

ESTUDO DOS TERMOS TÉCNICOS DA GASTRONOMIA INTERNACIONAL

Carmem Franco dos SANTOS (1); Antônio Roberto Ferreira ARAGÃO (2)

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fone: 85 3307 3674, Fax: 85 3307 3711, e-mail: carmemfranco@click21.com.br

(2) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, e-mail: robertofaragao@uol.com.br

RESUMO

O trabalho apresenta um estudo de natureza terminológica e terminográfica dos termos relacionados à gastronomia com enfoque nas culinárias asiática e européia. Apresenta-se como objetivo principal a elaboração de um glossário desses termos, constituído a partir de fontes escritas. A pesquisa desenvolveu-se fundamentada na Teoria Geral da Terminologia (TGT), estabelecida por Wüster (1931). Buscou-se um embasamento teórico em Krieger e Finatto (2004) e Almeida (2004) na área da terminologia, além de Franco (2004) na área da gastronomia. O trabalho justifica-se pela necessidade de organização, atualização e divulgação dos termos provenientes da terminologia especializada da área em estudo, proporcionando à sociedade, de uma forma geral, informações especializadas sobre a gastronomia internacional. Realiza-se, inicialmente, um levantamento histórico sobre a Terminologia, descrevendo suas principais características. Em seguida, apresenta-se um estudo sobre a gastronomia, com foco nas culinárias asiática e européia. Quanto aos procedimentos metodológicos realizaram-se pesquisas bibliográfica e documental. A pesquisa apresenta um glossário com 597 termos representativos da gastronomia. Entre os resultados, verificou-se a presença significativa de termos não dicionarizados nos dicionários da língua portuguesa do Brasil, além de muitos termos de origem francesa, italiana, chinesa e japonesa.

Palavras-chave: Terminologia, Gastronomia, Turismo gastronômico.

1. INTRODUÇÃO

Para o turismo a gastronomia é uma das manifestações culturais e expressivas de um local visitado, valorizando e revitalizando o patrimônio, preservando e reconhecendo as tradições, proporcionando a redescoberta de bens culturais e materiais, ajudando na organização da identidade de um povo.

O turismo gastronômico proporciona para o turista, a degustação de alimentos e bebidas típicas, possibilitando a interação do visitante com a cultura local, valorizando a importância da gastronomia para o turismo.

Ao viajar pela Europa, encontramos tendências gastronômicas regionais com grandes semelhanças em países adjacentes, porém cada país europeu possui sua própria assinatura gastronômica. Apresenta-se na pesquisa, os gigantes da cozinha européia: a renomada culinária italiana com as massas, queijos e sorvetes, refletindo a história e as tradições locais; a culinária francesa representa um dos seus maiores tesouros culturais e divide-se na cozinha burguesa, cozinha regional e a *nouvelle cuisine*; a Espanha com sua culinária rica em peixes, mariscos, azeite, queijos e nas famosas “*tapas*”; Portugal oferece uma variedade luxuosa de alimentos, com influências mouriscas, africanas e espanholas, criando uma maravilhosa combinação de sabores.

A nova tendência do mundo gastronômico é a expansão da culinária asiática, com as cozinhas mais representativas: a coreana com suas delícias e temperos fortes, ressaltando a pimenta; a chinesa com a cor, o aroma e o sabor dividindo a mesma importância no preparo de cada prato, utilizando-se da harmonia dos alimentos com os sabores doce, azedo, amargo, picante e salgado, e a japonesa com seu significado filosófico da harmonia entre o homem e a natureza, buscando produtos frescos e uma harmonia artística na preparação dos pratos.

Com essas características gastronômicas esses países enfatizam a questão de divulgarem sua gastronomia como uma alternativa para o turismo, por possuírem uma rica e variada culinária, aproveitando-se deste fator, para divulgar sua identidade cultural.

A pesquisa apresenta como objetivo geral, a elaboração de um glossário de termos sobre a gastronomia com ênfase nas culinárias asiática e européia. De forma mais específica, a pesquisa objetiva: organizar o conhecimento na área gastronômica; contribuir com o processo de disseminação de informações na área em foco; oferecer base terminológica para glossários bilíngues ou multilíngues. Sendo assim, para a descrição e análise dos termos técnicos referentes à área estudada, seguimos a metodologia terminográfica e os fundamentos da terminologia.

Para a realização deste estudo, destacam-se os seguintes questionamentos: as unidades terminológicas da gastronomia apresentam-se registradas em obras lexicográficas e terminográficas na língua portuguesa do Brasil de forma atender ao consulente em geral? A gastronomia é uma área de atividade sócio-econômica e cultural importante para a viabilização e desenvolvimento do turismo gastronômico?

No trabalho apresentam-se as seguintes hipóteses: os termos técnicos designativos da gastronomia, não se encontram registrados em dicionários gerais e terminológicos da língua portuguesa do Brasil, dificultando a sistematização, elaboração e difusão do conhecimento especializado na área; o turismo gastronômico é uma atividade que tem grande importância no desenvolvimento sócio-econômico e cultural de uma região, desenvolvendo a economia local, na geração de emprego e receita e a revitalização da cultura.

¹Parte integrante da monografia de conclusão de curso em Tecnologia em Hotelaria, intitulada “Bom apetite: Estudo dos termos técnicos da gastronomia”, apresentada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, no dia 26 de agosto de 2009.

O estudo da terminologia da gastronomia com enfoque nas culinárias asiática e européia possibilitará a organização, o registro e a difusão de informações a especialistas e não-especialistas, com vistas a contribuir para expansão do conhecimento na área, representando uma nova perspectiva para terminologia.

A pesquisa terminológica no Brasil é dinâmica e avança com a evolução da disciplina em nível mundial, ocupando um espaço importante na produção científica internacional. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) oferece a disciplina optativa de Terminologia e Terminografia no curso de Turismo, Hotelaria e Lazer desde o primeiro semestre de 2008, difundindo pressupostos teóricos e metodológicos da terminologia em trabalhos científicos.

Algumas pesquisas no âmbito da terminologia no Brasil: Caixeta (1995) desenvolveu uma pesquisa com os termos da área de abate e preparação da carne bovina; Pontes (1996) registrou um glossário sobre a cultura e industrialização do caju; Aragão (2007) elaborou um estudo terminográfico sobre o vocabulário da cera de carnaúba; Freitas (2009) repertoriou os termos técnicos da coquetelaria no setor hoteleiro com levantamento de 141 termos, representa o marco inicial, pois trata-se do primeiro trabalho na área de terminologia realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

2. TERMINOLOGIA E TERMINOGRAFIA

A terminologia como disciplina teve suas bases teóricas estabelecidas a partir de 1930 com os estudos do engenheiro austríaco Eugen Wüster, conhecido como o pai da terminologia moderna. Assim, o referido autor propôs a Teoria Geral da Terminologia (doravante TGT), pretendendo uniformizar o uso dos termos técnicos para chegar à padronização comunicativa no contexto internacional.

A terminologia tem como objetivo organizar e harmonizar as noções ou conjunto de noções dos domínios específicos do conhecimento. Com procedimentos sistemáticos seleciona e/ou cria termos para as noções, relacionando-os através de definições. Obtendo repertórios de termos especializados de um domínio particular, acompanhados de definições que remetem o termo ao seu referente.

A terminografia representa a parte aplicada da terminologia, definindo-se como uma prática de elaboração de vocabulários técnicos, científicos e especializados. Mantém uma estreita relação com a terminologia por conta dos seus fundamentos teóricos na realização do trabalho terminográfico. Os estudos de base sobre os termos, sua expressão, conteúdo e valor sociolinguístico, dão suporte teórico necessário para a produção das obras terminográficas.

Os glossários são obras terminográficas com um conteúdo específico de uma determinada área técnica, científica ou profissional. O termo glossário é utilizado na linguagem corrente para designar tanto um vocabulário, dicionário ou ainda uma coleção de palavras-ocorrência de um discurso (léxico de uma obra, por exemplo). A realização de glossários possibilita a difusão de conhecimentos para consulentes em geral e sua sistematização em uma área especializada.

3. CAMINHOS DA PESQUISA

O trabalho constituiu-se através de um *corpus* de língua escrita designativo da área da gastronomia, enfocando as culinárias asiática e européia com fontes bibliográficas e documentais extraídas de jornais, revistas, livros, dissertações, teses e documentos publicados na internet. Para o *corpus* de exclusão deste trabalho, utilizaram-se os dicionários de língua Portuguesa: Houaiss, Aurélio séc. XXI e Michaelis, obras lexicográficas mais representativas do português do Brasil.

3.1 Pesquisa Bibliográfica

Para o esclarecimento dos principais conceitos que envolvem o tema da pesquisa realizaram-se um levantamento bibliográfico, selecionaram-se e consultaram-se livros, artigos, teses, dissertações, textos científicos, jornais, documentos publicados na internet, sobre a terminologia, terminografia e a gastronomia, com foco nas culinárias européia e asiática.

3.2 Pesquisa Documental

Identificaram-se e selecionaram-se alguns sites especializados nas gastronomias especificamente de origem asiática e européia, verificaram-se os tipos de ingredientes, o modo de preparo, tipos de prato, molhos, sobremesas, bebidas, sopas, utensílios, acompanhamentos e a cultura como parte integrante. Examinaram-se algumas fontes iconográficas tais como: gravuras e fotos representativas dos tipos de gastronomia analisados nesta pesquisa. Essas fontes possibilitaram o reconhecimento imediato dos diversos pratos, além de identificarem, especificamente, sua origem.

3.3 Organização do glossário

Os termos entrada ou verbetes do glossário representam aqueles que designam a culinária asiática e européia nos domínios constituintes da gastronomia como: tipo de prato, ingrediente, modo de preparo, bebida, sobremesa, sopa, molho, acompanhamento e utensílio. A escolha dos domínios da gastronomia não ocorreu de forma casual, à pesquisa selecionou e registrou a culinária típica mais conhecida na gastronomia de cada país.

3.4 Macroestrutura dos termos

Os termos foram apresentados em ordem alfabética. Apresentaram entradas independentes: os sinônimos, os antônimos, os homônimos, variantes gráficas, os neologismos formais e os estrangeirismos;

3.5 Microestrutura dos termos

A microestrutura do glossário de termos designativos da gastronomia com enfoque nas culinárias asiática e européia destaca elementos obrigatórios (+) e opcionais (+/-), apresentando-se da seguinte forma:

Termo-Entrada + Categoria Gramatical + Origem da Culinária + Indicação do campo conceitual (ingrediente, modo de preparo, bebidas...) + Identificação de dicionarização +/- Variante (s) Gráfica (s) + Definição + Contexto + Fonte + / - Remissiva (s) +/- Nota (s).

A seguir demonstram-se alguns verbetes do glossário de termos técnicos da gastronomia:

BANCHAN s.m.

Culinária coreana; Acompanhamento.

TND

Diversas tigelinhas com vegetais, temperos e pequenas frituras.

“O melhor na comida coreana são os pratinhos que são servidos com os pratos principais. Chama-se Banchan”. (www.ceap.g12.br).

Nota: Nos restaurantes coreanos, os pratinhos de Banchan são repostos sem serem cobrados.

BOLA DE BERLIM s.f.

Culinária portuguesa; Sobremesa.

TDAE

“As Bolas de Berlim são fritas e polvilhadas com açúcar, antes de serem recheadas com o creme pasteleiro”. (www.copacabanarunners.net/receita-sonho).

Ver: sonhos.

SAQUÊ s.m.

Culinária japonesa; Bebida.

TDAC

Var. gráf.: **sake**.

Preparado com grãos de arroz e água.

“Há vários tipos regionais de saquê. Sua graduação alcoólica varia entre 10 e 15% e pode ser servido quente ou gelado”.

“Existe um ritual especial à mesa para tomar o sake. Levante o seu copinho para receber a bebida, servida sempre por seu vizinho de mesa, apoiando-o com a mão esquerda e segurando-o com a direita. É imprescindível que você sirva o seu vizinho de mesa porque não é de bom tom servir a si próprio”. (<http://caideboca.wordpress.com/category/comida-japonesa>).

Nota: O copo de sake deve sempre ficar cheio até o final da refeição. A tradição manda fazer um brinde, *kampai*, esvaziando o copinho num só gole. É sinal de hospitalidade e atenção.

JAMÓN s.m.

Culinária espanhola; Acompanhamento.

TND

Tipo de presunto de porco.

“O jamón ibérico é uma especialidade, rara e dispendiosa, razão pela qual deverá ser consumido sozinho ou com pão, e com uma temperatura não inferior a 23°C”. (DOMINÉ; ROMER; DITTER, 1999, p. 449).

LOW MIAN s.m.

Culinária chinesa; Tipo de prato.

TND

Preparado com noodles cozido com carne de porco e pato grelhado.

“Low Mian é uma porção de noodles cozida com porco e pato grelhados, acompanhada de vegetais e servida com uma tigela de caldo”.

MINESTRONE s.f.

Culinária italiana; Sopa.

TDAC

Preparada com feijão, salsão, batata, cenoura, abobrinha, tomate, espinafre, mais um tipo de pasta recheada ou não.

“A minestrone (italiano: minestra (sopa) + -one (sufixo aumentativo), portanto “sopão” ou “sopa com vários ingredientes”) é uma sopa italiana muito espessa, composta por uma grande variedade de legumes cortados e, quase sempre, arroz ou macarrão”. (http://pt.wikipedia.org/wiki/culinaria_italiana).

RATATOUILLE s.m.

Culinária francesa; Acompanhamento.

TND

Preparado com legumes cortados em cubos ou rodela, temperados com alho e cebola, fritos no azeite e guarnecidos com azeitonas.

“O ratatouille é uma receita do século XVIII e pode ser servida quente ou fria, sozinha ou como acompanhamento”. (<http://pt.wikipedia.org/ratatouille>).

4. ANÁLISE DOS DADOS

No glossário de termos técnicos da gastronomia registraram-se 597 termos, com um *corpus* de língua escrita referente à gastronomia, sendo divididos 197 termos da culinária asiática e 400 termos da culinária européia.

Em relação ao campo conceitual identificaram-se 198 termos (tipo de prato), 121 termos (acompanhamento), 105 termos (sobremesa), 60 termos (ingrediente), 49 termos (bebida), 28 termos (sopa), 22 termos (molho), 08 termos (utensílio) e 06 termos (modo de preparo). Quanto à análise morfosintática foram identificados 13 termos sinonímicos, entre os 597 termos, referente aos termos técnicos da gastronomia. Registraram-se 22 termos com indicação da variante gráfica, sendo que um único termo apresentou duas variantes.

Quanto à dicionarização dos termos referentes à terminologia da gastronomia, utilizamos os dicionários Aurélio Século XXI, O Houaiss e o Michaelis, obras representativas na língua portuguesa, através do provedor Universo On line(UOL). Totalizaram-se 480 termos não dicionarizados, 44 termos dicionarizados com acepção equivalente, 54 termos dicionarizados com acepção complementar e 19 termos dicionarizados com acepção diferente.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa teve como objetivo a elaboração de um glossário dos termos técnicos da gastronomia, numa modalidade escrita com um *corpus* de exclusão. Com a metodologia proposta, realizou-se uma pesquisa organizada atingindo o propósito do trabalho, um glossário na área gastronômica com 597 termos. No repertório dos termos técnicos da gastronomia, as unidades terminológicas não se encontravam devidamente registradas e sistematizadas na língua portuguesa do Brasil, sendo esta pesquisa a primeira a abordar a gastronomia no contexto geral. Constatou-se, outrossim, que a gastronomia representa um atrativo turístico, pois apresenta possibilidades de serem exploradas nas diversas formas do turismo voltadas para as características gastronômicas e culturais de cada local, confirmando as hipóteses levantadas.

Ressalta-se, pois trata-se de um trabalho terminológico inovador direcionado aos estudantes da hotelaria, especialistas na área gastronômica e ao público em geral que deseja conhecer a culinária e cultura de outros países, promovendo a difusão de novos conhecimentos na área em foco.

6. REFERÊNCIAS

ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira. **A Árvore da vida**: terminologia da cera de carnaúba no português do Brasil. Tese (doutorado em Linguística). Fortaleza: UFC, 2007.

ALMEIDA, L. B. **Curso Básico de Terminologia**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2004.

CAIXETA, Joaquim S. **Agroindústria: abate e preparação de carne, padronização de cortes e carne bovina**. In: Ciência da Informação v.24 n.3. Brasília,1995.

CATANI, Arlei. **A gastronomia e o Turismo**. Universidade Aberta do Nordeste, Turismo: Gestão da cadeia produtiva, módulo 06, 2008.

DOMINÉ, André. ROMER, Joachim. DITTER, Michael. **Culinária: Especialidades européias**. Konemam, 1999.

FREITAS, Bruna Maria Rodrigues de. Os termos técnicos da coquetelaria no setor hoteleiro. Dissertação, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Fortaleza: 2009.

KRIEGER, Maria G. & FINATTO, Maria J. B. **Introdução à Terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.

PONTES, Antonio Luciano. **Os termos da cultura e industrialização do caju**. Assis, 1996. 224p. Tese de Doutorado. UNESP – São Paulo.

Gastronomia na Europa. Disponível em: www.visiteurope.com. Acesso em maio de 2009.

VALIM, Rosane Vidinhas. **Turismo Gastronômico. Viagem e culinária local**. Disponível em: www.saboreseletras.com.br/2008/internas/noticia. Acesso em junho de 2009.