



## TERMOS DA CULINÁRIA MOÇAMBICANA

Fátima Helena Azevedo de Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Doutora em Letras Vernáculas pela Faculdade de Letras da UFRJ.

### ABSTRACT

This article analyze the variety of the portuguese language written in Mozambique, particularly, the cookery expressions.

According to Maria Teresa Cobre's concept concerning terminology theory, the author observed an historical and lexicographical perspective, studing a *corpus* of original recipes from Mozambican cookery.

"- Xicandarinha não! Chaleira, meu burro! -  
ripostava a mamã que, falando com o tio Dinasse em ronga,  
só nos autorizava o diálogo em português e correcto!"  
(*Calane da Silva, escritor moçambicano*)

### INTRODUÇÃO A LÍNGUA PORTUGUESA EM MOÇAMBIQUE

Com a independência política em 1975, houve em Moçambique a necessidade de intervenção lingüística para apontar uma língua que permitisse ao país relacionar-se em situações formais, dentro e fora do território. Ainda que fossem óbvios o distanciamento da língua do colonizador, a proximidade das línguas do tronco banto e as fronteiras próximas com países anglófonos, tais fatos não impediram a escolha da língua portuguesa (doravante LP) como a de unidade nacional. O português passou a ser a

língua oficial (LO) do Estado independente. A coexistência de grande quantidade de línguas e dialetos do tronco banto não permitia outra possibilidade comunicativa. A língua própria dos moçambicanos, cerca de 98% de etnias variadas, continuou a ocupar situação diferente ante à LP.

Para o moçambicano Prof. Dr. Gregório Firmino (1987), "A língua portuguesa falada em Angola e Moçambique manteve-se bastante próxima do português de Portugal", basicamente, por ter sido utilizada, durante 500 anos de colonização, por um número muito reduzido de habitantes. Completando o pensamento de Firmino com dados estatísticos, apenas 2% da população moçambicana têm o português como língua materna.

A partir de 1988, as línguas africanas de Moçambique (LM), passaram a ser designadas como moçambicanas. Numerosas pesquisas apontam para o fato de ser banta a raiz das LM. Um grande esforço tem sido desenvolvido em prol da padronização da ortografia das LM, uma vez que é sensível à heterogeneidade escolar do povo. Adite-se a essa contradição o alto índice de analfabetismo do povo moçambicano. É no contexto da alfabetização em LP que entram as receitas culinárias, publicadas pela Organização da Mulher Moçambicana seis anos após a independência, isto é, em 1981.

Com a realização do I Seminário na Universidade Eduardo Mondlane, em 1988, sobre a *Padronização da ortografia de línguas moçambicanas*, ficou constatado que a diversidade lingüística não é situação característica apenas de Moçambique, mas sim do continente africano. A falta de consenso quanto à maneira de escrever os nomes das LM, quanto à ortografia e o número de línguas, apontou para a necessidade de limitar o número de línguas moçambicanas, pois nem todas possuíam material bibliográfico, nem falantes acessíveis (devido ao estado de beligerância constante) e pessoal qualificado para o estudo de tais línguas.

Embora várias línguas moçambicanas estivessem em pleno vigor, foi feita a tentativa de padronizar a ortografia das seguintes: Txitxopi, Gitonga, Xitsonga (ou, simplesmente tsonga - os dialetos Xichangana, Xironga e Xitshwa); Cisena, Cibaleke, Chishona (com os dialetos Cimanyika, Cindau e Ciutewe); Cinyungwe; Echwabo; Cinyanja; Ciyao, Shima-

konde; Kimwani (Kswahili). Algumas dessas línguas são faladas nos países vizinhos, tais como: o Chishona, no Zimbabwe; o Xitsonga, principalmente o dialeto Xichangana, na África do Sul, e o Kswahili, na Tanzânia.

A aprendizagem da LP representa, em Moçambique, o domínio da cultura e a penetração em espaços de prestígio social. Mesmo sabendo que algumas LM são usadas em vários países da África Austral, não há tolerância para com o monolíngüe em LM nas cidades. Além disso, os movimentos migratórios são intensos provocando uma certa mistura das línguas. Ao sair da sua região de origem, o falante recorre à língua do colonizador. Como língua segunda (L2), o Português apresenta traços morfológicos e fonológicos próprios, não obstante, em gravações realizadas na capital (Maputo, 1989), observar-se que o falante pode alternar num mesmo ato de fala a LM e a LP, de acordo com a necessidade. Diante desses aspectos iniciais levantados, ficou nítida a existência de uma variante da LP própria de Moçambique.

A LP em Moçambique tem seu espaço reservado às cidades, mesmo assim, dividindo-o com várias LM. Fora dos meios religiosos, qualquer informação por escrito era transmitida em LP. As emissões radiofônicas e televisivas eram realizadas em Português e nas línguas e dialetos locais. Os jornais mais lidos (*Notícias* e *Diário de Moçambique*) e a revista de variedades (*Revista tempo*) eram escritos unicamente em Português. As receitas culinárias foram escritas em LP, recebendo empréstimos lexicais das línguas da região, no caso, o tsonga. Nas periferias da cidade, usa-se LP nas representações governamentais. A criança apenas vai aprender LP nas escolas, com todos os problemas que desse fato podem advir. No interior, torna-se difícil aplicar o material didático preparado pelo ministério da educação, pois ele é elaborado em LP, e as crianças falam LM.

Ainda não se chegou a um consenso sobre o número exato de línguas e dialetos moçambicanos. Foi divulgada pela Universidade Eduardo Mondlane uma lista de dez línguas, em 1988, porém, chamou atenção o fato de a lista não ser exaustiva.

Ao lado das línguas africanas referidas, com os respectivos dialetos, surge a LO, gozando de prestígio social, representando a cultura européia. Além dos problemas lingüísticos, colocando várias

línguas em contato num espaço físico de 799.380 km<sup>2</sup>, emerge a questão da identidade do africano instruído, que, apesar disso, não era considerado fluente em Português nem na Europa, nem tampouco numa língua africana em África.

O contato entre a LP, levada pelos colonizadores, e as numerosas línguas e dialetos africanos de Moçambique, conferiu características peculiares ao Português falado e escrito em solo moçambicano. Em Moçambique, as línguas do tronco banto ou nacionais, conservaram, assim, a sua vitalidade, e as condições históricas não propiciaram a formação de crioulos. Mesmo assim, reduzidas a usos informais, começam a perder prestígio e muitas delas podem acabar por desaparecer.

A LP em Moçambique é, acima de tudo, uma ferramenta de comunicação que identifica aquela sociedade com a comunidade lusófona. Por isso, a sua sobrevivência naquela parte do continente africano depende de que seja apta para todos os âmbitos de inter-relação. As linguagens especializadas são, nesse sentido, peças-chave para valorizar a atitude real da LP como veículo de comunicação - esse é, portanto, um dos papéis a depreender do estudo da terminologia culinária, que dá corpo a este estudo.

Parece evidente supor que as sociedades africanas necessitem dispor de uma língua atualizada com a qual se possam relacionar internacionalmente e que essa língua deva ter uma terminologia moderna - de criação ou de empréstimo - que permita referir-se a todos os conceitos novos que a evolução da sociedade e o desenvolvimento da tecnologia requerem. Porém, como a língua de relação internacional nem sempre coincide de forma natural com a língua do país, há que estabelecer políticas lingüísticas que determinem em que casos se deve usar a língua própria e, em quais, a língua de relação internacional. Para tanto, evidentemente, a língua própria deve estar suficientemente codificada e dispor de uma terminologia adequada para poder coexistir minimamente com a outra língua.

Embora manifeste poucas divergências em relação à norma europeia, a LP veiculada na culinária de Moçambique tem características próprias que provêm das interferências das línguas nacionais, principalmente das do grupo banto. Essas línguas, que cobrem a totalidade do território de

Moçambique, apresentam acentuadas diferenças entre si. A maioria dos estudos publicados, no Brasil, sobre Moçambique pretende apresentar a história do país baseada em obras escritas por portugueses; tal fato implica a não distinção da variabilidade lingüística no espaço temporal, geográfico e social, dando uma visão portuguesa ao que não é propriamente apenas lusitano.

O início da colonização portuguesa da costa moçambicana foi marcado por entrechoques, pela busca de ouro e pela ocupação da região, em imposições rigorosas, nas inevitáveis trocas culturais e nas hesitações lingüísticas (em todos os momentos). Desses entreveros restou uma língua portuguesa "moçambicanizada", reforçada pelas mudanças pós-Independência, necessitando de uma norma até o momento desta investigação.

Apesar do novo contexto em que o Português passa a ser usado: a actividade lingüística continuou a reger-se pela norma-padrão usada em Portugal (Gonçalves, 1991)

Pondera Gonçalves (1991) que a variedade da LP de Moçambique, ainda que siga com um colorido local, tem a norma europeia como base de sustentação.

Considerando que uma língua natural se inter-relaciona com as condições do meio em que se insere e cumpre as suas funções de comunicação em sintonia com estas, o uso da língua portuguesa não se poderia, pois, processar sem que ela fosse se adaptando às peculiaridades do espaço moçambicano. Assim, paulatinamente, o português foi sofrendo transformações que, aliás, já ocorriam antes da Independência.

É consenso que uma língua, sempre existente num certo espaço e sempre usada por certos homens, seja condicionada pela estrutura lingüística do meio onde se insere e, mais do que isso, os valores desta estruturalidade e do meio, que é a realidade, servem de mediadora, e atuam como um fator de modelização. É, por via disso, que as línguas apresentam estruturas que representam o modo pelo qual as sociedades concebem e categorizam o mundo em cuja função (das estruturas) se realiza a linguagem. Esta posição é suportada pelo relativismo lingüístico, fortemente ligado à

chamada hipótese de Sapir-Whorf, a qual propõe que a representação do mundo e a cultura de uma comunidade sejam organizadas em conformidade com a língua dessa mesma comunidade; melhor dizendo: a língua é uma visão de mundo do seu utente.

Já que cada língua apresenta a seu modo as categorias que permitem com que os seus usuários se intercomuniquem, os enunciados de um falante bilíngüe terão a tendência de manifestar transferências lingüísticas motivadas pela transposição de aspectos peculiares a uma das línguas do conhecimento do referido falante - no presente estudo essa assertiva se refere às LM; para a outra, a língua portuguesa, quer na codificação, quer na decodificação das mensagens.

O uso da língua portuguesa em Moçambique não resultou de um simples decalque das LM; exigiu, em muitos aspectos, uma categorização de estruturas lingüísticas para que o falante bilíngüe pudesse diferenciar as semelhanças e as dissemelhanças entre as duas línguas. Esse processo de recategorização dificilmente se realizou de forma perfeita - existindo domínios em que tal ocorrência era praticamente impossível, como o caso da pronúncia - e, conseqüentemente, as transferências lingüísticas, positivas ou negativas, são sempre detectáveis, em menor ou maior grau, na maioria dos bilíngües. Desse modo, numa situação de bilingüismo, surgiram perturbações e ruídos na aprendizagem e no uso das línguas em coexistência; muito mais na língua segunda, porque a aprendizagem e o uso desta está em função da língua materna.

A necessidade de usar a LP nas relações com estranhos, obrigou o moçambicano a recorrer a empréstimos lingüísticos de hábitos culturais tradicionalmente usados. E, por haver em seu léxico de origem vocábulos que representavam a sua realidade para algumas lacunas encontradas na LP, passou a empregar tais palavras e delas derivar outras como se lê em:

*machamba, machambeiro* (plantação, pessoa que planta, cultiva).

Na culinária, o sujeito produtor do prato pode ser considerado como particular. É o sujeito com suas carências em encontrar produtos; com seus

silêncios; com suas preferências por certos temperos; com seu prazer em degustar; com seus sentimentos; seus pensamentos com seus termos. A receita culinária nada tem de muito particular, ela faz parte de uma cultura especializada e pode ser transformada em estudo científico.

## TERMOS DA CULINÁRIA

Os termos da culinária abrangem, por um lado, uma série de lexemas pertencentes a vários níveis de língua (variedades diatópicas, diastráticas), como *verdura* (que pode significar conjunto de folhas comestíveis, hortaliças e "sentimento próprio da mocidade", frescor). Por outro lado, há designações que tiveram na estrutura do termo a sua importância, mas que hoje têm apenas como sema(s) a indicação duma finalidade muito específica da culinária, como, por exemplo:

temperar, refogar, pilar, passar no passador, rectificar o sal (retificar no Português do Brasil)

Ademais, a terminologia da culinária moçambicana inclui termos como *matapa*, ou *mathapa*; *nhangana* (feijão), *m'boa* (ronga) ou *matsavo* (changane), que são variantes da *matapa* na qual se acrescenta o camarão seco; *catikalangu* (papa de farinha de milho com açúcar, sal e cebola), *naaká-taihe* (bolo de farinha de trigo, açúcar e manteiga), *timbauene* (feijão, água e temperos); *kati kalango* (bolo de farinha de peneira) *chipa* (bolo de farinha de mandioca, queijo, leite e laranja) próprios da língua africana da região de Maputo, capital do país, o *tsonga*, com as variantes *ronga* e *changane*. Esses termos, além de indicar uma certa finalidade e um determinado modo de confecção do alimento, implicam também determinar a cultura africana ou o meio ambiente em que o prato será elaborado.

A terminologia da culinária moçambicana também inclui (ou pressupõe) um campo menor de termos sobre o tipo de alimento introduzido no hábito culinário por determinado grupo populacional, como *aletria indiana*, *frango à zambesiana*, *bolo catembe*, *sopa paraguaia*, *carapaus grelhados com molho à espanhola*, *bolo da aldeia*. Em levantamento realizado no *corpus* de trezentos

e oito receitas, não se encontrou receita cujo nome indicasse maneira portuguesa ou brasileira de confeccionar o alimento, por exemplo: frango à portuguesa ou frango à brasileira. Isto é, o campo terminológico da culinária pressupõe e veicula um grande número de elementos cedidos (semas e dimensões), o que torna muito complexo o seu tratamento.

Para este estudo, em vez de um tratamento por menorizado, propõe-se um conjunto de articulações (dimensões) que organiza (caracteriza) o léxico da culinária no seu conjunto e estabelece uma série de subcampos (campos menores) a serem tratados separadamente. As dimensões que são propostas, como se faz no modelo de Cabré, do qual esta pesquisa se serve, são: "para moçambicanos"/"para estrangeiros", "finalidade do alimento", "material para elaboração do prato".

Estabelece-se, primeiramente, o conteúdo arquilexemático, que se pode apresentar como "prato confeccionado para dias especiais". Com base nesse conteúdo arquilexemático, que possivelmente é realizado pelo termo *receita*, se constroem as diferentes dimensões.

A principal dimensão é a que distingue entre "receita moçambicana"/"receita de qualquer parte". A pesquisa se fixa na primeira alternativa apresentando termos formadores de nomes de receitas como:

*caril de camarão com coco, caril de caranguejo, caril de peixe (tocossado), peixe tamarino, caril de macaza (coco), caril de feijão-nhemba (dale), folhas de mandioqueira (matapa), xiquinha de cacana.*

A segunda dimensão é a que distingue entre "termos habituais na culinária moçambicana"/"termos não habituais". Voltando a atenção da pesquisa apenas para o primeiro articulado sêmico ("receita moçambicana"), excluem-se os nomes de receita como:

*batata-doce alourada, molho de tomate, arroz misturado.*

Ou os títulos mais típicos como:

*caril de matapa, arroz misturado com feijão-jugo, molho de tomate com*

*amendoim, arroz de coco.*

Os "termos habituais da culinária moçambicana" e os "termos encontrados em qualquer culinária" foram separados e construíram as seguintes articulações dimensionais:

a) "termos habituais em Moçambique"/"termos encontrados em qualquer culinária"

*caril / guisado;  
nhemba / feijão;  
tihove / milho;  
tixota / massa;  
mapira / semente.*

b) "no interior moçambicano"/"na cidade moçambicana"

*pilar / bater no liquidificador;  
tacho / panela;  
fogo / lume;  
upswa / massa de farinha de milho;  
caril de matapa / folha de mandioqueira ou espinafre;  
colher de pau / garfo;  
peneirar / centrifugar;  
qualquer caril / caril e um tipo de carne.*

Uma terceira dimensão é a do valor atribuído a certos termos na culinária de Moçambique. Os de "pouco valor" são aqueles cuja referência no corpus da pesquisa não ocorrem ou têm distribuição pouco relevante. Por outro lado, os termos da culinária sempre repetidos são designados de muito valor.

c) "de muito valor"/"de pouco valor"

*panela de barro / panela de alumínio;  
milho branco / milho amarelo;  
mandioca / batata inglesa;  
batata-doce / batata baroa;  
carne de caça (gazela) / carne salgada;  
coco / cocada;  
amendoim / soja;  
farinha de milho / arroz simples;  
feijão nhemba / feijão com carne salgada;  
peixe fresco / peixe salgado (bacalhau);*

*camarão fresco / camarão salgado;  
carne bovina / carne suína.*

A fim de confirmar as dimensões arroladas, foram retirados exemplos de procedimentos culinários do *corpus*:

1. "Cozer o milho pilado (para tirar o farelo) até ficar mole (às vezes 1 dia inteiro). Quando cozido, escolher amendoim grosso inteiro e deitar. Aplicar amendoim pilado e camarão seco pilado e deixar cozer. Pôr sal. Mexer bem com uma colher de pau, e está pronto a servir". (ANR, v. 1, p. 36)

Os procedimentos recomendados na receita (1) são apropriados para uma vida no interior. Já as orientações da receita (2) trazem marcas da cidade:

2. "Numa panela põe-se o feijão a cozer em água. Quando o feijão estiver quase cozido, lava-se o arroz e mistura-se ao feijão; põe-se sal, mexe-se e deixa-se cozer bem, retirando a água desnecessária no fim. Deixa-se abafar em lume muito brando e serve-se com qualquer caril". (ANR, v. 1, p. 40)

O termo "*lume*", em (2), é substituído pelo termo "*fogo*", como se pode notar em (3):

3. "Logo que o arroz fique sem o leite do coco, deixa-se ficar em fogo muito brando para abafar". (ANR, v.1, p. 41)

O exemplo (4) deixa transparecer a presença do termo "*garfo*" substituindo o termo "*colher de pau*", apresentado em (1):

4. "No fim mexe-se com um garfo para soltar o arroz. Serve-se acompanhado de caril ou carne estufada".

O termo "*caril*" representa, em Moçambique, o acompanhamento básico para a farinha de milho, para o arroz branco. No interior, a presença de um prato desse tipo torna a carne desnecessária, uma vez que seria um outro "*caril*". Já na cidade, onde há mais oferta de alimentos nacionais e importados,

a existência da carne bovina na dieta orienta para o nível sócio-econômico. Segundo Junod, a cultura de Moçambique tornou tradicional o consumo de apenas dois alimentos no almoço ou no jantar nos dias comuns:

*a massa de farinha de milho e um caril,  
com muito molho.*

A análise sêmica específica de cada termo da culinária típica de Moçambique foi estabelecida dentro de cada dimensão em que o termo estava incluído, funcionando em outras dimensões (semas) possíveis, como "apreciação positiva"/ "apreciação negativa".

d) "apreciação positiva"/"apreciação negativa"

*uso da mão como medida básica / uso de instrumentos para medir a quantidade;  
galinha / galo, pinto;  
coco fresco ralado / coco seco industrializado;  
castanha de caju moída e pilada / castanha de caju em estado natural;  
hortaliça de abóbora / fruto da aboboreira;  
folhas de vegetais piladas conservadas em geladeira / folhas de vegetais inteiras;  
petiscos de frutos do mar / petiscos de legumes;  
cobra d'água / cobra grande tipo jararaca;  
inseto tipo cupim / inseto tipo mosca;  
cabrito / cachorro.*

Os termos da culinária moçambicana apresentados acumulam, juntamente com a função de depositários da cultura, o de "celeiro do idioma" (Carvalho, 2002), pois neles estão contidas as interpretações da comunidade sobre o alimento e reproduz a língua portuguesa real daquela sociedade. Os campos lexicais da culinária são, dessa forma, a marca do pensar da comunidade, veiculadas nas receitas em português. A relação cultura-terminos da culinária ficou comprovada ao se levantar a frequência de termos comuns na cozinha brasileira e verificar a sua ausência na de Moçambique. Não foram encontrados os seguintes termos nas receitas culinárias moçambicanas:

*chuchu, abrobrinha, maxixe, salsicha,  
nabo, aipo, endívia, rúcula.*

Há, nos termos listados, a qualidade de apontar para os hábitos culturais e alimentares dos brasileiros. Durante os seis anos de trabalho em Moçambique, *maxixe*, *chuchu*, *rúcula*, *endívia*, *nabo* não foram encontrados nas províncias de Manica, Beira e Maputo. Como era uma época de guerra interna, a pesquisa dos legumes nas demais províncias tornou-se inviável. Paralelamente, os informantes das províncias citadas não conheciam tais legumes. Para *abrobrinha*, encontrou-se o termo *abóbora menina*. Com relação à realidade veiculada pelos termos, são de Cabré (1999) as seguintes palavras:

Uma palavra é uma unidade descrita por um conjunto de características lingüísticas sistemáticas e dotadas da propriedade de referir-se a um elemento da realidade.  
(p. 25)

Os itens lexicais categorizados citados em a, b, c, d apresentam uma qualidade de estruturação privilegiada, pois dispõem de um estudo histórico-comparativo sobre o assunto, como diz Benveniste (1969). Foram construídos à volta de uma realidade do Moçambique pós-guerra. Esses campos lexicais pressupõem uma oposição "antes da independência"/"após a independência". A organização lexical dos termos foi abordada segundo a categorização conceptual e a categorização referencial, uma vez que as características semânticas auxiliam no processo de diferenciação dos usos.

Considerando-se o termo como representação e produtor de ontologias (Dubois, 1999), as denominações da culinária moçambicana, em português, eliciam poucas diferenças culturais entre o país em estudo e o Brasil. Nas receitas culinárias de Maputo-cidade, o vocabulário rico característico só ocorre quando se recorre às línguas do tronco banto.

A estrutura de vocábulos em campo lexical resultou em uma lista de quatrocentos e dezanove lexemas, representados por substantivos ligados à culinária moçambicana eliciados do *corpus*.

Os lexemas evidenciam uma culinária com significado mais abrangente, uma vez que nem todos os nomes de receitas, condimentos e produtos pertencem, unicamente, aos hábitos culinários de Maputo-cidade, ou mesmo de Moçambique. A

frequência elicia os produtos naturais como os mais consumidos. Uma vez listados todos os vocábulos, foi possível identificar, como arquilexema da culinária afro, o prato "*massa*" como pertencente a um campo lexical típico da região, que mais se sobressai no dia-a-dia do povo. Cabré (1999) diz que, de princípio, o termo não está ligado à especialidade, pertence ao léxico comum, o que o faria material de qualquer análise lingüística. É dentro do texto da especialidade que novos sentidos serão atribuídos ao termo. Para Cabré (op. cit):

Um análisis lingüístico de la terminología de cualquier ámbito de especialidad no permite detectar ninguna especificidad de los términos respecto a las palabras del léxico común. Una palabra es, desde el punto de vista lingüístico, una unidad que se caracteriza por tener una forma fónica y gráfica, una estructura morfológica simple o compleja, una caracterización gramatical, y un significado que describe la clase a la que pertenece un objeto particular. El término es también una unidad que presenta las mismas características. Ahora bien, si analizamos las unidades de un inventario terminológico en su conjunto, y las contrastamos con las palabras del diccionario, podremos observar algunos elementos específicos que dan apoyo a la tesis que defiende que son unidades diferentes. Así por ejemplo, los modos de formación de términos no tienen la misma frecuencia que las palabras del léxico general. En terminología, las unidades compuestas por formantes cultos y las construcciones sintagmáticas fijas suelen tener un rendimiento mucho más elevado que en lexicología general. Ello no descarta que los términos utilicen los mismos formantes morfológicos que las palabras, ni que las reglas léxicas de formación sean también las mismas, pero la presencia de determinados formantes de origen greco-latino y la frecuencia de estructuras sintagmáticas en terminología introducen un factor de diferenciación.  
(Cabré, 1999, p.25)

De acordo com as relações culinárias, reuniram-se os vocábulos em campo lexical mais restrito característico daquela gastronomia, tendo o seguinte quadro:

Quadro I

massa	farinha	caril
milho/esparguete	milho/mapira/mandioca	amendoim/coco/peixe/camarão

O campo, em 1, apresenta bidimensionalidade. Em primeiro plano tem-se o nome genérico do prato. A seguir, são apresentados ingredientes que podem ser substituídos entre si, de acordo com a necessidade ou a carência.

Verifica-se que o sistema lexical das receitas culinária em português de Moçambique, pela sua configuração (estrutura não-finita) possibilita a análise das suas unidades de representação em uma vertente cognitiva de transmissão do saber e uma vertente comunicativa do fazer enunciado. Como unidades de pensamento, as expressões lexicais da culinária comportam o ideário dos falantes e viabilizam a produção do conhecimento pela interação dos usuários, no processo enunciatório. As marcas lexicais desse mecanismo gerador conformam realidades extra-lingüísticas referencializadas por um elenco de palavras básicas, como é possível notar no quadro II.

Quadro II

Caril de peixe
Caril de amendoim
Caril de folhas de abóbora
Caril de macaza
Caril de matapa (folha de mandioqueira)
Carne à Brás
Carne assada
Carne de sopa
Carne de vaca
Carne estufada
Carne moída
Carne picada (carne moída)
Carnes

Aplicados a outros ramos das ciências do léxico, os termos da culinária criam sistemas designativos que constituem específicos domínios de experiências. As ocorrências extra-códigos instituem variados modelos ou tipologias de campos lexicais e léxico-semânticos, com terminologia veiculada nas receitas, que podem opor formas sistemáticas de denominação (unidades de sistema) em português a formas em língua banto (unidades discursivas).

### Quadro III

Feijão "nhemba" ou "nhangana"
Feijão fino (ulokwé)
Feijão- nhemba (Dale)
Feijão-jugo

Como se pode notar pelo quadro III, há uma bipolaridade terminológica na listagem dos substantivos, termos consagrados e aceitos em português e os termos em línguas do tronco banto.

O *corpus* tem apontado para usos de termos em línguas ou dialetos africanos de Angola, sem nenhuma alerta para o usuário estrangeiro. Estão ali compondo um subsistema do sistema léxico global, quer dizer, um subconjunto do vocabulário total da língua portuguesa. Tal fato se explica pela proximidade das regiões e constantes migrações da população. Pode-se mencionar, como exemplo, os termos *paparis* e *gindungo*, que tiveram como resultado de pesquisa, dentre vinte informantes moçambicanos, a origem angolana. *Paparis* é um prato salgado, que acompanha o caril, muito apreciado em Moçambique, *gindungo*, por sua vez, é um condimento tão picante quanto *pimenta malagueta*. Hoffman (1988), estudioso alemão da terminologia, afirma que "os termos especializados vão constantemente se abastecendo de empréstimos, decalques, metáforas e metonímias, restrição e ampliação de definições", o que, num sentido amplo, ocorreu com as unidades lexicais *gindungo* e *paparis*.

Para Hoffmann (op. cit), a concentração do trabalho terminológico deve estar "na clareza do conceito". A delimitação da abrangência do conteúdo de *gindungo* e *paparis* permitiu defini-los. Por estarem dentro de *corpus* formados de receitas moçambicanas, de uma maneira ou de outra, esses termos foram tomados como indicadores do uso local.

Ainda segundo Hoffman, as unidades léxicas de um texto especializado podem ser divididas em três grupos:

1. as gerais;
2. as científicas gerais;
3. as de vocabulário especializado, que inclui também a terminologia.

Aplicando a divisão dos termos especializados de Hoffman, obteve-se o quadro IV:

### Quadro IV

Termos Gerais Especializado	Termos Científicos	Vocabulário
Acompanhamento	Gramas	Chipa
Azeite	Quilograma	Mathapa
Pó	Minuto	Cacana
Feijão	Bloco	Atchedo

Na lista do vocabulário, estão termos da língua banta tsonga, da cidade de Maputo, capital de Moçambique. Para esses termos, elaborou-se um quadro de significações:

## Quadro V

Termos da Culinária Moçambicana em Tsonga
Atchedo - manga seca; serve para dar sabor picante ao alimento
Cacana - folha amarga muito apreciada pelos moçambicanos
Chipa - prato feito com farinha de mandioca
Mathapa - prato feito com folha da mandioqueira ou da aboboreira

Nas receitas moçambicanas há predominância dos substantivos especializados em português, em relação aos de qualquer língua banta de Moçambique. Os verbos e as outras classes de palavras estão todos em português. Para Hoffman, é comum na terminologia considerar apenas substantivos, ainda que os verbos tenham uma tendência à terminogização.

### A TERMINOLOGIA E A ESTÉTICA VISUAL DO ALIMENTO

A culinária moçambicana tem passado por um processo estético que se revela na seleção lexical. Os pratos tradicionais não atraem pelo olhar, atraem pelo sabor. Feitos com folhas de mandioqueira ou de folhas da aboboreira e temperados com amendoim, leite de coco e sal, os alimentos assemelham-se a uma mistura pouco atraente. Toda atenção é direcionada para o paladar. Com a independência e o avanço da fotografia em Moçambique, ocorreu uma dupla intimidade entre imagem e texto. Começaram a surgir termos como alface, tomate, pimento (pimentão), açafraão, colorau, laranja, cebolinha, coentro para unir a cor e sabor ao alimento. Aproveitando a cor dos alimentos e o exotismo do continente africano, surgiram as ilustrações dos pratos. A fotografia e o desenvolvimento das técnicas de impressão fizeram da culinária uma mídia cada vez mais visual. Ao analisar a imprensa feminina, Buitoni (1986) observou que:

Nas revistas e jornais do início do século, a foto conservava a linguagem de suas origens - desenho e pintura -, documentando estaticamente pessoas, ou determinadas cenas (inaugurações, formaturas, competições esportivas etc.). Somente mais tarde, a foto de imprensa vai tornar-se mais "jornalística" ao incorporar o movimento, em parte por influência do cinema e até dos quadrinhos, e também pelo progresso técnico, se bem que existam até hoje as fotos do tipo "retrato", mesmo onde não haveria necessidade.

A imprensa feminina desenvolveu uma conduta em relação à credibilidade da foto bastante diferente da imprensa em geral. Nos periódicos para a mulher, as fotos de pessoas que possam ser individualizadas, seja a artista famosa ou a mãe de família, buscam documentar a realidade. Porém, as fotos de moda, beleza e decoração são percebidas antes como fantasia, corporificação de um ideal a ser imitado. Poderíamos contrapor as fotos que se pretendem informativas às fotos que seriam persuasivas - ou sugestivas; recheadas de ilusão e imaginação, elas estimulam, induzem, conduzem. (Buitoni, 1986, p.18-19)

Dois livros publicados após a independência de Moçambique, *As nossas receitas*, de 1981, e *As nossas receitas*, de 1986, apresentam desenhos simples para dividir assuntos como doces, salgados, mariscos, frutas, peixes, carnes. Já no livro *Hoje temos - receitas moçambicanas*, publicado em 1998, a imagem vira texto, com séries de desenhos construindo verdadeiras "frases visuais". É o desenho da galinha, do milho; do camarão, do fogão feito entre dois tijolos; do pilão, como se o consulente não os conhecesse,

confirmando a hipótese de a receita escrita estar direcionada a uma população urbana em processo de alfabetização. Texto imagético e a imagem terminológica unem-se para melhorar o processo de combinação dos alimentos e atrair pelos olhos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tem-se, segundo Cabré (1999), que a terminologia se distingue da lexicografia aplicada por sua metodologia, principalmente no que se reflete aos segmentos, as informações que recompõe, o método de organização e o tratamento das informações e finalmente sua forma de glossários.

Os termos da culinária moçambicana deixam transparecer a marca do pensamento da comunidade africana, interpretada através das definições dos verbetes, sobretudo os termos de campos lexicais mais próximos da cultura banta.

Assim, o dicionário e o glossário acumulam a função de "celeiro do idioma e a de depositário da cultura veiculada" (Carvalho, 2002).

A culinária de Moçambique, enquanto fonte de análise terminológica, ultrapassa os preconceitos e discriminações regionalistas, para fazer parte de um discurso especializado. Demonstrou-se nesse estudo terminológico a necessidade do conhecimento sócio-cultural da variedade da língua portuguesa dessa parte da África Austral, que se encontra no mesmo trópico do Brasil.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES, I. M. *Neologismo - criação lexical*. São Paulo: Ática, 1990.
- BEVILACQUA, Cleci R. *A fraseologia jurídico-ambiental*. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Curso de Pós-Graduação em Letras, 1996, dissertação de mestrado.
- BUITONI, D. S. *Imprensa feminina*. São Paulo: Ática, 1986.
- CABRÉ, M. T. *Elementos para uma teoria de la terminologia: hacia um paradigma alternativo*. In: El lenguaraz. I. Barcelona: Inst. Univ. de Ling. Aplicadas, 1998.
- CABRÉ, M. T. *Hacia una teoria comunicativa de la terminologia: aspectos metodológicos*. In: Revista Argentina de Lingüística. 1999.

- CARVALHO, N. *A ideologia nos verbetes de dicionários*. In: Livro de resumo e Programação do VI Congresso Nacional de Lingüística e Filologia. Rio de Janeiro, UERJ, 2002.
- DUBOIS, J. *Distribution, ensemble et marque dans le lexique*. In: Cahiers de lexicologie, 4, 1964.
- HOFFMANN, L.. *Grundbegriffe der Fachsprachenlinguistik*. In: Germanistisches Jahrbuch für Nordeuropa, Siebente Folge. Helsinki, Estocolm 9-16. Deutsche Fachsprachen in Forschung und Lehre, tradução de Maria José Bocorny Finatto. Porto Alegre, UFRS, 2002.
- MARTINS, L. B. *Dez legumes, verduras e assemelhados sem a menor personalidade*. Revista Domingo. Jornal do Brasil, n. 1377, 22/09/2002.
- SECRETARIADO NACIONAL DA ORGANIZAÇÃO DA MULHER MOÇAMBICANA. *As nossas receitas*. Maputo: Instituto Nacional do livro e do disco, 1981.
- SECRETARIADO NACIONAL DA ORGANIZAÇÃO DA MULHER MOÇAMBICANA. *As nossas receitas*. Maputo: Instituto Nacional do livro e do disco, 1986.
- SILVA, C. *Xicandarinha na lenha do mundo*. Maputo: Associação dos Escritores Moçambicanos, INLD, 1987.
- ROWAN, M. (coord.). *Hoje temos - receitas de Moçambique*. Maputo: Minerva Central, 1998.
- VILELA, M. *Estruturas léxicas do português*. Coimbra: Livraria Almedina. <http://www.terravista.pt/Bilene/1494/index1.html>, 1979.