand Larousse Gastronomique</i>, French encyclopedia used as a theoretical reference for the validation of these terms, many are not found. Thus, the present work proposes to present the results obtained in the current phase of the research, which analyzes the terms referring to the Sauces and bases subdomain regarding both their occurrences and the histories surrounding these terms.</p>

PALAVRAS-CHAVE	KEY-WORDS
Terminologia; Gastronomia Francesa; Gastronomia Brasileira; Molhos; Bases.	Terminology; French Gastronomy; Brazilian Gastronomy; Sauces; Bases.

## INTRODUÇÃO

Ao nos debruçarmos sobre o estudo dos diversos sistemas alimentares, é possível perceber que a gastronomia se encontra diretamente relacionada às diferentes culturas, as quais, de forma análoga, se relacionam às diversas línguas. De modo mais elucidativo, Santana (2016) defende que a língua de um povo é uma tradução de sua cultura, uma vez que esta é a responsável pela inclusão ou exclusão de léxicos na língua, de acordo com os fenômenos culturais, os usos e as preferências.

A interação da gastronomia com a língua se dá através do uso de léxicos especializados, isto é, um conjunto de palavras com significados específicos, desconhecidos por aqueles que não foram iniciados na área. Léxicos esses que vão além das palavras, existindo também como comportamentos próprios, gestos, modos de preparação, de serviço e de consumo que abrangem uma gama de significados que remetem às estruturas mais primárias das culturas (LOPES, 2012).

A partir do léxico especializado, tudo referente à gastronomia é identificado, desde ingredientes, pratos, rótulos, utensílios, técnicas, etc., variando de acordo com o tempo, o lugar, os grupos aos quais pertencem, suas tradições e suas inovações. Dessa forma, a língua e a gastronomia se relacionam e mantêm um sistema de interação. Contudo, o campo de conhecimento gastronômico não faz uso somente dos saberes da língua a qual está atrelado, no nosso caso, o português, agregando práticas oriundas de diversas outras línguas, uma vez que “comer a comida de outros é mais fácil - pelo menos aparentemente - que decodificar sua língua” (MONTANARI, 2013, p. 183-184). Consequentemente, além do âmbito linguístico, a gastronomia perpassa pela esfera cultural. No tocante a isso, Santana (2016, p. 25-26) salienta que

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.

Esse processo pode ser observado na relação da gastronomia com a língua e a cultura francesa, visto que foi em território francês que ocorreu a estruturação e padronização da cozinha profissional, fazendo com que as características da gastronomia francesa se tornassem parâmetros para a gastronomia moderna e a difundissem pelo mundo, propagando assim os termos em língua francesa (FRANCO, 2010). A respeito

disso, o próprio chef afirma ter dispersado pelo mundo cerca de dois mil cozinheiros, “um verdadeiro nomadismo dos cozinheiros, fato que facilitará a divulgação dos princípios da *haute cuisine*” (FRANCO, 2010, p. 234).

Dessa forma, tendo em vista que a utilização de tais termos em francês, fora de seu país de origem e empregados por falantes não-nativos da língua francesa pode acarretar em dificuldades de compreensão e comunicação na prática profissional gastronômica, se mostra importante produzir um material que apresente as terminologias e suas respectivas significações. Soma-se a isso o fato de que muitas dessas terminologias são utilizadas, na maioria das vezes, de forma mecânica, tendo em vista que a memória humana não é capaz de armazenar todas essas terminologias e suas respectivas definições para depois empregá-las adequadamente (ROSA, 2013).

Assim, a pesquisa intitulada *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil*, tem como objetivo o fazer terminológico sobre os termos franceses que são encontrados em nossa gastronomia. Dito isso, o presente trabalho propõe-se a apresentar os resultados obtidos na atual fase da pesquisa, que analisa os termos referentes ao subdomínio Molhos e bases no que tange tanto às suas ocorrências quanto às histórias que circundam estes termos. Para tal, apresentaremos, nas seções a seguir, os pressupostos teóricos que circundam a pesquisa, a metodologia empregada, os resultados alcançados e nossas conclusões acerca dos termos encontrados.

## 1 A PESQUISA DOS TERMOS FRANCESES DA GASTRONOMIA NO BRASIL

Sobre a presença de palavras da língua francesa no português, Walter, Faleiros e Peeters (2009, p. 16) afirmam que

Mais impressionante, talvez, é a surpreendente lista de palavras do português de origem francesa. Com efeito, de acordo com o Dicionário Etimológico de Geraldo da Cunha, em 9.500 palavras vindas de línguas estrangeiras, o francês é, de longe, a primeira, com aproximadamente 5.400 palavras. Sem falar das raízes latinas comuns, a língua francesa habita a língua portuguesa em diferentes áreas: a **cozinha**, a moda, a dança, a política e as ciências (grifo nosso).

A título de exemplificação, podemos citar: botas (*bottes*) e cachecol (*cache-col*), na área da moda; balé (*ballet*) e quadrilha (*quadrille*) na dança; absolutismo (*absolutisme*) e chefe de Estado (*chef d'État*) na política; e pasteurização (*pasteurisation*) e pipeta (*pipette*), nas ciências da saúde. Quanto à cozinha, temos o purê (*purée*) e o cuscuz (*couscous*), além de outros exemplos trazidos ao longo deste artigo. A presença dos termos franceses nessa última área, evidenciados nessa pesquisa, deve-se ao fato de que a França desenvolveu, ao longo de sua história, uma tradição gastronômica escrita, codificando suas práticas e

técnicas culinárias. Consoante a isso, Gambato e Gonçalves (2017, p. 63) defendem que

A partir do século XVII, a cozinha francesa disseminou-se de uma forma mais sistemática por meio de escritos como livros, receituários, listas de pratos, tornando-se quase uma linguagem culinária com suas diversas matizes e tipos de cozinhas.

Diante disso, a França, ao conciliar a cultura do impresso com a sua gastronomia, produziu um estilo gastronômico permeado de termos e expressões utilizados para rotular desde pratos, utensílios e ingredientes até métodos de preparo e formas de servir que, posteriormente, foi difundido pela Europa e marcou a gastronomia ocidental.

Assim, a gastronomia francesa se desenvolveu aliada com a sistematização de seus conhecimentos na modalidade escrita através dos livros que foram publicados por seus chefs, possibilitando a transmissão e perpetuação de seus conceitos. Dessa forma, os avanços culinários, em toda a sua totalidade, passaram ao alcance de quaisquer pessoas que se interessassem e tivessem a oportunidade de acesso a esses materiais.

Por conseguinte, termos em língua francesa, além de permearem a gastronomia, são comumente utilizados durante a formação dos profissionais da área. Consequentemente, no decorrer das disciplinas do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia, os alunos se deparam com termos como *fouet*, *brunoise*, *julienne*, *sauteuse*<sup>1</sup>, entre outros, cujos significados lhes são desconhecidos.

Segundo Bessa (2018), motivada pelas inquietações surgidas durante as aulas de língua francesa para o curso de Gastronomia, cujos alunos apresentavam, de forma recorrente, dúvidas na compreensão do significado de termos franceses empregados na gastronomia brasileira, foi elaborado, no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia e contando com graduandos da própria Gastronomia, de forma interdisciplinar, a pesquisa denominada *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil* (BESSA, BATALHA e CARDOSO, 2018).

Fomentada pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e em vigor desde o segundo semestre de 2013, a pesquisa, situada no campo da Terminologia, almeja identificar, categorizar e fichar os dados encontrados em seis dicionários técnicos de gastronomia publicados no Brasil no período de 1999 e 2016. A partir disso, busca comparar os significados encontrados com aqueles da enciclopédia *Le grand Larousse Gastronomique*, a fim de verificar a fidedignidade à matriz francesa, as modificações nos significados e as possíveis criações de termos franceses no Brasil que não

---

<sup>1</sup> Os termos apresentados referem-se, respectivamente, ao batedor de arames, utilizado para ovos e molhos, um corte em formato de cubos pequenos, outro corte em formato de finos bastões e um utensílio semelhante à uma frigideira, que serve para saltar (*sauter*) os alimentos, isto é, cozinha-los utilizando-se de movimentos específicos que os fazem “saltar” da panela.



são reconhecidos no *Larousse Gastronomique*. Dessa forma, podem ser percebidas as semelhanças e as diferenças de utilização destes termos na prática gastronômica brasileira e francesa.

Nas etapas de desenvolvimento da pesquisa, tornou-se fundamental compreender as áreas de estudos que envolvem o vocabulário de uma língua de especialidade, a saber, a Terminologia, cujas teorias embasam nossas análises. Dessa forma, na seção seguinte, trataremos de apresentar as teorias da Terminologia e sua importância para o estudo dos termos de gastronomia.

## 2 A TERMINOLOGIA EM LÍNGUA FRANCESA E A GASTRONOMIA

A Terminologia é a ciência que se ocupa dos termos, isto é, das palavras que constituem as linguagens especializadas, e não de todas as palavras da linguagem geral, campo de estudo da Lexicologia, sendo, por isso, considerada uma especificidade desta (ANDRADE, 1998). Sobre essas linguagens de especialidade, presentes nas diversas línguas, Andrade (1998, p. 191) pontua que,

A língua apresenta uma linguagem geral, comum a todos os falantes e inúmeras linguagens especializadas, sejam regionais, profissionais, sociais, técnicas ou científicas. Essas linguagens especializadas constituem um conjunto de subcódigos que, evidentemente, mantém coincidências parciais com o código e subcódigos da língua comum, caracterizando-se por algumas peculiaridades, específicas de cada uma delas.

Por exemplo, na língua francesa temos o verbo *sauter* que, na linguagem geral, significa pular, enquanto que, para a gastronomia, uma linguagem especializada, se refere a um ato específico: cozinhar pequenas peças sobre fogo vivo, sem líquido e sem tampa (ROBUCHON, 2007). Dessa forma, em um diálogo com um especialista, uma pessoa que desconheça a significação específica deste termo, provavelmente não compreenderia o sentido empregado, acarretando um problema de comunicação. Isso porque, como salienta Andrade (1998, p. 191),

Tal como as palavras do léxico geral, os termos são unidades sógnicas distintivas e significativas ao mesmo tempo, apresentando-se de forma tão natural no discurso especializado, quanto as palavras, nos discursos que se valem da língua comum como forma de expressão. Desse ponto de vista, a língua de especialidade pode ser uma sublíngua da língua geral, dita natural, enriquecida com elementos especificadores, conceitos e noções que se expressam por intermédio de termos específicos, peculiares a cada modalidade de especialização.

Assim, o conhecimento acerca das terminologias torna possível a compreensão de

uma linguagem especializada. Em concordância a isso, Krieger e Finatto (2004a, p. 123) defendem que “a Terminologia aplicada à compilação de termos e à confecção de dicionários tornou-se uma atividade de grande utilidade social, visto que contribui para solucionar problemas de informação e comunicação”.

Pelo ponto de vista teórico, a designação de termos, ou de terminologias, grafada em minúsculo, aparecem como a totalidade dos vocábulos que apresentam uma organização específica e que denominam e representam os conceitos presentes em uma área temática ou uma situação comunicativa particularizada (KRIEGER e FINATTO, 2004b). Do ponto de vista prático, entretanto, as terminologias são utilizadas pelos especialistas como forma de comunicação profissional e acadêmica (ANDRADE, 1998). Ainda sobre as terminologias e sua importância, Andrade (1998, p. 196) defende que

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.

Dessa forma, no vasto e diversificado domínio da Terminologia em aplicação, se mostra necessário conhecer tanto os fundamentos teóricos quanto os processos de evolução e de transformação dos termos técnico-científicos. Tanto a teoria quanto a prática são interdependentes nos mais diversos sentidos e é inconcebível desvinculá-las quando se almeja alcançar um padrão mínimo de qualidade na pesquisa sobre uma determinada linguagem especializada (KRIEGER e FINATTO, 2004a).

Para a realização da pesquisa realizada pelo grupo, e visando apresentar um material cujo texto seja suficientemente claro e completo para o entendimento do consulente, foram adotadas as metodologias que são empregadas na Terminografia, ciência que “diz respeito ao estudo dos termos de uma dada linguagem com vistas à elaboração de dicionários, glossários e outros repertórios” (KRIEGER e FINATTO, 2004b, p. 149), expostas na seção a seguir.

### 3 METODOLOGIA

As etapas utilizadas foram aquelas descritas por Almeida (2012) para uma pesquisa terminográfica, isto é: 1) a compilação de *corpus*; 2) a extração dos termos; 3) a elaboração e preenchimento das fichas terminológicas; 4) a elaboração e incremento da base definicional; 5) a elaboração das definições; 6) a edição dos verbetes.

O *corpus* foi composto por seis dicionários técnicos de gastronomia publicados no

Brasil no período de 1999 e 2016, que foram utilizados para a extração dos termos em língua francesa referentes à gastronomia, processo realizado de forma manual pelos bolsistas, juntamente com uma enciclopédia francesa.

Os dicionários técnicos utilizados foram: *Pequeno dicionário de gastronomia*, de Maria Lucia Gomensoro (1999); *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*, de Elenara Viera e Índio Cândido (2003); *Dicionário de termos da gastronomia francês-português*, de Helen Hélène (2006); *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios*, de Michael Ruhlman (2009); *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português*, de Maria Caturegli (2011); *Dicionário de gastronomia*, de Myrna Corrêa (2016); e o *Le Grand Larousse Gastronomique*, de Joël Robuchon (2007). Utilizou-se o *Larousse Gastronomique* para a validação dos significados encontrados porque, como apontam Freixa e Chaves (2015, p. 148),

*A Larousse Gastronomique* foi a primeira enciclopédia de gastronomia e continua sendo até hoje uma das maiores e mais importantes do mundo. Conta com mais de mil páginas, cerca de cinco mil receitas regionais e verbetes para os mais diversos assuntos técnicos, sobre produtos ou históricos da gastronomia mundial.

Durante a extração dos termos, os bolsistas identificaram e ficharam os termos referentes ao subdomínio pesquisado, ou seja, os Molhos e as Bases, um processo concomitante à validação, já que os pesquisadores são estudantes de gastronomia. Compreende-se como subdomínios as subdivisões de uma determinada área de conhecimento, nesse caso, a Gastronomia, organizada na forma de uma árvore de domínio. Sobre a árvore de domínio, Krieger e Finatto (2004b, p. 134) definem que

É um diagrama hierárquico composto por termos-chave de uma especialidade, semelhante a um organograma. [...] Esse tipo de esquema pretende apenas servir como uma organização possível para uma especialidade ou uma ciência, de modo que o pesquisador possa, baseado nele, compreender algumas de suas hierarquias básicas e também situar um recorte do reconhecimento terminológico para seu dicionário.

Dessa forma, para facilitar a extração e a organização dos termos, foi elaborada uma árvore de domínio da Gastronomia, composta pelos subdomínios da Confeitaria e Panificação; Molhos e Bases; Pratos e Preparações; Bebidas; Técnicas; Queijos; Aromáticos; e Utensílios e equipamentos. Posteriormente, os termos fichados foram classificados de acordo com seus subdomínios e inseridos nas fichas terminológicas, elaboradas pelo grupo no *Office Excel*, cujo modelo é apresentado no Quadro 1, a seguir. Para auxiliar nesse processo de classificação, foi utilizada a aceção de bases de cozinha, definida por Corrêa (2016, p. 58) como os “diferentes preparos de ingredientes que irão participar da confecção

dos pratos, servindo para mudar ou melhorar seu sabor, aroma e textura”. Quanto aos molhos, foi empregada a definição segundo Gomensoro (1999, p. 268), que descreve o molho como um “líquido espesso e saboroso que acompanha um alimento com a finalidade de acentuar seu sabor”.

**Quadro 1:** Modelo de ficha terminológica.

	Dic 1	Dic 2	Dic 3	Dic 4	Dic 5	Dic 6	<i>Larousse Gastronomique</i>
Entrada 1							
Entrada 2							
Entrada 3							

Fonte: Elaborado pelos autores.

A primeira coluna trouxe os termos encontrados e, nas colunas subsequentes, os nomes dos dicionários, seus autores e os significados apresentados por eles. Uma coluna foi destinada ainda para os significados encontrados no *Le grand Larousse Gastronomique*. Essa análise horizontal dos dados facilitou a comparação dos significados e as escolhas do que se mostraram mais elucidativos para as publicações futuras endereçadas a alunos e profissionais da área.

Para compor a ficha e realizar a análise horizontal, foram anotadas as diversas definições apresentadas pelos autores, contudo, só foi selecionada a mais completa e apropriada. Após todos os processos de análise realizados pelo grupo, foram então elaboradas as bases definidoras, a saber, as definições do termo e o verbete final.

Por fim, considerando ainda que a gastronomia reflete a cultura de um povo e que a escolha de certos termos pode estar intimamente ligada às suas bases históricas e culturais, o grupo catalogou também dados históricos e lendas resultantes de leituras e reflexões em fontes históricas da gastronomia francesa (BESSA, BATALHA e CARDOSO, 2018).

As fontes utilizadas foram o *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, de Joseph Favre (2006); *Le Grand Larousse Gastronomique*, de Joël Robuchon (2007); *Mon dictionnaire de cuisine*, de Alexandre Dumas (2011); *Histoire à la casserole*, de Henri Pigaillem (2013); e *Mots et fourneaux*, de Tristan Hordé (2013).

Os resultados e análises acerca desses processos serão apresentados na próxima seção.

## 4 RESULTADOS

Para a atual fase da pesquisa, foram catalogados tanto os molhos propriamente ditos quanto as bases utilizadas para sua realização como, por exemplo, a marinada, os fundos e algumas manteigas aromatizadas.

Como resultado, foram encontrados, nos 6 dicionários técnicos publicados no



Brasil, 261 termos, que foram distribuídos de acordo com seus subdomínios, isto é, Molhos ou Bases. Dessas 261 terminologias, 170 foram agrupadas no subdomínio dos Molhos (65% dos dados encontrados). Como alguns exemplos observados neste subdomínio, temos os molhos clássicos *mayonnaise*, *hollandaise*, *béchamel*, dentre outros. Os outros 91 termos (35% dos dados) dizem respeito às Bases, a exemplo do *beurre manié*, dos *fonds de cuisine*, *court-bouillon*, *roux*, entre outros. Essa distribuição pode ser observada no Gráfico 1, abaixo.

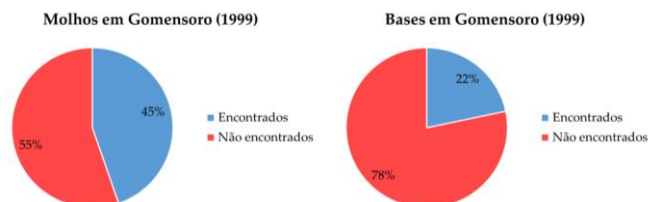
**Gráfico 1:** Distribuição dos resultados por subdomínios.



Fonte: Elaborado pelos autores.

Dito isso, a seguir, apresentaremos uma análise quantitativa detalhada acerca da presença das terminologias referentes aos Molhos e às Bases em cada uma das bibliografias utilizadas como *corpus* para a pesquisa. No livro *Pequeno dicionário de gastronomia*, de Maria Lucia Gomensoro (1999), representado no Gráfico 2, das 261 terminologias catalogadas para os subdomínios supracitados, a autora apresenta apenas 94 verbetes (36% do total de dados encontrados). Analisando por subdomínios, dos 91 termos referentes às Bases, a autora traz apenas 18 (22% do subdomínio), enquanto que, em Molhos, foram encontrados 76 verbetes (45% do total do subdomínio).

**Gráfico 2:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Gomensoro (1999).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Quanto ao *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*, de Elenara Viera e Índio Cândido (2003), esse apresentou 107 entradas referentes aos subdomínios pesquisados (41% do total dos dados). Destaca-se o número de molhos identificados pelos autores: 87 entradas (51% do subdomínio), o que não pode ser observado quanto às bases, visto que das 91 terminologias encontradas na pesquisa, apenas 20 foram trazidas

pelos autores (22% do subdomínio). Tais porcentagem estão expressas no Gráfico 3.

**Gráfico 3:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Viera e Cândido (2003).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Já o Gráfico 4, contendo os dados obtidos da autora Helen Hélène, em seu *Dicionário de termos da gastronomia francês-português* (2006), observou-se a presença de 120 termos (46% dos dados encontrados), sendo desses, 98 molhos (58% do subdomínio), e apenas 22 bases (24% do subdomínio) das 91 totais, em proporção semelhante aos outros autores no quesito Bases.

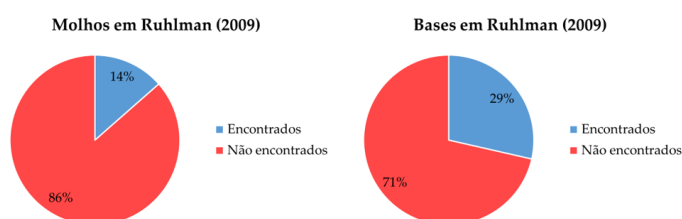
**Gráfico 4:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Hélène (2006).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Em *Elementos da culinária de A a Z*, Michael Ruhlman (2009) traz a menor quantidade de ocorrência dos termos catalogados. Dos 261 verbetes, são identificados neste autor apenas 49 (representando 19% dos dados). Dessas 49 ocorrências, 26 foram classificadas como bases (29% do subdomínio). Quanto aos molhos, os números são ainda menores: o autor cataloga somente 23 dos 170 dados (14% do subdomínio), como pode ser observado no Gráfico 5.

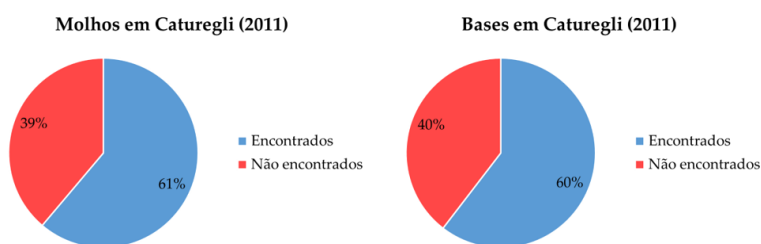
**Gráfico 5:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Ruhlman (2009).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Já no Gráfico 6, representando a bibliografia *Gastronomia de A a Z*, da autora Maria Caturegli (2011), observa-se o oposto do autor anterior. Das 261 entradas referentes aos Molhos e às Bases, a autora apresenta 159 definições (61% dos dados totais), das quais 104 dizem respeito aos Molhos (61% dos 170 molhos presentes no subdomínio) e 55 às Bases (60% das 91 bases do subdomínio).

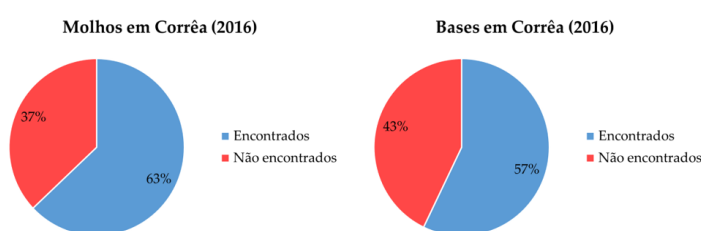
**Gráfico 6:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Caturegli (2011).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Quanto à Myrna Corrêa (2016), em seu *Dicionário de gastronomia*, cujos dados são apresentados no Gráfico 7, foram catalogados também 159 (61% dos dados totais), número idêntico ao encontrado na bibliografia anterior, da autora Maria Caturegli. Contudo, Corrêa nos apresenta mais molhos e menos bases, quando comparada com a outra autora. Dos 261 termos, 107 se enquadram no subdomínio dos Molhos (63% dos 170 do subdomínio), enquanto 52 pertencem às Bases (57% das 91 ocorrências do subdomínio).

**Gráfico 7:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Corrêa (2016).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Já em relação aos termos franceses da gastronomia encontrados em dicionários técnicos publicados no Brasil, quando confrontados com o *Larousse Gastronomique*, de Joël Robuchon (2007), observa-se que, das 261 ocorrências registradas, 153 foram encontradas também no referencial francês (59% dos casos totais). Desses, 112 dizem respeito aos molhos (71% dos 170 dados do subdomínio), mas apenas 41 são classificados como bases (36% dos 91 dados do subdomínio). Esses resultados estão representados no Gráfico 8, a seguir.

**Gráfico 8:** Presença dos verbetes, por subdomínios, em Robuchon (2007).



Fonte: Elaborado pelos autores.

Por fim, no que tange ao resultado do levantamento das histórias dos termos, das 261 entradas, foram encontradas e fichadas apenas 99 ocorrências (38% dos dados totais) entre as cinco bibliografias francesas utilizadas pelo grupo de pesquisa para a parte histórica dos termos, como pode ser observado no Gráfico 9.

**Gráfico 9:** Ocorrência das histórias dos termos catalogados



Fonte: Elaborado pelos autores.

## 5 CONCLUSÃO

Tendo em mente que a gastronomia francesa foi tomada como matriz técnica para muitas outras gastronomias ocidentais, introduzindo assim, na prática profissional gastronômica de muitos países, termos em língua francesa, se mostra importante pesquisar o nível de fidedignidade desses termos no intuito de facilitar a sua compreensão e a comunicação entre os profissionais da área.

Diante do objetivo de se debruçar sobre essa linguagem especializada, este trabalho buscou analisar, de forma quantitativa, a presença desses termos em dicionários técnicos publicados no Brasil e observar sua ocorrência em um referencial de língua francesa, no caso, o *Larousse Gastronomique*.

A análise quantitativa apresentada neste artigo revela apenas uma amostra das investigações que estão sendo realizadas durante o ano de 2019 na pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil*. Dessa forma, o levantamento aqui realizado foi uma apresentação das diversas possibilidades de estudo dos termos, que tem como propósito colaborar com aqueles que buscam não apenas conhecer, mas também compreender as várias terminologias empregadas na



gastronomia. Nessas análises, observou-se que mais da metade dos resultados encontrados nos dicionários técnicos brasileiros apresentavam-se também registrados no *Larousse Gastronomique*, o que pode indicar a manutenção da terminologia francesa nas práticas profissionais.

É preciso ter em mente ainda que, apesar de ser uma referência na área, a enciclopédia francesa utilizada não é capaz de abarcar todas as definições das terminologias desta grande área de conhecimento que é a gastronomia. Assim, os outros 41% dos dados encontrados na bibliografia brasileira podem ainda ser utilizadas em território francês.

Sobre os dados encontrados no referencial brasileiro, no que tange aos subdomínios dos Molhos e Bases, observou-se que os dicionários das autoras Myrna Corrêa (2016) e Maria Caturegli (2011) foram os que mais contribuíram com a fase atual da pesquisa, uma vez que trouxeram mais entradas e, conseqüentemente, definições para serem analisadas e comparadas com o referencial francês. Contudo, os outros dicionários também fizeram acréscimos de termos que não foram encontrados nessas duas bibliografias, o que comprova a necessidade de se pesquisar em várias fontes.

Por fim, quanto às análises qualitativas, isto é, a comparação das significâncias atribuídas aos termos pelos dicionários publicados no Brasil, juntamente com o confronto com o referencial francês, essas encontram-se ainda em processo, no intuito de se publicar seus resultados em breve. Essas significâncias, analisadas a partir dos dados aqui apresentados, quando confrontadas com o *Larousse Gastronomique*, poderão permitir que os estudiosos de gastronomia possam executar um mesmo processo dentro de uma cozinha profissional, tanto em território nacional quanto no exterior, já que haverá uma padronização ou, ao menos, uma aproximação de definições, facilitando assim não a produção, como também a comunicação.

Ademais, cabe ressaltar ainda que, através dos estudos terminológicos desenvolvidos, com destaque para os estudos terminográficos, ou seja, a geração de dicionários, glossários e outros materiais, é possível não apenas uma compressão das lexias especializadas mas também uma observação das relações entre língua e cultura, que podem interferir, modificando (ou adequando) a significação de uma terminologia no decorrer do tempo. Dessa forma, a pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil*, aqui apresentada, continuará nos processos de fichamentos, análises e publicações dos demais subdomínios da Gastronomia ainda não pesquisados, no intuito de abarcar toda essa área de conhecimento.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, G. M. Terminologia: O que é e como se faz. In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. de S. **Ciências da linguagem: o fazer científico**. vol. 1. Campinas: Mercado de letras, 2012, p. 197-229.
- ANDRADE, M. Lexicologia, Terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. In: OLIVEIRA, A. M. P. de; ISQUERDO, A. N. (org.). **As ciências do léxico: Lexicologia, Lexicografia, Terminologia**. 2. ed. Campo Grande: Editora UFMS, 1998, p. 191-200.
- BESSA, R. M. R.; BATALHA, A. S.; CARDOSO, P. S. (org.). **Termos franceses da gastronomia no Brasil: confeitaria e panificação**. Curitiba: CRV, 2018.
- 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.
- CORRÊA, M. **Dicionário de Gastronomia**. Brasília: Matrix, 2016.
- DUMAS, A. **Mon dictionnaire de cuisine**. Paris: Bartillat, 2011.
- FAVRE, J. **Dictionnaire universel de cuisine pratique**. Paris: Omnibus, 2006.
- FRANCO, A. O alimento no século XX – A internacionalização. A McDonaldização. In: FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2010, p. 227 – 258.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. Idade Contemporânea. In: FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2015, p. 142 – 163.
- GAMBATO, C.; GONÇALVES, R. B. Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. **CULTUR**, v. 11, n. 3, p. 58-86, out. 2017.
- GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HÉLÈNE, H. **Dicionário de termos de gastronomia francês-português**. São Paulo: Gaia, Editora Bocatto, 2006.
- HORDÉ, T. **Mots & Fourneaux - La cuisine de A à Z: Histoire, langue et patrimoine**. Mayenne: Éditions Sud Ouest, 2013.
- KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. Das aplicações terminológicas. In: KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004a, p. 123 – 126.
- KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. Geração de glossários e dicionários especializados. In: KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à terminologia: teoria e prática**. São Paulo:

Contexto, 2004b, p. 127 – 144.

LOPES, R. T. D. 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.

MONTANARI, M. Identidade, troca: tradições e origens. In: MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac SP, 2013, p. 183 – 188.

PIGAILLEM, H. **L’Histoire à la casserole** – Dictionnaire historique de la Gastronomie. Paris: Éditions SW Telemaque, 2013.

ROBUCHON, J. **Le Grand Larousse Gastronomique**: avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon. 1 ed. Paris: Larousse, 2007.

ROSA, J. Léxico, neologismos, empréstimos e estrangeirismos. In: ROSA, J. **Galicismos no português do Brasil**: uma abordagem lexicográfica. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem, 2013, p. 14 – 35.

RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas e utensílios. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

SANTANA, L. G. A. Gastronomia, língua, cultura e sociedade. In: SANTANA, L. G. A. **“Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”**: um estudo léxicosemântico da gastronomia brasileira do século XIX. 2016. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2016, p. 20 – 39.

VIERA, E. V. de; CÂNDIDO, I. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Edcs. 2003.

WALTER, H.; FALEIROS, Á.; PEETERS, B. [Presença das lexias francesas no Brasil]. In: FALEIROS, Á.; PEETERS, B.; WALTER, H. **O francês no Brasil em todos os sentidos**. São Paulo: Ed. do autor, 2009, p. 16.

Título em inglês:

**FRENCH TERMS OF GASTRONOMY IN BRAZIL:  
QUANTITATIVE ANALYSIS OF SAUCE AND BASE  
OCCURRENCES**