

Ellen Crista da Silva

***Strudel* ou *Estrudel*: menu lingüístico em discussão**

Artigo apresentado como requisito parcial
Disciplina: 'Lexicografia e Terminologia
Informática'
Pós-Graduação em Linguística
UnB - Universidade de Brasília
Prof: Enilde Faulstich

**Brasília
2007**

Strudel ou *Estrudel*: menu lingüístico em discussão

RESUMO: Este artigo tem por objetivo apresentar uma palavra oriunda da língua germânica e que incorporada ao uso cotidiano do brasileiro faz parte de uma variação lingüística. Não obstante o uso freqüente do verbete *strudel* em determinada região geográfica do território nacional, o mesmo não se encontra adequadamente inserido em instrumentos de consulta, ou seja, em dicionários da língua portuguesa. A necessidade de uma postura responsável e de comprometimento do lexicógrafo são os elementos finais da discussão.

Palavras-chaves: contato lingüístico, brasileirismo, língua germânica, culinária, *Strudel*.

1. Da culinária alemã para a esfera do brasileirismo

Sobre a mesa, a sobremesa: *strudel* de maçã, *strudel* de banana e *stollen*. Servir-se deste menu é degustar de uma das mais tradicionais iguarias da culinária germânica. Quando se trata do *strudel*, este geralmente vem acompanhado de nata ou do creme francês, o *chantilly*. O cardápio brasileiro, em regiões específicas, incorporou tais iguarias ao uso rotineiro, como bem o explica Azambuja (2001,15):

Transcorridos 150 anos da chegada dos primeiros imigrantes alemães (...), muito do que trouxeram já se perdeu. Mas, exatamente no mundo contemporâneo, onde se pensa cada vez mais globalmente, e nos distanciamos a passos largos de nossas particularidades, de nossas raízes, um esforço para preservar nossa identidade cultural não pode ser considerado inoportuno.

É preciso levar em consideração que, em regiões e comunidades de imigração germânica, certas iguarias trazidas e transmitidas pelos imigrantes, como, por exemplo, o *strudel*, já fazem parte da cozinha brasileira. Não é por outro motivo que se encontra, nas padarias e confeitarias da região sul, plaquinhas identificando o tradicional prato: *strudel de maçã*, *strudel de banana*, palavras de origem estrangeira que sofreram adaptação fônica, com a prótese na primeira sílaba *estrudel de maçã* ou *estrudel de banana*.

Uma vez que o termo está em uso no cotidiano das pessoas, seja em uma região específica do território nacional, seja em uma comunidade local, tal verbete já faz parte do campo lexical da culinária em língua portuguesa, por empréstimo. O fato de, provavelmente, no Nordeste brasileiro a iguaria não ser, conhecida e, por conseguinte, não ser consumida, não é justificativa para que o verbete não tenha entrada nos dicionários da língua portuguesa. É bom lembrar que a variação de itens lexicais é normal em todas as línguas, conseqüentemente, deve ser de interesse da lexicografia.

Nos pratos sobre a mesa, pode-se usufruir o tradicional *apfelstrudel*, ou seja, *strudel de maçã*, na versão em língua portuguesa com uma conotação de brasileirismo, na forma e no ‘conteúdo’, pois, da mesma maneira que o contato lingüístico promove variações e modifica as línguas em contato, atinge o produto, como é o caso de *strudel*, que sofreu alterações na forma lingüística e no conteúdo da iguaria, em vista do contato e dos costumes entre os povos fonte e receptor. Assim, a receita trazida por imigrantes e incorporada ao hábitos brasileiros, apesar de transmitida e mantida pelos seus descendentes, sofreu alteração em sua receita original pelo fato do brasileiro absorver e incrementar o que passou a ser conhecido e usual. Assim, o brasileiro adaptou o *apfelstrudel* (*strudel de maçã*) com aproveitamento de uma fruta nativa, - a banana – criando o *strudel de banana*. Piscam e retrucam os alemães quando deparam com tal modificação no prato original, porque *strudel de banana* “não existe” - dizem eles. Pode ser que não exista na culinária e no léxico da língua germânica, mas já está incorporado no Brasil como uma variante da iguaria original e, conseqüentemente, ao léxico da língua portuguesa, visto estar sendo apresentado, em sua forma escrita, tanto em tabuletas identificadoras, quanto em receitas (Azambuja, 2001; Civita, 1985).

2 – A distinção no uso e no preparo das massas envolve uma questão lingüística?

Conquanto seja verdade o que foi dito acima, contudo, quando se consultam os dicionários, há ausência dos verbetes, ou, quando os dicionários apresentam o termo há divergências de entrada e erros nas definições.

Para melhor compreensão do ‘prato’ sob análise, leia-se o que diz Azambuja (2001, 83), ao explicar a preparação da massa, o que nos parece tem muito mais a ver com “rocambolê”: “*Abra-a (a massa) com um rolo sobre uma mesa (...). Coloque sobre a massa aberta o recheio de nozes e maçãs e enrole*”. De igual maneira, Civita (1985, 407) expressa o preparo da receita de *strudel de maçã*: “*coloque o recheio de maçã ao longo do comprimento da massa, (...) Dobre as 3 (sic) bordas sobre o recheio e enrole; (...)*”.

Em consulta ao Dicionário Aurélio (1975, 1986 e 2004), não se encontra o registro de *strudel*, nem *estrudel*. Houaiss (2001) registra *strudel*, indica a origem da língua (Alemão), a pronúncia e a data da chegada no português (1900), donde se infere que foi a época da colonização alemã no sul do País. Houaiss dá a definição, mas percebe-se um erro no conceito, pois anuncia a iguaria como sendo um ‘*pastelão comprido e enrolado*’. Disso decorre que, para um consulente letrado em gastronomia, fica a dúvida se é realmente um “*pastelão*” ou se é um “*enrolado*”, pois cada um é preparado de maneira muito distinta. Após a definição e no mesmo verbete, encontra-se a remissiva para *apfelstrudel*, cuja etimologia indicada é al. *Apfel* 'maçã' e *Strudel* 'massa folhada' e definido “como espécie de pão doce de massa folhada, recheado de maçãs com canela, passas de uva, ginjas e queijo branco”. No verbete *strudel*, o dicionarista manda para *apfelstrudel*, mas o contrário não é verdadeiro, o que nos faz crer que, no Houaiss, as iguarias são diferentes.

3- Divergências entre definições e o produto em si como resultado

Os conceitos de “*enrolado*” e “*pastelão*” não são suficientes para se entender o que é *strudel*. Azambuja e Civita, supramencionados, referem-se a “*enrolado*”, muito mais

parecido com rocambole. No Houaiss (2001) rocambole é definido como “espécie de pão-de-ló fino, doce ou salgado, que se recheia e enrola sobre si mesmo”. No Aurélio (1975), rocambole é um brasileirismo da área da culinária, definido como 1. bolo, doce ou salgado, assado em tabuleiro e enrolado com recheio; bolo-de-roló; garibalde; pionono”. Em princípio, pede-se afirmar que estas definições são as que mais se aproximam do que seja um *strudel* porque condizem mais com o modo de preparação do prato. Mas ainda faltam elementos para definir exatamente o ‘strudel’.

Por outro lado, os conceitos de “pastelão” e “empadão”, termos estes constantes na definição de *strudel*, segundo Houaiss (2001), caem em contradição em relação ao conceito de *strudel*. Neste dicionário, à entrada de *pastelão* segue a definição: “empadão”. E à entrada de “empadão” segue a definição: “empada assada em forma grande ou tabuleiro para ser servido em pedaços; pastelão”. O Dicionário Aurélio (2004) vem corroborar a definição de Houaiss, quando à entrada de “pastelão” remete à “empadão” e, à entrada deste, remete à empada. À entrada de “empada”, diz: “iguaria de massa com recheio de carne, camarão, palmito etc. geralmente com tampa da própria massa, e assada em formas ao forno”. Com base nestas definições, pode-se concluir que um *strudel* está muito longe de ser um empadão, uma empada ou um pastelão.

Do cruzamento conceitual entre Houaiss, Aurélio e Azambuja, percebe-se que, entre as definições de *strudel*, de “pastelão” e de “empadão” existem diferenças cruciais, tanto no preparo da massa como também no recheio, pois o empadão, que não necessita de rolo para ser aberto, é, naturalmente, um prato salgado, enquanto o *strudel* é um prato doce, preparado com a massa aberta por um rolo e recheado com um preparado doce. Não é de perto ‘empadão’ ou ‘empada’.

Considerações finais

A discussão a respeito do *strudel*, palavra de origem germânica e pertinente à culinária alemã, enfoca o uso e adaptação do termo na língua portuguesa. Uso e adaptação esta, perceptíveis desde os primórdios da colonização alemã em território brasileiro.

A discussão aborda igualmente a modificação do verbete por uma prótese, passando a ser usada como *estrudel*. Além disso, verifica-se a inclusão do termo em apenas um dicionário de língua portuguesa e, neste, uma diferenciação substancial na definição. Esta divergência se refere ao modo de preparação do prato e, com base em definições dos termos empadão, empada e pastelão, encontrados no próprio Houaiss, denota uma carência de conhecimento na elaboração de definições em dicionários.

Embora se possa apreciar uma boa salada-de-frutas coberta de *chantilly*, ao invés de um *apfelstrudel*, é preciso que o lexicógrafo se muna de responsabilidade e conhecimento adequados e suficientes para não permitir uma salada-de-frutas-lingüística na elaboração de dicionários e assemelhados. Pois estes são ferramentas de consulta constante e devem primar pela informação correta. Tais instrumentos de consulta tem por objetivo facilitar, orientar, esclarecer, informar e formar o cidadão consulente, e não deveriam, de forma alguma, contribuir na promoção de dúvidas. Sobre o trabalho do terminólogo, ou lexicólogo, Loïc (2007) adverte:

De fato, a terminologia valoriza a relação da língua com o objeto, sendo que a prática do terminólogo consiste, de maneira geral, em fazer corresponder a cada conceito uma ou várias designações lingüísticas (sinônimos numa língua dada, equivalentes entre diversas línguas). Ele pode aceder a esse trabalho de fazer corresponder designações em volta do conceito que as designam apenas pelo intermediário da definição: é pela descrição que ele faz do conceito, sob forma essencialmente de uma definição lingüística, que ele pode determinar se o conceito descrito corresponde ao objeto visado, e se as designações permitem a chegar a esse objeto via o determinado conceito.

O autor comenta também a importância de serem indicadas pistas de investigação e que uma das pistas principais é **“mostrar o parentesco entre lingüística e terminologia”**, pois, embora haja laços que unam ambas ciências, a terminologia se desenvolveu à margem da primeira. Embora *strudel* não esteja contido em um dicionário terminológico, por se tratar de uma área específica, a culinária, é pertinente refletir a respeito.

Numa reflexão sobre terminologia, variação lingüística e contato lingüístico que promove neologismos, Loïc (2007) assegura:

Uma abordagem meramente nominalista, que inclina ver nos termos simples rótulos, e no sistema de conceitos simples mecanismos abstratos, não pode, a nosso ver, abranger tudo o que está em jogo na relação entre língua e cultura, língua e sociedade, língua e saber.

E, aproveitando a reflexão para complementar a discussão, enfatizo a responsabilidade, tanto do lexicógrafo quando do terminólogo, pois ambos caminham em trilhos, paralelos um ao outro, mas que seguem na mesma direção.

Bibliografia

AZAMBUJA, Lizzi Bender. *Forno e fogão: kochen und backen*. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

CIVITA, Victor et alli. *A Boa Mesa: receitas selecionadas para todas as ocasiões*. São Paulo: Nova Cultural, 1985.

FERREIRA, Aurélio B.de H. *Novo Dicionário Aurélio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1975.

FERREIRA, Aurélio B.de H. *Novo Dicionário Aurélio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FERREIRA, Aurélio B.de H. *Novo Dicionário Aurélio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2004.

HOUAISS, A. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.