



Programa de  
Pós-Graduação em  
**Linguística**

VARIAÇÃO DENOMINATIVA NAS MODALIDADES  
ORAL E ESCRITA: O LÉXICO DA CULINÁRIA NA INTERNET

Renata Maria Odorissio

SÃO CARLOS-SP  
2018



Universidade Federal de São Carlos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LINGUÍSTICA

VARIAÇÃO DENOMINATIVA NAS MODALIDADES ORAL E ESCRITA:  
O LÉXICO DA CULINÁRIA NA INTERNET

Tese apresentada por Renata Maria Odorissio para Exame de Defesa do Programa de Pós-Graduação em Linguística da Universidade Federal de São Carlos, como parte dos requisitos para obtenção de título de Doutora em Linguística.

Orientador: Prof. Dr. Oto Araújo Vale

São Carlos – São Paulo – Brasil  
2018





UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Centro de Educação e Ciências Humanas  
Programa de Pós-Graduação em Linguística

Folha de Aprovação

Assinaturas dos membros da comissão examinadora que avaliou e aprovou a Defesa de Tese de Doutorado da candidata Renata Maria Odorissio, realizada em 22/06/2018:

Prof. Dr. Oto Araujo Vale  
UFSCar

Profa. Dra. Gladis Maria de Barcellos Almeida  
UFSCar

Prof. Dr. Luiz Andre Neves de Brito  
UFSCar

Profa. Dra. Stella Esther Ortweiler Tagnin  
USP

Profa. Dra. Claudia Zavaglia  
UNESP

Certifico que a defesa realizou-se com a participação à distância do(s) membro(s) Stella Esther Ortweiler Tagnin, Claudia Zavaglia e, depois das arguições e deliberações realizadas, o(s) participante(s) à distância está(ão) de acordo com o conteúdo do parecer da banca examinadora redigido neste relatório de defesa.

Prof. Dr. Oto Araujo Vale

*À memória do meu pai,  
minha fonte de amparo e de coragem.*

*Com quem aprendi  
o valor da palavra.*

*Saudade.*

## AGRADECIMENTOS

A minha família, pela força no momento mais doloroso de nossas vidas, e por ter me ajudado a levar este projeto adiante, mesmo com todas as dificuldades e tristeza.

A minha mãe, Noêmia, pela vitalidade e por fazer da cozinha um lugar de acolhimento: mulher das receitas abarrotadas na gaveta, de mesa farta, onde muita gente se alimenta da sua generosidade até hoje.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Oto Araújo Vale, por ter aberto as portas para minhas aspirações acadêmicas e pela compreensão e paciência ao longo dessa caminhada.

À Prof<sup>a</sup> Dra. Gladis Maria de Barcellos Almeida, exemplo de pesquisadora, por ter sido tão generosa e tão profissional comigo desde o nosso primeiro contato. Jamais esquecerei o *e-mail* em que me respondeu “seja bem-vinda”, sem nem sequer me conhecer.

À Prof<sup>a</sup> Dra. Stella Tagnin, por ser uma grande referência na minha busca pelo amadurecimento intelectual e científico e por toda compreensão num momento muito delicado deste trabalho.

Ao Prof. Dr. Luiz André de Brito, uma pessoa especial que sabe da minha caminhada de outras pastagens, e por quem cultivo enorme carinho, amizade e admiração.

À CAPES, pelo suporte financeiro que foi imprescindível para a realização desta pesquisa.

À Prof<sup>a</sup> Dra. Flavia Hirata Vale, pela alegria e espontaneidade nos momentos mais empolgantes, e pela solidariedade no momento mais triste.

Aos professores e pesquisadores do Departamento de Linguística, com quem aprendi muito nas aulas e nas conversas, agradeço pela oportunidade de ter conhecido e acompanhado diversos trabalhos ao longo desses anos.

Aos amigos que comungam comigo do desejo de pensar melhor, de saber mais e de compartilhar conhecimento e emoções: Cibele Rozenfeld, Henrique Rozenfeld, Jocenilson Ribeiro, Pedro Henrique Varoni de Carvalho, Thales Minelli, Ivone Benedetti, Luciana Garcia Manzano, Ana Claudia Patitucci, Cristina Santos, entre outros.

Ao Lucas Lopes e ao Axel Dieudonné, que me auxiliaram com meus impasses na leitura e na tradução das línguas inglesa e francesa.

Aos meus alunos, críticos humorados, cuja vitalidade e alegria me renovam sempre: Natália e Letícia Fragalle, Tiago Hindi, Camila Scalli, Paula Puzzi, Rodrigo Modugno, e tantos mais, tão queridos e especiais.

Aos meus amigos de longa data, pelo carinho, pelo apoio na hora da dor mais profunda, pela presença na palavra que conforta, ainda que distantes: Rossana Rocha Reis, Karlúcio Heleno Castello Branco, Isabela Lisciotto, Fabiana Freitas, Andreia de Jesus, André Pereira Cesar, Stela Martins, Marcio Madeira, Evandra e Eliane, Debora Scopim e família.

À Emília Naime, por ter feito com que eu me apaixonasse por Monteiro Lobato na infância – uma viagem sem volta pelos prazeres da boa literatura.

Ao meu tio Mauro, a quem chamamos carinhosamente de “tio padre”, com quem aprendi, ainda muito pequena, que a madrugada foi feita para trabalhar ideias com muita leitura, muita escrita e bons petiscos para fazer companhia. A ele dedico minha insônia inata e muita inspiração.

As minhas irmãs de coração, Anamaria Gullo Martins e Sarah de Oliveira Lollato, tão queridas e que fazem toda diferença na minha vida desde os primeiros anos escolares.

À Karla Milani e Vinícius de Carvalho pelo socorro técnico no apuro da qualificação.

À Rebeca Mega, por ter se dedicado à revisão da versão final com todo cuidado e olhar clínico, o que fez toda diferença na conclusão do processo infundável e extenuante de ajustes e reelaboração do texto após a defesa.

As minhas queridas amigas *lointaines* Christine Prévile e Joëlle De Pessemier, constantes e preocupadas, e cujo laço de amizade transcende a distância e o tempo.

Ao meu filho, Vitor, dedico meu agradecimento mais afetuoso, por respeitar e apoiar minhas escolhas, por entender as fases de exaustão e desgaste na etapa final do trabalho, sempre do meu lado. Por ser minha maior motivação e minha fonte de coragem diante de todos os embates e dificuldades da minha vida.

***Ensinamento***

*Minha mãe achava estudo  
a coisa mais fina do mundo.*

*Não é.*

*A coisa mais fina do mundo é o sentimento.*

*Aquele dia de noite, o pai fazendo serão, ela falou comigo:*

*“Coitado, até essa hora no serviço pesado”.*

*Arrumou pão e café, deixou tacho no fogo com água quente,*

*Não me falou em amor.*

*Essa palavra de luxo.*

*Adélia Prado IN *Bagagem**

*(Rio de Janeiro: Imago, 1976).*

## RESUMO

ODORISSIO, R. M. **Variação denominativa nas modalidades oral e escrita: o léxico da Culinária na Internet.** 2018. 214 f. Tese (Doutorado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Linguística (PPGL), Centro de Educação e Ciências Humanas (CECH), Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2018.

Este estudo tem o objetivo de analisar a linguagem culinária a partir do conceito de variação denominativa, presente em trabalhos científicos recentes desenvolvidos por pesquisadores tais como Freixa (2005; 2013), Fernández-Silva (2014), Tercedor Sánchez (2013) e Seghezzi et al. (2011), e que seguem os preceitos da Teoria Comunicativa da Terminologia de Cabré (1999). Nosso recorte se constrói a partir do conteúdo de 280 *websites* em que receitas e seus correspondentes vídeos são inseridos(as), o que define um conteúdo muito específico para a pesquisa. O texto das receitas foi compilado num corpus (CR), e os vídeos transcritos para a compilação do corpus representativo da modalidade oral (CT). A hipótese investigada é a de que a variação denominativa entre as modalidades seja pequena (de 10 a 20%), tendo em vista que as unidades lexicais compostas foram obtidas a partir de uma lista de unidades lexicais simples mais frequentes e comuns a ambos os corpora. Essa expectativa se confronta com a afirmação de que a variação é significativamente determinada pelo grau de especialidade da linguagem. Foram listadas 40 unidades lexicais simples (ULS) mais frequentes em ambos os corpora para a realização das buscas por unidades lexicais compostas (ULC), por meio das ferramentas do *software* Unitex, seguindo os critérios metodológicos de seleção – duas ocorrências mínimas num dos corpora e ser composta de, no máximo, quatro unidades lexicais. As análises também se basearam nos contextos de ocorrência das unidades, pelos quais foram verificadas especificidades relacionadas ao fator funcional das lexias, e mesmo em relação à composição textual, no caso do corpus de receita (CR). Foram extraídas 390 ULC, das quais: 66% estão presentes em ambas as modalidades; 18% são exclusivas da modalidade escrita; e 16% aparecem apenas na modalidade oral. Desse levantamento extraíram-se 28 ULC variantes. Esses dados dão prova da variação lexical entre as modalidades, embora haja baixa produção de variantes exclusivas a uma modalidade. Tal levantamento de dados da língua em uso, recortado por uma linguagem de especialidade, permitiu observar a relação entre o baixo grau de especialidade da linguagem e o alto índice de variação entre as modalidades.

**Palavras-chave:** Variação denominativa. Modalidade Escrita. Modalidade Oral. Linguagem culinária. Internet.

## ABSTRACT

ODORISSIO, R. M. **Denominative Variation in the oral and written modalities: the lexicon of the Culinary in the Internet.** 2018. 214 sh. Thesis (PhD in Linguistics) – Programa de Pós-Graduação em Linguística (PPGL), Centro de Educação e Ciências Humanas (CECH), Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2018.

This research aims to analyse the culinary language based on the concept of denominative variation that is applied on several studies theoretically developed under the Communicative Theory of Terminology (CABRÉ, 1999). Our scientific framework is conceived of 280 websites in which recipes and the videos that demonstrate how to prepare them are inserted, which define a very specific content for the research. The text extracted from the recipes was compiled to form a specific corpus (CR) and all the videos were transcribed and compiled in a corpus of transcription (CT). The general hypothesis claims that the denominative variation between the two modalities is small (from 10 to 20%) due to the specificities of our research object and the methods applied to the selection of the lexical units that must be collected from the corpora. This expectation goes against the perception that the degree of specialisation determines the level of variation in a language, so the less specialised is the domain, the more is the level of denominative variation. The 40th most frequent simple lexical units (SLU) were listed in order to search for compound lexical units (CLU) in the corpora, using a software called Unitex. The analysis also takes into consideration the context of usage of the lexical units, through which we can verify some special aspects associated to the functional factors that affect the units and even concerning the textual composition, in the case of the written texts of the recipes. We extracted 390 ULC and from which 66% are found in both of the corpora (oral and written modalities); 18% are exclusively CR (written modality corpus) and 16% are found only in CT (oral corpus). Even though we have extracted only 28 cases of variants, the general results and linguistic data that are observed show that the variation is more representative than expected, with relevant rates of exclusive variations to one modality. This confirms the relation between a low rate of specificity of the language and its potential of lexical variation.

**Keywords:** Denominative variation. Written modality. Oral modality. Culinary language. Internet.

## LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1 Dados extraídos dos corpora de Culinária em Português.	p. 94
Tabela 2 Lista de ULS mais frequentes e comuns aos corpora.	p. 106
Tabela 3 Trinta <i>tokens</i> com maior frequência do CR.	p. 109
Quadro 1 Referências elementares da transcrição realizada.	p. 94
Quadro 2 Parte da sitografia usada na compilação dos corpora.	p. 97
Quadro 3 Nomes de <i>websites</i> das receitas compiladas e vídeos transcritos.	p. 101
Quadro 4 ULC e dados referentes à <i>leite</i> .	p. 114
Quadro 5 ULC e dados referentes à <i>sal</i> .	p. 117
Quadro 6 Estruturas oracionais com verbos plenos e verbos suportes complementados por <i>sal</i> .	p. 119
Quadro 7 ULC e dados referentes à <i>massa</i> .	p. 121
Quadro 8 ULC e dados relativos à <i>receita</i> .	p. 122
Quadro 9 Dados das ULC preposicionadas receita <i>de/da/do</i> .	p. 123
Quadro 10 ULC formadas com a lexia <i>água</i> nos corpora CR e CT.	p. 124
Quadro 11 Dados referentes à ULS ingrediente.	p. 126
Quadro 12 Dados e ULC relativos à <i>cebola</i> .	p. 128
Quadro 13 ULC e dados relativos à <i>panela</i> .	p. 130
Quadro 14 Dados e ULC referentes à <i>manteiga</i> .	p. 132
Quadro 15 Dados e ULC referentes à <i>fogo</i> .	p. 133
Quadro 16 Dados e ULC referentes à <i>farinha</i> .	p. 135
Quadro 17 Dados e ULC referentes à <i>açúcar</i> .	p. 136
Quadro 18 ULC e dados referentes à <i>forno</i> .	p. 139
Quadro 19 ULC e dados referentes à <i>creme</i> .	p. 141
Quadro 20 Dados e ULC referentes à <i>molho</i> .	p. 143
Quadro 21 Dados e ULC referentes à <i>azeite</i> .	p. 144
Quadro 22 Dados e ULC referentes à <i>pimenta</i> .	p. 146
Quadro 23 Dados e ULC referentes à <i>batata</i> .	p. 148
Quadro 24 Dados e ULC referentes à <i>alho</i> .	p. 149
Quadro 25 Dados e ULC referentes à <i>ovo</i> .	p. 151
Quadro 26 ULC e dados referentes à <i>frango</i> .	p. 153
Quadro 27 ULC e dados referentes à <i>queijo</i> .	p. 157
Quadro 28 ULC e dados referentes à <i>preparo</i> .	p. 159
Quadro 29 ULC e dados referentes à <i>chocolate</i> .	p. 161



Quadro 30 Dados e ULC referentes à <i>bolo</i> .	p. 163
Quadro 31 ULC e dados referentes à <i>arroz</i> .	p. 164
Quadro 32 Dados e ULC referentes à <i>prato</i> .	p. 166
Quadro 33 Dados e ULC referentes à <i>forma</i> .	p. 168
Quadro 34 Dados e ULC referentes à <i>trigo</i> .	p. 169
Quadro 35 ULC e dados referentes à <i>tomate</i> .	p. 171
Quadro 36 Dados e ULC referentes à <i>carne</i> .	p. 172
Quadro 37 Sintagmas formados com <i>ao/no ponto</i> .	p. 174
Quadro 38 Dados e ULC referentes à <i>ponto</i> .	p. 175
Quadro 39 Dados e ULC referentes à <i>óleo</i> .	p. 176
Quadro 40 Dados e ULC referentes à <i>doce</i> .	p. 178
Quadro 41 Dados e ULC referentes à <i>caldo</i> .	p. 180
Quadro 42 Dados e ULC referentes à <i>pó</i> .	p. 181
Quadro 43 Dados e ULC referentes à <i>limão</i> .	p. 183
Quadro 44 Dados e ULC referentes à <i>recheio</i> .	p. 184
Quadro 45 Dados e ULC referentes à <i>frigideira</i> .	p. 185
Quadro 46 Dados e ULC referentes à <i>iogurte</i> .	p. 186
Quadro 47 Casos de variantes denominativas da Culinária.	p. 189

## LISTA DE GRÁFICOS E FIGURAS

Gráfico 1 Levantamento das ULC coletadas em CR e CT.	p. 188
Gráfico 2 Gráfico de ULC em porcentagens.	p. 188
Figura 1 Ocorrências com <i>lexia gosto</i> em CR.	p. 26
Figura 2 Ocorrências com a <i>lexia gosto</i> em CT.	p. 26
Figura 3 Ocorrências de <i>colocar</i> em CR.	p. 41
Figura 4 Ocorrências de <i>colocar</i> em CT.	p. 42
Figura 5 Receita sem referências gráficas de quantidades.	p. 76
Figura 6 Excerto do livro <i>O Livro das Noivas de Receitas e Conselhos Domésticos</i> .	p. 78
Figura 7 Imagens da Companhia União e os meios de divulgação de seus produtos.	p. 80
Figura 8 Item 13 do CR no Bloco de Notas.	p. 96
Figura 9 <i>Website</i> de Culinária do canal GNT, do <i>Cozinha Prática com Rita Lobo</i> .	p. 99
Figura 10 Parte referente à receita da chef Rita Lobo do canal televisivo GNT.	p. 100
Figura 11 Excerto da <i>token list</i> com dados parciais do CT.	p. 102
Figura 12 Ocorrências a partir da busca massa pelo concordanciador Unitex.	p. 104
Figura 13 Ocorrências de <i>dedo</i> em CR.	p. 105
Figura 14 Excerto da <i>token list</i> com itens do corpus de receitas CR.	p. 108
Figura 15 Ocorrências de <i>leite morno</i> em CR e CT.	p. 116
Figura 16 Sintagma verbal associado a sal com maior número de ocorrência no CR.	p. 118
Figura 17 Imagem do concordanciador com exemplos de ocorrência de <i>forno</i> em estruturas oracionais.	p. 138
Figura 18 Ocorrências de <i>creme fresco</i> no CR extraídas pelo Unitex.	p. 141
Figura 19 Ocorrências da ULC <i>queijo ralado</i> extraídas via Unitex em CR.	p. 156
Figura 20 Ocorrências de <i>preparo</i> no CR.	p. 158
Figura 21 Ocorrências de <i>preparo</i> no corpus CT.	p. 159
Figura 22 Verbetes <i>prato</i> no dicionário Caldas Aulete – Aulete Digital.	p. 166
Figura 23 Ocorrências em CR com 'quanto baste' obtidas pela busca com os grafos <<bast>>.	p. 191

## **LISTA DE ABREVIações**

CO – contexto de ocorrência

CR – corpus de receita

CT – corpus transcrito

TCT – Teoria Comunicativa da Terminologia

ULC – unidade lexical composta

ULS – unidade lexical simples

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	p. 16
<b>1. JUSTIFICATIVA E PERCURSO DA PESQUISA</b>	p. 21
1.1 CULINÁRIA: QUE SABER É ESSE?	p. 28
1.2 ORAL E ESCRITA PARA AS CIÊNCIAS DA LINGUAGEM: BREVE PANORAMA	p. 33
<b>2. REFERENCIAIS TEÓRICOS</b>	p. 45
2.1 VARIAÇÃO DENOMINATIVA NA LINGUAGEM DE ESPECIALIDADE	p. 50
2.2 A VARIAÇÃO DENOMINATIVA NO DOMÍNIO DISCURSIVO DA CULINÁRIA	p. 58
<b>3. CULINÁRIA: UM SABER REPRESENTADO EM CORPUS</b>	p. 61
3.1 PARTICULARIDADES DA CULINÁRIA DIGITALIZADA	p. 69
3.2 TEXTO CULINÁRIO PARA ALÉM DA RECEITA	p. 72
3.3 DO ÁUDIO À COMPILAÇÃO: O TEXTO TRANSCRITO	p. 81
<b>4. METODOLOGIA</b>	p. 93
4.1 DUPLA FACE DOS CORPORA: TRANSCRIÇÃO E COMPILAÇÃO DA LINGUAGEM CULINÁRIA	p. 95
4.2 TRATAMENTO E COLETA DE DADOS PARA O CORPUS TRANSCRITO (CT)	p. 101
4.3 COMPILAÇÃO DAS RECEITAS E COLETA DE DADOS EM CR	p. 107
4.4 SÍNTESE DAS ETAPAS DA METODOLOGIA	p. 110
<b>5. ANÁLISE DOS DADOS</b>	p. 113
5.1 LEITE	p. 114
5.1.1 Contextos de ocorrência de <i>leite</i>	p. 114
5.2 SAL	p. 116
5.2.1 Contextos de ocorrência de <i>sal</i>	p. 117
5.3 MASSA	p. 119
5.3.1 Contextos de ocorrência de <i>massa</i>	p. 120
5.4 RECEITA	p. 122
5.4.1 Contextos de ocorrência de <i>receita</i>	p. 122
5.5 ÁGUA	p. 124
5.5.1 Contextos de ocorrência de <i>água</i>	p. 125
5.6 INGREDIENTE	p. 126
5.6.1 Contextos de ocorrência de <i>ingrediente</i>	p. 127
5.7 CEBOLA	p. 127
5.7.1 Contextos de ocorrência de <i>cebola</i>	p. 129
5.8 PANELA	p. 129
5.8.1 Contextos de ocorrência de <i>panela</i>	p. 130
5.9 MANTEIGA	p. 131
5.9.1 Contextos de ocorrência de <i>manteiga</i>	p. 132

5.10 FOGO	p. 133
5.10.1 Contextos de ocorrência de <i>fogo</i>	p. 133
5.11 FARINHA	p. 134
5.11.1 Contextos de ocorrência de <i>farinha</i>	p. 135
5.12 AÇÚCAR	p. 136
5.12.1 Contextos de ocorrência de <i>açúcar</i>	p. 137
5.13 FORNO	p. 138
5.13.1 Contextos de ocorrências de <i>forno</i>	p. 139
5.14 CREME	p. 140
5. 14.1 Contextos de ocorrência de <i>creme</i>	p. 142
5.15 MOLHO	p. 143
5. 15.1 Contextos de ocorrência de <i>molho</i>	p. 143
5.16 AZEITE	p. 144
5.16.1 Contextos de ocorrência com <i>azeite</i>	p. 145
5.17 PIMENTA	p. 145
5. 17.1 Contextos de ocorrência de <i>pimenta</i>	p. 146
5.18 BATATA	p. 147
5.18.1 Contextos de ocorrência de <i>batata</i>	p. 148
5.19 ALHO	p. 149
5.19.1 Contextos de ocorrência de <i>alho</i>	p. 149
5.20 OVO	p. 151
5.20.1 Contextos de ocorrência de <i>ovo</i>	p. 151
5.21 FRANGO	p. 152
5.21.1 Contextos de ocorrência de <i>frango</i>	p. 153
5.22 QUEIJO	p. 155
5.22.1 Contextos de ocorrência de <i>queijo</i>	p. 157
5.23 PREPARO	p. 158
5.23.1 Contextos de ocorrência de <i>preparo</i>	p. 159
5.24 CHOCOLATE	p. 160
5.24.1 Contextos de ocorrência de <i>chocolate</i>	p. 161
5.25 BOLO	p. 162
5.25.1 Contextos de ocorrência de <i>bolo</i>	p. 163
5.26 ARROZ	p. 164
5.26.1 Contextos de ocorrência de <i>arroz</i>	p. 165
5.27 PRATO	p. 165
5.27.1 Contextos de ocorrência de <i>prato</i>	p. 157

5.28 FORMA	p. 168
5.28.1 Contextos de ocorrência de <i>forma</i>	p. 168
5.29 TRIGO	p. 169
5.29.1 Contextos de ocorrência de <i>trigo</i>	p. 170
5.30 TOMATE	p. 170
5.30.1 Contextos de ocorrência de <i>tomate</i>	p. 171
5.31 CARNE	p. 172
5.31.1 Contextos de ocorrência de <i>carne</i>	p. 173
5.32 PONTO	p. 174
5.32.1 Contextos de ocorrência de <i>ponto</i>	p. 175
5.33 ÓLEO	p. 176
5.33.1 Contextos de ocorrência de <i>óleo</i>	p. 177
5.34 DOCE	p. 177
5.34.1 Contextos de ocorrência de <i>doce</i>	p. 178
5.35 CALDO	p. 179
5.35.1 Contextos de ocorrência de <i>caldo</i>	p. 180
5.36 PÓ	p. 181
5.36.1 Contextos de ocorrência de <i>pó</i>	p. 182
5.37 LIMÃO	p. 183
5.37.1 Contextos de ocorrência de <i>limão</i>	p. 183
5.38 RECHEIO	p. 184
5.38.1 Contextos de ocorrência de <i>recheio</i>	p. 184
5.39 FRIGIDEIRA	p. 185
5.40 IOGURTE	p. 186
5.40.1 Contextos de ocorrência de <i>iogurte</i>	p. 187
5.41 APONTAMENTOS GERAIS SOBRE AS ANÁLISES DOS DADOS	p. 187
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	p. 193
<b>REFERÊNCIAS</b>	p. 199
<b>APÊNDICE</b>	
Apêndice 1 – 406 palavras-chave comuns (CR e CT).	p. 203
CR Nomes – 651 palavras	p. 207
CT Nomes – 585 palavras	p. 211

## INTRODUÇÃO

---

O presente estudo foi realizado no Programa de Pós-Graduação em Linguística (PPGL) da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), enquadrado na linha de pesquisa *Descrição, Análise e Processo Automático de Línguas Naturais* e dando continuidade à pesquisa realizada no Mestrado, no mesmo Programa.

Tem-se, como objetivo principal, a análise das modalidades oral e escrita em linguagem de especialidade, no caso, a culinária disponível na Internet, partindo-se do levantamento das unidades lexicais especializadas em uso. Consideramos como objeto de estudo o texto culinário escrito – a receita, por excelência – e o vídeo relacionado a essa mesma receita.

Nossa hipótese é a de que exista um alto grau de semelhança no léxico culinário em ambas as modalidades, pois o recorte linguístico estabelecido para a presente pesquisa apresenta características muito peculiares: i) um gênero textual único para ambas as modalidades; ii) a função comunicativa que une a escrita culinária e o texto audiovisual, ou seja, tanto o texto escrito como o texto audiovisual têm, como propósito, instruir o leitor/espectador sobre a preparação do prato, explicando-se, para tal, procedimentos da prática culinária; iii) um mesmo público alvo, ou seja, o usuário da Internet que se interessa por conteúdos culinários para atender suas necessidades alimentares ou mesmo sua curiosidade pessoal sobre o tema; e iv) um mesmo nível de especialidade do texto culinário oral ou escrito. Ademais, é importante considerar outro aspecto do objeto de estudo: o acesso simultâneo tanto ao conteúdo escrito quanto ao conteúdo audiovisual, pois isso configura uma especificidade desse domínio.

A motivação para trabalhar a linguagem culinária surgiu na pesquisa realizada no Mestrado, ao tratarmos dos predicados semânticos na busca por

equivalência entre os verbos analisados (ODORISSIO, 2011). Trabalhamos, na época, com corpora de receitas extraídas da Internet também, em ambas as línguas escolhidas para o estudo (português e francês). Durante o levantamento dos dados, notou-se que o modelo teórico adotado no Mestrado – as classes de objeto (GROSS, 1994; GROSS, 1981) – não possibilitaria o estudo das modalidades oral e escrita por meio de suas unidades lexicais. Encontramos, assim, nos trabalhos de Freixa (2005; 2013) e de Seghezzi et al. (2011), o aporte conceitual que nosso objeto e nossa questão principal demandavam.

A noção de variação denominativa, como um fenômeno linguístico próprio da natureza comunicativa do léxico – tradicionalmente tratada como sinonímia em língua geral –, é um tipo de variação terminológica para a Terminologia (SEGHEZZI et al., 2011). Para Tercedor Sánchez (2013, p. 81) a existência de múltiplos modos de se denominar um conceito, mesmo por meio de expressões ou de unidades discursivas, é o que se entende por variação denominativa. Esse entendimento se situa no cenário epistemológico da Terminologia moderna, para a qual a relação entre referente e significado não ocorre linearmente, tampouco de forma biunívoca. Assim sendo, o fenômeno da denominação em linguagem especializada pode ser analisado a partir de diferentes perspectivas, tais como a cognitiva, a linguística, a comunicativa, entre outras (FREIXA, 2005; 2013; FERNÁNDEZ-SILVA et al., 2010).

Sobre as modalidades, nos pautamos na perspectiva conceitual da linguística de Marcuschi (1991; 2001; 2004), que as concebe como práticas expressivas da língua. Em seus estudos, o linguista refuta toda concepção dicotômica de oralidade e escrita, ou seja, a ideia de que o oral e o escrito são sistemas autônomos e, em certa medida, passivos de uma compreensão hierarquizada. A perspectiva comunicativa da Terminologia atual se aproxima desse olhar marcuschiano sobre as modalidades, na



medida em que o termo é concebido a partir da sua natureza comunicativa e pluridimensional, cujo significado se dá no uso.

A hipótese que sustenta nossa pesquisa supõe grande similaridade entre as unidades lexicais das modalidades, contrapondo-se, então, com a premissa de que uma das principais causas da variação denominativa é o grau de especialidade do domínio – concepção funcional-cognitiva. Essa perspectiva se faz presente na análise temática e funcional de Fernández-Silva et al. (2010) e Freixa (2005; 2013), incluída na tipologia das causas da variação que a própria Freixa (2005; 2013) elaborou.

Salientamos que foi possível constatar uma ausência sobre estudos cujo tema abordasse modalidades oral e escrita em linguagem de especialidade, num recorte tão específico, ou seja, o de textos oral e escrito disponíveis em tempo real. A discrepância de estudos sobre a modalidade oral em terminologia é um fato confirmado por Seghezzi et al. (2011).

Nossa tese se produziu em seis capítulos, por meio dos quais expomos, em linhas gerais, desde o percurso da pesquisa, o aporte teórico, o saber da culinária recortado e compilado em corpus, passando pelos métodos de coleta de dados, pela exposição dos dados e pelas análises desenvolvidas, e, finalmente, trazemos as considerações mais relevantes que acreditamos ser pertinentes ao longo desse árduo trabalho. Recapitulamos, portanto, as seções deste texto para uma melhor compreensão das etapas.

No **Capítulo 1** tem-se um panorama geral pelo qual o saber culinário se apresenta e como ele é abordado em diversas áreas, tais como a História, a Economia, o Turismo etc. A Culinária como “linguagem simbólica” é abordada pelas lentes do etnólogo Lévi-Strauss (1968), ao ser definida como objeto de pesquisa pela primeira

vez. A emersão da nomenclatura das primeiras técnicas e equipamentos é um fato tanto social quanto linguístico, o que é ressaltado neste Capítulo.

No **Capítulo 2** expomos a variação denominativa como fato da língua e como conceito, baseando-nos em estudos da Terminologia moderna. Destacamos que essa abordagem ganhou solidez pela relevância de trabalhos mais recentes em Terminologia, como os de Freixa (2005; 2013), de Fernández-Silva et al. (2010), Tercedor Sánchez (2013) e de Fernández-Silva (2014). Com o intuito de aplicar o conceito de variação denominativa em nossas análises, propõe-se uma reflexão sobre esse conceito pelo viés do domínio discursivo culinário.

No **Capítulo 3** o enfoque é para o texto culinário em duas formas: o escrito e o transcrito, com destaque para o trabalho de levantamento de fontes na Web, que seriam pertinentes à pesquisa. Tratamos dos critérios adotados para a compilação dos corpora, tanto para a transcrição dos textos audiovisuais como dos textos digitais.

Para a metodologia, concentrada no **Capítulo 4**, expomos as etapas da seleção dos 280 *websites* que serviram de fonte de dados para nossos corpora – constituídos de um total de 458.129 *tokens*, dos quais 138.843 são do corpus de receitas (CR) e 319.286 são do corpus transcrito (CT). São expostas as fases relativas à “limpeza” – correção ortográfica, exclusão de unidades lexicais das *token lists freq* dos corpora, elaboração da sitografia e dos cabeçalhos das receitas, até a coleta de lexias simples mais frequentes, comuns a ambos os corpora, que são as unidades lexicais simples (ULS). As ULS empregadas nas buscas pelo concordanciador Unitex para o levantamento de unidades lexicais compostas (ULC) são representativas de ambas as modalidades.

No **Capítulo 5**, o mais relevante do estudo, são expostos os dados, que se evidenciam por apontamentos não só quantitativos – porcentagem das ULS, soma de

ULC e afins. São inseridos os contextos de ocorrência de ULS e ULC pertinentes para apontamentos de ordem sintática e também semântica. São expostas, em quadros, as lexias encontradas nos corpora e que atenderam nosso recorte metodológico, bem como os casos de variantes denominativas encontradas. Nessa fase, evidenciou-se a necessidade de esclarecer as estruturas oracionais em que as lexias ocorrem, para entender como certas peculiaridades marcam o discurso oral e o discurso escrito na Culinária.

Por fim, concluímos a tese com os apontamentos mais importantes, destacados no **Capítulo 6**, como a reflexão sobre a questão do grau de especialidade da linguagem e seu potencial de produção lexical. Segundo Freixa (2005; 2013), quanto maior o grau de especialidade, menor o potencial de produção lexical e menor o emprego de construções da língua geral no domínio. Portanto, o inverso é verdadeiro: numa linguagem de maior acesso ao público geral, presente no cotidiano de todo indivíduo, como é o caso da Culinária, menor seu grau de especialidade e, conseqüentemente, maior potencial de produção lexical e interferência da língua geral.

Como partimos da mesma linguagem e do mesmo gênero textual para desenvolver um estudo contrastivo entre o léxico da modalidade oral e o da modalidade escrita, nossa suposição inicial era a de que as diferenças seriam menores que as similaridades. É este embate que se apresenta ao leitor ou pesquisador interessado ao longo deste trabalho.

## 1. JUSTIFICATIVA E PERCURSO DA PESQUISA

---

Esta pesquisa é fruto de reflexões que emergiram ao final do estudo realizado durante o Mestrado (ODORISSIO, 2011), em que a construção de equivalências de verbos das culinárias francesa e brasileira foi nosso principal objetivo empírico. Naquela ocasião, o objeto era o texto culinário escrito e o enfoque de Gaston Gross (1994) centrava-se na relação ao nível frasal, entre predicado e argumento(s), apoiado pela ideia de predicado semântico de Maurice Gross (1981).

Os dados linguísticos que não puderam ser abordados pelo modelo teórico adotado no estudo sobre equivalência entre predicados semânticos revelaram um potencial de análise sobre unidades lexicais compostas (ULC) da escrita culinária. É importante salientar que o corpus compilado na pesquisa anterior era constituído apenas do “modo de preparo”, parte do texto em que há estruturas oracionais propriamente ditas.

Nesse sentido, a noção de Variação Denominativa (FREIXA, 2005; FERNÁNDEZ-SILVA, 2014; TERCEDOR SÁNCHEZ, 2013) nos surge como uma ferramenta de análise muito profícua para os propósitos atuais. O conceito de variação denominativa, surgido posteriormente à perspectiva comunicativa da teoria de Cabré (1999), aborda desde a unidade linguística mínima em uso, isto é, a unidade lexical simples (ULS) da linguagem de especialidade, até mesmo as unidades linguísticas mais complexas, que são as estruturas oracionais inseridas num discurso especializado, sem, portanto, desprezar a interferência de fatores extralinguísticos atuantes nesse cenário comunicativo mais amplo.

O estudo de Freixa (2005), cujo propósito é o de entender como e porque a variação denominativa ocorre – e de que modo ela influencia a recepção das informações

em comunicação especializada –, é uma importante referência teórica para a presente pesquisa, assim como os trabalhos de Fernández-Silva et al. (2010) e de Tercedor Sánchez (2013). Estes estudiosos, dentre outros, têm se destacado no cenário científico, debruçando-se sobre essa mesma temática; no entanto, ainda não houve pesquisa que focasse as análises descritivas – quantitativas – da variação a partir da perspectiva das modalidades oral e escrita, tal como se constitui nosso objetivo. Vale ressaltar a particularidade do objeto: o material coletado se refere a uma linguagem manifesta nas modalidades oral e escrita de um mesmo gênero textual, de um discurso realizado ao mesmo tempo e num mesmo espaço comunicativo – os *websites* culinários acessíveis pela Internet.

Dando continuidade, portanto, ao estudo realizado no Mestrado (ODORISSIO, 2011) sobre predicados semânticos e seus argumentos, citamos alguns exemplos que elucidam como surgiu a ideia do que viria a ser o objetivo para a pesquisa atual: certas unidades lexicais revelaram frequência relevante no corpus estudado – que era composto estritamente do “modo de preparo” das receitas selecionadas. Os exemplos dessas unidades lexicais desvinculadas de qualquer sintagma verbal aparente são: *sal e pimenta a gosto, sal e pimenta, um fio de azeite, uma pitada de sal, salsinha e cebolinha*.

Em contrapartida, outras buscas apontaram para um padrão de ocorrência com alta frequência relacionada a uma determinada seção da receita, como, por exemplo, lexias compostas relativas à medição ou à quantidade. Por exemplo, em corpus de textos orais transcritos não se encontram sequências tais como: *250 gramas de farinha de trigo, 500 ml de leite, 500 gramas de filé mignon em cubos*.

Segundo a função de uma determinada parte do texto, algumas unidades lexicais configuram ocorrências mais prováveis do que outras: na “lista de ingredientes” da receita tendem a predominar unidades lexicais referentes às quantidades, medidas e aspectos descritivos do alimento a ser utilizado no preparo. No entanto, no *modo de*

*preparo*, como o próprio termo define, prevalece a finalidade de descrever e explicitar procedimentos, tais como *bater até dar o ponto de creme*, *deixar cozinhar a massa até ficar al dente* ou *usar uma forma antiaderente* etc. Nessa parte do texto culinário escrito elaboram-se as etapas da preparação do prato para que o leitor/espectador compreenda como se faz.

Com o uso de transcrição de vídeos, pode-se pensar que as imagens são um suporte a mais para o cozinheiro ou *chef* de cozinha, e que essas funções comunicativas do “modo de preparo” possam sofrer alguma influência.

Por ora, observamos que unidades compostas como *banho-maria* e *forno preaquecido* ocorrem em maior número em “modo de preparo”; em contrapartida, *tomate sem pele e sem semente* ou *3 colheres de sopa de azeitonas verdes fatiadas* ou *1 pimentão cortado em tiras finas* se mostraram com maior frequência na primeira seção do texto culinário, ou seja, na “lista dos ingredientes”.

Pensando em variação denominativa, se há distinções no uso de lexias segundo a modalidade na língua geral, é procedente analisar como estas *escolhas* ou *preferências* ocorrem entre as modalidades numa linguagem de especialidade. É importante notar que a linguagem culinária representada pelos corpora desta pesquisa se caracteriza pela veiculação do conteúdo para o grande público, de certo, mas o fato de que texto escrito e texto audiovisual estejam atrelados um ao outro nos leva a pensar numa “coincidência de lexias” muito alta. Trata-se da mesma linguagem num ato de comunicação em que as modalidades são acessadas ao mesmo tempo, ou, por que não dizer, *just in time*.

Tendo como ponto de partida esses apontamentos, nossa hipótese para o presente estudo é a de que a variação denominativa presente entre as modalidades oral e escrita não seja significativa – ainda que, para Freixa (2005) e Fernández-Silva (2010),

o potencial de variação do léxico aumente quando se trata de um domínio com baixo grau de especialização, como é o caso da linguagem culinária, objeto da nossa pesquisa. Buscamos, portanto, basear nossos argumentos em dados quantitativos das unidades lexicais em uso, ou seja, desenvolvemos uma análise da variação denominativa relacionada às modalidades representadas nos corpora, para compreender qual é o fator determinante na produção lexical da linguagem culinária: se o baixo grau de especialidade do domínio, ou se a diferença e as especificidades comunicativas e linguísticas das modalidades.

Somando-se às especificidades da linguagem escolhida como objeto de estudo, o recorte linguístico desta pesquisa inclui um único gênero presente em duas modalidades, acessível pela Internet, diferentemente de outros materiais especializados da área, como livros técnicos para estudantes de Gastronomia ou livros de receitas com conteúdo especializado, por exemplo, que são escritos numa linguagem técnica muito elaborada ou de autoria de profissionais altamente especializados. Em sua vez, os vídeos transcritos e as receitas compiladas são, na grande maioria, conteúdos divulgados primeiramente em canais televisivos, em *blogs* pessoais ou em páginas, nas redes sociais, de personalidades que se dedicam à prática culinária.

Espera-se que as unidades lexicais denominativas possam servir de apoio para a observação da produção terminológica acerca de cada uma das modalidades e de como o uso destas se dá ao nível do seu contexto de ocorrência e de suas estruturas oracionais. Apresentamos, na sequência, dois exemplos que consideramos emblemáticos e que serão analisados detalhadamente no Capítulo 6 (quando das análises dos dados). Trata-se das ocorrências de *ponto* e de *gosto*:

**1. Ponto:**

Em CR: 33 ocorrências (frequência = 0,023)

Em CT: 231 ocorrências (frequência = 0,072)

A priori, estes dados indicam que a ULS *ponto* está entre as 15 primeiras na modalidade oral quanto à frequência, portanto de ocorrência no corpus transcrito (CT). No entanto, sua frequência é consideravelmente menor no corpus de receitas (CR), o que a coloca abaixo das 100 ULS mais frequentes, como demonstrado nos dados extraídos dos corpora. Essa discrepância entre as modalidades indica uma divergência entre o emprego da mesma ULS, mas pode revelar outras particularidades enquanto componente das ULC ou em termos de estruturas oracionais.

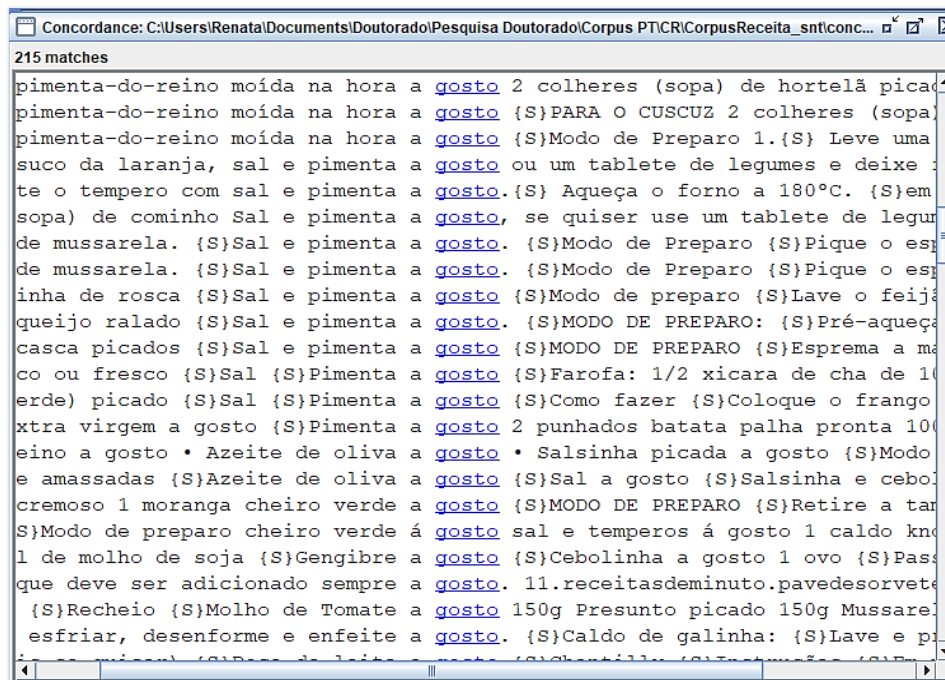
**2. Gosto:**

Em CR: 215 ocorrências (Freq. = 0,154)

Em CT: 188 ocorrências (Freq. = 0,058)

As duas modalidades têm, em comum, dentre as 40 unidades de maior frequência, a palavra *gosto*. A distinção de uso desta ULS entre as modalidades se evidencia ao observar os dados que o concordanciador expõe. No corpus de receitas, 94% das ocorrências de *gosto* formam a unidade lexical composta *a gosto*, complementada, por sua vez, por mais um termo relativo a algum ingrediente. Em sua maioria, essas unidades lexicais compostas se completam com as lexias *sal* ou *sal e pimenta*, como se observa na Figura 1.

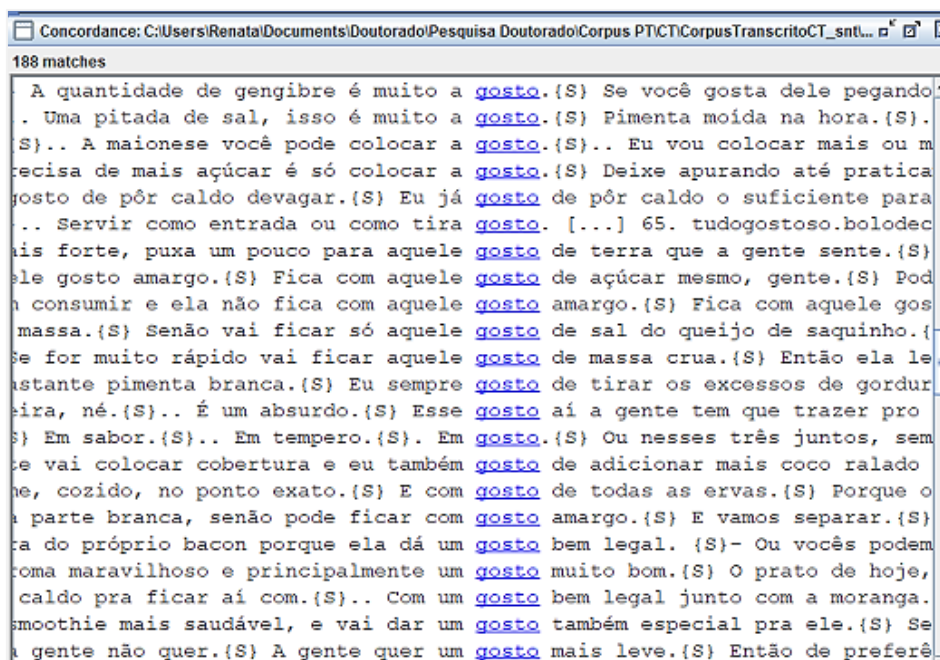




**Figura 1** Ocorrências com a lexia *gosto* em CR.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Já no corpus transcrito ilustrado na Figura 2, a unidade *a gosto* se insere em frases, além do fato de o concordanciador selecionar o verbo *gostar* flexionado para a primeira pessoa do singular, conforme se observa a seguir.



**Figura 2** Ocorrências com a lexia *gosto* em CT.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Nas buscas realizadas no outro corpus, o CT, excetuando-se os casos em que *gosto* representa a forma flexionada do verbo, as ocorrências obtidas são do tipo *gostinho de queijo, gosto de açúcar, gosto de terra, gosto amargo, gosto de massa crua*. Também nota-se a formação oracional com verbos suporte, como *dar gosto, pegar gosto, ficar com gosto de/do/da*.

São casos como este que abordamos em nossas análises, a fim de melhor compreender em que nível a linguagem culinária se assemelha (ou se distingue) na oralidade e na escrita; todavia, o enfoque do trabalho direciona-se, especificamente, às unidades lexicais simples e compostas. Não é propósito deste estudo o desenvolvimento de uma tipologia da variação denominativa com relação às modalidades, mas as descrições e o levantamento ao qual nos propomos pretende contribuir com esse debate, sabendo-se que não houve, até o presente momento, menção à variação denominativa com base nos dados recolhidos para este estudo.

Sob o espectro da Culinária, há um volume considerável de pesquisas, sobretudo na área da Tradutologia. Esses trabalhos são fruto de uma crescente demanda de qualidade em traduções especializadas, o que tem agido como “força motriz” para a produção científica com esse tema, como reportam Krieger e Finatto (2004), Tagnin (2010), Teixeira (2008), entre outros.

Em razão dos aspectos linguísticos, comunicativos e de identidade cultural e social, a Culinária deve ser compreendida como uma forma de comunicação que perpetua e recompõe um saber específico, que engloba valores e símbolos também presentes na linguagem. Atualmente essa linguagem se reverbera graças a diversos canais e meios de comunicação, tais como programas televisivos, *websites* de profissionais e de amadores, livros com enfoque diversificado e aplicativos para

comunicação móvel que informam sobre valores nutricionais, combinações de pratos e receitas, das mais simples às mais sofisticadas.

Partindo da Culinária atual, em ambiente de rede, buscamos ultrapassar o limite do texto culinário impresso – que é, por sua vez e de certo modo, padronizado por normas editoriais. Em razão de se tratar de outro suporte de veiculação das receitas, isto é, a Internet, realizamos um breve mergulho no conteúdo, visando oferecer um esboço das finalidades comunicativas da linguagem, do seu público-alvo e das características dessa informação ao longo do tempo, pensando desde os livros mais tradicionais até os *blogs* mais recentemente produzidos.

### 1.1 CULINÁRIA: QUE SABER É ESSE?

*Culinária* é linguagem de um saber popular que atrai o interesse de especialistas e de curiosos em geral, e que se espalha por vários meios de comunicação a fim de atingir um público bastante amplo. Do saber oral, que passa da cozinha da avó para os netos, até a comunicação globalizada via satélite, há uma riqueza imensa a ser observada cientificamente em termos de linguagem. À comunicação culinária cabe, portanto, um espaço que tangencia fluidas fronteiras de outros campos de saber, tais como a Economia, a História, o Turismo, a Gestão Pública, a Agricultura e áreas como as da Saúde, da Nutrição etc.

Isso se comprova pelos inúmeros eventos e congressos<sup>1</sup> programados por países estrangeiros, que dão prova desse valor que a Culinária assume, junto da sua

---

<sup>1</sup> Eventos oficiais e acadêmicos têm fomentado estudos multidisciplinares plurinacionais, pelos quais se observam a Gastronomia e a Culinária como atividades intimamente associadas à Economia, à Agronomia e às Ciências Humanas e, nesse contexto, as Ciências da Linguagem assumem um papel ímpar. Pelo conteúdo disponível no link <<https://www.romanistik.de/aktuelles/625>>, por exemplo, nota-se que a Gastronomia e a Era Digital compõem o cenário de mais um debate multidisciplinar, além de fixar o domínio como objeto de estudo, junto a outros tradicionalmente reconhecidos pelas instituições de

subárea de maior tecnicidade – a Gastronomia – em outros lugares, sendo, portanto, importantes veículos de divulgação de pesquisas relacionadas a esse saber. Além disso, é distintivo o fato de que em numerosas nações estrangeiras o saber culinário ou gastronômico obteve o estatuto de patrimônio imaterial da memória e cultura da sociedade.

No Brasil, foi lançado o movimento *Eu Como Cultura*,<sup>2</sup> com o objetivo de obter reconhecimento institucional das culinárias regionais como patrimônio imaterial, no intuito de promover documentação e incentivos fiscais para pesquisa e preservação de ingredientes e receitas típicas do Brasil. Esse projeto vem a reboque do reconhecimento, em 2010, da gastronomia francesa como patrimônio imaterial do país.<sup>3</sup> Pela primeira vez a Gastronomia de um país se tornou reconhecidamente parte da riqueza cultural e da memória de um país, e esse ato acabou resultando em mais pesquisas e maior documentação sobre o tema – e não apenas no território francês.

Desse modo, a Culinária surge como objeto de estudo inserido, inicialmente, no quadro de debate das Ciências Humanas. Há, portanto, uma intrínseca relação entre a “linguagem simbólica”, antropologicamente falando, e a língua

---

pesquisa. Enfatiza-se o duplo enfoque dos trabalhos: de um lado, áreas relativas às Ciências da Linguagem – léxico, terminologia, produção de glossários e dicionários, sociolinguística da gastronomia, gêneros midiáticos recentes, fenômenos sintáticos e discursivos nos textos gastronômicos, fraseologismos em Gastronomia etc.; por outro lado, as relações entre Gastronomia e Economia do Turismo, marketing, publicidade e comunicação pela ótica das diferentes mídias, Gastronomia pela indústria editorial etc. Mencionamos aqui um excerto do original: “On accordera une attention particulière à la place des technologies numériques dans les analyses linguistiques et économiques de la gastronomie, aussi bien pour les moyens utilisés que pour les domaines abordés : emploi de corpus électroniques écrits ou oraux, présence de la gastronomie et des restaurants gastronomiques sur Internet (y compris *blogs*, *chats*, *forums*), dans les réseaux sociaux (Facebook, Twitter etc.) et au moyen des smartphones”.

<sup>2</sup> Disponível em <<https://comidasebebidas.uol.com.br/noticias/redacao/2014/12/04/atala-lanca-manifesto-gastronomico-e-agenda-reuniao-com-dilma.htm>>. Acesso em: 13 set. 2017.

<sup>3</sup> Disponível em <<http://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-lunesco>>. Acesso em: 15 jul. 2016. No sítio oficial, o trecho que resume o intuito do projeto: “Un patrimoine à transmettre La préservation est l’un des objectifs du programme national pour l’alimentation (PNA), présenté par le gouvernement en septembre 2010, qui part du principe que « Bien manger, c’est l’affaire de tous ». Au travers de ce programme, les ministères se mobilisent autour d’actions concrètes : pour valoriser les produits et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique sur les territoires, promouvoir le modèle alimentaire français à l’étranger, transmettre ces valeurs aux enfants dans les écoles. Autant de pistes à suivre pour sauvegarder le repas gastronomique des Français”.

propriamente dita com seus mecanismos, cuja função primordial é a de dar nome às “coisas do mundo”, de explicar e entender o mundo, de se situar e de propagar valores comuns (comunitários), seja via oral, seja via escrita.

Primeiramente, o objeto foi estudado pelo francês Lévi-Strauss (1968), antropólogo estruturalista que, a partir de seus trabalhos de campo e teóricos, traduziu a Culinária como um meio em que códigos sociais das sociedades transitam e reafirmam valores e significados. Ele demonstrou a simbologia existente nas práticas e técnicas culinárias e a relação dessas “ações humanas” de transformação do alimento com as denominações que as definiam. Desse modo, a Culinária foi concebida também como um “lugar” no qual essa comunicação – humana, verbal, simbólica e social – se estabelece como portadora do saber que é herdado, que se preserva enquanto memória de um povo, mas que se enriquece ao longo do tempo assimilando novas técnicas que vão sendo criadas e definidas.

Protagonista no modo de ver, na Culinária, uma fonte de dados relevante para compreender o conceito de Cultura (seu objeto), Lévi-Strauss se baseou na observação empírica, em estudos de campo, pautando-se por sua vertente estruturalista. Seu empirismo etnográfico tornou possível decifrar a simbologia impressa na alimentação, modificada por meio de procedimentos e instrumentos específicos e mediante técnicas oriundas do intelecto humano. O etnólogo preocupou-se em entender como a linguagem culinária sanava a necessidade de produzir símbolos e significados do humano por meio de suas ações.

Desse modo, língua e linguagem se entrelaçam como meio e função aos olhos do cientista. A transformação dos alimentos, do seu estado *in natura* a um estado (mais) palatável se revelou como um componente essencial na análise da dicotomia presente entre noção de natureza *versus* noção de cultura. Para o antropólogo, a

Culinária é, como a língua, um sistema *per se*, com regras e simbologias que reproduzem modos e valores de uma dada cultura ou de uma dada comunidade. E, assim como a língua, a Culinária é um sistema de signos, simbologia e sistemas, que se traduz em “semântica” e “sintaxe” próprias.

No triângulo construído a partir das noções de “cru”, “cozido” e “apodrecido”, Lévi-Strauss (1968, p. 30-32) inclui outro procedimento que se aproxima do “assado” por semelhanças operacionais: o “defumado”, também realizado sem mediação de meio ou equipamento que transfiram calor. A carne defumada é preparada no calor da fumaça, assim como a carne assada. A distinção entre assado e defumado se dá por dois fatores: a defumação, sendo um processo lento e regular, é um preparo dito profundo. Já a carne assada se faz de modo rápido, o que permite manter uma parte crua ou mal passada, evocando, por isso, sua natureza inicial. Há também instrumentos especiais para o preparo da carne defumada que reincide, por sua vez, na distância do estado de Natureza do humano, contextualizando-o em sua cultura.

A Culinária observada pela ótica antropológica permite entender essa “expansão semântica”, a proliferação de termos e de dizeres revestidos de palavras com maior ou menor grau de tecnicidade. Os contrastes e distinções entre os procedimentos culinários e o teor semântico impresso na terminologia culinária, segundo os relatos de Lévi-Strauss (1968), nos remetem à noção de variação denominativa mais uma vez, diante do que pudemos observar em corpus sobre o português brasileiro e o francês no Mestrado.

Com relação às definições dicionarizadas, é clara a diferença entre os conceitos de *assar* e *cozinhar* um alimento para o português do Brasil. Sobre *assar*, diz-se do procedimento de preparar um alimento no (ou dentro de um) forno ou diretamente no fogo (“sem mediação”). Os tradicionais churrascos brasileiros são quase um

protótipo do que queremos ilustrar por *assar*, enquanto *cozinhar* se refere ao preparo de um alimento por meio de uma operação de ebulição, seja de água, de algum ingrediente líquido, de um molho ou mesmo de um caldo.

Significaria dizer que o verbo francês *rôtir*, por exemplo, aceita a equivalência do verbo do português *assar*; porém, o operador *assar* se associa a argumentos de grupos semânticos mais variados que o operador *rôtir* – somente complementado por sintagmas relativos a carnes. Nesse instante constata-se que há uma restrição ou uma demanda por outros termos equivalentes para *assar*.

Desse modo, o verbo *rôtir* não descreve apenas um procedimento culinário em francês, conforme os dados do corpus comprovaram. Na ocasião do Mestrado, observamos que os termos (ou argumentos) desse verbo são exclusivamente unidades lexicais relativas ao grupo semântico *carne animal*. Supõe-se que isso se deve, provavelmente, à origem de *rôtir*. Contudo, no português brasileiro, o verbo *assar* aceita a complementação de elementos do grupo das massas, das frutas, das carnes e até mesmo de pratos doces.

Sob o olhar do racionalismo matemático, um artigo<sup>4</sup> publicado por Marina Maria no jornal *O Estado de S. Paulo* aborda exatamente a “gramática das proporções” como base na combinação dos ingredientes para fins específicos:

Cozinha não é arte. Pelo menos não a base dela, que se aproxima muito mais das ciências exatas – matemática, física, química. Assim, eliminando toda e qualquer poesia, dá para dizer que cozinhar é basicamente aplicar fórmulas e respeitar proporções. É claro que talento, domínio da técnica e a qualidade dos produtos fazem diferença na hora [de] preparar um prato. Mas a essência está nas fórmulas (MARIA, 2015, s/p).

---

<sup>4</sup> A íntegra do texto está disponível em <<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,esqueca-a-arte-cozinha-e--matematica,10000007708>>. Acesso em: 28 fev. 2018.

Em tempos atuais, as pesquisas têm revelado que à Culinária cabe, sobretudo, o lugar das técnicas, da profissionalização, das inovações e de tradições reelaboradas pela indústria alimentícia e também pela mídia, e esse fenômeno se consolida para além das livrarias graças a canais de televisão e programas dedicados a esse tema, os quais têm conquistado público cativo (TEIXEIRA, 2008).

## 1.2 ORAL E ESCRITA PARA AS CIÊNCIAS DA LINGUAGEM: BREVE PANORAMA

Em termos de oralidade, apoiando-se em nossas leituras, podemos afirmar que a modalidade oral tem sido alvo de interesse especialmente da Sociolinguística e que ela vem dialogando mais recentemente com a Terminologia (FERNÁNDEZ-SILVA et al., 2010). Estudos lexicológicos têm se dedicado a estudar o padrão de uso da língua a fim de prover materiais didáticos e de referência da língua com mais qualidade e maior grau de detalhamento. O aprimoramento de materiais didáticos para ensino de línguas estrangeiras em tempos de comunicação global é um dos motivos deste interesse crescente, além do aperfeiçoamento de materiais para o ensino de línguas maternas. Há pesquisas voltadas para os chamados *chunks of language*,<sup>5</sup> marcadamente orais (gírias de jovens) e também para os *phrasal verbs* mais frequentes em conversas que, em textos formais, são volumosas e de grande relevância em termos de atualização de conteúdos referenciais.

Ao longo do tempo, as pesquisas sobre oralidade desenvolvidas nas Ciências da Linguagem e na Linguística Aplicada comprovam que essa modalidade sempre atraiu interesse das mais diversas disciplinas, mas ainda nota-se certa defasagem

---

<sup>5</sup> Esse conceito é muito utilizado por estudiosos da Linguística Aplicada, mas foi emprestado pelos especialistas em Processamento de Língua Natural (PLN). Finatto et al. (2015, p. 49) definem o termo da seguinte forma: “Chunks, em PLN, são sequências de duas ou mais palavras que operam como uma unidade. Essas unidades não são processadas palavra por palavra, mas são armazenadas e puxadas da memória como um conjunto”.



em termos de escrita e oral no que tange ao estudo da linguagem especializada. A razão para que esse cenário se configure mais robusto acerca do uso de documentos escritos se justifica por algumas razões óbvias – e por outras, nem sempre tão óbvias.

Como exemplo de estudo sobre oralidade e escrita em Terminologia, podemos citar o trabalho de Serra e Araújo (2015), no qual se observa o universo da cana-de-açúcar a partir de dados de comunicações de agrônomos e agricultores. Os agrônomos se comunicam via modalidade escrita e oral, diferentemente dos agricultores, com baixo ou nenhum letramento: esse segundo grupo linguístico realiza trocas de conhecimento exclusivamente de modo oral. No referido estudo, foram empregadas 50 horas de gravações transcritas na pesquisa, ao passo que, para o corpus relativo à comunicação dos agrônomos, foram compilados textos disponíveis na Internet e esse acervo foi reunido com a finalidade de produzir um glossário. Desse fato, concluiu-se que a oralidade dos especialistas não foi confrontada com a oralidade dos agricultores, o que implica numa escolha epistemológica dos pesquisadores. Significa dizer que, ao selecionar os documentos escritos dos especialistas para o estudo, considera-se a priori que não há diferença importante entre o que o especialista produz via modalidade oral e via modalidade escrita. Essa é uma premissa implícita à escolha do material para análise.

Por sua vez, Biber et al. (1998) corroboram a importância dos eventos linguísticos presentes nas conversas, narrações orais ou entrevistas diretas ao se discorrer sobre a regularidade da língua, sua gramática impressa nos usos e padrões, atentando-se para o fato de que estes elementos são centrais para o ensino e aquisição de línguas. Entender a inter-relação e a interferência existentes entre as modalidades passa pela observação da realidade da língua em uso, pela sua compreensão mais abrangente – e esse princípio deve estar presente no centro da atenção dos linguistas.

Os esforços são essenciais para que se minimizem as dificuldades encontradas pelos estudiosos, seja do ponto de vista operacional, seja em termos legais. Assim sendo, os aspectos burocráticos se colocam nessa discussão; este fator é citado por Aluísio e Almeida (2006) ao tratarem da necessidade de autorização dos falantes que participam de coletas de dados, assim como a garantia de omissão de nomes, endereços e quaisquer outros dados pessoais que possam integrar um corpus disponível para a pesquisa científica e mesmo para o público interessado. As autoras reportam esse cuidado mencionando, como exemplo, um dos maiores corpora de língua oral inglesa, o COLT (*The Bergen Corpus of London Teenage Language*), quando da necessidade de se suprimir toda e qualquer informação que pudesse permitir acesso à identificação dos participantes, tais como número de documentos, endereços e afins.

Em nosso estudo, essas exigências documentais não se fizeram presentes pelo fato de os vídeos estarem disponíveis na Web e por não haver nenhum conteúdo que comprometesse algum indivíduo, nem sequer infringisse direitos autorais. Todavia, houve o devido cuidado de não se selecionar vídeos e receitas de um único profissional ou, ainda, de um único canal de veiculação. A seleção se deu de modo aleatório, e a maior preocupação fora a obtenção de um número considerável de endereços eletrônicos, visando, com isso, alcançar falantes de perfis diversos, com idade, origem e estilos variados.

Ainda sobre a predominância da modalidade escrita nas pesquisas lexicográficas e terminológicas, o levantamento sobre corpus da Língua Portuguesa realizado por Santos (2016) confirmou a presença incipiente da modalidade oral em relação à qualidade massiva de dados da escrita. Santos (2016) iniciou sua avaliação pelo projeto *Gramateca*,<sup>6</sup> um suporte automático que armazena conteúdos diversos da

---

<sup>6</sup> Cf. Santos (2014).

língua e cujo contributo extrapola questões semânticas ou sintáticas. A autora atestou, em sua pesquisa, que o material compilado para os corpora da modalidade oral não provinha de áudios autênticos da língua, nem de registros de fala espontânea, conforme aponta:

[...] Em julho de 2014, a Linguateca<sup>[7]</sup> dá acesso a vinte diferentes com objetivos diferentes, mas todos aderindo a um formato de interrogação comum e tendo sido enriquecidos com bastante informação sintática e semântica adicional: análise sintática do PALAVRAS (Bick, 2000) e análise semântica no que respeita a cores, corpo e emoções.

No entanto, estamos longe de afirmar ser a Gramateca o ambiente ideal para comparar o oral e o escrito em português. Por várias razões: Em primeiro lugar, temos muito mais material escrito, e de forma alguma consideramos que o conjunto dos textos orais é minimamente equilibrado ou completo para poder representar “o oral” (SANTOS, 2016, p. 129-130).

Diferentemente de Oliveira e Dias (2009) – que aplicam o conceito de “modalidade escrita para ser falada”, considerando esses dados como próprios da modalidade oral –, Santos (2016) atesta ser contrária à ideia de que textos do discurso político sejam considerados genuinamente orais, além de perceber certa inadequação acerca da classificação dos gêneros orais presentes nos bancos de dados do corpus mencionado. A razão das críticas de Santos (2016) se justifica pelo fato de haver elementos decisivos, inerentes à comunicação oral e que são diversos dos elementos da comunicação escrita – tais como espontaneidade e fluidez de uma interação entre interlocutores –, assim como o são os canais de comunicação, ou seja, o ato comunicativo em si e seus elementos constituintes:

---

<sup>7</sup> Outras informações sobre a Linguateca estão disponíveis em: <<http://www.linguateca.pt/Diana/download/SantosGSCP2014.pdf>>. Acesso em: 24 mar. 2017.

[...] alguns gêneros são orais por excelência, e outros são, ao invés, pensados para serem escritos, mas muitos deles podem ser conceptualizações como tendo duas faces como Janus, estando indissociavelmente associados a ambos os meios. Estou a pensar no caso dos Diários da República ou das sebtas universitárias, cujo objetivo é – ou era – guardar as palavras faladas dos legisladores ou dos professores; e no caso das peças de teatro, cujo objetivo é serem faladas (ditas, representadas), mas que geralmente são escritas pelo dramaturgo primeiro. E o mesmo acontece no caso dos discursos não improvisados (lidos) (SANTOS, 2016, p. 2).

As fronteiras que delimitam os gêneros orais ou escritos são sempre muito tênues, razão pela qual esse tema, especialmente caro a Marcuschi (2004),<sup>8</sup> se reapresenta com novas demandas no momento em que conceitos como “letramento digital” e “comunicação eletrônica” ganham espaço nos debates acadêmicos. Os vocábulos relacionados a essa esfera da comunicação comprovam as particularidades dos meios em que as interações se realizam: *e-mail*, *chat*, *blog*, *Hangouts*, *inbox*, aplicativo, rede social etc.

Marcuschi (2004) reitera a importância de se repensar constantemente a tipologia textual, sabendo-se que a Internet oferece, nesse sentido, uma nova realidade diante da Língua e de seu funcionamento no âmbito da comunicação e de seu uso. Os textos digitais representam um grande desafio ao pesquisador em termos de categorias, pois há gêneros que não se definem pela função ou pelas características dos textos. São práticas escritas que se inter-relacionam, se tangenciam em vários aspectos e que sofrem influências extralinguísticas de modo muito intenso.

A comunicação contínua via Internet se alimenta de conteúdos que se renovam e também caducam com muita rapidez. Bertonha e Zavaglia (2017, p. 410-413) abordam esse aspecto ao refletirem, por exemplo, sobre a questão da atualização dos materiais didáticos em tempos de comunicação digital. Para os autores, o

---

<sup>8</sup> Análises apresentadas por Luiz Antônio Marcuschi na Conferência da 50ª Reunião do GEL (Grupo de Estudo Linguístico) em 2001, na Universidade de São Paulo (USP), em São Paulo, e publicadas em artigo em 2004.

dinamismo da comunicação automática tem “apagado” os limites, cada vez mais e mais permeáveis, entre linguagens de diferentes saberes, entre línguas e entre línguas e linguagens especializadas. Podemos acrescentar a esse apagamento de fronteiras um outro fenômeno próprio da língua, mas que tem se evidenciado na comunicação automática computacional: a aproximação das modalidades em ambientes virtuais no que tange aos efeitos compartilhados entre oralidade e escrita digitais.

Bertonha e Zavaglia (2017)<sup>9</sup>, assim como Marcuschi (1991), mencionam neologismos que são, na verdade, empréstimos, como *esqueite*, *nerd*, *drag queen* e tantos outros, dando prova da vivacidade da língua e de sua capacidade de reformulação e adaptação. São esses aspectos que se destacam na discussão sobre o fenômeno da variação denominativa em linguagem de especialidade. Bertonha e Zavaglia (2017) tratam da capacidade de absorção desses conteúdos do ponto de vista dos profissionais envolvidos na produção de materiais lexicográficos, que não têm como incorporar a velocidade das trocas comunicativas nos dias de hoje.

Já para Biber et al. (1998, p. 7), há dois “braços” principais que acolhem os estudos em Linguística aliada à Linguística de Corpus e que atuam nesse campo: um primeiro, cujo foco é o uso da língua em sua estrutura lexical e gramatical; e o segundo, que se concentra nas características de textos ou de variedades, pensando nos gêneros textuais: “[...] para caracterizar variedades com maior rigor, é importante que haja outro tipo de padrão de associação linguística: as formas pelas quais os grupos de fenômenos linguísticos coocorrem comumente no texto”.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> Tratando-se de um ambiente virtual – canal de comunicação rápida, geralmente entre indivíduos que sejam afins –, nota-se que a variedade de língua utilizada mostra uma tendência para não seguir a normatização da língua escrita culta. Com isso, percebe-se que o léxico se estrutura, reestrutura-se, renova-se a partir da formação ou da diferente roupagem ou ressignificação dos (novos) itens lexicais (BERTONHA; ZAVAGLIA, 2017, p. 408).

<sup>10</sup> Tradução livre de “[...] to characterize varieties more thoroughly, another kind of linguistic association pattern is important: the ways in which groups of linguistic features commonly co-occur in texts” (BIBER et al., 1998, p. 7).

Segundo o autor, obtêm-se os padrões de uso relacionados a dialetos ou a fenômenos específicos de certos recortes temporais da língua ou da linguagem a partir de dados armazenados em corpus, os quais devem extrapolar os parâmetros estritamente linguísticos para se definir o gênero textual. Biber et al. (1998) não diferenciam as modalidades em suas reflexões sobre tipologia textual; no entanto, a teoria discutida pelos autores oferece bases importantes no estudo de tipologia de gêneros e modalidades oral e escrita ao observar usos característicos de estruturas no inglês falado e no inglês escrito, com um olhar sobre as modalidades que aponta para a riqueza de informação que cada uma das modalidades carrega em suas práticas de uso convencionais.

Já Oliveira e Dias (2009) se referem ao gênero jornalístico como sendo o melhor referencial de língua quando o intuito é o de pesquisar seus aspectos gerais, haja vista a enorme variedade de subgêneros que existem nele: crônica, edital, política, economia, cadernos especializados (como o de Literatura ou outro voltado para um público jovem, por exemplo), carta do leitor, publicidade, opinião, *blog*, classificados etc. Os aspectos menos óbvios em se considerar a escrita como modalidade referencial da língua se reafirmam na primazia evidente atribuída a gêneros da modalidade escrita, pois esses são os mais mencionados como modelo, tanto da língua como das linguagens especializadas.

Em contrapartida, pensando em corpus como um suporte para o ensino de línguas, Bennett (2010) apresenta como segunda função mais importante para essa ferramenta de apoio o fornecimento de informações que possibilitem caracterizar as modalidades oral e escrita. Para que o ensino da língua incorpore aspectos da escrita e da oralidade, a autora elenca questões aplicáveis a um corpus de ambas as modalidades:

Pesquisar em corpora responde perguntas tais como:

- O que são as diferenças entre inglês falado e inglês escrito?
- Como as pessoas usam palavras como, por exemplo, *can*, *may* e *might*?
- Que palavras são mais usadas em situações formais e quais são mais usadas em situações informais?
- Com que frequência as pessoas usam expressões idiomáticas?
- Quantas palavras um aprendiz tem de aprender para se envolver em conversas do dia a dia?
- Quantas palavras distintas os falantes nativos geralmente usam numa conversa? (BENNETT, 2010, p. 4).<sup>11</sup>

Conectando estes princípios ao nosso objeto, podemos afirmar que a modalidade escrita da linguagem culinária tem sido identificada com o texto culinário por excelência, a receita, cujo propósito é instrucional, destacando-se, para tal, o emprego de verbos no imperativo ou no infinitivo, como nos exemplos *Use uma colher para fazer os bolinhos* ou *Usar uma colher para fazer os bolinhos*, ou ainda pelos usos: do verbo *dever* no presente do indicativo; de construções como *ter que* ou *ter de*; de advérbios ou locuções adverbiais como *separadamente*, *delicadamente*, *com cuidado*, *aos poucos*, *devagar* etc.

Nos corpora deste estudo, nota-se com clareza as diferenças de flexões verbais em cada modalidade. Apesar de nosso objeto não abordar as peculiaridades gramaticais ou sintáticas na escrita e na oralidade da Culinária, é pertinente ilustrar, com alguns exemplos, a revelação de que, na modalidade oral, o texto culinário ultrapassa a função primeira, que é a instrucional. É possível perceber uma dupla função comunicativa: a de instruir o público sobre o preparo do prato, mas, sobretudo, de interagir e prender a atenção do espectador nesse momento. No mais, a escrita

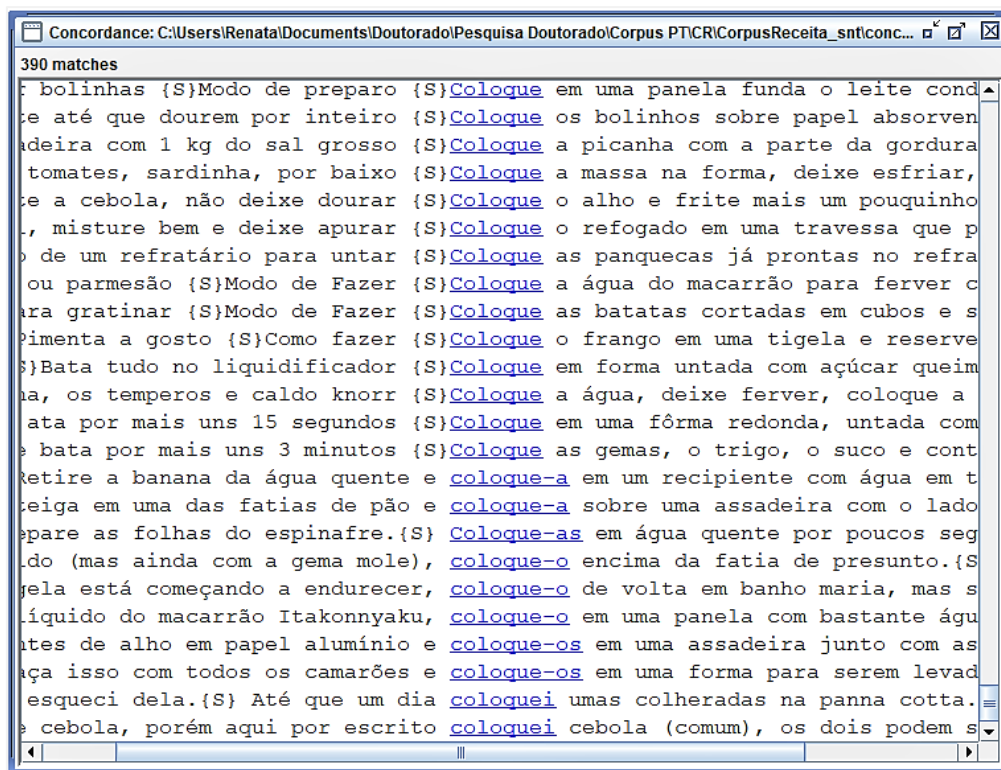
---

<sup>11</sup> Tradução livre de: “Searching corpora provides answers to questions like these:

- What are the differences between spoken and written English?
  - How do people use words like *can*, *may*, and *might*?
  - Which words are used in more formal situations and which are used in more informal ones?
  - How often do people use idiomatic expressions?
  - How many words must a learner know to participate in everyday conversation?
- How many different words do native speakers generally use in conversation?” (BENNETT, 2010, p. 4).

culinária responde à função de explicar procedimentos e de descrever ou precisar tipos de ingredientes usados no prato.

Observemos o verbo *colocar* e suas flexões nos corpora, ilustradas pelas imagens capturadas do concordanciador Unitex:

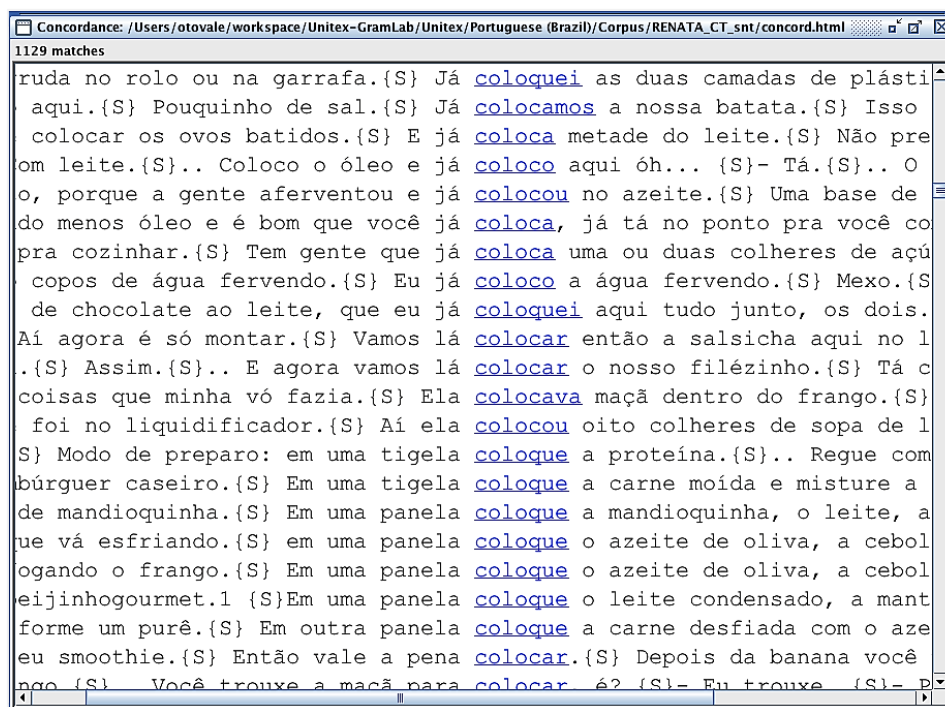


**Figura 3** Ocorrências de *colocar* em CR.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Nas 390 ocorrências de CR, as flexões verbais e construções sintáticas são fiéis à norma padrão da língua, como observado anteriormente, ao relatar essa característica do texto culinário escrito, cuja função é instrucional. Há apenas duas ocorrências em que o verbo é flexionado para a primeira pessoa do singular e que podem ser vistas nas duas últimas ocorrências (Figura 1). Em suma, a maior parte das ocorrências emprega o modo imperativo (mais de 300 casos) e aproximadamente 25 casos empregam o verbo no infinitivo, geralmente acompanhado de um verbo modal – *pode colocar, basta colocar, precisa colocar*.



Em contrapartida, na Figura seguinte, capturada do concordanciador Unitex, tem-se uma parte da diversidade de flexões verbais encontradas na modalidade oral:



**Figura 4** Ocorrências de *colocar* em CT.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Como se verifica na Figura 4, extraída do CT, além da flexão verbal ser mais variada, os pronomes utilizados na modalidade oral também variam mais que em CR. Essas marcas discursivas que se evidenciam nos corpora corroboram a ideia de que a modalidade oral culinária, em oposição à escrita, tem mais uma função, para além daquela de instruir o leitor da receita. Na modalidade oral extraída dos vídeos em rede, os interlocutores, no papel de *chefs*, devem interagir com a audiência, assumindo uma postura dialógica, portanto, para com quem assiste ao vídeo.

Essas marcas da oralidade são de interesse para estudos linguísticos que englobam desde os discursos especializados, com foco em Linguística Textual, até estudos concentrados em Análise do Discurso. Biber et al. (2010) faz referência ao linguista dedicado ao ensino de línguas ou à descrição linguística ao tratar dos padrões

de uso da língua. Marcuschi (2001, p. 29) cita Douglas Biber como um dos mais expressivos linguistas responsáveis por refutar a teoria dicotômica em que modalidades oral e escrita são vistas como sistemas autônomos, com funcionamentos específicos. Tanto Luiz Antônio Marcuschi quanto Douglas Biber refutam uma suposta hierarquia entre as modalidades, demonstrando, inclusive, que é errônea a ideia de “homogeneidade” ou de “universalidade” atribuída à modalidade escrita em comparação à modalidade oral. A Terminologia Comunicativa preconizada por Cabré (1999) corrobora essa noção, também defendida por Marcuschi, de que modalidade escrita e modalidade oral são formas de expressões de um mesmo universo linguístico.

Pesquisas em Terminologia constataam que, mesmo no âmbito (muito restrito) da escrita científica ou até da documentação jurídica, as variações terminológicas e fraseológicas dão prova de distinções em termos de estilos, de motivações pessoais dos autores e de escolhas que tangenciam questões cognitivas relacionadas a valores semânticos e níveis sociais explicitados na escrita técnica. Bevilacqua (2012, p. 76) realiza um estudo em linguagem especializada, confrontando casos de um mesmo fenômeno em ambas as instâncias linguísticas – oralidade e escrita –, ainda que seu trabalho se dedique majoritariamente à escrita. No momento em que a pesquisadora aborda a Fraseologia como um fenômeno que pode afligir tanto um falante de uma língua em processo de aquisição de outro idioma quanto um tradutor, Bevilacqua (2012) observa tal fato linguístico no âmbito da comunicação e, desse modo, a autora também refuta a visão de que há parâmetros dicotômicos ou hierárquicos entre as modalidades.

Neste breve quadro de apontamentos empíricos e teóricos se reafirma, assim, nosso propósito mais importante: o de abordar empiricamente, sob os parâmetros da Linguística de Corpus, a variação denominativa, centralizando as análises nas

modalidades oral e escrita e considerando a esfera comunicativa da linguagem de especialidade em seus aspectos mais peculiares – quais sejam, o texto culinário escrito e o texto culinário audiovisual à disposição do usuário da Internet.

## 2. REFERENCIAIS TEÓRICOS

---

A *variação denominativa* é o conceito basilar deste estudo e oferece as fundamentações para outras análises sobre fenômenos comunicativos e cognitivos que envolvem a linguagem de especialidade. O conceito de modalidade – e como ela se realiza no âmbito da comunicação, em sua prática escrita ou oral –, é tão relevante quanto o de variação denominativa, e há um ponto conexo entre essas concepções epistemológicas, como se defende no presente trabalho.

Afirmamos que, para esta pesquisa, a linguagem de especialidade culinária é observada sob as luzes lançadas por Freixa (2005; 2013) a primeira terminóloga a se dedicar à compreensão da variação em Terminologia, quando do seu doutoramento sobre a relação entre variação terminológica e os diferentes níveis de especialização, sendo pioneira nos trabalhos sobre o fenômeno da variação com dados empíricos de textos sobre meio ambiente. Somando-se a esse arcabouço teórico, incluem-se os preceitos da Linguística Textual de Marcuschi (1991; 2001; 2004), linguista brasileiro de importância que dedicou grande parte do seu pensamento às análises sobre a língua em suas duas forças de expressão fundamentais: a modalidade oral e a modalidade escrita.

Embora sua concepção de modalidade esteja inserida no debate do letramento, escolarização e aquisição da língua materna, a intersecção da variação denominativa com os conceitos marcurschianos se dá na compreensão de que língua e linguagem constituem um mesmo processo, um mesmo movimento impulsionado pela necessidade de “fazer sentido” naquilo que se compartilha por meio da escrita ou por meio do som.

Sabendo-se que o presente estudo aborda preceitos desse importante linguista brasileiro, no que tange ao debate das modalidades, nos dedicamos a essa reflexão com mais atenção especialmente no Capítulo 3. Por ora, inserimos um questionamento que Marcuschi (2001) levanta numa de suas obras e que alimentou a curiosidade e o desejo de se pensar o domínio da linguagem culinária pelo viés das modalidades da língua:

Seguramente, alguém objetará, com razão: então não podemos mais distinguir entre fala e escrita? Certamente podemos distinguir, mas aí estamos num outro terreno, o das formas. E não podemos ficar restritos a ele. Aqui iniciam outros aspectos importantes, tais como a natureza dos textos produzidos empiricamente, ou seja, a questão dos gêneros textuais. Alguns deles serão tipicamente escritos e outros tipicamente falados, mas todos deverão cumprir determinados requisitos de organização além de seguirem o mesmo sistema linguístico. E se observarmos a fala e a escrita no contexto da prática dos gêneros comunicativos em sociedade veremos que as diferenças entre as duas modalidades vão se diluindo ou pelo menos graduando num conjunto de relações relativizadas (MARCUSCHI, 2001, p. 5).

Seguindo esse raciocínio, se ao tratar da língua em termos de gêneros comunicativos diversos, oralidade e escrita se aproximam, é coerente supor que as peculiaridades entre as modalidades sejam ainda mais diminutas no caso de nosso objeto de estudo. Isto é, ao realizar um estudo sobre um recorte linguístico muito particular, inscrito num único gênero textual, produzido em ambas as modalidades numa relação de “espelho” e considerado que o conteúdo textual do audiovisual está atrelado ao conteúdo da receita, a expectativa é a de que se encontre muita proximidade, do ponto de vista lexical, no material compilado.

Os terminólogos dedicados à variação denominativa afirmam que esse fenômeno ocorre em razão da função comunicativa (TERCEDOR SÁNCHEZ, 2013) da linguagem e do termo. Conceber esse fato linguístico como efeito do ato comunicativo

corroborar as ideias de Marcuschi (2001) quando o estudioso afirma que todo e qualquer tipo de fenômeno linguístico somente se manifesta em uso:

[...] toda vez que emprego a palavra língua não me refiro a um sistema de regras determinado, abstrato, regular e homogêneo, nem a relações linguísticas imanentes. Ao contrário, minha concepção de língua pressupõe um fenômeno heterogêneo (com múltiplas formas de manifestação), variável (dinâmico, suscetível a mudanças), histórico e social (fruto de práticas sociais e históricas), indeterminado sob o ponto de vista semântico e sintático (submetido às condições de produção) e que se manifesta em situações de uso concretas texto e discurso. Portanto, heterogeneidade e indeterminação acham-se na base da concepção de língua aqui proposta [...] (MARCUSCHI, 2001, p. 3).

As modalidades interagem simultaneamente em um *continuum* comunicativo no qual todos os fatos linguísticos se realizam e, portanto, se manifestam. Esse *continuum* é, em última instância, a essência comunicativa que constitui as linguagens de especialidade. Parte-se, assim, da premissa de que, em processo, pensando-se epistemologicamente, oralidade e escrita entendidas como práticas comunicativas só podem ser observadas em *uso*, e essa afirmação rompe com o conceito de língua como *sistema*, posto que tal concepção se limita ao código:

E as relações de fala e escrita dizem respeito a questões de uso da língua. O interessante nesta perspectiva é que a variação se daria tanto na fala como na escrita, o que evitaria o equívoco de identificar a língua escrita com a padronização da língua, ou seja, impediria identificar a escrita como equivalente à língua padrão, como fazem autores situados na perspectiva da dicotomia estrita (MARCUSCHI, 2001, p. 32).

Nesse cenário científico, no cerne do debate acadêmico, se insere a vertente comunicativa da Terminologia moderna. É interessante pensar que a vivacidade deste debate ainda vigora nos textos de Marcuschi, em pleno século XXI, enquanto que

a Terminologia, disciplina em que o presente estudo se ancora, fez eclodir seu viés observacional e comunicativo em meados do século XX:

A razão de a Terminologia ter se tornado objeto do interesse dos linguistas, a partir da década de 1950, deve-se ao fato de ela ter deixado de ser vista apenas como um instrumento de normalização de termos, para tornar-se mais um instrumento de comunicação [...] (ALMEIDA, 2003, p. 213-214).

Embora tenha havido uma nova orientação paradigmática naquela época, para Freixa (2013), no momento em que as principais disciplinas da Linguística se abriam para as novas perspectivas de análise em que a variação linguística era acolhida (surgimento da Sociolinguística Variacionista nos anos 1960, por exemplo), a Terminologia ainda se afirmava nesse cenário científico definindo objeto e metodologia próprios, estabelecendo-se como campo de análise perante as outras Ciências da Linguagem. Naquele momento, a disciplina ainda se ancorava na ideia de univocidade do termo como conceito-chave. Foram necessárias algumas décadas para que esse diálogo se enraizasse e fosse acolhido por outras disciplinas, inclusive pela Terminologia.

No cenário científico da Linguística, rompe-se, finalmente, nos anos 1990, com o que Marcuschi (2001) chama de “idealização da língua pelo molde da escrita” – que, de certa forma, é uma concepção que a Teoria Comunicativa da Terminologia coloca em xeque ao vislumbrar, no termo, sua natureza poliédrica, isto é, seu caráter linguístico, comunicativo e cognitivo.

Com essa ruptura epistemológica surgem estudos que apresentam a variação denominativa como um fenômeno que é observado na linguagem, em razão da sua natureza comunicativa. Essa essência comunicativa é um fator determinante para o emprego de unidades denominativas diversas no ato comunicativo, e seu propósito

fundamental é o acesso ao conhecimento, ou seja, tornar esse acesso viável segundo os níveis de conhecimento.

Devido a essa concepção, a polissemia e a sinonímia eram compreendidas como entraves para as traduções técnicas e especializadas. No entanto, a vertente atual da Terminologia apresenta esses fatos da língua como fenômenos inerentes à comunicação especializada e faz disso um dos seus objetos de interesse. A evidência de que há “formas diversas de se nomear as coisas do mundo” tornou-se irrefutável com o crescimento do intercâmbio dos saberes com alto grau de especialização, segundo Fernández-Silva et al. (2010).

Questionamentos e incertezas sobre como melhor “gerenciar” a variação entre léxico especializado em línguas diversas para um determinado domínio, e mesmo os vários questionamentos sobre a variação presente em textos especializados em uma mesma língua encorajaram reflexões como a de Tercedor Sánchez (2013, p. 83), pela qual se afirma que “o estudo da variação denominativa, nos enfoques sociocomunicativos e cognitivos da terminologia, deve abandonar visões estanques centradas na equivalência semântica total”.<sup>12</sup> É por meio de reflexões como esta que a variação denominativa, tanto no âmbito da língua geral – como defende o Variacionismo – quanto no âmbito das linguagens especializadas – objeto da Terminologia – ganha espaço no cenário científico ao longo de três décadas.

Ao enfatizar a natureza comunicativa das unidades terminológicas, Cabré (1999) reconheceu o fenômeno da variação denominativa diante da natureza temática e funcional da linguagem especializada. Para Almeida (2003, p. 214), a Terminologia se expande ao extrapolar seu objeto primeiro, a comunicação estandardizada, e se torna

---

<sup>12</sup> Tradução livre de “el estudio de la variación denominativa en los enfoques sociocomunicativos y cognitivos de la terminología debe abandonar visiones estancas centradas en la equivalencia semántica total” (TERCEDOR SÁNCHEZ, 2013, p. 83).



uma teoria comunicativa, uma disciplina que se mobiliza pelo propósito de compreender os mecanismos da comunicação especializada em uso. Fernández-Silva (2014) discorre sobre as condições reais que se impuseram para que a Terminologia se reelaborasse diante da produção intelectual e científica na época:

[...] Como consequência da multiplicação dos cenários de comunicação especializada e da diversificação das pesquisas em terminologia, a visão do termo tem adquirido complexidade e, hoje em dia, a biunivocidade conceito-termo se defende unicamente em contextos restritos de standardização. Mas, além da função representativa de se referir a um conceito especializado, ao termo se reconhece a função comunicativa, já que adequa sua forma e conteúdo às características da situação de comunicação (FERNÁNDEZ-SILVA, 2014, p. 55).<sup>13</sup>

Atualmente, a variação denominativa observada pela perspectiva do termo em uso se define, portanto, como foco de interesse de inúmeros estudos terminológicos com propósitos e vertentes diversas. O que todos esses trabalhos têm em comum é o interesse em entender e descrever mais e melhor como o conhecimento especializado é compartilhado e como ele se atualiza por meio do léxico e da comunicação que o emprega.

## 2.1 VARIAÇÃO DENOMINATIVA NA LINGUAGEM DE ESPECIALIDADE

Segundo Fernández-Silva et al. (2010), uma grande parte desses estudos se dedica à tipologia e à descrição da variação denominativa com base em preceitos da Linguística no que tange à natureza formal e semântica das unidades lexicais da

---

<sup>13</sup> Tradução livre de “[...] Como consecuencia de la multiplicación de los escenarios de comunicación especializada y de la diversificación de las investigaciones en terminología, la visión del término se ha complejizado y hoy en día la biunivocidad concepto-término se defiende únicamente en contextos restringidos de estandarización. Más allá de la función representativa de remitir a un concepto especializado, al término se le reconoce una función comunicativa, ya que adecúa su forma y contenido a las características de la situación de la comunicación” (FERNÁNDEZ-SILVA, 2014, p. 55).

comunicação especializada. Alguns estudiosos se interessam pela compreensão do como se dá a relação entre variação denominativa e canal de comunicação, tendo como parâmetro de análise os diferentes níveis de especialização que a difusão das informações especializadas adota. Nesse caso, levam-se em consideração o nível de formação dos interlocutores sobre o domínio, os intuítos da comunicação e o público ao qual ela se destina.

Consideradas as várias dimensões da comunicação especializada e o interesse de cientistas cujas vertentes teóricas são muito diversas, Seghezzi et al. (2011, p. 52) afirmam que uma característica que melhor define esse panorama científico é a diversidade. As pesquisas têm se dedicado a compreender, sob diversos prismas teóricos e metodológicos, como a variação ocorre perante um leque de fatores que a motiva. No entanto, o interesse de observar esse fenômeno em estudo contrastivo entre variação oral e variação escrita ainda é tímido entre os estudiosos. Seghezzi et al. (2011, p. 56) reiteram que, quando se lê nas pesquisas “corpus textual utilizado para descrever a variação”, subentende-se que o que se analisa é a modalidade escrita, ainda que os estudiosos não declarem explicitamente que suas análises estejam ancoradas nessa modalidade da linguagem de especialidade em estudo. Seja por tradição acadêmica, seja em razão de condicionantes reais, ou mesmo por uma força atrativa não tão consciente por parte do pesquisador, é claro que, de fato, o que se estuda é, presumidamente, a variação denominativa escrita.

Mesmo do ponto de vista dos domínios, a crítica de Seghezzi et al. (2011, p. 53) busca apontar as carências existentes, por um lado, enquanto que por outro há domínios que se evidenciam diante desse quadro de interesse, como a Informática, a Economia e a Medicina, com seu enorme cabedal de disciplinas. Tendo exposto essas ponderações – que também nos são pertinentes –, a especialista fomenta reflexões sobre

os motivos pelos quais se justifica a necessidade de um especialista empregar variantes (para a linguagem) ou sinônimos (para a língua) em sua produção textual (oral ou escrita) especializada. Sabendo-se que a motivação maior dessa produção é a de difundir conhecimento especializado, Seghezzi et al. (2011, p. 53) defendem que, entre as várias causas possíveis para a variação, há a influência da escola de pensamento adotada pelo autor: “A maioria dos estudiosos considera [...] que uma das principais causas da variação em terminologia linguística é a diversidade de escolas de pensamento”.<sup>14</sup>

Pensando a partir da questão mais específica da variação – a relação referente-significado diante de variantes denominativas, a princípio –, Fernández-Silva et al. (2010, p. 11) explicam que os termos são concebidos como “unidades inseridas no discurso”, discurso esse que compreende o texto *per se*, seja ele oral ou escrito. Tanto para Freixa (2005) como para Fernández-Silva (2014), são as condições de produção, de transmissão e de recepção em que as denominações são produzidas e propagadas que influenciam nas escolhas lexicais, e são essas mesmas condições que lhes garantem estabilidade. O nível de especialização é um dos aspectos mais salientes para a percepção das variantes terminológicas no que se refere a uma mesma área:

[...] o nível de especialização não é um fator diretamente quantificável, mas sim que se determina mediante a avaliação de determinados parâmetros textuais e comunicativos, entre os quais se destaca a relação entre os interlocutores. O nível de especialização pode influenciar no grau de especificação das denominações, no grau de variação denominativa ou na equivalência conceitual entre variantes, tal como vemos nas ocorrências de PESO SECO em nosso corpus, que designa uma medida utilizada para avaliar o peso do grau de toxidade dos moluscos (FERNÁNDEZ-SILVA et al., 2010, p. 11).<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Tradução livre de “La mayoría de los estudiosos considera [...] que una de las principales causas de la variación en terminología lingüística es la diversidad de escuelas de pensamiento” (SEGHEZZI et al., 2011, p. 53).

<sup>15</sup> Tradução livre de “[...] el nivel de especialización no es un factor directamente cuantificable, sino que se determina mediante la evaluación de determinados parámetros textuales y comunicativos, entre los cuales destaca la relación entre los interlocutores. El nivel de especialización puede influir en el grado de especificación de las denominaciones, el grado de variación denominativa o la equivalencia conceptual

De acordo com o levantamento desenvolvido a partir de exemplos extraídos de textos sobre pesca marinha, em conteúdos produzidos por e para cientistas – cujo nível de especialização é alto –, as pesquisadoras concluíram que o grau de variação denominativa tende a ser mínimo ou mesmo inexistente e, para a pequena variação observada, a causa é essencialmente de cunho estilístico.

No entanto, o fenômeno linguístico que a variação denominativa revela não se limita a questões estilísticas ou linguísticas, pois o aspecto cognitivo, abordado em vários estudos, aponta para o modo como as variantes são transmitidas e recebidas, e para os motivos pelos quais são empregadas em determinados contextos. Há uma premissa na constatação da diversidade de termos, em que a variação ocorre devido à necessidade de atualização nominativa de um conceito especializado em nível cognitivo. Fernández-Silva et al. (2010, p. 7) afirmam que um conceito também se manifesta textualmente por meio de elementos verbais associados a uma ou mais unidades terminológicas, por vezes associados a imagens ou símbolos. Conceito e significado são coisas distintas: *conceito* pertence ao plano cognitivo e *significado* ao plano linguístico, permanecendo indissociável da forma – daí a noção de que, por meio das variantes, um mesmo conceito se vincula a significados distintos num texto ou num mesmo ato comunicativo, se pensarmos nas variantes *água* e *H<sub>2</sub>O* ou, da Culinária, as variantes *azeite* e *óleo de oliva*, por exemplo, ou ainda em regionalismos como *batata baroa* e *mandioquinha*, ou também em variantes provocadas por razões de pronúncia, como *purê* e *pirê*, no caso desses empréstimos.

A sinonímia e a polissemia são fenômenos da língua e que são observados pelo espectro do conceito de variação denominativa pela vertente

---

entre variantes, tal y como vemos en las ocurrencias en nuestro corpus del concepto PESO SECO, que designa una medida utilizada para evaluar el grado de toxicidad de los moluscos” (FERNÁNDEZ-SILVA et al., 2010, p. 11).

terminológica. Esses fatos da língua são expressão da multidimensionalidade de um conceito, segundo Tercedor Sánchez (2013). As variantes lexicais têm a função de destacar uma semelhança semântica por meio de formas diversas pelas quais se faz referência ao mesmo conceito, ou ainda são formas diferentes de se nomear aspectos distintos de um mesmo conceito. Esses casos são compreendidos como equivalência semântica total ou parcial (TERCEDOR SÁNCHEZ, 2013, p. 83). Por essa razão, optar por uma variante ou outra revela uma visão da realidade e implica num aspecto ideológico, o que corrobora a ideia de que variação e multidimensionalidade estão intimamente ligadas, e analisá-las e entendê-las conjuntamente é muito pertinente.

Fernández-Silva et al. (2010, p. 3) elaboram um quadro referencial de conceitos para explicar a variação segundo forma e conteúdo ou relacionando o plano linguístico ao plano cognitivo. Desse quadro conceitual entende-se que a variação denominativa pode ocorrer com ou sem consequências cognitivas, donde é possível compreender o grau de equivalência entre as variantes. Os exemplos mencionados no artigo, *área de cultivo* ou *zona de cultivo*, não implicam em distinção no campo cognitivo, pois são intercambiáveis e se referem ao mesmo conceito. Em contrapartida, *zona de produção* e *área de produção* são nomes dados a coisas distintas, configurando termos que evocam conceitos distintos, e, portanto, a recepção de cada um deles pelo interlocutor ocorre distintamente. Não se trata de variantes equivalentes ou sinônimos, como tradicionalmente se diz.

Outro fator relevante acerca da escolha das denominações em comunicação envolve a questão dos campos semânticos em que um nome ocorre. Segundo Fernández-Silva et al. (2010, p. 5), quanto menor o número de campos semânticos aos quais uma lexia pertence, maior sua restrição acerca dos significados que pode alcançar na comunicação. Quanto menor a circulação da lexia em contextos

comunicativos diversos, maior é o limite de divulgação de saber por meio desse termo. Para ilustrar, retomemos os exemplos *água* e *H<sub>2</sub>O* ou, ainda, *babosa* e *Aloe vera* ou *dor de cabeça* e *cefaleia* e, seguindo esse raciocínio, acrescentemos que quanto maior a capacidade de circulação de uma unidade lexical em campos semânticos diversos, maior seu potencial polissêmico e, conseqüentemente, maior sua instabilidade com relação ao seu referente.

Na esfera comunicativa especializada também ocorrem o que Fernández-Silva et al. (2010:8) chamam de “operações de categorização”; a estrutura multidimensional da unidade denominativa especializada é dinâmica e variável, e admite configurações diversas em função de implicações comunicativas e cognitivas: “[...] os conceitos se definem, se delimitam e se atualizam nos textos produzidos pelos especialistas e seu conteúdo se adapta aos usos discursivos” (FERNÁNDEZ-SILVA, 2010, p. 6).<sup>16</sup>

Diante dessa reflexão, reafirma-se a noção de que uma unidade terminológica é uma unidade linguística, mas ela ultrapassa os limites do código e revela seu aspecto cognitivo, comunicativo, funcional e social, que atuam na configuração das formas pelas quais se escreve ou se fala “de algo”. A atualização do conhecimento, das técnicas e dos resultados conquistados – ou seja, as novidades que são produzidas pelo saber – devem ser expressas pela linguagem de especialidade, na escrita e no oral, que se renova para atribuir precisão aquilo que é novo ou diverso do que já se conhecia.

Associada à ideia de renovação ou reformulação de conceitos, a noção de *termo* ganha mais complexidade ao ser pensada do ponto de vista retórico, pois segundo Tercedor Sánchez (2013, p. 81), o paradigma cognitivo defende a separação

---

<sup>16</sup> Tradução livre de “[...] Los conceptos se definen, delimitan y actualizan en los textos producidos por los especialistas y su contenido se ajusta a los usos discursivos” (FERNÁNDEZ-SILVA, 2010, p. 6).

estabelecida entre semântica e pragmática da lexia especializada ou, em outras palavras, entre o significado e o conhecimento enciclopédico do falante. Para a pesquisadora, as variantes existem porque existem diferentes motivações para denominar as coisas do mundo e, em relação ao conhecimento científico, a seleção do léxico tem uma clara motivação comunicativa, acrescida da intenção de se enfatizar um conceito dentro do espectro do discurso.

Desse modo, se a adequação e a renovação de uma unidade lexical ocorrem no processo comunicativo – o que a autora denomina como “situação de ativação léxica” (TERCEDOR SÁNCHEZ, 2013, p. 85) –, toda escolha lexical é uma escolha motivada, o que refuta a ideia de aleatoriedade sobre essa questão. Do mesmo modo, Fernández-Silva (2014) lança luzes sobre a questão retórica na variação denominativa, considerando-a como um fator adicional a agir sobre a natureza lexical do termo, haja vista que, para compreender um texto, é preciso considerar suas características internas, as condições em que foi produzido e recebido e qual seu propósito comunicativo diante da comunidade de falantes que o acessa.

Visando sistematizar todo esse conhecimento produzido sobre variação denominativa, analisada em diversos trabalhos teóricos e descritivos, Freixa (2005, p. 3) propôs uma tipologia das causas da variação em comunicação especializada, com base em textos escritos por autores com algum nível de especialidade. Como resultado de um trabalho desenvolvido a partir de textos sobre o meio ambiente, a pesquisadora elencou seis causas para a variação denominativa, quais sejam:

- Causas prévias, ligadas aos subtipos ‘redundância linguística’, ‘arbitrariedade do signo linguístico’ e ‘possibilidades de variação da língua’;

- Causas dialetais, cujos subtipos são ‘variação geográfica’, ‘variação cronológica’, ‘variação social’;
- Causas funcionais: ‘adequação ao nível da língua’, ‘adequação ao nível de especialização’;
- Causas discursivas: ‘evitar a repetição’, ‘economia linguística’, ‘criatividade, ênfase e expressividade’;
- Causas interlinguísticas: ‘convivência do termo local com o termo estrangeiro’, ‘diversidade de propostas alternativas’;
- Causas cognitivas: ‘imprecisão conceitual’, ‘distanciamento ideológico’, ‘diferenças quanto à concepção’.

Considerando essa tipologia das causas e as características muito específicas do nosso objeto de estudo, é coerente supor que a maior influência sobre a variação na linguagem culinária é de ordem comunicativa, tomando como principais fatores dessa motivação: o gênero textual culinário, cujo objetivo é o de ensinar a preparar um prato; o ambiente audiovisual, com o propósito de entreter; a causa que nossa hipótese coloca em teste; o grau de especialidade; a adequação da linguagem; e os contrastes entre as modalidades oral e escrita.

O fato de a receita ser, muitas vezes, um referencial escrito que oferece apoio e complementação ao conteúdo do texto audiovisual, é possível que esses dados influenciem na produção lexical da modalidade oral. No texto escrito encontram-se medidas, certas especificidades de cortes de alimentos e dados sobre alguns ingredientes; esse conteúdo, por estar disponível ao telespectador, não deve ser necessariamente incluído na comunicação oral. Novamente, por se tratar de um recorte muito particular e com características muito próprias, toda esta verificação está por ser feita a partir da coleta de dados, exposta no Capítulo 6.



## 2.2 A VARIAÇÃO DENOMINATIVA NO DOMÍNIO DISCURSIVO DA CULINÁRIA

São condições materiais e imateriais que atuam na seleção e variação de itens lexicais em atos comunicativos mais especializados, mais técnicos ou de menor grau de especialização, portanto, com maior grau de adaptação quando se tem o grande público como alvo. Em razão desse quadro complexo em que referente e significado se conectam, só é possível entender o funcionamento da variação denominativa *em uso*, conforme mencionado anteriormente: o uso instaura a estabilidade da relação conceito-termo, conceito-significado, e o ato comunicativo é o *locus* no qual esse léxico se estabiliza e se realiza.

No âmbito da linguagem de especialidade, para Freixa (2005; 2013), Seghezzi et al. (2011) e demais seguidores da Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), a variação denominativa está diretamente relacionada ao grau de especialização do domínio e a linguagem espelha esse fato. Quanto mais alto for o nível de conhecimento especializado compartilhado entre uma comunidade muito restrita de especialistas que se utilizam da linguagem de especialidade, maior será sua sistematicidade e, conseqüentemente, menor será o grau de variação desse léxico, explicam Seghezzi et al. (2011, p. 37). Em seu estudo, dedicado à análise da variação a partir do enfoque dos canais de comunicação, afirma-se que a variação em um mesmo domínio está relacionada à reformulação parafrástica, cuja função é sanar as dificuldades de compreensão, além de evitar repetição:

Em termos gerais, reformular significa simplificar, mas se distinguem dois usos diferentes do termo. Em sentido amplo, a reformulação constitui uma simplificação geral do texto (reformulação geral), e se relaciona especialmente com uma variação conceitual dos termos que afeta todos os níveis textuais, incluindo o léxico, desde o texto científico ao texto de divulgação. Se observa que a diversidade das formas para um mesmo referente aumenta à medida que diminui o grau de especialização dos textos e as expressões se tornam mais gerais e explicativas (SEGHEZZI et al., 2011, p. 47-48).<sup>17</sup>

Observar como a reformulação ou o uso de paráfrases acontecem significa ter a possibilidade de saber como as variantes lexicais se inserem no discurso em pleno uso, ou no momento em que surgem no ato comunicativo, no tempo real em que se opera a articulação entre conceitos e significados em texto oral ou escrito. A particularidade da modalidade oral é que essas alternâncias ocorrem no ato da fala, ainda que haja uma prévia elaboração do discurso produzido. O falante “trata” o conteúdo do que fala enquanto se expressa, fazendo uso de paráfrases, correções e mesmo explicações, segundo Seghezzi et al. (2011:50).

Tratando-se de conteúdos científicos – tema de interesse de Seghezzi et al. (2011, p. 54) em razão de haver um intenso contato com produções realizadas em línguas diferentes por autores provenientes dos lugares mais diversos, ainda que todos sejam seguidores de uma mesma escola de pensamento –, existe uma necessidade de adaptação do léxico que se impõe constantemente. É o que Seghezzi et al. (2011, p. 54) denominam “proliferação de equivalentes individuais”, sobretudo no que concerne a língua inglesa.

Consideramos o que Seghezzi et al. (2011) afirmam sobre a denominação lexical como sendo prévia ao ato comunicativo em que ela se insere; é desse fato que a

---

<sup>17</sup> Tradução livre de “En términos generales, reformular significa simplificar, pero se distinguen dos usos diferentes del término. En sentido amplio, la reformulación constituye una simplificación general del texto (reformulación general), y se relaciona especialmente con la variación conceptual de los términos que afecta todos los niveles textuales, incluido el léxico, en el paso del texto científico al texto divulgativo. Si observa que la diversidad de formas para un mismo referente aumenta a medida que disminuye el grado de especialización de los textos y las expresiones se vuelven más generales y explicativas” (SEGHEZZI et al., 2011, p. 47-48).

denominação lexical se distingue da denominação discursiva, que se organiza no e pelo fluxo do ato comunicativo. Em função da situação comunicativa, a necessidade de adequação impõe modificações no uso do léxico que não são da ordem denominativa, mas sim discursiva.

Em razão dessa adaptabilidade em linguagem de especialidade, a TCT expandiu seu campo de análise para poder observar os processos denominativos, considerando o que Seghezzi et al. (2011:76) chamam de “verificação vertical do discurso”, na qual o grau de especialização é tido como um dos parâmetros extralinguísticos na pesquisa sobre variação. Complementando sua reflexão, a autora cita Cabré (1999) para enfatizar o fato de um texto altamente especializado tender a ser sistemático, conciso, e sua terminologia apresentar, marcadamente, uma tendência a se manter monossêmica e unívoca. Em contrapartida, à medida que o grau de especialização diminui, o discurso adquire características do discurso não especializado e um alto índice de lexias polissêmicas. Mas, acima disso tudo, o discurso menos especializado faz uso intenso de fórmulas parafrásticas e denominações analíticas que, na comunicação de alto grau de especialização, seriam inequivocamente substituídas por um termo.

Temos, então, o nosso propósito de pesquisa, isto é, analisar se o grau de especialização da linguagem culinária é mais influente em seu léxico que as questões de gênero textual, de domínio e, sobretudo, de modalidade, conforme exposto.

### 3. CULINÁRIA: UM SABER REPRESENTADO EM CORPUS

---

Novas perspectivas lançaram luz às incongruências percebidas em materiais de referência, que se perpetuaram ao longo do tempo. A Linguística de Corpus, aliada a um aparato tecnológico em constante aperfeiçoamento, figura como abordagem essencial à pesquisa comprometida a aparar “brechas” nesses materiais lexicológicos, ao auxiliar os estudos descritivos do uso da língua. Essa colaboração, que surge com vigor nos anos 1990 (TAGNIN, 2010), é um marco científico para a Linguística e para as demais Ciências da Linguagem, e tem propiciado um avanço expressivo acerca dos estudos sobre eventos linguísticos recentes. Da aproximação entre tecnologia computacional e métodos de análise linguística pautada nos dados da língua nasce uma corrente dedicada ao tratamento de texto: o chamado Processamento de Língua Natural (PLN)<sup>18</sup>. Ainda naquela década, Sinclair (1991) propunha repensar a concepção ortodoxa pela qual o significado da palavra era um dado, ou seja, atribuído exclusivamente à forma (sonora e/ou gráfica).

Os questionamentos motivados pelas mudanças paradigmáticas e metodológicas proporcionariam uma transformação profunda nos postulados tradicionais das Ciências da Linguagem e, desde então, os linguistas passaram a dar prioridade a métodos observacionais da língua em uso:

---

<sup>18</sup> Segundo Lopes e Vieira (2010, p. 183), “Processamento de Linguagem Natural (PLN) é uma área de Ciência da Computação que estuda o desenvolvimento de programas de computador que analisam, reconhecem e/ou geram textos em linguagens humanas, ou linguagens naturais”.

Prontamente se notou que a forma poderia, na verdade, ser um determinador do sentido e uma conexão casual foi de algum modo postulada, convocando argumentos da forma para o sentido. Então um ajuste conceitual foi feito com a concordância de que a escolha de um significado, em qualquer lugar do texto, deve ter um efeito profundo nas escolhas de sentido do conteúdo circundante. Seria fútil imaginar o contrário. Em última instância não há distinção entre forma e sentido (SINCLAIR, 1991, p. 7).<sup>19</sup>

O corpus se tornou um tipo de “acervo de colônias de linguagens” que o linguista elaborou para suas tarefas empíricas, assim como os acervos de espécies da flora e da fauna dariam suporte para trabalhos acadêmicos de estudiosos da natureza. Laporte (2009) descreve como a Linguística ganhou rigor científico em suas pesquisas no momento em que instrumentos automáticos permitiram ao linguista trabalhar com grande volume de dados linguísticos reunidos em corpus, o que definitivamente demarcou a oposição entre dois paradigmas: o experimental e o observacional.<sup>20</sup>

Desde então, as discussões sobre o quão representativo é o corpus empregado na pesquisa descritiva da língua tomaram um espaço relevante no cenário acadêmico, como se evidencia em Oliveira e Dias (2009), no momento em que um corpus se apresenta como único meio de acesso à entidade intangível que é a Língua. No entanto, por mais que se almeje compilar um corpus extremamente volumoso e diversificado, ele sempre será uma representação parcial da Língua.

Ao observarmos dados de documentos predominantemente escritos, depositamos nosso crédito em análises que reportam apenas aspectos de uma

---

<sup>19</sup> Tradução livre de “Soon it was realized that form could actually be a determiner of meaning, and a causal connection was postulated, inviting arguments from form to meaning. Then a conceptual adjustment was made, with the realization that the choice of a meaning, anywhere in a text, must have a profound effect on the surrounding choices. It would be futile to imagine otherwise. There is ultimately no distinction between form and meaning” (SINCLAIR, 1991, p. 7).

<sup>20</sup> Laporte (2009) explica que o método experimental pressupõe um caso hipotético com o qual o linguista trabalha, manipulando-o a fim de encontrar derivações até alcançar uma generalização sobre tal caso. Literalmente, o autor afirma que são a partir de exemplos forjados que se emitem conclusões calcadas em hipóteses. Na abordagem observacional, a seguida em nosso estudo, as análises formulam generalizações com base em informações coletadas em corpus – dados textuais recolhidos de textos orais ou escritos e compilados, explorados pela máquina, sob o olhar do pesquisador. Ambos os paradigmas implicam em procedimentos metodológicos para alcançar as generalizações sobre os eventos linguísticos, porém o experimental é de natureza hipotética e o observacional se debruça sobre a materialidade da língua.

modalidade representada. Perdem-se, em razão desse recorte linguístico, aspectos da interação entre os agentes envolvidos, marcas do processo discursivo, e mesmo aspectos funcionais de gêneros textuais pertencentes à modalidade oral.<sup>21</sup> O que se revela é que o debate sobre a natureza do corpus e seu potencial representativo da Língua não se esgotam tão facilmente.

Curiosamente, Sinclair (1991, p. 13) compreende que a especificidade de um corpus não deveria ser objeto da Linguística, mas da Sociologia da Cultura, sendo que à Linguística caberia analisar e descrever os eventos dessas fontes compiladas em forma de corpus. O primeiro aspecto a se considerar é o propósito para o qual o corpus é criado:

Talvez a decisão mais complexa de se alcançar seja se o corpus deve conter exclusivamente textos escritos, ou transcrições de falas, ou ambos. A maioria dos corpora mantém certa distância dos problemas da linguagem oral – salvas algumas honrosas exceções – e, para um corpus que, de alguma forma, se propõe a refletir sobre o “estado da língua”, isso é um grande desafio. *Muitos estudiosos e muitos professores acreditam que a forma oral da língua é melhor guia para a organização fundamental dessa língua que a forma escrita; muitos escritores comentam a respeito das diferenças entre ambas. Na minha experiência, não há substituto para a conversa espontânea, e uma decisão que eu tomei em 1961 de compilar um corpus de conversas foi a mais feliz que já tomei.* Já na época eu tinha certeza de que uma [ferramenta de] transcrição automática da fala estava para acontecer. E ela ainda está [por surgir] (SINCLAIR, 1991, p. 15-16, grifo nosso).<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Gêneros textuais, da modalidade oral ou da modalidade escrita, representam o sistema linguístico que possibilita processos sociais, segundo Oliveira e Dias (2009). Os diversos gêneros, por essa concepção sistêmico-funcional, incluem tanto a finalidade implícita na interação como os indivíduos (inter)agentes nesse processo. As autoras revelam certa dificuldade em precisar a definição de gênero, posto que não há consenso sobre isso. Como solução a esse impasse, pesquisadores têm atribuído suas concepções e classificam os gêneros segundo aspectos intrínsecos ao corpus que os contêm. Esse é o caso mencionado por Oliveira e Dias (2009), por exemplo, para o gênero “escrita para ser falada”.

<sup>22</sup> Tradução livre de “Perhaps the most far-reaching decision is whether the corpus will contain only written texts, or only spoken transcription, or both. Most corpora keep well away from the problems of spoken language – with some honourable exceptions – and, for a corpus which in any way purports to reflect a “state of the language”, this is most unfortunate. *Many language scholars and teachers believe that the spoken form of the language is a better guide to the fundamental organization of the language than the written form; and many writers comment on the differences. In my own experience, there is no substitute for impromptu speech, and a decision I took in 1961 to assemble a corpus of conversation is one of the luckiest I ever made.* Even at that time, I was assured that an automatic transcription of speech was ‘just round the corner’. It still is” (SINCLAIR, 1991, p. 15-16, grifo nosso).

Sinclair (1991) corrobora a relevância de se incluir a esfera oral nos estudos da língua, ainda que a dificuldade em se compilar um corpus oral seja muito maior se comparada ao trabalho de compilação de textos escritos. Isso, dito nos anos 1990, ainda se reverbera em tempos atuais, mesmo que haja um grande suporte técnico e tecnológico abrigando as pesquisas científicas. As dificuldades atuais não são somente relativas ao tempo envolvido num prazo de uma pesquisa, mas dizem respeito aos procedimentos burocráticos, cuidados e exigências acerca dos critérios envolvidos diretamente com cada pesquisa. Há regras institucionais relacionadas à privacidade de participantes e aos direitos autorais que devem ser consideradas, no caso de vídeos veiculados em canais de televisão ou mesmo em *websites* privados, por exemplo.

Quanto à representatividade da língua, torna-se imprescindível que bancos de dados da modalidade oral sejam produzidos e disponibilizados aos pesquisadores, tanto quanto o são os corpora da modalidade escrita. Se, de fato, buscamos um estudo global da língua, conforme Oliveira e Dias (2009) advogam, a inclusão de amostras oriundas da comunicação oral em corpus é essencial para que se possa caracterizar e descrever fenômenos da Língua, recortada ou não em linguagens de domínio. Da mesma forma, a abrangência de gêneros textuais, orais e escritos, é primordial para que se imprima fiabilidade às descrições dos mecanismos linguísticos e à terminologia que caracterizam os saberes da Humanidade, refletidos na Língua.

Com essa preocupação, realizamos um breve levantamento de alguns acervos da Língua que se encontram disponíveis para estudiosos interessados. Em termos de volume e variedade das amostras da Língua Portuguesa, os esforços para enriquecer as bases de dados foram reportados por Oliveira e Dias (2009):

Dentre esses corpora podemos citar alguns, tais como: o corpus do NILC – Núcleo Interinstitucional de Linguística Computacional (USP/UFSCar/UNESP), criado em 1993 para o desenvolvimento de pesquisas e projetos na área de linguística computacional e processamento de linguagem natural; o corpus da Linguateca<sup>23</sup> (2009), composto inicialmente por uma coleção de textos de português europeu, visando o processamento computacional da língua portuguesa, e agora também incorporando os textos do NILC; o corpus da PUC-SP, contendo textos de comunicação no contexto de negócios (Projeto DIRECT, 2005); o corpus do Projeto NURC, com a fala culta de diferentes regiões brasileiras colhida em situações pré-estabelecidas; o *Corpus Histórico do Português Tycho Brahe* (2008), composto de textos escritos por autores nascidos entre 1380 e 1845, desenvolvido junto à área de sintaxe gerativa diacrônica da UNICAMP; o Corpus do Português desenvolvido por pesquisadores da Brigham Young University e da Georgetown University (<http://www.corpusdoportugues.org/x.asp>), também com textos dos anos 1300s aos anos 1900s, contendo amostras em português do Brasil e de Portugal, orais, de ficção, de jornal e acadêmicos (OLIVEIRA; DIAS, 2009, p. 193).

O CORPOBRAS, corpus do português do Brasil, é um exemplo de corpus robusto, constituído de 1.170.000 palavras (OLIVEIRA; DIAS, 2009, p. 194-195), com um acervo de 27 gêneros textuais, mas que não são da modalidade oral. A proporção é dada pelas pesquisadoras: “em sua atual configuração, o corpus contém 347.769 palavras em gêneros do discurso oral, 783.204 em gêneros do discurso escrito e 39.931 em gêneros do discurso escrito para ser falado” (op. cit, p. 194-195). Portanto, há três modalidades identificadas no CORPOBRAS, e não duas: *modalidade escrita*, *modalidade oral* e *modalidade escrita para ser falada*.

A linguagem oral está representada nesse banco de dados por conversas de crianças, entrevistas acadêmicas, atendimento ao cliente, entre outras fontes. Na *modalidade escrita para ser falada* foram compilados textos de roteiro cinematográfico e discursos políticos. A intenção de compor um corpus de natureza variada teve como propósito alcançar certo equilíbrio entre os diversos gêneros selecionados, com

---

<sup>23</sup> No acervo da Linguateca há uma lista de doze links de acesso para artigos relacionados a análises de diversos corpora da fala, na sua maioria do português europeu, e que está disponível no seguinte endereço: <[http://www.linguateca.pt/corpora\\_info.html](http://www.linguateca.pt/corpora_info.html)>. Acesso em: 22 jul. 2017.



diversidade de temas e de motivações discursivas e, segundo as responsáveis pelo projeto, o corpus é de atualização contínua. Além desses critérios, o propósito de incluir mais gêneros e de avolumar continuamente os dados foram dois dos procedimentos adotado a fim de garantir fiabilidade à amostra da Língua Portuguesa do Brasil contemporâneo, segundo Oliveira e Dias (2009). Partindo desses critérios para uma definição sobre a variedade de fontes mais adequadas segundo as demandas da pesquisa, em nosso caso, consideramos que os *websites* deveriam espelhar a linguagem culinária falada em regiões diversas do Brasil; os pratos selecionados não poderiam ser de um único tipo, e também consideramos a diversidade de perfis dos falantes (sexo e idade) etc.

Sobre a necessidade de atualização dos dados, conforme apregoam as responsáveis pelo CORPOBRAS, reafirmamos que a inclusão contínua de dados por um determinado período de tempo é uma medida metodológica a ser levada em conta pelos pesquisadores. A respeito de “validade temporal” do corpus, em especial com relação à modalidade oral, trata-se de um fator importante, independentemente do estudo ter um propósito diacrônico ou sincrônico.

No que tange ao nosso interesse, a comunicação digital especializada, embora a modalidade escrita ainda imprima maior lentidão em alguns processos linguísticos – como a assimilação de neologismos e empréstimos (BERTONHA; ZAVAGLIA, 2017) –, essa modalidade adquire aspectos da modalidade oral em ambiente virtual, tais como o da agilidade e o do aumento de permeabilidade, inclusive por conta da vulgarização de conteúdos científicos ou técnicos disponíveis via Web, em versão digital escrita, áudio ou vídeo. Marcuschi (2010) afirma que são com essas condições, recentes e atuais, pelas quais a comunicação se tornou um processo e não mais um ato em si e que tornam ainda mais equivocada a visão teórica dicotômica entre

as modalidades. À medida que o olhar do especialista se aproxima dessas conjunturas, mais afinidades e mecanismos comuns são notados nas modalidades, atestando, dessa forma, que escrita e oralidade conjugam das mesmas leis essenciais que modelam e regem a Língua.

Se há um aspecto dicotômico nesse debate, ele reside no fato de o estudo terminológico da modalidade oral demandar uma condição irrefutável para se realize: a transcrição. Significa dizer que é necessário o apoio (ou o suporte) da escrita como “meio intermediário” para se observar a linguagem em sua oralidade. A transcrição é, portanto, um registro escrito transitório da língua no seu modo oral. Esse é o paradoxo do qual nenhuma metodologia nem aporte tecnológico pode livrar as pesquisas que se dedicam a pensar a oralidade – ou mesmo a fala, no caso das transcrições fonéticas –, conforme apontam Dister e Simon (2008).

As trocas dialógicas a distância, instantâneas e contínuas, chamadas de “comunicações síncronas” por Marcuschi (2010, p. 18), fazem com que características de conversação oral ganhem mais evidência, primeiramente porque são entrelaçadas por símbolos icônicos, como em *chats*, incorporando-se, assim, “um misto de texto situado no entrecruzamento de fala e escrita”. Mais recentemente, os aplicativos de comunicação permitem uma mistura entre conteúdo oral e escrito, porque são dotados de gravadores e teclados, além de câmeras. Marcuschi (2010) fazia a distinção entre *escrever* e *teclar*, como sendo a segunda opção uma técnica escrita dos meios de comunicação digitalizados. Hoje em dia, talvez, o linguista se dedicaria a pensar a conversa via áudios como uma das técnicas da oralidade. Podemos pensar que a conversa via troca de áudios, assim como a oralidade, vem ganhando um aspecto próprio da modalidade escrita, considerando-se as pausas, a alternância de conteúdo e assim por diante.

Biderman (2001, p. 212-213) enxerga na criatividade humana, em todos os domínios, a garantia de expansão do léxico da língua, e pesquisas atuais comprovam que a agilidade de se incorporar “novidades” – tradicionalmente atribuída à modalidade oral – se manifesta igualmente na escrita digital. A escrita, enquanto mobilização técnica de competências e visão de mundo, tomando a linha de pensamento de Luiz Antônio Marcuschi, não é uma estrutura em si. É um módulo que a língua possui para se realizar, não apenas como forma – alfabeto, registro escrito etc. –, mas como função e interação.

Marcuschi (2001) afirma que escrever em meio digital é um fato linguístico e comprova mais uma das formas que o ser humano tem para se relacionar com a escrita. A constância da “conversa digital” ocorre por meio dos compartilhamentos que se multiplicam e se cruzam como num tecido de “dizeres” e “escreveres” ininterrupto, que incluem, além de ferramentas icônicas, siglas como *#sqn*, *LOL* ou *OMG*.<sup>24</sup> Esses códigos e outros mais não se circunscrevem nem numa modalidade, nem noutra, mas no âmbito da comunicação digital (escrita, oral e audiovisual). E é nesse ambiente rico de significados transitórios e permanentes que situamos o objeto do presente estudo: a Culinária em rede. Buscamos, portanto, nos apoiar na variação denominativa para compreender melhor as semelhanças e especificidades entre as modalidades da linguagem que circula em meio digital.

---

<sup>24</sup> Uma reportagem da revista especializada TechTudo que traz um pequeno glossário das expressões e *hashtags* mais usadas na rede encontra-se disponível no seguinte endereço: <<http://www.techtudo.com.br/noticias/noticia/2014/02/sqn-lol-entenda-principais-expressoes-usadas-nas-redes-sociais.html>>. Acesso em: 26 mar. 2018.

### 3.1 PARTICULARIDADES DA CULINÁRIA DIGITALIZADA

Observamos nos corpora CR e CT a ocorrência de termos que apresentam, num primeiro “garimpo” de dados, dois vieses de variação: a) o da variação ortográfica de um mesmo termo; e b) de ULCs que podem ser de dois níveis – comuns às modalidades ou específicas a cada uma das modalidades. Uma lexia presente tanto no corpus de receitas como no corpus transcrito é *batedor de arame* e, para o mesmo objeto (ou para um único referente) há também a unidade lexical simples *fouet* em ambos os corpora. Esse empréstimo da linguagem culinária francófona, fato não incomum nas falas e nos textos escritos, revela que estão em uso duas variantes denominativas, tanto no âmbito da escrita quanto no âmbito oral.

No CR há quatro ocorrências de *batedor de arame* sem conteúdo de ocorrência em torno dessa unidade lexical. No CT há outras quatro ocorrências de *batedor* apenas; encontramos *batedor de clara* e salta aos olhos o fato de haver conteúdo descritivo em torno dessas últimas ocorrências. Para melhor compreensão dessas distinções entre CR e CT, selecionamos alguns exemplos de ocorrências. Primeiramente, as do CR:

1. Em uma outra tigela adicione as claras e bata com ajuda de uma batedeira ou **batedor de arame** até virar claras em neve bem firmes.
2. Acrescente o restante dos ingredientes, mexendo com um **batedor de arames** até que fiquem incorporados.

Do CT obtivemos as seguintes frases relacionadas às seguintes lexias: *batedor de arame* (um caso de plural: *batedor de arames*), *batedor de clara* e *fouet (manual)*:

3. Você também pode fazer a clara [em neve] com um mixer que tenha um **batedor de arame** ou também com um **fouet manual**, se você não tiver batedeira.

Nesta frase (3) descreve-se a função tanto do *fouet* quanto do *batedor de arame*, e na frase seguinte (4) há um aposto explícito definindo *fouet*:

4. Com a ajuda de um **fouet**, um **batedor de clara**, você mistura esses ingredientes.

Em buscas somente por *batedor*, inicialmente no CR, obtivemos os seguintes exemplos:

5. Bata as claras em neve, misturando delicadamente, de preferência com uma espátula ou um **fouet**, envolvendo as claras na massa de baixo para cima, até que fiquem totalmente incorporadas na massa.

6. Junte a gelatina e misture bem com um **fouet** (**batedor de ovos**).

Sobre a concorrência entre essas unidades lexicais, observamos que *fouet* e *batedor de arame*, considerando o número de ocorrências, se equiparam em termos de presença nas modalidades, pois os casos ocorrem nos dois corpora. Há ainda *batedor de ovos* e *batedor de clara* e *fouet manual* (*versus* “*fouet da batedeira*”), o que pode ser um caso de indefinição quanto à lexia mais estável a ser empregada na linguagem. De qualquer modo, é interessante observar como as variantes coexistem, mesmo denotando instabilidade na denominação de um mesmo referente.

Também é interessante notar que, em oposição à natureza restrita do livro impresso, a linguagem de especialidade em ambiente automático se preserva, em sua

essência, como campo de um saber específico, bem como em sua função. A linguagem culinária, veiculada por um *gif*, por uma receita legendada durante a exposição de um vídeo do chef, ou por uma sequência de imagens móveis com legendas do passo a passo do modo de preparo, preserva seu propósito instrucional, técnico e explicativo, mesmo nesse ambiente e em condições de comunicação, oral e escrita, simultânea, em tempo real muitas vezes. O gênero textual escrito da culinária é marcado por uma hierarquia que se traduz pela sequência de ingredientes, acompanhada pelo modo de preparo, além da finalidade de se obter o resultado final esperado, isto é, o prato. Embora possam existir algumas alterações nessa ordem hierárquica, a preparação de qualquer prato requer o respeito a uma ordenação de etapas, o que se constata ao longo deste estudo, seja pela pesquisa realizada sobre as fontes de informações, seja pelos próprios dados que os corpora apresentam.

Essas perspectivas reforçam nossa preocupação em compreender melhor como a comunicação culinária, que extrapola a referência do texto culinário escrito, vem se expandindo para conseguir seu objetivo principal, que é alcançar seu público, preservando e remodelando o próprio saber que vincula. As receitas dos livros impressos, tidas como textos culinários por excelência, são adaptadas a um formato e a uma concepção de produção textual editorial que deve atender à demanda de um público mais restrito e mais específico.

Como prova disso, um artigo recente da revista TechTudo<sup>25</sup> veiculou, em 2016, a lista dos itens mais procurados por usuários da rede via Google, com a entrada “Como fazer” e, das dez buscas mais frequentes no Brasil, quatro se referiam à Culinária: *crepioca*, *bolo*, *pão caseiro* e *bolo de pote*. Essa informação atesta sobre o

---

<sup>25</sup> Disponível no seguinte endereço: <<http://www.techtudo.com.br/noticias/noticia/2016/12/google-revela-top-10-de-buscas-mais-populares-para-como-fazer-de-2016.html>>. Acesso em: 27 jul. 2017.

interesse da população geral de empregar a Internet como uma fonte para aprimorar práticas culinárias ou descobrir novos “fazeres e modos” na cozinha.

Apesar da Internet não ser acessível indistintamente a todas as camadas da população, é inquestionável que seu acesso impõe menor dificuldade se comparado ao acesso a conteúdos impressos, onerosos e restritos a livrarias ou espaços urbanos, comuns em regiões urbanizadas e centrais para esse comércio. Hoje, sabe-se, a expansão da comunicação via satélite tem ganhado um impulso importante graças à comunicação móvel e portátil.

Sendo assim, torna-se relevante pensar em que condições os conteúdos culinários são apresentados ao público interessado, do mesmo modo que é essencial tratar dos aspectos específicos dessa linguagem quando abordada como objeto de estudo. É esta a preocupação, como se revelará ao longo dos próximos capítulos, do presente trabalho.

### 3.2 TEXTO CULINÁRIO PARA ALÉM DA RECEITA

Ainda que não houvesse, em nosso estudo, uma preocupação primeira de se pensar a tipologia dos gêneros textuais e gêneros orais, essa reflexão tangenciou a pesquisa que realizamos sobre corpora da língua oral em Português. Por isso, inserimos em nosso estudo algumas notas sobre a nomenclatura de gêneros orais relacionadas aos critérios que emprestaríamos à composição do nosso corpus oral.

Segundo Bilger e Cappeau (2004), os gêneros da modalidade oral devem ser classificados de acordo com os aspectos linguísticos que os constituem, e não segundo fatores comunicativos extralinguísticos, como apontamos em nossa pesquisa. Significa que aspectos linguísticos devem ser considerados para que um texto oral da

dramaturgia seja assim definido, assim como uma entrevista se defina deste modo, não somente pela sua natureza funcional. Os autores apresentam uma multiplicidade de gêneros orais que mereceria ser observada com maior detalhamento e cuidado em seus traços sintáticos e lexicais que consolidam a tipologia para além de aspectos relacionados à finalidade ou ao meio em que ela é propagada.

A título de ilustração, faz-se menção ao “discurso oficial”, nomenclatura de comunicado empregada pelo(a) porta-voz de um chefe de Estado, por exemplo, ou em uma entrevista. Para classificar essas produções, há uma tipologia baseada em situações comunicativas em que “tarefas languageiras” – ou *tâches langagères*, na língua dos autores – definem a função do ato de fala. A essas tarefas compreende-se explicar, contar, descrever ou anunciar, ou seja, referências consideravelmente generalizantes.

Para se refinar melhor os dados de uma pesquisa voltada a uma tipologia minuciosa, faz-se necessário se apoiar em *situations de parole* – ou “atos de fala” – ,em que traços linguísticos possam caracterizar usos da oralidade, como advogam Bilger e Cappeau (2004). Analisando sujeitos pronominais e sujeitos lexicais, assim como o emprego do pronome *on* e do pronome *nous*, eventos presentes tanto na escrita como no oral, Bilger e Cappeau (2004, p. 18) apontam para as sutilezas que não demarcam uma “fronteira”, mas sim revelam preferências ou conveniências entre as modalidades. Da mesma forma, os tempos verbais constituem objeto de estudo nesta pesquisa, que abordou o uso de estruturas da língua segundo as modalidades.

Considerando a questão central do presente estudo – a variação denominativa num universo de linguagem culinária oral e escrita –, a primeira decisão tomada foi no sentido de definir parâmetros para o banco de dados que deveria ser produzido, isto é, quais aspectos seriam relevantes para que o corpus pudesse conter os



elementos que permitiriam observar as modalidades da linguagem de especialidade por meios de suas unidades lexicais simples e compostas.

No que tange ao tema da Culinária, as fontes de dados são de volume expressivo devido à velocidade espantosa com que se produz conteúdo acessível em rede sobre ele. A linguagem culinária extrapola o campo instrucional das receitas, e todo o conjunto de material acessível pela Internet exigiu a elaboração de critérios para se efetuar o recorte adequado. Embora seja praticamente impossível pensar a Culinária dissociada do léxico do universo da alimentação – alimentos, modos de preparo, propriedades nutricionais etc. –, todo o repertório que é, em alguma medida, pertinente e relevante, deveria ser limitado.

As escolhas das receitas e do seu preparo se justificam por se tratar de uma espécie de protótipo da comunicação instrucional culinária, enquanto outros registros se constituem com outras funções e, portanto, com características discursivas e linguísticas diversas das visadas nesta pesquisa. Como a receita é tida como texto culinário por excelência, uma ideia de padronização tem predominado no debate acadêmico ao longo do tempo. Há uma ideia de padronização desse gênero textual evidenciada quando da seleção de textos para compilação na maioria das pesquisas que se debruçam sobre esse recorte linguístico. No entanto, o que é, a priori, um critério metodológico, pode se revelar fator redutor dos estudos e mais uma barreira para o olhar sobre a comunicação culinária. Há um aspecto histórico e temporal que está relacionado ao que é considerado *texto culinário*, como exploramos na sequência.

Uma receita extraída do livro de Gilberto Freyre, *Açúcar*, da época do Brasil da sociedade do engenho no século XVI (ODORISSIO, 2011, p. 31), traz a função do gênero textual, ainda que sua exposição ou formatação não sejam a das receitas de livros impressos mais recentemente.

Nessa receita, há um ‘corpo de texto’ único, sem que o título esteja acompanhado de uma lista de ingredientes. Não há ruptura textual entre título, ingredientes, preparação e informações complementares tais como os textos culinários apresentam, distintamente, nos dias atuais, seja em livros impressos, seja na Web, como se pode observar na sua reprodução, em sequência:

**BOLO DE BACIA À MODA DE PERNAMBUCO**

Batem-se 12 gemas de ovos com 20 colheres de açúcar; depois de tudo bem batido, põe-se ½ libra de manteiga, leite de 2 cocos e deita-se massa de mandioca até ficar em boa consistência de assar. A massa deve ser bem seca.

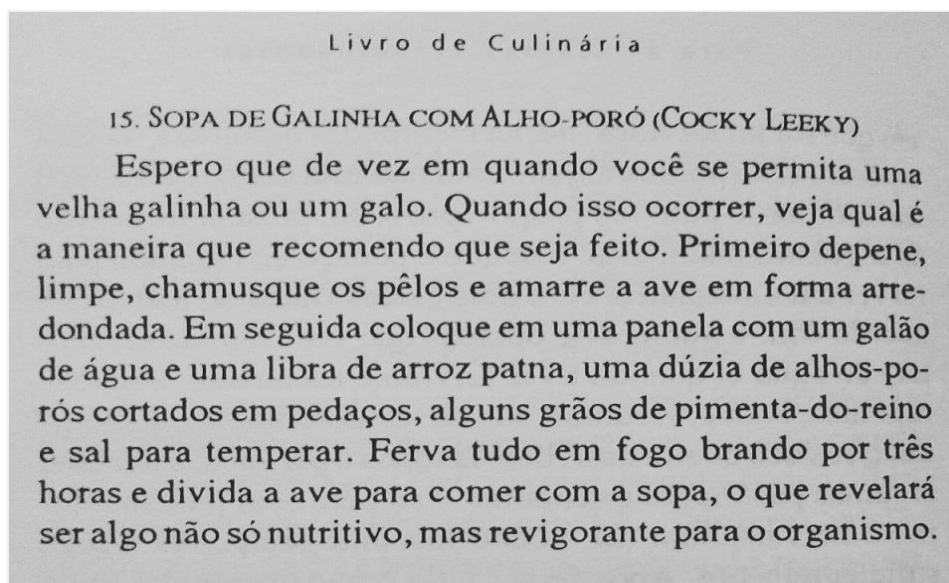
Nota-se que há um componente dialógico nesse texto culinário mais evidenciado do que nas receitas com distinção das três partes essenciais (título, lista de ingredientes e modo de preparo).

Já as receitas digitalizadas se complementam com recursos icônicos dos mais variados tipos. As fotos dos alimentos ou do prato e as imagens explicativas de cada etapa do preparo são apenas alguns dos exemplos. Informações adicionais são inseridas para propor substituições de ingredientes e até mesmo outras formas possíveis de preparo, mencionando-se valor calórico, rendimento ou porção por receita; algumas vezes, é possível encontrar a proveniência ou o contexto histórico do prato, além de ferramentas automáticas com conversores de padrão de medidas. Alguns *websites* especializados, por exemplo, incluem pequenos glossários ou referências regionais do prato descrito.

Esses recursos icônicos parecem ser um incremento das receitas contemporâneas digitalizadas, mas, na verdade, são ferramentas de interatividade que o

ambiente permite que funcionem, aumentando-se, assim, a interação entre leitor/espectador e fornecedor de conteúdo digital culinário.

Com limitações evidentes, os textos culinários impressos recorrem às habilidades discursivas do autor para que esse componente dialógico seja estabelecido e para que seja criado esse mesmo vínculo, como observamos em livros culinários antigos. Em uma obra de 1852, por exemplo, destinada à classe trabalhadora da época vitoriana, um cozinheiro-chefe da rainha, Charles Elme Francatelli,<sup>26</sup> (d)escreve receitas com dicas e informações sobre como escolher os melhores e mais acessíveis cortes de animais e como prepará-los para se obter pratos mais saborosos e com uma qualidade à qual a classe social não estava habituada em seu dia a dia.



**Figura 5** Receita sem referências gráficas de quantidades.  
Fonte: extraída de Francatelli (1852).

Esse texto revela uma abordagem para com o leitor como texto instrucional escrito em primeira e segunda pessoas do singular, a fim de prender a atenção do seu público, que é especificado desde o título da obra, “Um simples livro de

---

<sup>26</sup> A referida obra foi traduzida por Maria Lúcia Bottini e teve sua primeira edição em Português em 2001.

Culinária para classes trabalhadoras.”. Como no texto mencionado anteriormente, observa-se que não há separação por tópicos nem marcas gráficas indicando quantidades, proporção, nem números. As sugestões estão incluídas no corpo do texto.

As observações sobre indicações do prato, sugestões sobre hábitos alimentares ou propriedades nutricionais dos alimentos também não são uma novidade da linguagem culinária atual, assim como não é recente dirigir o conteúdo desse gênero de texto para um público específico. Outro exemplo, o de um livro destinado a noivas publicado em 1929<sup>27</sup> traz, em seu corpo, informações das mais diversas, além de receitas. Há uma tabela de conversão de medidas, a qual o editor, Castorino Mendes, explica ser algo necessário por se tratar de uma obra traduzida e que, por isso, as referências originais tiveram de ser adaptadas aos parâmetros brasileiros. As qualidades nutritivas dos alimentos e seus efeitos como ingredientes são descritos com certo detalhamento e, já na época, o glúten chamava a atenção pelo seu teor prejudicial à saúde, como se pode ler ao final do texto:

---

<sup>27</sup> O livro se encontra disponível para consulta/download no acervo virtual da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, e foi facilitado no seguinte endereço: <<https://drive.google.com/file/d/0B0uwyj6o8ut8amlveDFPWjVud3c/view>>. Acesso em: 05 ago. 2016.

## Alguns Conselhos Sobre as Massas de Farinhas

A farinha especial para massas, bôlos, é mais branca que a farinha commum para pão, muito mais macia, avelludada ao tacto e embola facilmente na mão quando se comprime um punhado.

Conhecem alguma cousa a respeito ?

Sabem que, embora exista uma grande variedade de bolos, podem ser incluídos numa das duas principaes classificações ?

E' por isso que se classificam como "bolos de manteiga" aquelles que são feitos com qualquer gordura ; e "bolos fôfos" os que são feitos sem gordura e que precisam ficar ao ar para fermentar.

Sabem que mesmo sendo o valor alimenticio dos bolos superior ao do pão, varia ainda conforme os ingredientes de que se compõem ?

E' por isso que não devemos acrescentar, indistinctamente um bolo a uma refeição já pesada.

Sabem que os bolos despertam a gulodíce e, assim, impedem a mastigação perfeita ?

E' por isso que é um alimento pouco recommendavel ás creanças.

Sabem que a farinha tem uma grande tendencia a embolar e em consequencia a diminuir de volume ?

E' por isso que a farinha, que deve ir ao forno, geralmente precisa ser peneirada antes de se medir.

Sabem que uma farinha rica em amido concorre para o bolo ficar com a massa macia ?

E' por isso que a farinha especial para bolos, que tem mais amido e menos gluten que a farinha commum para pão, é recommendada para a fabricação dos bolos.

Figura 6 Excerto do livro *O Livro das Noivas de Receitas e Conselhos Domésticos*.  
Fonte: extraída de Mendes (1929).

Esse texto é muito similar aos que são encontrados em *blogs* e *websites* espalhados pela Internet, além de se assemelhar ao conteúdo dos vídeos, também acessíveis pela rede, destinados a um público bastante variado.

A televisão, por sua vez, vem sendo absorvida pelas estruturas cibernéticas: os canais de TV têm disponibilizado seus programas nos *websites* das empresas de telecomunicação. Embora haja um esforço em dinamizar a interação entre o telespectador e esses canais, a maleabilidade que os recursos informatizados possuem é notadamente mais eficaz. Sendo assim, esses facilitadores da comunicação virtual intensificam tal diálogo, bem como as trocas, adaptações e inserções em tempo muito curto. Isso não acontece entre o público leitor e os autores dos livros de receita, ainda

que esse contato esteja implícito muitas vezes, conforme ilustramos com as passagens d'O Livro das Noivas de Receitas e Conselhos Domésticos e Um Simples Livro de Culinária Para Classes Trabalhadoras.

Em nossas buscas pelos livros de receitas mais populares no Brasil, encontramos acervos das marcas *União*, *Dona Benta* e *Nestlé*. A *União* permite a aquisição de livros culinários virtuais por *download*. São 25 obras com o material produzido ao longo do centenário da marca.<sup>28</sup> Já *Dona Benta*<sup>29</sup> apresenta seu acervo de receitas por meio de links de acesso rápido. São diversos tipos de pratos, e algumas dessas receitas são reproduzidas em videoaulas também. A marca *Nestlé*, por sua vez, oferece ao seu público um acervo de mais de 3.500 receitas, que podem ser acessadas por meio de buscas pelo tipo de prato – entrada, sobremesas frias, quentes etc. – ou por tema, tais como aniversário, almoço de dia das mães, festas de fim de ano, dia a dia etc.

Por outro lado, era o rádio que, inicialmente, se encarregava da publicidade de produtos alimentícios e, tempos depois, a televisão também incorporou esses anúncios no chamado *merchandising*. Atualmente, além das cadeias de televisão aberta e a cabo – inclusive com programas que promovem competições entre *chefs* ou amadores –, a Internet reforça a comunicação interativa apostando em recursos que só ela consegue disponibilizar para dinamizar a interação com os seguidores dos apresentadores.

Rádio, televisão, jornais e embalagens de produtos aderiram à linguagem culinária. Rapidamente a Internet também se tornou um meio de propagação da arte Culinária e de sua linguagem, traduzindo-a em formatos que lhe são exclusivos.

---

<sup>28</sup> A biblioteca virtual da Companhia União está disponível no seguinte endereço: <<http://www.ciauniao.com.br/biblioteca>>. Acesso em: 01 jun. 2016.

<sup>29</sup> O *website* da marca encontra-se disponível em <<http://www.donabenta.com.br/>>. Acesso em: 02 jun. 2016.

Na sequência, são apresentadas algumas imagens capturadas do *website* da Companhia União que ilustram este caminho tecnológico-linguístico.



**Figura 7** Imagens da Companhia União e os meios de divulgação de seus produtos.

Fonte: capturas de tela organizadas em fotomontagem elaborada pela autora.

Antes da revolução tecnológica, a comunicação culinária escrita dos cadernos de receitas tinha a função de perpetuar o saber dos sabores, que passava de uma geração a outra. O livro impresso e o acesso a livrarias também modificou essa realidade “familiar”, enriquecendo a expansão territorial do saber em questão. Atualmente, as bibliotecas formadas por exemplares de livros de Culinária parecem ser uma prática de admiradores, como um *hobby* ou uma exigência do(a) profissional especializado(a) que deve buscar se aperfeiçoar continuamente em seus estudos.

Nossas buscas têm reforçado nosso interesse pela interface oral e escrita da linguagem de especialidade. Todo esse material escrito e oral disponível em rede pode ser utilizado como objeto de estudo, o que corrobora a ideia de que limitar os estudos à receita impressa pode significar, igualmente, um “encolhimento” acerca do potencial dos resultados obtidos das análises.

O que desejamos mostrar com esses excertos, numa digressão temporal, está expresso nas ideias de Biber et al. (1998) e de outros linguistas que discutem o gênero textual como resultado de elementos linguísticos e extralinguísticos. A linguagem culinária continua sendo intrinsecamente instrucional e técnica, independentemente do modo como o texto culinário se materializa. A riqueza está no material linguístico que esse acervo disponibiliza. Ademais, as características essenciais que se imprimem ao domínio do saber não são exclusivas da modalidade escrita, como já reiteramos anteriormente.

### 3.3 DO ÁUDIO À COMPILAÇÃO: O TEXTO TRANSCRITO

Enquanto este estudo se desenvolvia, tomamos conhecimento, por meio de um artigo<sup>30</sup> divulgado na Internet e publicado pelo *blog* SafePC Tuga, de uma nova ferramenta<sup>31</sup> disponibilizada pelo Google e que nada mais é do que um *software* de reconhecimento de voz emitida por qualquer arquivo que esteja salvo no computador. Não houve tempo hábil para executar testes com essa nova ferramenta, mas cabe o registro atualizado neste texto.

Sobre os aspectos relacionados especificamente a corpus oral, há de se mencionar uma passagem em que Biderman (2001) discorre sobre o fato de um corpus de material oral transcrito não deixar de ser um conjunto de dados da língua escrita:

---

<sup>30</sup> Disponível em <http://safepctuga.blogspot.com.br/2015/05/como-transcrever-audio-em-texto-usando.html>. Acesso em: 02 ago. 2016.

<sup>31</sup> O *link* para acessá-la está disponível em <https://www.google.com/intl/pt/chrome/demos/speech.html>.



Na prática, um *corpus* textual é geralmente entendido como um conjunto de textos da língua escrita. Quanto ao *corpus* oral, ele pode consistir em transcrições ortográficas da língua falada e também gravações acompanhadas das transcrições correspondentes. Enquanto na *Linguística de Corpus* existe uma tendência a considerar as transcrições ortográficas da fala como *corpora* orais (*spoken corpora*), tanto em Fonética como em *Tecnologias da Fala*, dificilmente se concebe um *corpus* que não seja acompanhado do registro sonoro correspondente em formato digital (*speech corpus*) (BIDERMAN, 2001, p. 79).

Dister e Simon (2008), pesquisadoras do Valibel<sup>32</sup> – local em que se encontra o maior corpus oral francófono para pesquisa –, são mais incisivas no que tange à questão da transcrição em estudos linguísticos da modalidade oral. Com o intuito de se estabelecerem critérios para a produção de corpus transcritos, são discutidas as interferências que o transcritor causa por falta de critérios mínimos, e esses efeitos são de ordem não só ortográfica, mas também pragmática.

Primeiramente, vale ressaltar que os corpora orais têm, por natureza, dois níveis de dados: um nível primário, relacionado ao áudio e, portanto, sujeito a uma exploração indireta; e os dados secundários que, para as pesquisadoras, são as transcrições, cuja exploração é direta. Assim, não é possível realizar a análise linguística de produções orais baseando-se exclusivamente na fonte sonora. Os registros sonoros, devido à fluidez das palavras e por serem essencialmente fugazes, somente são apreciados como objeto de estudo quando transformados, ao menos em parte(s), em registro escrito:

---

<sup>32</sup> Sobre o laboratório: “[...] Le centre Valibel – Discours et variation propose une approche intégrée du langage comme phénomène complexe où les différents niveaux d’analyse sont en interrelation, qu’il s’agisse des unités linguistiques les plus fondamentales (l’unité intonative, le lexème) ou les plus élaborées (le discours, l’interaction verbale)”. Mais informações estão disponíveis em: <<https://uclouvain.be/fr/instituts-recherche/ilc/valibel>>. Acesso em: 01 ago. 2016.

Não é possível estudar o oral pelo oral, confiando na memória que se preserva. Não se pode, sem o recurso da representação visual, percorrer o oral em todos os sentidos e comparar seus recortes (BLANCHE-BENVENISTE, 2000, p. 24 apud DISTER; SIMON, 2007, p. 1).<sup>33</sup>

Portanto, eis o paradoxo inevitável: para abordar o que é dito deve-se, obrigatoriamente, passá-lo pelo filtro da escrita de um transcritor. Sendo este transcritor humano ou mecânico, há um referencial de códigos que torna possível que essa percepção do oral transforme o dito em material, ou seja, em texto escrito. A transcrição é, em si, para Dister e Simon (2008, p. 2), uma análise. No momento em que se opta por transcrever a partir de uma representação gráfica única um som, se está imprimindo uma concepção de língua nesse trabalho.

Ao desejar reproduzir exatamente o que se ouve por meio de supressão de vogais, trocas de consoantes próprias de certos grupos ou de nichos sociais desprovidos de educação formal, ou ainda cacoetes típicos de uma linguagem marginalizada, por exemplo, cria-se a imagem estigmatizada dos falantes pela forma sonora em que e com a qual se expressam. As autoras relatam que esse método, em que se apagam ou se ofuscam vogais como no francês, com os exemplos de *p'etit*, *j'suis* e *chui*, no esforço de reproduzir “um jeito de falar”, foi utilizado no século XIX por escritores, justamente para estigmatizar o “dizer” das personagens que representavam pessoas de origem humilde.

Por essas razões, Dister e Simon (2008) afirmam que algumas pesquisas defendem a ideia de que transcrever um áudio, por se tratar de um procedimento que envolve análise, crítica e transposição para outro código linguístico, em muito se assemelha ao ato de traduzir. Defende-se, portanto, que as transcrições feitas da

---

<sup>33</sup> Tradução livre de “On ne peut pas étudier l’oral par l’oral, en se fiant à la mémoire qu’on en garde. On ne peut pas, sans le secours de la représentation visuelle, parcourir l’oral en tous sens et en comparer les morceaux” (BLANCHE-BENVENISTE, 2000, p. 24 apud DISTER; SIMON, 2007, p. 1).

transposição do som para o alfabeto fonético amenizam o risco de estigmatização dos falantes, por se tratar de uma percepção fonética impressa codificada, portanto, padronizada. Em contrapartida, o registro ortográfico não é necessariamente padronizado e pode haver interferências de estigmas no resultado final do trabalho do transcritor. Entende-se que, no caso da transcrição fonética, as sutilezas ou peculiaridades das pronúncias se tornariam menos “caricatas”.

Vale incluir nesta reflexão um dado histórico relatado por Biderman (2001, p. 62-63) e que chama a atenção para o fato de a ortografia ser fruto de uma política de idioma, ou seja, uma política de Estado que surge na Europa Ocidental ainda absolutista. Na época em que o Estado-Nação é instituído em sua forma e conteúdo, o trinômio que oferece sustentação para esse movimento de uniformização pelo território é, exatamente, aquele talhado na concepção de Cultura, Língua e Nação. A constituição de um padrão linguístico nacional se realiza na medida em que uma política centralizadora elege modelos em meio a uma literatura que deveria ser reconhecida como patrimônio nacional e imitada.

Na França Renascentista o modelo linguístico germinava em Paris e de lá se expandia para todo o território, e seus célebres escritores consagravam o padrão linguístico por meio de uma gramática e de um sistema ortográfico uniforme, além do dicionário, compondo assim o que são, até nossos dias, os depositórios referenciais do que seja a língua de um país ou de uma nação.

Podemos mencionar o processo dificultoso e controverso que acompanhou todo o movimento da recente reforma ortográfica da Língua Portuguesa, por exemplo, em que vários países lusófonos estavam implicados. Todas as manifestações contrárias e os obstáculos para que houvesse o acordo e a implantação das alterações são, talvez, um sintoma dessa natureza herdada no momento da

fecundação de um projeto de poder de unificação territorial, que marca historicamente as normas linguísticas dos países ocidentais desde a era moderna.

A força desse código escrito, tão definitivo e objetivo em sua essência, se choca com a sutileza do som que, por sua vez, precisa ser capturado por símbolos gráficos para se tornar viável como objeto de estudo.

Há outra crítica sobre o ato de transcrever quanto à escolha, por princípio, de se reproduzir traços próprios da oralidade para o registro gráfico, tentando representar, dessa forma, a espontaneidade da(s) fala(s). Por esse modelo de transcrição inserem-se as disfluências ou “traços de enunciado” – do tipo *Eeee...*, *Do lado dooooo...* – ou, ainda, os efeitos de conversa – no Português, exemplos tais como *Ah tá...*, *E aí...*, *Sei...*, *Óh lá...* e, no Inglês, exemplos como *I see...*, *You know...*, *Man...*, *Got it?* –, as repetições de palavras, os cortes de palavras etc. Tem-se, como resultado desse esforço, um texto cuja leitura é truncada, cansativa e inapropriada para boa parte dos estudos da linguagem. Segundo Dister e Simon (2008), além de exigir um esforço de concentração extenuante durante a realização do trabalho, essas peculiaridades naturais nas conversas muitas vezes passam despercebidas pelos interlocutores devido à frequência com que ocorrem.

Compreendemos e inferimos que essas ponderações ganhem maior ou menor relevância segundo as demandas e objetivos da pesquisa, além, claro, do paradigma ao qual ela está vinculada. Como exemplo de detalhamento operacional em termos de transcrição citamos o trabalho de Marcuschi (1999) que, ao propor uma análise dos atos de comunicação, discorre sobre informações paralinguísticas importantes para sua análise por serem interacionais, essenciais ao ato da conversação, seu objeto.

A título de ilustração, Marcuschi (1991, p. 27-37) sugere a inserção de parênteses, por exemplo, em que marcas gestuais ou expressões faciais (“num largo

sorriso”, “equivalendo a um *convite*”) presentes numa fala espontânea são reportadas para elucidar aspectos comportamentais, níveis hierárquicos dos(as) interlocutores(as), natureza dos dizeres etc. Seu propósito é ir além dos códigos gráficos alfabéticos ou fonéticos, considerando que seu interesse é a ação conversacional, e não apenas o conteúdo lexical e/ou gramatical das falas.

Desse modo, o autor aborda silêncios, pausas e hesitação que integram o diálogo e pensa em como reproduzi-las graficamente na transcrição para que se percebam as mudanças e o teor dos chamados “turnos de fala”, ou seja, as alternâncias e entonações implícitas à interação dialógica. Seu propósito, diverso do nosso, visa a uma observação global da conversação, enquanto que neste estudo nos concentramos no conteúdo terminológico dessas ações comunicativas.

Embora os dilemas que emergem do trabalho de análise de conteúdos orais sejam muito assemelhados, as ênfases e peculiaridades das transcrições dependem dos objetivos do pesquisador, assim como na compilação de um corpus escrito.

Um fato que se deu durante a transcrição do nosso corpus de linguagem culinária de um certo vídeo pode ilustrar um desses dilemas: o de reproduzir graficamente o que foi dito. Em uma passagem, o apresentador do programa usa jocosamente a expressão *niqui*, que quer dizer “no que”, “em que” ou “ao fazer tal coisa”. A dúvida em reproduzir tal uso (orto)graficamente foi imediata. Segue o trecho dessa fala e a decisão que tomamos:

Sem economizar. Ok. Um pouquinho mais de azeite. Essa panela não deve cair. E aí niqui murchou, eu vou botar meu alho em lâminas. Dá uma refogadinha. Então vamos lá... Enquanto isso eu tenho uns ovos. Olha aqui, tá vendo?

Existem momentos em que passar da forma oral para uma formalização muito ortodoxa nos parece interferir demasiadamente no “produto original” que nos está à mão. Dessa forma, preferiu-se uma ponderabilidade para alcançar um nível de respeito ao que se é dito, do modo pelo qual se diz. E, assim como advogam Dister e Simon (2008), em posse dos áudios, cabe ao pesquisador recorrer a esse conteúdo toda vez que julgar necessário esclarecer ou orientar melhor sua análise. A transcrição nos serve para as finalidades definidas pelo pesquisador, no momento em que se constroem os objetivos do seu trabalho, da mesma forma que o corpus deve atender a tais demandas.

Discutiremos mais adiante outras questões de ordem prática, relativas ao trabalho de transcrição ao tratarmos da produção do corpus. No mais, uma ferramenta que disponibilize o alinhamento entre som e transcrição facilita sobremaneira as buscas para averiguação dos dados.

Tendo explicitado esses pontos e envolvidas com a elaboração dos critérios de transcrição para o trabalho em laboratório, Dister e Simon (2008) explicam a noção de *tour de parole*, que substitui a noção de “parágrafo” quando há mais de um participante no registro de áudio.

Para simplificar, estabeleceu-se na presente pesquisa que, para cada intervenção de fala, produz-se um parágrafo. Assim sendo, diferentemente do conceito de parágrafo, que é teórico, o *tour de parole* se fundamenta em critérios puramente gráficos. Segundo os preceitos de Dister e Simon (2008, p. 7), “definir um *turno de fala* de maneira neutra consiste em considerá-lo da seguinte maneira: um turno de fala termina logo que um novo locutor toma a palavra. A cada intervenção, cria-se, então um novo parágrafo”.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Tradução livre de “Définir un tour de parole de façon “neutre” revient à l’envisager de la sorte: un tour de parole s’achève lorsqu’un nouveau locuteur prend la parole à son tour” (DISTER; SIMON, 2008, p. 7).

Os resultados da nossa revisão foram ao encontro do que dissemos antes sobre a língua portuguesa como um todo, embora tenhamos ficado surpreendidas pela variedade de problemas e de erros encontrados. De fato, muitas das propriedades comumente elencadas pela variante brasileira para mostrar o seu afastamento da variante de Portugal foram encontradas em falantes idosos e pouco escolarizados do Norte do país... tradicionalmente mais conservador em termos linguísticos (TAVEIRA; SANTOS, 2015, p. 405-406).

Em evidente contraponto ao que as pesquisadoras Dister e Simon (2008) preconizam e praticam no laboratório Valibel, neste outro enfoque de trabalho de transcrição opta-se por salientar os erros formais e, então, corrigi-los. Os pontos encontrados (que foram os mais destacados) foram: a posição dos clíticos usados pelos falantes; a falta de mesóclise no conteúdo em geral; a falta de preposição nas orações relativas; a falta de concordância ou o uso de uma concordância não padrão nas frases; diferentes preposições do previsto; e o uso de *depois* com oração finita.

Além desses pontos, Taveira e Santos (2015) fizeram uso da pontuação aplicada pela linguagem escrita em seu trabalho, ao contrário do que defendem Dister e Simon (2008) quando afirmam que a transcrição deve suprimir essa categoria gráfica por se tratar, na verdade, de uma escrita intermediária.

Taveira e Santos (2015) debatem sobre a interpretação à qual o transcritor é frequentemente compelido a produzir diante do material sonoro; afinal, em passagens obscuras ou tortuosas, ele deve se basear na sua compreensão para, enfim, projetá-la no texto transcrito. O que se vê por meio dos exemplos que essas estudiosas expõem são escolhas que, assim como no modelo anterior de transcrição, são essencialmente paradigmáticas.

O formalismo impresso nesse segundo postulado de transcrição, ou seja, a base do trabalho de Taveira e Santos (2015) desenvolvido no corpus do Museu da

Pessoa pode ser observado pelos casos mais comuns mencionados pelas próprias transcritoras. As correções mais comuns foram:

- *prontos* para *pronto*
- *num* para *não*
- *era* para *eram*
- remover *que*
- *é* para *são*
- *tem* para *há*
- *diz* para *disse*
- *ao* para *no*
- *descrevia* para *descreveria* (na pergunta do entrevistador)
- remover *a*
- *lembra-me* para *lembro-me*
- remover *atrás* (TAVEIRA; SANTOS, 2015, p. 410-411).

Além desses, “erros” lexicais e morfológicos foram citados, entre eles: *imediático*, *pequeninha*, *mais grandes*, *parenta*, *deziã*, *camurflada*, *mandavam-los*, *abono-lhe* e *escandinávios*.

A partir dessas pontuações sobre os erros e correções feitas no corpus, as autoras revelam a dificuldade vivenciada: delimitar até que ponto se corrige um texto transcrito, lançando mão de uma pergunta primária, à qual, a princípio, todo transcritor deve responder: “O que é um texto (final)?” (op. cit., p. 419). Percebe-se que, no momento em que se escolhe como objeto a linguagem oral, amarram-se outras questões aos dilemas já (re)conhecidos pelos(as) linguistas que descrevem a língua empiricamente. A dicotomia estará sempre em debate, de maneira explícita, em relação às regras prévias ou implícitas, quando aplicadas ao corpus transcrito.

No entanto, as alterações no conteúdo da transcrição são profundas, como podem ser observadas nos exemplos e nas ponderações levantadas. Porém, o



interessante é perceber que, de fato, ao apagar tais “incongruências”, também se evita que a estigmatização dos falantes se produza, porque se normatiza a fala.

Feita essa observação, a nota conclusiva das autoras ganha relevância para nossa pesquisa e para outras que tenham, como objeto, um corpus oral transcrito:

Não é fácil delimitar até onde se revê e que marcas do oral se devem manter, para manter a naturalidade e a fluidez da entrevista, mas parece óbvio que há diferentes níveis de autenticidade que se podem defender. O que é um texto (final)? Para tipos de estudos linguísticos diferentes, diferentes versões seriam preferíveis. Mantendo ambas, permitimos pelo menos dois tipos de estudos: o dos desvios à norma (escrita), e o do conteúdo e forma normalizados (TAVEIRA; SANTOS, 2015, p. 419)

Lemos nesse excerto a clara orientação: para diversos objetivos científicos, há diferentes “versões de transcrição” que atendam a essas necessidades, assim como vemos a Linguística de Corpus promover quanto aos seus parâmetros de corpus. Portanto, é importante salientar que não vemos visões contraditórias entre os dois modelos de transcrição demonstrados. Em realidade, percebemos a coerência em ambos os trabalhos, ao descreverem as regras e as motivações desse posicionamento diante do objeto.

Ao refletir sobre os pontos levantados pelas pesquisadoras envolvidas com o árduo trabalho de padronização de transcrições reiteramos que, ao ato de transcrever, cabe a comparação com o ato tradutório, haja vista os dilemas com os quais o transcritor se vê cercado e o poder de decisão que tem em mãos. Pode-se escolher uma tradução mais técnica e mais presa ao sentido da língua de partida, ou, então, é possível caminhar por uma via menos literal e mais interpretativa ou “literária”, emprestando a essa normatização uma condução mais livre ou mais apropriada aos fins de direito a que se propõe tal empreitada.

Buscamos extrair dessas duas perspectivas as regras que melhor atenderiam nossas expectativas sobre o corpus oral transcrito. Por essa razão, na presente pesquisa: não visamos alterar tão significativamente o estilo das falas; inserimos a pontuação da escrita por uma mera questão de facilitação e agilidade emprestadas ao transcrever; e, no mais, as inferências de ordem pragmática, voltadas à “imitação” dos aspectos da conversa, foram menos consideradas pelas mesmas razões já apontadas. Trataremos disto com maior grau de detalhamento ao discorrermos sobre a produção de cada etapa do corpus.

#### 4. METODOLOGIA

---

Neste Capítulo são descritas as operações realizadas em três fases principais: i) a de seleção dos *websites*; ii) a de compilação das receitas e de transcrição dos vídeos; e iii) a de verificação ortográfica.

Por se tratar de dois corpora que envolveram a compilação de material escrito e de material transcrito, foi preciso realizar um primeiro passo correspondente à seleção dos *websites*. Num outro momento, deu-se a segunda fase empírica desse trabalho – a mais longa e mais detalhada, que se concentrou na compilação das receitas e na transcrição do vídeo relativo à receita compilada. E, finalmente, a fase final do banco de dados, que exigiu um grande esforço dedicado à verificação ortográfica previamente à compilação do material transcrito.

A seleção dos *websites* de conteúdo especializado de Culinária envolveu certo crivo quanto à coerência dos conteúdos e quanto à qualidade e clareza do texto escrito e do som dos vídeos, além da fiabilidade do material a ser aproveitado para o estudo previsto. Em um procedimento duplicado, compilávamos o texto escrito para o CR e, em seguida, realizávamos a transcrição do vídeo correspondente à receita compilada, nessa ordem, até finalizarmos a compilação de 280 itens de *websites* culinários.

Para cada item culinário compilado adotou-se um cabeçalho, a fim de facilitar o controle e a localização de cada receita ou vídeo, tanto no corpus correspondente quanto numa sitografia (relação de *websites*).

Sobre o processo de transcrição, é importante esclarecer que os critérios adotados visaram ao ganho de tempo e ao respeito pelas características originais da fala de cada pessoa, tendo como orientação balizar uma transcrição ortográfica com o uso de pontuação e alguns outros sinais gráficos para distinguir pausas, trechos inaudíveis e/ou

mudança de interlocutor. São ilustrados, no Quadro a seguir – e de modo muito breve – estes critérios e procedimentos.

**Quadro 1** Referências elementares da transcrição realizada.

[...]	para trecho inaudível ou sem compreensão
Parágrafo e sinal -	para mudança de interlocutor
Ponto-final	para fim da fala
Ok	para a pronúncia de “óquei”

Fonte: elaborado pela autora.

Optou-se, portanto, por não aplicar a correção das palavras para a forma dicionarizada ou para a forma gramatical padrão em palavras abreviadas ou reduzidas tais como *cê, tá, pra, vamu, bora, pera* etc. Entendemos que esse procedimento é uma escolha que cabe ao pesquisador e que deve preservar minimamente a espontaneidade das falas em transcrição. Estes pontos, decisórios para qualquer trabalho de transcrição, foram discutidos com abrangência no Capítulo 3.

Na Tabela 1, a seguir, inserem-se os dados quantitativos de cada um dos corpora quanto ao total de *tokens*, *types* e o levantamento geral das unidades lexicais coletadas em CR e em CT, além da soma dessas ULS.

**Tabela 1** Dados extraídos dos corpora de Culinária em Português.

	<i>Tokens</i>	<i>Types</i>	Unidades Lexicais Simples (ULS)
Corpus de Receitas (CR)	138.843	57.007	650
Corpus Transcrito (CT)	319.286	133.308	585
<b>Total</b>	<b>458.129</b>	<b>190.315</b>	<b>1.235</b>

Fonte: elaborada pela autora.

#### 4.1 DUPLA FACE DOS CORPORA: TRANSCRIÇÃO E COMPILAÇÃO DA LINGUAGEM CULINÁRIA

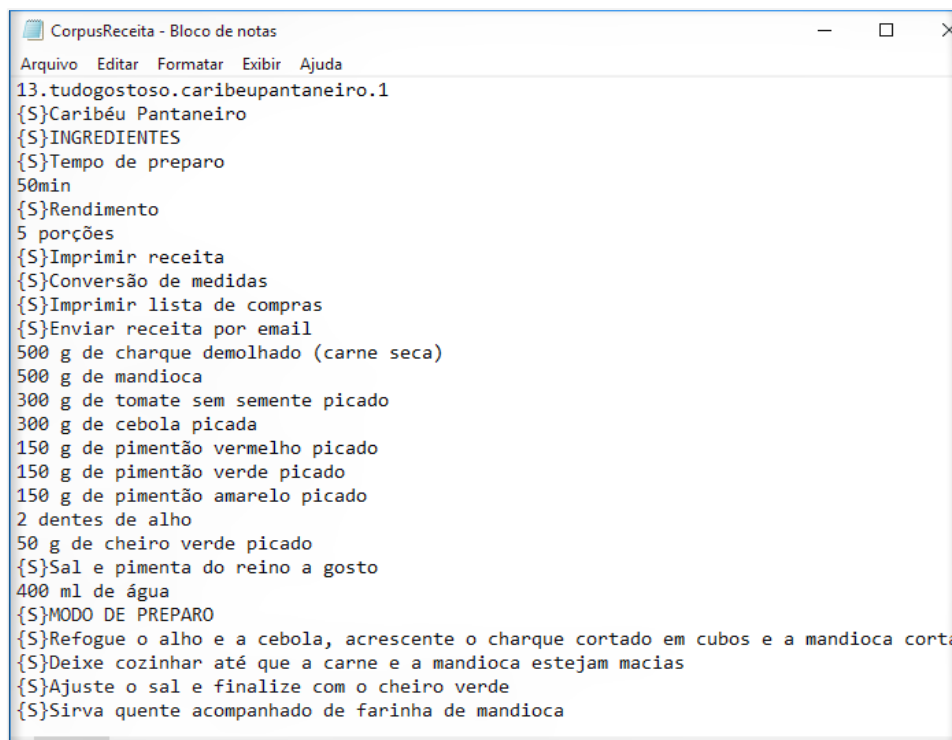
A seleção dos *websites* apropriados – isto é, que respondessem às necessidades prévias da pesquisa – exigiu um cuidado especial, pois o conteúdo do vídeo e o texto culinário deveriam discorrer sobre o mesmo prato, além de ser imprescindível que a qualidade dessas fontes fosse testada para que se evitassem problemas no momento de transcrever os áudios ou algum grau de discrepância entre o conteúdo do vídeo e o texto da receita. A validade dos dados linguísticos deste estudo depende, conseqüentemente, desse “espelho” entre as modalidades, refletindo conteúdo oral e escrito, e que é especialmente controlado e acessível no domínio de saber selecionado para esta pesquisa.

Portanto, para assegurar essa fidelidade, foi produzida uma lista prévia de 460 *links* de *websites* e, desse total, 280 serviram de fonte de dados para cada um dos corpora. Depois de avaliados em termos de adequação e qualidade, finalmente, os 280 vídeos foram transcritos manualmente e as 280 receitas foram compiladas semiautomaticamente. Ressalte-se que todos os procedimentos foram controlados e realizados pela pesquisadora com o suporte de ferramentas do *Microsoft Office* – Word e Excel – e do acessório Bloco de Notas.

Aplicando recursos do Word nos textos culinários – ou seja, copiar e colar –, inserimos as receitas no Bloco de Notas, ferramenta que permite apagar automaticamente imagens de todo tipo presentes na página das receitas, bem como zerar qualquer tipo de formatação existente no texto, tendo em vista que sua forma original era em formato *html*. Excluídos elementos tais como imagens, ícones, ilustrações e

símbolos, obteve-se o conjunto dos textos culinários escritos, compilados dos *websites* para os arquivos que seriam operados pelo concordanciador Unitex.

A receita representada na Figura 8 demonstra como o texto aparece na ferramenta Bloco de Notas:



```
CorpusReceita - Bloco de notas
Arquivo Editar Formatar Exibir Ajuda
13.tudogostoso.caribeupantaneiro.1
{S}Caribéu Pantaneiro
{S}INGREDIENTES
{S}Tempo de preparo
50min
{S}Rendimento
5 porções
{S}Imprimir receita
{S}Conversão de medidas
{S}Imprimir lista de compras
{S}Enviar receita por email
500 g de charque demolhado (carne seca)
500 g de mandioca
300 g de tomate sem semente picado
300 g de cebola picada
150 g de pimentão vermelho picado
150 g de pimentão verde picado
150 g de pimentão amarelo picado
2 dentes de alho
50 g de cheiro verde picado
{S}Sal e pimenta do reino a gosto
400 ml de água
{S}MODO DE PREPARO
{S}Refogue o alho e a cebola, acrescente o charque cortado em cubos e a mandioca cortada
{S}Deixe cozinhar até que a carne e a mandioca estejam macias
{S}Ajuste o sal e finalize com o cheiro verde
{S}Sirva quente acompanhado de farinha de mandioca
```

**Figura 8** Item 13 do CR no Bloco de Notas.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Uma sitografia foi elaborada com cabeçalhos para discriminar o endereço eletrônico e a receita num título numerado. No Quadro 2 são apresentados alguns exemplos dos itens selecionados e elencados na lista sitográfica.

**Quadro 2** Parte da sitografia usada na compilação dos corpora.

12. Bolo de cenoura 2 [tudogostoso.bolodecenoura.2] <a href="http://www.tudogostoso.com.br/receita/23-bolo-de-cenoura.html">http://www.tudogostoso.com.br/receita/23-bolo-de-cenoura.html</a>
13. Caribéu Pantaneiro 1 [tudogostoso.caribeupantaneiro.1] <a href="http://www.tudogostoso.com.br/receita/76055-caribeupantaneiro.html">http://www.tudogostoso.com.br/receita/76055-caribeupantaneiro.html</a>
14. Bolo gelado 3 [tudogostoso.bologelado.3] <a href="http://www.tudogostoso.com.br/receita/2313-bolo-gelado.html">http://www.tudogostoso.com.br/receita/2313-bolo-gelado.html</a>
15. R. Frango Assado Com Farofa 1 [cyberbook.frangoassadocomfarofa.1] <a href="http://cybercook.com.br/receita-de-frango-assado-com-farofa-r-4-58854.html">http://cybercook.com.br/receita-de-frango-assado-com-farofa-r-4-58854.html</a>
15. V. Frango Assado Com Farofa 1 [cyberbook.frangoassadocomfarofa.1] <a href="http://culinariadtv.blogspot.com.br/2014/10/edu-guedes-hoje-em-dia-frango-assado.html">http://culinariadtv.blogspot.com.br/2014/10/edu-guedes-hoje-em-dia-frango-assado.html</a>
16. Bolo Salgado de Queijo Coalho 4 [receitasdeminuto.com.bolosalgado.4] <a href="http://receitasdeminuto.com/bolo-salgado-de-queijo-coalho/#more-11483">http://receitasdeminuto.com/bolo-salgado-de-queijo-coalho/#more-11483</a>
17. Molho de Mostarda e Mel 1 [receitasdeminuto.molhodemostarda.1] <a href="http://receitasdeminuto.com/molho-de-mostarda-e-mel/#more-11475">http://receitasdeminuto.com/molho-de-mostarda-e-mel/#more-11475</a>

Fonte: elaborado pela autora.

A inscrição “.2” da receita de Bolo de Cenoura (índice 12), por exemplo, indica que este é o segundo bolo inserido na lista. Salientamos que o índice 14 corresponde ao terceiro bolo e o índice 16 traz o quarto tipo de bolo. Utilizamos a numeração crescente para itens gerais de identificação de receitas e, assim, evitamos a repetição de um mesmo prato. Dessa forma foi possível assegurar a variedade dos *websites* e das receitas.

Então, a cada item inserido, sabe-se, por exemplo, quantos bolos ou quantos frangos assados foram selecionados para a compilação dos corpora. Buscamos não passar de vinte receitas de um mesmo tipo de prato, variando a seleção entre pratos doces e salgados, pertencentes tanto à Culinária brasileira como à Culinária estrangeira. Incluímos sobremesas, molhos, pratos principais, acompanhamentos, saladas, sucos etc. Essa preocupação se justifica pelo fato de se desejar a maior diversidade possível de unidades léxicas relevantes para o domínio.

Para o item 15 do Quadro 3 houve a necessidade de criarmos duas entradas, pois a receita constava de um *website*, e um *link* relativo ao vídeo nos remetia

para outro endereço eletrônico, pertencente ao YouTube. Provavelmente a página destinada a divulgar as receitas não comportou o vídeo, tendo a necessidade de inseri-lo em outra plataforma. Isso ocorreu algumas vezes, e repetimos essa referência de dupla entrada na sitografia, mencionando a discriminação com o uso de R para o endereço da receita e V para o endereço do vídeo. No corpus CT, a identificação de cada vídeo é registrada num cabeçalho reduzido, do tipo 14. tudogostoso.bologelado.3.

Do ponto de vista linguístico, atentamos para o fato de que conteúdos de cunho estritamente comercial poderiam apresentar algum desvio no corpus. Para que não houvesse uma presença maciça de informação comercial, principalmente no CT, descartamos vídeos de divulgação de marcas inseridos em *websites* de indústrias de alimentos. Com esse crivo aplicado ao material, a seleção de conteúdo nos conduziu para perfis de apresentadores diversos, de várias regiões do país e voltados para um público bem diversificado.

Os programas televisivos cujo quadro de Culinária contivesse uma entrevista se desenrolando durante o preparo dos pratos foram desprezados, porque isso resultaria numa grande discrepância dos dados que interessavam ao presente estudo – os diálogos discorriam sobre a vida pessoal e profissional dos entrevistados ou assuntos diversos que não pertencentes ao campo da Culinária. Não foi possível excluir totalmente os canais da Web com algum apelo publicitário, porque isso limitaria demasiadamente a seleção. É comum haver um ou mais patrocinadores dando suporte a culinaristas ou *chefs* mais populares e, adicionando-se a essa variável, havia a necessidade de reunir um número considerável de material para produzir os corpora.

A título de ilustração, foram inseridas imagens da página virtual da *chef* Rita Lobo como um tipo padrão de *website* que buscamos para a pesquisa, como se pode observar na Figura 9.



**Receita de sangria da Rita Lobo**  
Bebida leva cubos de abacaxi congelados que garantem a refrescância

ALMOÇO EM FAMÍLIA RECEBER AMIGOS ROMÂNTICO

Este conteúdo faz parte do programa **Cozinha Prática com Rita Lobo** **SEG 20:30**  
Horários alternativos ▾

TOP INGREDIENTES: ABACAXI, MAÇÃ, VINHO TINTO 10 MIN 4 PORÇÕES FÁCIL

multicidade

**SHOULDER**  
INVERNO 16

**Mais lidas**

Pudim rápido de tapioca

**Figura 9** Website de Culinária do canal GNT, do *Cozinha Prática com Rita Lobo*.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Esse *website* é do programa do canal GNT, disponível na TV por assinatura, em que a apresentadora prepara um prato sem a presença de outros participantes. Nesse caso, tem-se o vínculo televisão ↔ Internet, inevitável nos dias atuais, no momento em que ambos os canais dão grande importância à proximidade com seu público, mantendo um elo de fidelidade por meio dessa vinculação. Um recurso para essa comunicação entre TV e Web é a disponibilidade de programas já televisionados por meio dos *websites* de canais abertos ou fechados.

Logo abaixo do vídeo retratado pela Figura 10, apresentada na sequência, há um exemplo do que serviu de referência de dados para o corpus de Culinária, isto é, o texto da receita da sangria relativa ao vídeo apontado na Figura 9 anterior.

### Ingredientes


- ½ garrafa de vinho tinto (375 ml)
- 1 lata de água tônica
- ½ xícara (chá) de caldo de laranja (cerca de 1 laranja-baía)
- 1 maçã Fuji
- ½ abacaxi em cubos médios congelados
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- ¼ de xícara (chá) de gim (opcional)
- cubos de gelo (a gosto)

### Modo de preparo


- 1** Coloque o caldo de laranja em uma jarra grande e reserve.
- 2** Lave, seque e mantenha a casca da maçã. Com um fatiador de legumes, corte a maçã em fatias finas, no sentido da largura (se preferir fatie fino com a faca), e transfira para a jarra com o caldo de laranja.
- 3** Junte os cubos de abacaxi congelado, o açúcar e misture com cuidado para não partir as rodela de maçã.
- 4** Leve para a geladeira e deixe macerar por, no mínimo, 30 minutos ou até a hora de servir. Enquanto isso, aproveite para gelar o vinho e a água tônica.
- 5** Na hora de servir, adicione às frutas o vinho, a água tônica e misture. Coloque os cubos de gelo no copo para servir - esse é o segredo para a sangria não ficar aguada.

#### Cubos de abacaxi congelados para drinque


- 1** Descasque e corte o abacaxi em cubos. Distribua os cubos em uma assadeira sem encostar ou sobrepor um no outro e leve ao congelador por, pelo menos, 40 minutos. Depois de congelados, transfira os cubos para um saco plástico e volte ao congelador. Assim eles ficam soltinhos e prontos para usar em drinques.




Pizza de calabresa do  
Rodrigo Hilbert



Feijoada fácil de fazer:  
veja a receita



Como fazer pinhão na  
chapa



Sopa de grão-de-bico  
com linguicinha

**Figura 10** Parte referente à receita da *chef* Rita Lobo do canal televisivo GNT.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Incluem-se, na página, informações extras, tais como as oferecidas no subtítulo da receita – aquelas mostradas nos dispositivos de acesso a outras receitas – e a sugestão de *cubos de abacaxi* para gelar bebidas.

No **Error! Reference source not found.** constam os nomes dos *websites* que serviram de recurso para a seleção das receitas e dos vídeos, respectivamente.

**Quadro 3** Nomes de *websites* das receitas compiladas e vídeos transcritos.

1. Chef TV	2. GNT Bela Gil
3. CyberCook	4. Chef Taico
5. Globo Rural	6. Globo – A Vida da Gente
7. GNT Gabriela Kapim	8. Gastronomismo
9. GNT Isadora Becker	10. Dia a Dia
11. GNT Renan Guerra	12. Presunto Vegano
13. GNT Rita Lobo	14. Paladar
15. GNT Rodrigo Hilbert	16. Versão Mulher
17. Guia da Cozinha	18. Globo – Mais Você
19. I Could Kill For Desert – ICKFD	20. Receitas de Tudo
21. IG Receitas	22. Cozinha Rápida
23. Receitas de Minuto	24. Lipomax
25. Receitas e Temperos	26. GNT Paula Boghossian
27. Santa Receita	28. Projeto Banquete
29. Segredos da Cozinha	30. Globo – Globo Repórter
31. Tô Bem na Cozinha	32. Emagrecendo Certo
33. Tudo Gostoso	34. GNT Carolina Ferraz
35. TV Cozinhando	36. Panelinha

Fonte: elaborado pela autora.

#### 4.2 TRATAMENTO E COLETA DE DADOS PARA O CORPUS TRANSCRITO (CT)

Desde a seleção até a conclusão da transcrição, desconsiderando a revisão, a produção do corpus demandou um ano de trabalho disciplinado. Esse corpus, de sigla CT, é composto de 319.286 *tokens* e 133.308 *types*, como informa a Tabela 1. Desse conjunto de dados linguísticos foram extraídas 585 unidades lexicais mais frequentes, dentre todas as unidades contabilizadas pelas ferramentas do *software*

Unitex.<sup>36</sup> Recuperamos a *token list* gerada após o pré-processamento do material compilado, conforme ilustra a Figura 11.

```

Arquivo  Editar  Localizar  Visualizar  Formatar  Linguagem  Configurações  Macro  Executar  Plugins
Janela  ?
tokens.bt
5038 caramelada
5039 agitando
5040 presença
5041 cristalizar
5042 mudança
5043 física
5044 causada
5045 agitação
5046 desespere
5047 caramelize
5048 queimando
5049 cristalizando
5050 pincel
5051 cerdas
5052 evitando
5053 impede
5054 atrapalhe
5055 plano
5056 preenchendo
5057 adição
5058 esfrie
5059 IngredientesPara
5060 assadodechorizo
5061 chorizo
5062 medias
ength: 46924 | Ln: 4938 Col: 1 Sel: 0|0  Dos\Windows  UTF-8  INS

```

**Figura 11** Excerto da *token list* com dados parciais do CT.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

A primeira triagem consistiu em eliminar as palavras gramaticais desta lista, além de sinais gráficos, espaços e dados do cabeçalho dos vídeos. Também foram excluídos os verbos em todas as formas conjugadas e no infinitivo, exceto aqueles flexionados no particípio pela função nominativa, por vezes associados a uma unidade lexical relevante. Há ocorrências de unidades lexicais simples associadas a *assado – filtrado – frito – frita – cozida – cozido – untada*.

Dos mais de 134 mil itens listados, a triagem resultou em 1.983 itens que passaram por verificação da ortografia com o intuito de se alcançar uma padronização

<sup>36</sup> Essa ferramenta, destinada a explorar conteúdo de textos em PLN, foi utilizada na pesquisa anterior (ODORISSIO, 2011), ocasião em que descrevemos seus recursos e usos. Trata-se de um *software* livre, disponível para *download* em rede, com manual também disponibilizado e com suas especificidades detalhadas no seguinte endereço: <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex/>>. Acesso em: 06 ago. 2016.

dos dados. Alguns exemplos de palavras que necessitaram correção após a compilação das receitas foram, dentre outras: *pao*, *chese cake*, *figideira*, *açucar*, *limao* e *peseço*. Além disso, a contabilização dos itens realizada automaticamente distingue todo e qualquer sinal gráfico. Assim, nessa *token list*, qualquer singularidade gráfica é fator de distinção e de equívoco no resultado das frequências. A mesma unidade lexical com letra maiúscula não é somada à mesma unidade iniciada com letra minúscula; plural e singular são igualmente contabilizados excludentes na somatória automática do frequenciador.

Parte desses procedimentos teve que ser duplicada, considerando que há dois corpora e ambos exigiram cuidados na limpeza dos conteúdos. Optamos por não adotar uma única forma ortográfica quando encontramos, para um mesmo item lexical, mais de uma forma escrita admitida, como *muçarela*, *mussarela* e *mozzarella*.

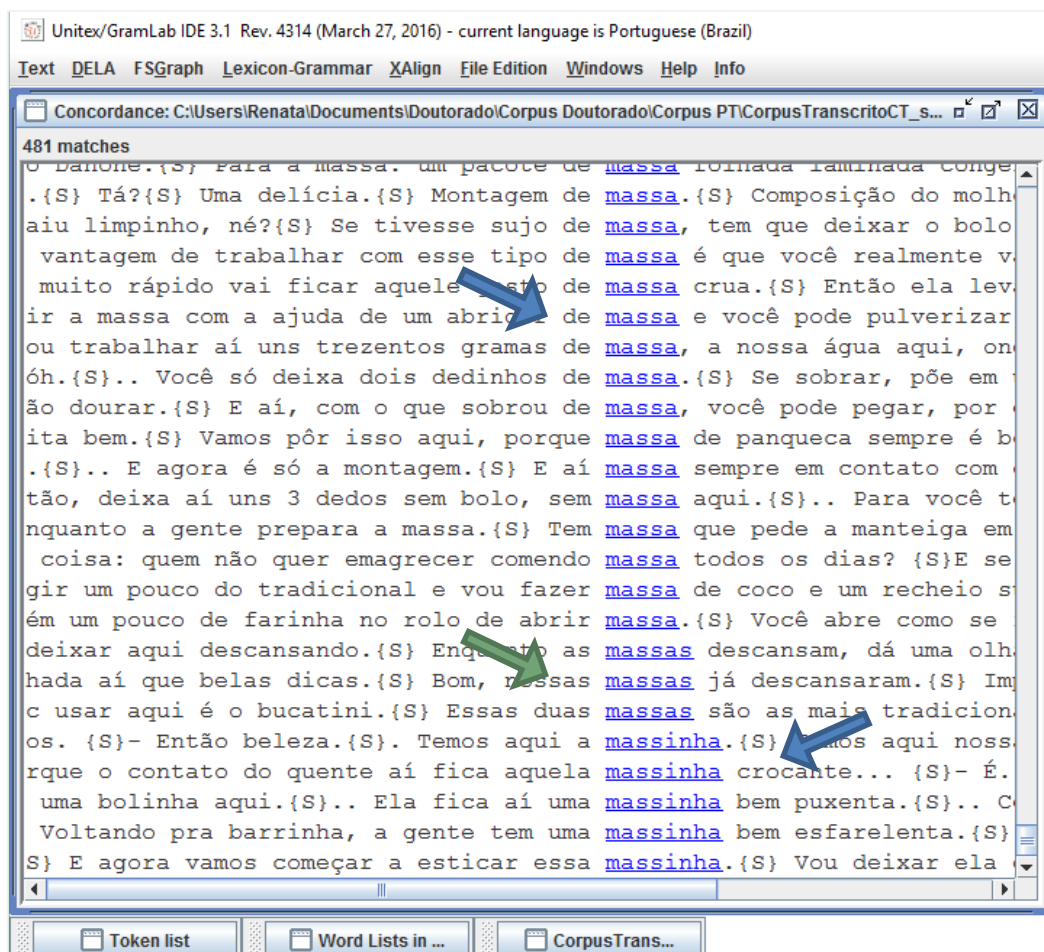
Decidimos somar as frequências cujas formas ortográficas se referiam ao mesmo item, respeitando a ortografia constante das receitas. Portanto, para cada unidade lexical com formas ortográficas diversas, consultamos as receitas compiladas como parâmetro para as correções. Ao reproduzir a ortografia da receita em ambos os corpora, tornou-se possível obter a somatória das unidades lexicais em cada corpus e a análise quantitativa dessas unidades. Depois de todas essas etapas detalhadas, alcançamos a lista de 585 palavras que guiariam as buscas por unidade lexicais simples nos corpora.

Mapeamos todos os itens separadamente, em cada corpus, usando a ferramenta do Excel para isso, somando lexias iniciadas em maiúscula ou em minúscula, o mesmo item em singular e em plural e, assim, obtivemos o total das ULS mais frequentes.

No CT, por exemplo, a unidade lexical de maior frequência, que é *massa*, contabiliza inicialmente 467 *tokens*. A essa soma foram adicionados, via Excel do

Office (pois isso não é possível automaticamente pelo Unitex), os itens *massas*, *Massa* e *Massas*.

A verificação das variantes ortográficas, por intermédio do concordanciador do Unitex, permitiu que a unidade lexical *massa*, com 467 ocorrências iniciais, chegasse a 481. Usando o recurso de grafos duplos no radical da unidade lexical, ou seja, <<mass>>, obtêm-se todas as palavras compostas a partir desse radical, como ilustra a Figura 12.

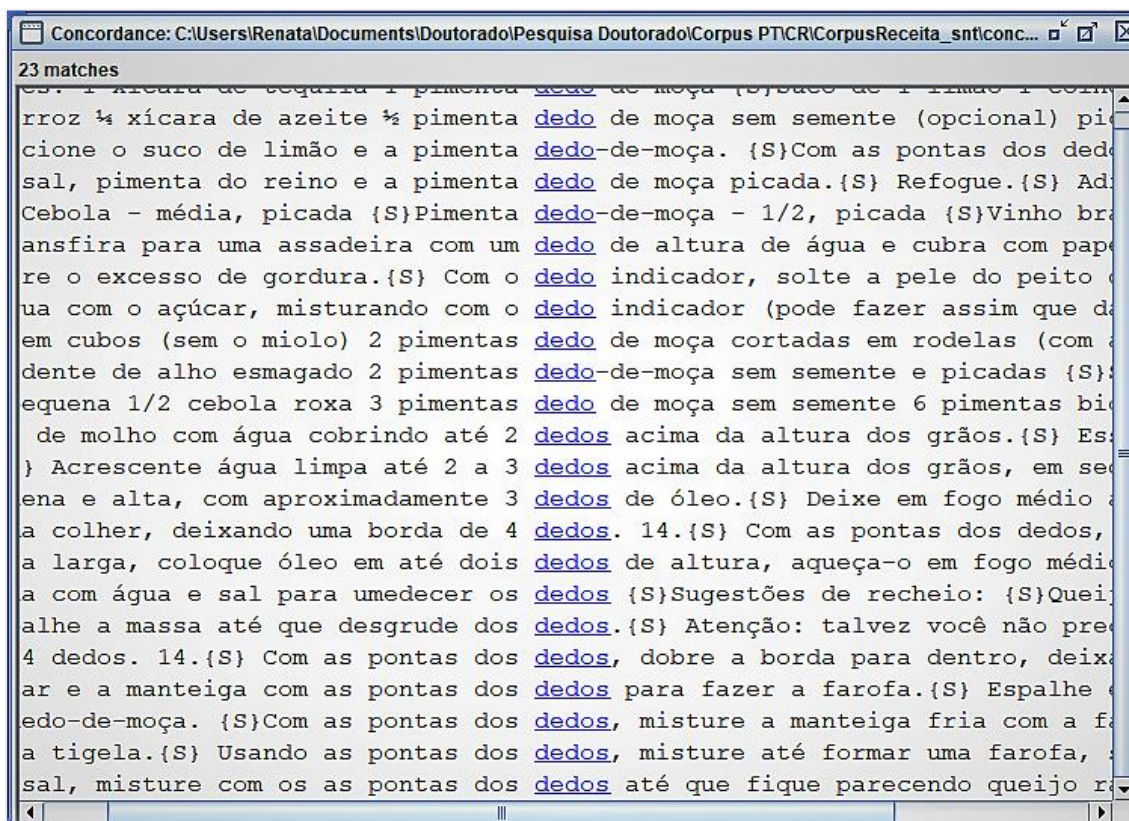


**Figura 12** Ocorrências a partir da busca *massa* pelo concordanciador Unitex.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Para demonstrar a necessidade de uma observação minuciosa diante dos dados que o concordanciador permite visualizar, mencionamos uma palavra da língua



natural, que ocorre em ambos os corpora: *dedo*. Ilustramos com uma imagem representando a tela do concordanciador, com as buscas realizadas com os grafos simples <dedo>, como demonstra a Figura 13.



**Figura 13** Ocorrências de *dedo* em CR.  
 Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Algumas das ocorrências da ULS *dedo* são usadas na linguagem culinária não só com seu sentido concreto, mas também: como referência de medida, como em “Acrescente água limpa até 2 a 3 **dedos** acima da altura dos grãos [...]” ou em “[...] deixando uma borda de 4 dedos”; como figura metafórica relativo à pimenta “**dedo**-de-moça” e com seu valor semântico denotativo em “**dedo** indicador” e “ponta dos **dedos**”.

Durante os procedimentos para observação dos dados linguísticos dos corpora buscamos nos ater aos contextos de ocorrência, a fim de distinguir as variações denominativas das ULC formadas pelas quarenta ULS levantadas para estudo.

Outro caso é com a lexia *marido* que, quando associada à palavra *espera* forma o nome de uma massa, diferentemente do sinônimo de esposo, usado na língua geral e também encontrada com esse sentido no CT. Também há *parafuso*, que define um tipo de massa quando associada à lexia especializada *macarrão*. Apresentamos esses exemplos para mostrar a necessidade de se observar caso a caso, pois se o estudo se pautar na ideia de variação denominativa, todo candidato a termo pode apresentar relevância diante dos propósitos da pesquisa.

Por meio da ferramenta Excel, observamos e contabilizamos os dados das *tokens lists* de CR e CT, conforme relatamos, e isso resultou em quarenta unidades lexicais simples de maior frequência, como se pode visualizar na Tabela a seguir.

**Tabela 2** Lista de ULS mais frequentes e comuns aos corpora.

Nº	Ocorrências CR + CT ( <i>tokens</i> )	Unidades Lexicais Simples comuns em CR e CT
1	830	Leite
2	773	Sal
3	756	Massa
4	624	Receita
5	611	Água
6	596	Ingrediente
7	568	Cebola
8	567	Panela
9	536	Manteiga
10	510	Fogo
11	498	Farinha
12	497	Açúcar
13	493	Forno
14	484	Creme
15	476	Molho
16	457	Azeite
17	433	Pimenta
18	413	Batata
19	385	Alho
20	375	Ovo
21	371	Frango
22	359	Queijo
23	357	Preparo
24	352	Chocolate
25	345	Bolo/Bolinho



26	318	Prato
27	313	Forma
28	312	Trigo
29	303	Tomate
30	300	Arroz
31	275	Carne
32	264	Ponto
33	254	Óleo
34	240	Doce
35	239	Caldo
36	233	Pó
37	221	Limão
38	216	Recheio
39	211	Frigideira
40	202	logurte

Fonte: elaborada pela autora.

Pelas buscas baseadas nessas unidades lexicais simples via Unitex (uso de grafos simples < > e duplos << >>), coletamos as unidades lexicais compostas (ULC) candidatas a termos da Culinária. Essa ferramenta de busca do *software* permite observar as ULC inseridas nas estruturas oracionais ou em contextos de ocorrência, como denominamos ao mencionar alguns casos ilustrativos no Capítulo 5, destinado à – análise de dados. Essa operação observacional facilita a inferência sobre os valores semânticos das unidades em sintagmas completos. É possível aferir análises das aceções das ULS e das ULC.

#### 4.3 COMPILAÇÃO DAS RECEITAS E COLETA DE DADOS EM CR

Para o CR foram compiladas as receitas dos *websites* em que constavam os vídeos referentes ao texto culinário escrito. Como já mencionamos anteriormente, compilamos 280 receitas e, dessa compilação, obtivemos um total de 138.843 *tokens*. Alguns exemplos podem ser observados na Figura 14.

```

5038 caramelada
5039 agitando
5040 presença
5041 cristalizar
5042 mudança
5043 física
5044 causada
5045 agitação
5046 desespere
5047 caramelize
5048 queimando
5049 cristalizando
5050 pincel
5051 cerdas
5052 evitando
5053 impede
5054 atrapalhe
5055 plano
5056 preenchendo
5057 adição
5058 esfrie
5059 IngredientesPara
5060 assadodechorizo
5061 chorizo
5062 medias

```

**Figura 14** Excerto da *token list* com itens do corpus de receitas CR.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Desses dados iniciais, foram extraídas 651 unidades lexicais simples consideradas candidatas a termo, isto é, uma lexia especializada da Culinária. A partir da *token list*, eliminamos as unidades gramaticais e os símbolos gráficos, conforme relatado anteriormente. Vale lembrar que os dados recuperados dessa *token list* foram inseridos numa tabela no Excel com suas respectivas frequências. A tabela composta de dados do CR e do CT garantiu visibilidade dos dados coletados num primeiro levantamento, e isso produziu uma soma de 406 itens lexicais comuns às duas modalidades representadas nos corpora.

Além disso, foram mantidos na seleção de termos os verbos no particípio, que também assumem a função de adjetivos, tais como *assado*, *empanado*, *caramelizado* etc. para averiguação individualizada das ocorrências via

concordanciador. Na Tabela 3 há uma amostra com 30 unidades léxicas de maior frequência do CR.

**Tabela 3** Trinta *tokens* com maior frequência do CR.

Lista de frequência CR	Ocorrências no concordanciador
1. Colher	557
2. Xícara	451
3. Minuto	417
4. Receita	419
5. Sopa	403
6. Leite	394
7. Sal	391
8. Ingrediente	380
9. Chá	374
10. Preparo	271
11. Água	270
12. Panela	229
13. Cebola	234
14. Manteiga	231
15. Creme	213
16. Farinha	224
17. Fogo	223
18. Pimenta	218
19. Forno	216
20. Azeite	213
21. Ovo	188
22. Chocolate	182
23. Molho	180
24. Alho	176
25. Frango	165
26. Batata	161
27. Queijo	156
28. Trigo	154
29. Tomate	150
30. Iogurte	138

Fonte: elaborada pela autora.

A partir dessas somatórias de ULS de maior frequência em cada um dos corpora, chegamos a 30 unidades lexicais simples mais frequentes em cada um dos

corpora. Dentre as 30 lexias mais frequentes em cada corpus, constatamos que 23 unidades eram coincidentes, ou seja, comuns às modalidades representadas pelos corpora. Significa que, entre unidades lexicais de maior frequência, mais de 75% são comuns em ambas as modalidades, o que corrobora o nível de representatividade desse léxico para o domínio e aponta para uma primeira expectativa quanto à variação denominativa existente entre unidades lexicais compostas formadas a partir dessas unidades simples.

Desse levantamento de lexias simples, observamos seus contextos de ocorrência (CO) a fim de averiguar nuances semânticas que afetariam tanto as unidades lexicais simples, como as unidades lexicais compostas, a partir da perspectiva das modalidades.

Os dados coletados se inserem em quadros nos quais se pode observar o número da ULS em cada corpus e o levantamento de ULC comuns, ULC exclusivas do CR – portanto da modalidade escrita – e ULC exclusivas do CT, ou seja, da modalidade oral representada por esses dados. Em seguida, somam-se os dados, que são reproduzidos em gráficos para tornar mais fácil a visualização do levantamento quantitativo das lexias presentes nos corpora.

#### 4.4 SÍNTESE DAS ETAPAS DA METODOLOGIA

Em resumo, descrevemos anteriormente os detalhes dos procedimentos metodológicos para a compilação dos corpora desta pesquisa e para a extração de dados quantitativos, efetuada com base em dois critérios: unidades lexicais simples de maior frequência em CR e CT; dentre essas ULS, as quarenta comuns em ambos os corpora.

Isso garantiu um alto índice de representatividade aos dados coletados acerca do domínio considerado.

Destarte, as principais etapas da metodologia deste estudo foram:

- a) seleção dos *websites*;
- b) compilação das receitas e transcrição dos vídeos;
- c) verificação ortográfica dos textos compilados;
- d) organização dos corpora CR e CT;
- e) limpeza das *token lists* do CR e do CT;
- f) seleção das unidades lexicais em CR e CT;
- g) cópia dos dados obtidos nas *token lists freq* para o Excel;
- h) verificação da ortografia e contabilidade dos dados relativos à frequência das ULS via Unitex (buscas com grafos simples e duplos pelo Unitex);
- i) construção de uma tabela com 406 unidades comuns em CR e em CT;
- j) seleção de quarenta ULS para as buscas via Unitex;
- k) levantamento das unidades lexicais compostas (formadas de, no máximo quatro unidades lexicais, com ou sem elementos gramaticais, tais como *filé de frango em crosta de gergelim* ou *pimenta dedo-de-moça*, além de apresentar mais de uma ocorrência em um dos corpora); e
- l) elaboração das tabelas de ULC comuns e ULC específicas de CR e CT.

A fim de obter dados complementares sobre algumas ULC ou ULS extraídas dos corpora, no Capítulo 6, além das análises dos dados extraídos dos corpora, também se incluem buscas complementares na Web em casos específicos e muito

específicos. Assim sendo, os procedimentos metodológicos aqui descritos se aplicam a toda a coleta e análise de dados da pesquisa.

## 5. ANÁLISE DOS DADOS

---

São expostos, neste Capítulo, os dados extraídos dos corpora – extração esta feita, inicialmente, pelas buscas a partir das unidades lexicais simples inseridas na

Tabela 2 Lista de ULS mais frequentes e comuns aos corpora., ou seja, ULS comuns a ambos os corpora. A sequência de ULS utilizada para as análises de dados segue a mesma da Tabela – em ordem decrescente de frequência das ULS. O segundo passo, mais extenso, se deu durante a triagem das unidades lexicais compostas candidatas a termos da Culinária e a inserção desses dados em tabelas com as porcentagens relativas às ULC comuns e às ULC específicas de cada corpus (CR ou CT).

Alguns dados, apesar de terem se destacado durante o levantamento, não fizeram parte do nosso escopo de análise. Procuramos, no entanto, mencioná-los em forma de apontamentos, salientando a relevância das observações. A título de ilustração, podemos citar os usos do diminutivo no CR e no CT. É frequente o uso de diminutivos que diferem da norma padrão ou do como rege a norma culta de formação de diminutivos – generalizada, por sua vez, na seguinte regra: o radical da palavra acrescido dos sufixos *-inha* e *-inho*. Nos dados que observamos encontram-se, por exemplo, os casos *misturinha* e *misturazinha* (contextos de ocorrência 11.1.3 e 11.1.4). Há outros exemplos, tais como *assadeirazinha*, *gengibrezinho* e *crocantezinho*, em vez de *assadeirinha*, *gengibrinho*, e *crocantinho*.

Os dados coletados incluem as ULS empregadas nas buscas e ULC levantadas pelo concordanciador. Além disso, julgamos procedente inserir alguns contextos de ocorrência (CO) de certas ULC, assim como dados relativos a estruturas oracionais que demarquem aspectos distintivos entre as modalidades estudadas. Essas

estruturas oracionais ou “predicados semânticos” da Culinária complementam nosso objeto mais relevante, que é a variação denominativa, de acordo com as modalidades oral e escrita.

## 5.1 LEITE

No Quadro a seguir inserem-se as ULC comuns aos corpora, que totalizam nove casos, e três ULC extraídas exclusivas a cada um dos corpora. Não foram identificadas variantes de ULC formadas com *leite*. As ULC restantes são exclusivas de cada corpus – seis ULC ao todo.

**Quadro 4** ULC e dados referentes à *leite*.

<i>Leite</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 384 (0,276%)		
CT: 446 (0,139%)		
ULC comuns: 9	ULC de CR: 3	ULC de CT: 3
Leite condensado	Leite de coco caseiro	Leite em ponto de fervura
Leite desnatado	Leite condensado light	Leite sem lactose
Leite em pó desnatado	Leite de vaca	Leite semidesnatado
Leite em pó instantâneo		
Leite de coco		
Leite de soja		
Leite em pó		
Leite morno		
Leite quente		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.1.1 Contextos de ocorrência de *leite*

Observando os CO em que a ULS *leite* se insere, notamos que, em razão da descontinuidade no discurso – em que há menção de elementos lexicais que são, na



verdade, coocorrências ao nível do período. Um exemplo desse “distanciamento” entre as unidades lexicais pode ser constatado no CO 1.1.1.

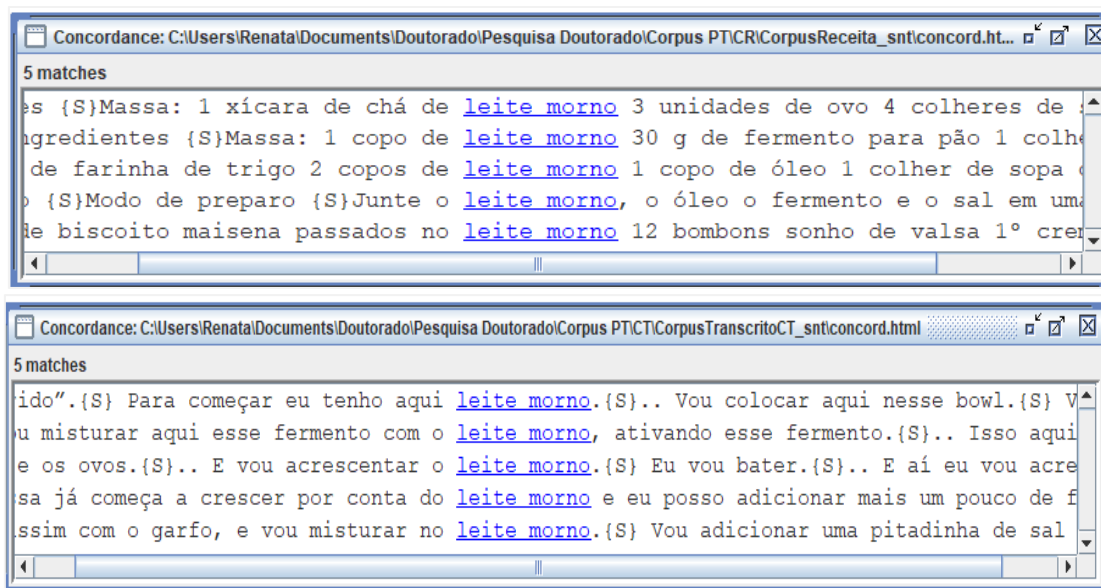
De início, se observam os exemplos extraídos do CT:

- 1.1.1. Esse cappuccino é uma mistura de pós que você vai comprar no supermercado e eu vou começar com uma lata de **leite**. Uma lata de **leite** em pó. [...] Pode ser o desnatado, pode ser o integral. [...] É legal que seja instantâneo para quando você colocar a água quente o **leite** em pó já derreter rapidinho [...].
- 1.1.2. Utilize a garrafa de **leite** de coco para medir.
- 1.1.3. Eu vou levar para ferver 200 ml de **leite**.
- 1.1.4. [...] o que é que vamos precisar? Farinha de trigo, **leite** e açúcar.

Na sequência, os CO que foram extraídos do CR:

- 1.1.5. No liquidificador bata ovos, **leite** condensado, creme de **leite** [...].
- 1.1.6. 2 xícaras (chá) de **leite**.
- 1.1.7. Bata no liquidificador 3 ovos, o **leite** condensado e acrescente a mesma medida de **leite**.
- 1.1.8. Jogue toda a mistura de leite fervido por cima do polvilho.

A Figura 15 traz as ocorrências e o uso da ULC nos corpora.



**Figura 15** Ocorrências de *leite morno* em CR e CT.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Tendo observado as ocorrências de *leite gelado*, *leite normal* e *leite frio*, a ULC *leite morno* soma-se às ocorrências de ULC do CT e do CR, inseridas em estruturas nominais mais extensas, do tipo: *1 xícara (chá) de leite morno*; *1 e ½ xícara de leite morno*. Estas ocorrências dessa ULC na lista de ingredientes e em estruturas oracionais avalizam *leite morno* como uma unidade lexical da linguagem culinária.

As outras unidades mencionadas, também formadas com *leite*, não apresentam a mesma frequência expressiva nos corpora e não ocorrem como léxico da lista dos ingredientes. Pelo levantamento realizado, não foi identificado caso de variantes entre as ULC dos corpora.

## 5.2 SAL

Obtivemos 39 ULC pelas buscas a partir de *sal*, dentre elas, sete ULC comuns entre as modalidades, dez ULC específicas do CR e 18 ULC pertencentes ao CT. Nota-se, nos dados inseridos no Quadro 5, que *sal* é uma ULS que ocorre na função

de núcleo da ULC – *sal marinho, sal a gosto* – e na função de qualificador – *pistache sem sal, crosta de sal*. Não identificamos variantes formadas com essa ULS.

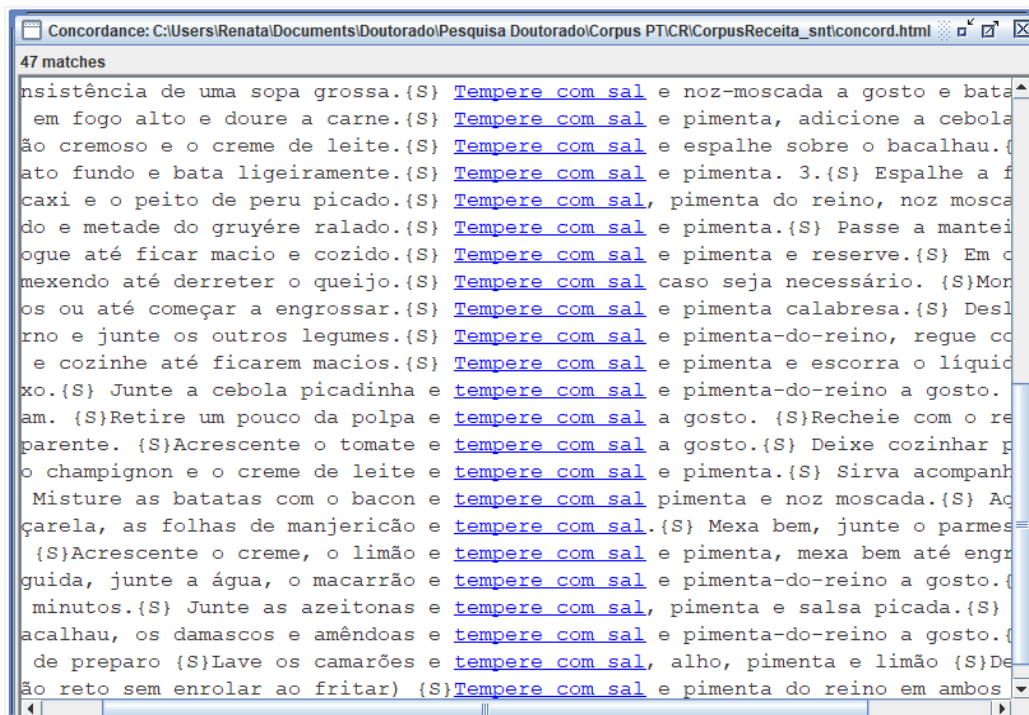
**Quadro 5** ULC e dados referentes à *sal*.

<i>Sal</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 390 (0,28%) CT: 383 (0,119%)		
ULC comuns: 5	ULC de CR: 5	ULC de CT: 5
Manteiga com sal	Pitada de sal grosso	Crosta de sal
Manteiga sem sal	Pitada de sal marinho	Pitada/Pitadinha de sal
Pistache sem sal	Sal e pimenta preta	Sal com ervas
Sal a gosto	Sal marinho a gosto	Sal fino
Sal grosso	Sal e pimenta a gosto	Tempero de alho e sal

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.2.1 Contextos de ocorrência de *sal*

Em termos de estruturas oracionais em ambos os corpora, constatamos que, em CR, o sintagma verbal com a ULS *sal* é: <temperar><com><sal>, com 47 das 390 ocorrências totais, como ilustra a Figura 16, a seguir.



**Figura 16** Sintagma verbal associado a *sal* com maior número de ocorrência no CR.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Já em CT, as estruturas oracionais associadas a *sal* ou os sintagmas formados com *sal* apresentam uma variedade significativamente maior que em CR, o que nos motivou a observar com mais acuidade essas ocorrências via concordanciador.

A busca com os grafos <temperar><com><sal> em CT resultou em 28 ocorrências entre as 383 ocorrências da ULS; da busca por <Corrigir><o><sal> obtivemos oito ocorrências no CR e dez vezes no CT.

Diante dessa informação, foi necessário mais atenção ao observar as coocorrências usando a ULS *sal* associada a verbos suporte<sup>37</sup> em ambos os corpora. Os dados aparecem resumidos no Quadro a seguir.

<sup>37</sup> A compreensão de *verbo suporte* para esta pesquisa se baseia nos estudos de Rassi e Vale (2013), em que se discorre sobre uma tipologia de construções verbais com verbos desse tipo. Segundo os autores, sucintamente, compreende-se que o verbo *dar* está presente em seis tipos de ocorrências, desde na função de verbo pleno (forma prototípica cuja função é dativa), como verbo suporte, ou seja, o verbo se esvazia do seu valor semântico, se tornando dependente de um argumento para que o predicado forme um substantivo predicativo. Portanto, um verbo suporte não é idêntico a um verbo auxiliar, ainda que guarde tais aspectos. Entretanto, seu teor semântico não é capaz de definir o campo semântico das lexias que devem complementá-lo. Essa “seleção natural” de complementos ocorre com maior grau de evidência com os verbos plenos.

**Quadro 6** Estruturas oracionais com verbos plenos e verbos suportes complementados por *sal*.

Estruturas Oracionais	<i>Temperar com</i>	<i>Dar uma temperada com sal</i>	<i>Corrigir o sal</i>	<i>Dar uma corrigida no sal</i>
CR	60 ocorrências	–	8 ocorrências	–
CT	28 ocorrências	5 ocorrências	10 ocorrências	2 ocorrências

Fonte: elaborado pela autora.

Com esses dados, ressaltam-se as diferenças do léxico especializado nos corpora, tomando como referências determinadas estruturas oracionais. A partir da perspectiva comunicativa, levamos em consideração o emprego dos verbos plenos na modalidade escrita e comparamos com estruturas equivalentes encontradas no corpus transcrito (CT), isto é, na modalidade oral em análise. Em razão da relevância para desses eventos linguísticos para a linguagem, decidimos reportar tais dados de sintagmas verbais para a análise também, conforme mencionamos nos capítulos iniciais.

### 5.3 MASSA

As ULC selecionadas totalizaram 16, sendo que o maior número delas pertence ao CR e cinco são ULC comuns; houve dois casos de variantes: i) *massa de lasanha* (ULC comum aos corpora) e *massa para lasanha* (CR); e ii) *massa de panqueca* e *massa para panqueca* (cf. Quadro 7).

Apontamos com asterisco (\*) as formações com *massa de* e *massa para* por haver, segundo os dados coletados, certa peculiaridade de uso entre as modalidades. Ao buscar pelos grafos <massa><de> e <massa><para> encontram-se, em CT, 12 ocorrências para <massa><de> como *massa de grano duro*, *massa de pão de ló*, *massa de pizza*, *massa de lasanha* e *massa de panqueca*. E encontramos apenas uma

única ocorrência de *massa para panquecas* em CT, que revela maior uso de estruturas oracionais ou predicados formados com a preposição *para* – preposição empregada para explicar a função de finalidade do núcleo da lexia.

Entretanto, na verificação das ULC em CR, foram obtidos os seguintes casos: cinco ocorrências de <massa><para>, das quais quatro formam *massa para lasanha* e uma única ocorrência forma *massa para panqueca*. Podemos considerar que estes casos de ocorrência são fruto da motivação causada pela rotulação de certos produtos culinários – portanto, modalidade escrita – e que podem ser a referência usada na produção textual das receitas. Já na modalidade oral essa influência se revela menos evidente, como em outros casos que observaremos adiante. Na modalidade oral as ULC formadas com a preposição *de* são preferenciais.

### 5.3.1 Contextos de ocorrência de *massa*

Em CR encontra-se o seguinte excerto de receita:

3.1.1. Parente distante do pastelão português (uma torta salgada que no século 19 ganhou versão reduzida e apelido de empada de caixa) a empadinha faz grande sucesso por todo país, preparada das mais variadas maneiras, coberta ou aberta, com recheio seco ou cremoso. Esta versão é feita com *pâte brisée* (a **massa** amanteigada e quebradiça que no Brasil é mais conhecida como **massa** podre).

Neste CO, há definição de um termo culinário francês, e praticamente um verbete relativo a pastelão português – fatos estes que entendemos como eventos comunicativos que podem estar presentes tanto na escrita como na oralidade culinária, como atestado nas obras mencionadas no Capítulo 3, caracterizando um aspecto

dialógico desses textos voltados ao grande público. O mesmo dado discursivo, observado nos livros impressos, também está presente nos *websites* dos quais nos servimos para o presente estudo.

Nos eventos discursivos encontrados no CT – ou seja, no texto audiovisual transcrito, em que se faz referência histórica –, menciona-se a definição do termo por meio de qualificadores e de recurso dialógico, similares ao exemplo do CO 3.1.2, a seguir:

3.1.2. Melhor solução é usar a **massa** Fillo, que é a massa dos doces árabes. Na verdade tem tudo a ver porque o strudel chegou na Hungria por causa do império turco-otomano. Agora é a mesma **massa** que simplesmente os turcos adotaram. E essa **massa** a gente compra pronta e é de ótima qualidade. [...] É bem fininha e tem que ter cuidado com ela.

Apresentamos no Quadro 7 o levantamento das ULC referentes à ULS *massa*. Destaque-se que há um caso de sinonímia com as variantes: *massa de lasanha* e *massa para lasanha*, não expostas no Quadro.

**Quadro 7** ULC e dados referentes à *massa*.

<i>Massa</i> - ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 275 (0,198%)		
CT: 481 (0,150%)		
ULC comuns: 5	ULC de CR: 4	ULC de CT: 7
Camada de massa	Massa de banana	Massa Fillo
Massa de grano duro	Massa de batata	Massa para lasanha
Massa de panqueca	Massa de grão de bico	Massa de pão
Massa folhada	Massa para panqueca	Massa de grano duro
Massa podre		Massa de lasanha
		Massa de coco
		Massa de empadão

Fonte: elaborado pela autora.

## 5.4 RECEITA

Essa ULS não demonstra ser lexicalmente produtiva enquanto elemento integrante de ULC, apesar da alta frequência nos corpora, e não há caso de variantes com essa lexia. As poucas ULC extraídas, com baixo índice de frequência e expostas no Quadro 8, são provenientes do CT. No CR constam somente duas ocorrências de cada uma das unidades lexicais compostas selecionadas. Quanto a variantes, não houve nenhuma ocorrência com a ULS *receita*.

**Quadro 8** ULC e dados relativos à *receita*.

<i>Receita</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 207 (0,159%)		
CT: 422 (0,132%)		ULC de CT: 3
–	–	Receita de frango
–	–	Receita sem glúten
–	–	Receita de risoto

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.4.1 Contextos de ocorrência de *receita*

De início, observamos as ocorrências em CR:

- 4.1.1. A **receita** é feita com o palmito pupunha [...].
- 4.1.2. [...] todo o doce da **receita** vem da própria uva [...]
- 4.1.3. Aproveite para saborear essa **receita** ainda quente.
- 4.1.4. [...] o link da **receita** está no final da página.
- 4.1.5. Hoje resolvi abrir meu caderninho de **receitas** para ensinar [...].

As buscas baseadas nos grafos <receita><PREP>, <receita><de> e <receita><do> pelo concordanciador tiveram o propósito de analisar quais ULC



ocorriam com a *lexia* seguida de preposição em cada uma das modalidades representadas. Foram desconsideradas as formações com unidades lexicais do tipo *receita de hoje* ou aquelas compostas de nomes próprios, entre outras não pertencentes à Culinária. Obtivemos os seguintes dados, expostos no Quadro a seguir.

**Quadro 9** Dados das ULC preposicionadas *receita de/da/do*.

Corpus	<i>Receita de</i> (número de ocorrências)	<i>Receita da/do</i> (número de ocorrências)
CR	8	2
CT	19	12

Fonte: elaborado pela autora.

Observamos uma predileção por *receita de* no CR, pois há apenas duas ocorrências com *do/da* – *receita do recheio* e *receita da cobertura* – e as outras seis ocorrências são compostas de nomes próprios (cinco de *receita da Bela Gil* e duas de *receitas da Carolina*). No CT não há nenhuma ocorrência de *receita de* + nome próprio e verificamos um equilíbrio no uso de *receita de* e *receita da/do* precedendo *lexias* do domínio.

Ou seja, na modalidade oral, a tendência é haver similaridade de frequência em ULC preposicionada com ou sem artigo, mas a tendência é não associar a nomes próprios, como ocorre na língua geral. Ao passo que no registro escrito, a ULC preposicionada com artigo é menos frequente que a ULC composta apenas com a preposição *de*, numa proporção de oito para dois (expectativa 50% maior de chance de haver, por exemplo, *receita de bacalhau* que *receita do bacalhau* no CR).

Se do ponto de vista terminológico os dados nos motivam a afirmar que essa *lexia* não compõe uma quantidade importante de ULC, do ponto de vista das estruturas léxico-sintáticas estas informações são muito relevantes para a comparação entre as modalidades no discurso culinário.

## 5.5 ÁGUA

Nesse caso, há algo semelhante ao que observamos em ULS anteriores, isto é, nos dados dos corpora nota-se uma baixa ocorrência de ULC formadas com a lexia *água*. Todavia, há questões léxico-sintáticas a serem consideradas envolvendo um caso de variantes e que, portanto, não foram inseridas no Quadro 10. Não foram obtidas variantes de ULC formadas com a ULS *água*.

**Quadro 10** ULC formadas com a lexia *água* nos corpora CR e CT.

<i>Água</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 207 (0,194%)		
CT: 404 (0,126%)		
ULC comuns: 2	ULC de CR: 2	–
Água com gás	Água de coco	–
Água quente	Água de flor de laranjeira	–

Fonte: elaborado pela autora.

A propósito das ULC *água fervente* e *água fervendo*, obtivemos 11 ocorrências de *água fervente*; dentre estas, três são itens da lista de ingredientes do CR. Essa ULC ocorre dez vezes no CT, conforme o seguinte exemplo: “eu uso 3 xícaras de *água fervente* para [...]”.

No CT, essa ULC concorre como equivalente à unidade *água fervendo*, pois existem 28 ocorrências dessa formação em estrutura oracional. No entanto, pelas ocorrências no CT, há apenas um exemplo em que *água fervendo* pode ser considerada como ULC, que é o caso do CO 5.1.3. Tomando por base os dados coletados, essas ULC são consideradas variantes usadas tanto na modalidade oral quanto na escrita.

### 5.5.1 Contextos de ocorrência de *água*

Em CT, observam-se as seguintes estruturas oracionais:

5.1.1. A primeira coisa que eu vou fazer é escaldar esse camarão rapidamente na **água** fervendo.

5.1.2. Vamos colocar a batata aqui na **água** fervente.

5.1.3. Eu tenho aqui quatro copos de **água** fervendo.

5.1.4. A gente coloca um fundinho de **água** fervente aqui nessa assadeira.

Para melhor elucidar esse caso específico, têm-se os seguintes CO em CR, nos quais observamos a ocorrência de duas ULC – que são *água fervente* e *água fervendo*:

5.1.5. [...] xícaras (chá) de **água** fervente

5.1.6. ½ xícara de **água** fervendo

5.1.7. [...] e ter uma chaleira com **água** fervendo a postos.

5.1.8. Em uma panela de **água** fervendo, adicione azeite e sal.

5.1.9. Regue a assadeira com **água** fervente para assar o bolo em banho-maria.

Ocorreram também expressões idiomáticas em ambos os corpora, em nove ocorrências no CT e uma no CR. Segue, nesta ordem, a expressão proveniente do CR e, depois, algumas extraídas do CT. Do CR, há a seguinte ocorrência “essa receita de tomatada é um divisor de **águas** na vida na cozinha”. E do CT, extraíram-se formações a partir de *água na boca* e *boca cheia d’água*:

- 5.1.10. Tô com a boca cheia d' **água**.
- 5.1.11. Tá dando **água** na boca.
- 5.1.12. Tô com tanta **água** na boca.
- 5.1.13. Tenho ficado com **água** na boca.

Mesmo havendo condições muito similares para se escrever um texto culinário ou para verbalizar o preparo de um prato, a presença dessas expressões revela a espontaneidade do fluxo comunicativo na modalidade oral, no ambiente audiovisual, que “viabiliza” essas ocorrências. Seria interessante pensar se em livros culinários comerciais haveria a possibilidade de haver tantas expressões fixas como as que se encontram em textos culinários disponibilizados pela Internet.

## 5.6 INGREDIENTE

Outro caso de ULS com alta frequência nos corpora é *ingrediente*. No entanto, sua frequência em unidades compostas é baixa, fato comprovado pelo resultado das buscas: uma única ULC comum nos corpora – *ingredientes secos* (cf. Quadro 11). Essa ULC ocorre quatro vezes em cada corpus – e no plural, especificamente. Outras prováveis ULC foram desprezadas por não corresponderem aos critérios metodológicos de inclusão nos dados. Quanto a casos de variantes, não houve ocorrência de exemplos com a ULS *ingrediente*.

**Quadro 11** Dados referentes à ULS *ingrediente*.

<i>Ingrediente</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 380 (0,273%)		
CT: 216 (0,067%)	–	–
ULC comum: 1	–	–
Ingredientes secos	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.6.1 Contextos de ocorrência de *ingrediente*

Os exemplos extraídos dos corpora ilustram a ausência de formação de unidades compostas, segundo os parâmetros de seleção adotados para este estudo.

6.1.1. Para um molho Bechamel a gente precisa desses **ingredientes** básicos: manteiga, farinha, leite e noz moscada.

6.1.2. Para fazer uma sopa de cebola, a gente precisa começar por esse **ingrediente** espetacular que revolucionou a Culinária do mundo, depois que foi descoberta aqui na América, que é a cebola.

6.1.3. Esses **ingredientes** em cubo dão realmente um colorido incrível.

6.1.4. [...] sem nenhum **ingrediente** de origem animal [...]

## 5.7 CEBOLA

Como mencionado no CO 6.1.2, a cebola é, de fato, muito presente na Culinária brasileira, o que explica a frequência da ULS *cebola* nos corpora. Outro aspecto a ser salientado diz respeito ao que se observa no CR, em que se nota que a ULC *cebola picada*, mencionada na lista dos ingredientes e que se reinscreve no modo de preparo, o que potencializa sua frequência neste corpus. Excluídas as 18 ocorrências com *cebolinha*, por se tratar de outro referente, obtivemos as ULC de *cebola* expostas no **Error! Reference source not found.** No entanto, não encontramos variantes com essa ULS.

**Quadro 12** Dados e ULC relativos à *cebola*.

<i>Cebola</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades ULC
CR: 217 (0,168%)	–	–
CT: 334 (0,104%)	–	–
ULC comuns: 7	–	–
Cebola em cubos	–	–
Cebola em fatias	–	–
Cebola em rodelas	–	–
Cebola em tiras	–	–
Cebola picada	–	–
Cebola roxa	–	–
Sopa de cebola	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

Analisando os dados, observamos que a ULC mais frequente em ambos os corpora é *cebola picada*, com 38 ocorrências em CR e 20 ocorrências em CT, tanto na função de item da lista de ingredientes das receitas quanto como complemento em estruturas oracionais (contextos de ocorrência 7.1.3, 7.1.5, 7.1.6 e 7.1.7). Com menor índice de frequência, as ULC são totalmente comuns aos dois corpora. Essas informações apontam para uma “convergência terminológica” ou, ainda, para certa uniformidade acerca da variação denominativa em torno dessa lexia nas modalidades. Mais uma vez, verificou-se que não há caso de variantes com a ULS *cebola* que atendessem aos parâmetros da metodologia aplicada na pesquisa.

### 5.7.1 Contextos de ocorrência de *cebola*

Em CT foram selecionados os seguintes excertos como exemplos:

7.1.1. Para fazer nossa salada grega nós precisamos de [...] uma **cebola** roxa em fatias longitudinais.

7.1.2. Uso pimentão vermelho e verde, os dois sem sementes e em tiras. Corto a **cebola** também em tiras.

7.1.3. Vou fritar, ou melhor, refogar essa **cebola** picada.

7.1.4. [...] vou picar bem fininho meia **cebola** roxa.

Do CR, têm-se os seguintes casos:

7.1.5. 1 **cebola** picada fino

7.1.6. 1 **cebola** grande picada em cubos

7.1.7. Refogue o azeite e a **cebola** picada com um pouquinho de sal

7.1.8. Tempere a carne moída com sopa de **cebola**.

## 5.8 PANELA

Essa ULS compôs nove unidades compostas, das quais cinco são comuns a CR e CT. Esse é mais um *token* com alta frequência nos corpora e com uma produção considerável de lexias compostas, sobretudo como núcleo da ULC, como se observa no Quadro a seguir. Não há casos de variantes de ULC nos corpora com essa unidade lexical.

**Quadro 13** ULC e dados relativos à *panela*.

<i>Panela</i> – ocorrências		
CR: 229 (0,164%)	CR: 229 ocorrências (0,164%)	CT: 324 ocorrências (0,101%)
CT: 324 (0,101%)		
ULC comuns: 5	ULC de CR: 2	ULC de CT: 2
Panela de ferro	Carne de panela	Panela de yakissoba
Panela de fondue	Panela tipo wok	Panela de alumínio
Panela de fundo grosso		
Panela de inox		
Panela de pressão		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.8.1 Contextos de ocorrência de *panela*

Os dados mostram cinco unidades lexicais comuns entre as modalidades representadas nos corpora CR e CT. A ULC de maior frequência em ambos é *panela de pressão*, com 14 ocorrências em CR e 21 ocorrências em CT. Notamos que a diferença de lexicas entre as modalidades é pequena, além das especificidades referentes às estruturas oracionais no CT, da ordem do discurso culinário. Ou seja, no lugar da ULC *panela tipo wok*, em CT têm-se:

8.1.1. Sua **panela** pode ser wok.

8.1.2. Aqui sua **panela** pode ser wok ou mesmo aquelas frigideiras que você tem em casa.

Ainda em CT encontra-se uma formação lexical que ocorre 16 vezes e que, em CR, apresenta frequência de 14 ocorrências: *fundo da panela*. A seguir, são apresentados alguns exemplos de CO para observar as estruturas oracionais construídas em torno de verbos plenos, como *grudar*, *desprender*, *soltar* e *cobrir*, principalmente.

Do CR foram extraídos os seguintes CO:



8.1.3. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até soltar do **fundo da panela**.

8.1.4. Quando estiver soltando do **fundo da panela**, desligue o fogo.

8.1.5. [...] caso o creme comece a grudar no **fundo da panela**, desligue o fogo.

8.1.6. Junte a batata de forma a cobrir o **fundo da panela** e pressione levemente [...].

Em CT, os casos em que *panela* ocorre são:

8.1.7. Quando começar a desgrudar do **fundo da panela** é que já está no ponto.

8.1.8. [...] mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

8.1.9. [...] selando com calma e glaçando o **fundo da panela**.

8.1.10. Mexendo sempre até desprender do **fundo da panela**.

O que buscamos ilustrar com alguns exemplos é a similaridade de estruturas oracionais com essa formação lexical, corroborando o que os dados estritamente lexicais apontam acerca da ULS *panela*. O único verbo pleno associado à unidade discursiva em questão que não ocorre em CR é *deglaçar*, nem mesmo com outra lexia.

## 5.9 MANTEIGA

Assim como se observou com a ULS *cebola*, a ULS *manteiga* contabiliza alta frequência em CR e CT. Contudo, a produção lexical dessa ULS é muito baixa, tendendo a zero. Levando em consideração as ULC extraídas nos corpora, são dois casos, apenas, que são comuns a CT e a CR. Essas unidades lexicais coletadas ocorrem

em todas as partes do texto culinário escrito, como ingredientes e como elementos de complementação verbal no preparo da receita, e repete a mesma formação no CT, como se pode verificar no Quadro 14. Não há ocorrência de variantes com *manteiga* em ULC.

**Quadro 14** Dados e ULC referentes à *manteiga*.

<i>Manteiga</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 231 (0,166%)	–	–
CT: 305 (0,095%)	–	–
ULC comuns: 6	–	–
Manteiga com sal	–	–
Manteiga derretida	–	–
Manteiga gelada	–	–
Manteiga sem sal	–	–
Papel manteiga	–	–
Manteiga em temperatura ambiente	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.9.1 Contextos de ocorrência de *manteiga*

Em CR temos as ocorrências expostas a seguir, em que aspectos e propriedades do ingrediente são explicados. Portanto, essa marca discursiva está presente em ambas as modalidades, como podemos constatar pelos CO selecionados.

9.1.1. A **manteiga** ajuda a dar brilho e cremosidade, não substitua por margarina, pois o resultado não é o mesmo.

9.1.2. Vou pegar a **manteiga** aqui, pode ser em pomada que é como a gente chama, que é a **manteiga** quase derretida.

9.1.3. Tem massa que pede a **manteiga** em temperatura ambiente.

9.1.4. Tem que bater bastante até a **manteiga** ficar bem pálida.

Do CT encontramos contextos de ocorrências com definições de *ghee* e de *roux*, associadas à ULS *manteiga*, como resultado de um tipo de preparo:

9.1.5. E faço um *roux* que é uma mistura de farinha com **manteiga** em temperatura ambiente para engrossar os molhos.

9.1.6. O *ghee* é uma **manteiga** clarificada, não tem resíduos de lactose nem de caseína, que são o açúcar e a proteína do leite.

## 5.10 FOGO

Além de pouca variação em termos de ULC com a lexia *fogo*, as que foram obtidas coincidem em CR e em CT. Houve dois casos de hápax: *fogo brando* e *fogo lento* – o primeiro caso do CR e o segundo do CT, desprezados da nossa seleção –; e coletamos um caso de variantes – *forno em temperatura moderada* e *forno moderado*, que ocorrem diferentemente nas modalidades. A distinção entre essas variantes está no fato de *forno moderado* ocorrer exclusivamente no CR, enquanto que *forno em temperatura moderada* ocorre em ambos os corpora. As variantes encontradas podem ser observadas no Quadro 47, e os dados coletados podem ser observados no Fonte:

**Quadro 15** Dados e ULC referentes à *fogo*.

<i>Fogo</i> – ocorrência	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 223 (0,16%)	–	–
CT : 287 (0,089%)		
Fogo alto	–	–
Fogo baixo	–	–
Fogo médio	–	–
Fogo médio a alto	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.10.1 Contextos de ocorrência de *fogo*

O padrão de formação de lexias compostas é muito similar em ambos os corpora e se repete nas ocorrências, conforme ilustram os exemplos extraídos de CR, primeiramente, e de CT, por último. Não se obteve variante com essa ULS nos corpora.

Em CR encontram-se exemplos como os seguintes:

10.1.1. Em uma panela média, em **fogo** baixo, comece a derreter a manteiga.

10.1.2. [...] deixe cozinhar em **fogo** médio por aproximadamente por 4 minutos.

No CT, as ocorrências com *fogo* se assemelham aos seguintes exemplos:

10.1.3. Aqui em uma panela em **fogo** médio, eu vou dourar 70 gramas de bacon em cubos.

10.1.4. Ligo em **fogo** médio e deixo cozinhando por cerca de meia hora.

## 5.11 FARINHA

A ULC de mais alta frequência é *farinha de trigo* em ambos os corpora, sendo ainda maior em CR, em números relativos: são 128 ocorrências em CR e 111 em CT. A variante de *farinha de trigo*, no caso *farinha branca*, também é comum aos corpora. *Farinha de trigo integral* ocorre em ambos com muito menor frequência: quatro ocorrências em CR e apenas duas em CT. A predileção em termos de ULC no corpus transcrito é para *farinha integral* (em CR há três ocorrências e em CT há 10). Trata-se, portanto, de uma variante formada com essa ULS.

Uma ULC que traduz a oposição à ideia de *farinha integral* é *farinha branca*, ainda que contabilize apenas duas ocorrências no CT e no CR. Além disso, observamos uma predileção por *tapioca* em CT, em detrimento de *farinha de tapioca*. Os dados mostram que *farinha de tapioca* está presente em CT unicamente, com quatro ocorrências. Buscamos por *tapioca* e obtivemos nove ocorrências em CR e 17

ocorrências em CT. Pelas buscas, compreende-se que *tapioca* é um caso de polissemia, haja vista que o nome se refere a dois referentes: o ingrediente *farinha de tapioca*, propriamente dito, e o prato feito com essa farinha. Essas variantes formadas com a ULS *farinha* estão expostas no Quadro 47.

No Quadro 16, a seguir, são expostos os dados extraídos dos corpora.

**Quadro 16** Dados e ULC referentes à *farinha*.

<i>Farinha</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 224 (0,161%)		
CT: 274 (0,085%)		
ULC comuns: 6	ULC em CR: 2	ULC em CT: 2
Farinha de arroz	Farinha de soja torrada	Capa de farinha
Farinha de Panko	Farinha sem glúten	Grãos de farinha
Farinha de mandioca		
Farinha de rosca		
Farinha de milho		
Farinha de tapioca		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.11.1 Contextos de ocorrência de *farinha*

Em CR extraímos os seguintes exemplos:

11.1.1. Para empanar usamos a **farinha** japonesa chamada Panko que eu também já ensinei como fazer, mas pode ser a de rosca industrializada ou a caseira que fica mais crocante.

Em CT há uma referência ao conhecimento de mundo partilhado, a partir da lexia especializada usada para a formação de uma unidade lexical composta da língua geral (*cola de farinha*):

11.1.2. Quem já fez cola de **farinha** pra papagaio.

Em outros CO se faz menção ao tipo de farinha como resultado da ULS associada a demais elementos qualificadores:

11.1.3. Se você notar que a **farinha** integral pode deixar a massa um pouco pesada, então o que você pode fazer é colocar duas xícaras de **farinha** integral e uma de **farinha** branca [...].

11.1.4. Meia xícara de **farinha** integral, duas de chá de trigo normal, da branca, da refinada.

## 5.12 AÇÚCAR

A variação é maior com essa ULS por haver formações comuns e específicas em cada corpus. Como variantes formadas com essa ULS, encontramos: *açúcar refinado* (comum) e *açúcar branco* (CT). No Quadro a seguir apresentados os dados e as ULC formadas com *açúcar*.

**Quadro 17** Dados e ULC referentes à *açúcar*.

<i>Açúcar</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 243 (0,175%) CT: 254 (0,079%)		
ULC comuns: 6	ULC em CR: 3	ULC em CT: 1
Açúcar cristal	Refrigerante sem açúcar	Pitada de açúcar
Açúcar de confeitiro	Termômetro de açúcar	
Açúcar demerara	Xarope de açúcar	
Açúcar mascavo		
Calda de açúcar		
Coco ralado sem açúcar		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.12.1 Contextos de ocorrência de *açúcar*

Em CR, os CO mais comuns da lexia são:

12.1.1. Para a calda basta derreter o **açúcar** em uma frigideira, quando virar caramelo coloque a água e mexa bem até ficar homogêneo.

12.1.2. [...] até que as maçãs caramelizem no **açúcar** da própria fruta.

12.1.3. Clipe o termômetro de **açúcar** ao lado da panela e aqueça o xarope em ponto de bala, aproximadamente 115°.

No corpus CT há contextos explicativos para *syrup*, e há um caso de plural da ULS (*açúcares da carne*), considerando a descontinuidade dos elementos lexicais em 12.1.4. Em outros CO, informações complementares à ULS compõem as estruturas oracionais em CT:

12.1.4. O que a carne fez? Liberou os **açúcares** dela.

12.1.5. *Syrup* é um **açúcar**, um mel que sai daquela *maple tree*

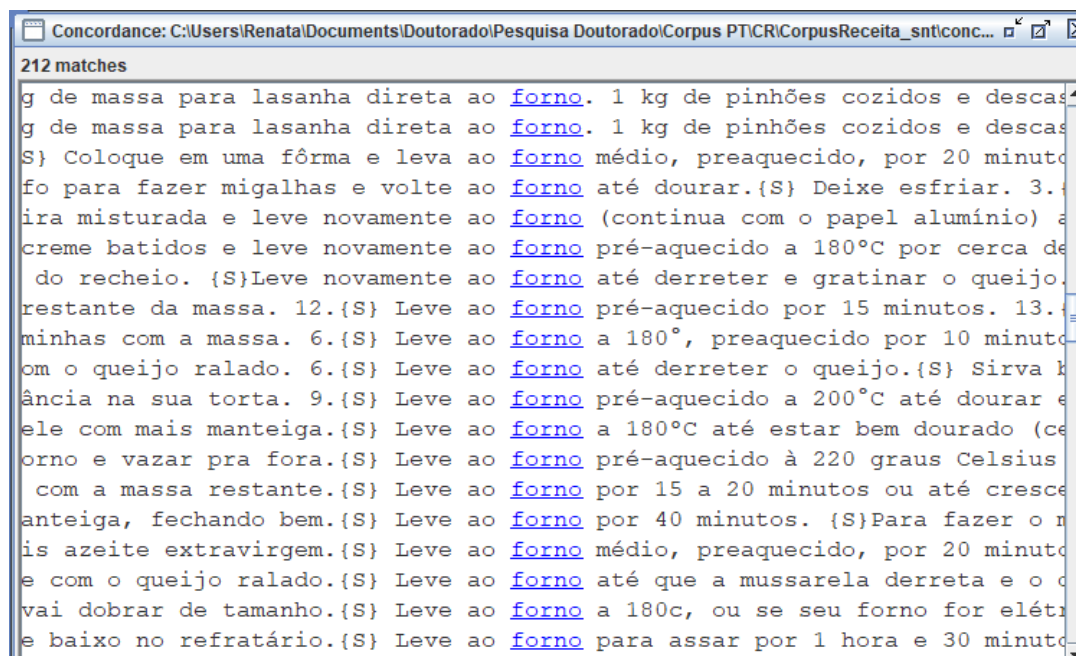
12.1.6. O **açúcar** tende a se cristalizar na presença de líquido e agitação.

12.1.7. O único **açúcar** que vai ter é o **açúcar** natural da uva [...]

12.1.8. E agora vou fazer o caramelo que nada mais é que o **açúcar** derretido.

## 5.13 FORNO

Essa lexia de alta frequência tem mais de 200 ocorrências em ambos os corpora, figurando, principalmente, como complementos frasais, conforme ilustra a Figura 17 referente ao CR. Corroborando essa percepção, nota-se *forno* como unidade simples nas ocorrências ilustradas na Figura 17: “volte ao forno até dourar”; “leve ao forno por 40 minutos”; e “leve ao forno para assar por 1 hora”.



**Figura 17** Imagem do concordanciador com exemplos de ocorrência de *forno* em estruturas oracionais.

Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Essa ULS ocorre tanto na função de núcleo da unidade composta (*forno pré-aquecido*) como na função de qualificador (*arroz de forno*). Há um caso de variantes sinônimas com essa ULS, que são *forno moderado* em CR e *forno em temperatura moderada* (ULC comum). As duas ULC com maior frequência nos corpora são *forno pré-aquecido* e *forno médio*, sendo ambas comuns aos corpora, como se observa no Quadro a seguir.



**Quadro 18** ULC e dados referentes à *forno*.

<i>Forno – ocorrências</i>	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 212 (0,152%)		
CT: 287 (0,089%)		
ULC comuns: 5	ULC em CR: 1	ULC em CT: 3
Forno em temperatura alta	Forno em potência máxima	Adoçante tipo forno e fogão
Forno médio		Forno médio alto
Forno médio pré-aquecido		Forno pré-aquecido em potência máxima
Forno pré-aquecido		
Picanha ao forno		

Fonte: elaborado pela autora.

Todas ULC formadas com *forno* se reportam à regulação de temperatura do utensílio propriamente dito. Há uma única exceção dentre as ULC (*adoçante tipo forno e fogão*) e dois hápax em CT, relativos ao tipo de forno (*forno a gás* e *forno elétrico*). Não há *forno micro-ondas* nos corpora, por exemplo, pois a *lexia* existente nos dois corpora é *micro-ondas*.

Há casos de ULC que ocorrem no título das receitas, como *arroz de forno*, *lasanha ao forno* e *assado de forno*, mas que foram desprezadas por se tratar de hápax.

### 5.13.1 Contextos de ocorrências de *forno*

Os exemplos de CO de *forno* em CR são:

13.1.1.1. Asse em **forno** pré-aquecido a 180 C.

13.1.1.2. Aqueça o **forno** em 180°

Em CT encontram-se os seguintes exemplos de CO:

13.1.3. [...] coloque uma parte no fundo de um recipiente que possa ir ao **forno**.

13.1.4. Lembra que cada **forno** é um **forno** [...]

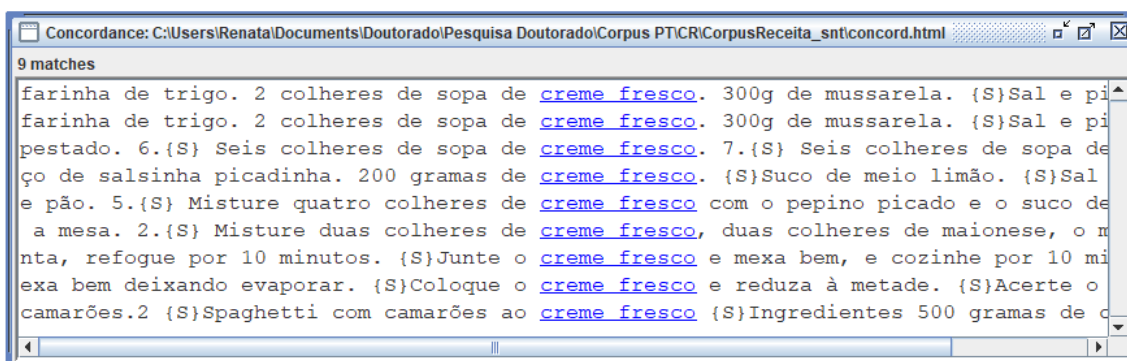
## 5.14 CREME

A particularidade da ULS *creme* diz respeito às acepções que figuram nos dados da pesquisa. Há três grandes traços semânticos associados a essa ULS: i) ingrediente listado na receita; ii) um tipo de preparo componente de um prato maior ou mais rico; iii) descrição da aparência, do estado ou da consistência de uma mistura líquida espessa. Em razão do potencial semântico, o que se vê é uma produtividade lexical alta, incluindo a frequência da ULS nos corpora. Vale destacar que não há caso de variantes entre as ULC selecionadas, nem mesmo entre unidades lexicais que tenham sido desprezadas durante a triagem.

A ULC mais numerosa é *creme de leite*, nos dois corpora (CR com 91 ocorrências e CT com 99 ocorrências), e há um número considerável de formações com adjetivo que descrevam consistência e sabor, por exemplo, *creme espesso*, *creme esbranquiçado*, *creme liso*, *creme aerado*, *creme homogêneo*, *creme firme* etc. Outras unidades como *creme belga*, *creme branco*, *creme Bechamel* e *creme Chantilly* são referentes a uma preparação de um creme a ser usado como acompanhamento ou recheios. Todas essas ULC estão presentes tanto na modalidade oral quanto na modalidade escrita, e não há caso de variantes formadas com a ULS *creme*.

No caso da Culinária, o termo usado no título de receita também é um referencial para comprovar uma ocorrência de unidade especializada, como nos exemplos de *caldo de legumes* ou *suco de framboesa*. Seguindo essa lógica, se a unidade lexical

composta ocorre na função de ingrediente da receita, há fortes indícios de que se trata de uma ULC, conforme se observa na Figura 18, com ocorrências de *creme fresco*.



**Figura 18** Ocorrências de *creme fresco* no CR extraídas pelo Unitex.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Pode-se verificar as ULC e as frequências da ULS no Fonte:.

**Quadro 19** ULC e dados referentes à *creme*.

<i>Creme – ocorrências</i>	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 213 (0,153%)		
CT: 271 (0,084%)		
ULC comuns: 9	ULC em CR: 1	ULC em CT: 2
Creme branco	Creme belga	Creme de amendoim
Creme chantilly		Creme de mandioca
Creme de chocolate		
Creme de coco		
Creme de leite		
Creme de leite fresco		
Creme de leite sem soro		
Creme de milho		
Sorvete de creme		

Fonte: elaborado pela autora.

Excluíram-se dos dados unidades lexicais cuja função é estritamente descritiva e não denominativa, ou seja, aquelas compostas de qualificativos ou adjetivos (*creme espesso, creme fofo, creme homogêneo* etc.), e foram consideradas as ULC que se reportam a nomes de preparos ou a pratos usados na Culinária ou consumidos como alimento, tais como *creme de leite, creme de milho, gelatina ao creme de morangos* ou

ainda *bacalhau ao creme*. Pode-se afirmar que há maior probabilidade de ocorrer denominações compostas de *ao forno* e *de forno* – assim como *ao creme* – em títulos de receitas do que no corpo do texto escrito, enquanto que a ULS associada a adjetivos é mais presente na modalidade oral.

#### 5. 14.1 Contextos de ocorrência de *creme*

Observem-se os exemplos extraídos de CR:

14.1.1. Misture até formar um **creme**.

14.1.2. Importante lembrar que não pode acrescentar o **creme** de leite com o molho muito quente, pois pode cortar o **creme** de leite e estragar todo o molho.

14.1.3. Sirva a maçã assada com sorvete de **creme** e delicie-se!

A seguir, tem-se exemplos extraídos de CT:

14.1.4. Gente, agora, o **creme** chantilly. [...] Muita gente tem medo, porque ele talha, mas é fácil. O importante é: **creme** de leite fresco gelado. Só isso. Você vai colocar um pouquinho de açúcar no **creme** e agora é bater. [...] Ou você pode bater o **creme** à mão, se quiser. O importante, na hora de bater à mão é nunca bater ele junto do corpo porque senão o corpo pode esquentar o **creme** [...].

14.1.5. E vou esperar essa mistura reduzir e ficar no ponto de **creme**. [...] Tá começando a despregar do fundo da panela e aí o ponto de **creme** é aquele de napê espesso.

14.1.6. Esse **creme** de milho vai muito bem com frango. É um acompanhamento perfeito.

14.1.9. Na confeitaria a gente chama esse **creme** de *Crème Anglaise*.

## 5.15 MOLHO

Há uma variação maior de ULC com essa unidade lexical, como se comprova pelas buscas nos corpora expostas no Quadro 20: são 14 ULC comuns aos dois corpora, três ULC do CR e seis extraídas do CT, o que espelha uma similaridade da lexia com outras já analisadas, como *farinha* (5.11) ou *ingrediente* (5.6).

A ULC mais frequente em CR e em CT é *molho de tomate*, com 19 ocorrências em CR e 30 ocorrências em CT. Não há variantes formadas com a unidade lexical em questão.

**Quadro 20** Dados e ULC referentes à *molho*.

<i>Molho</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 167 (0,120%)		
CT: 309 (0,096%)		
<b>ULC comuns: 14</b>	<b>ULC em CR: 3</b>	<b>ULC em CT: 6</b>
Camada de molho	Molho de camarão	Cama de molho
Molho branco	Molho de pimenta vermelha	Molho de champignon
Molho branco pronto	Molho de soja light	Molho de laranja
Molho de mostarda		Molho de salada
Molho de pimenta		Molho de yakissoba
Molho de soja		Molho tártaro
Molho de tequila		
Molho de tomate		
Molho inglês		
Molho para yakissoba		
Molho pesto		
Molho pronto		
Molho shoyo		
Molho teriyaki		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5. 15.1 Contextos de ocorrência de *molho*

Os exemplos extraídos do CR são:

15.1.1. 1 lata de **molho** de tomate refogado.

15.1.2. Passe uma camada de **molho** branco numa camada de pão.

15.1.3. Filé de peixe com **molho** pesto.

Em CT encontram-se os seguintes CO:

15.1.4. Faça uma camada de **molho** vermelho.

15.1.5. Vamos fazer aqui um **molho** branco mundialmente conhecido como Bechamel.

15.1.6. Eu vou passar esse **molho** de tomate nesse chinóis.

## 5.16 AZEITE

Com essa ULS comprova-se pouca variedade entre os dados coletados. A ULC mais frequente em CR (34 ocorrências), e em CT (22 ocorrências) é *azeite de oliva*. Foram encontradas duas variantes formadas com esta ULS (azeite de oliva extravirgem e azeite extravirgem), e os dados obtidos pelas buscas com a ULS *azeite* estão inseridos no Quadro 21, como se pode observar a seguir.

**Quadro 21** Dados e ULC referentes à *azeite*.

<i>Azeite</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 213 (0,153%)		
CT: 244 (0,076%)		
ULC comuns: 5	ULC em CR: 1	–
Azeite a gosto	Azeite de oliva extravirgem	–
Azeite de dendê		–
Azeite de oliva		–
Azeite extravirgem		–
Fio de azeite		–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.16.1 Contextos de ocorrência com *azeite*

Os exemplos de ocorrência de azeite em CR são:

- 16.1.1. Tempere o iogurte com sal, pimenta e **azeite**.
- 16.1.2. 6 colheres de sopa de **azeite** de oliva.
- 16.1.3. Esmagar o alho e refogar em um fio de **azeite** de oliva.

Do CT foram obtidos os seguintes CO:

- 16.1.4. Para fazer o molho, a gente precisa de **azeite** e mostarda Dijon e raspas de limão.
- 16.1.5. Um toque de **azeite** de dendê.
- 16.1.6. Na frigideira eu vou colocar um fio de **azeite** de oliva.

### 5.17 PIMENTA

A ULC *pimenta do reino*, predominante com esta ULS, ocorre acima de 50 vezes em ambos os corpora. Essa ULS reflete o gosto e a variedade de tipos de pimenta em seus pratos, como se nota pelos dados inseridos no Quadro a seguir. Não há variantes formadas com *pimenta*.

**Quadro 22** Dados e ULC referentes à *pimenta*.

<i>Pimenta</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 214 (0,154%)		
CT: 211 (0,066%)		
ULC comuns: 10	ULC em CR: 4	ULC em CT: 3
Pimenta branca	Molho de pimenta vermelha	Pimenta da Jamaica
Pimenta do reino branca	Pimenta branca moída na hora	Pimenta moída na hora
Pimenta Caiena	Pimenta do reino em grãos	Pimenta síria
Pimenta dedo de moça	Pimenta do reino moída na hora	
Pimenta do reino		
Pimenta Malagueta		
Pimenta preta moída na hora		
Pimenta vermelha		
Pimenta vermelha em flocos		
Pimenta Calabresa		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5. 17.1 Contextos de ocorrência de *pimenta*

Sobre as estruturas oracionais, há casos em CT em que se descreve o teor de picância das pimentas – fato que não acontece em CR, conforme se observa nos seguintes CO:

17.1.1. Sobre a **pimenta** dedo de moça: uma **pimenta** ardida na medida.

17.1.2. Eu vou colocar duas **pimentas** Malagueta. Acho mais do que suficiente, porque a **pimenta** Malagueta é muito forte.

17.1.3. Misture umas gotinhas de **pimenta** na dose de cachaça, para dar um toque apimentado nessa linguíça.

Em CR, o que salta aos olhos é a presença da coocorrência de *sal e pimenta a gosto* como itens dos ingredientes da receita escrita, totalizando seis ocorrências. Essa unidade tem pouca significância para a modalidade oral, na qual ocorre apenas uma vez. No entanto, a coocorrência *sal e pimenta* já aparece como



complemento de frase tanto em CR como em CT, sobretudo associada aos sintagmas *temperar com* ou *adicionar*.

Finalmente, observamos que há duas ULC que são variantes denominativas, ou seja, formas denominativas sinônimas: *pimenta do reino* e *pimenta preta*, o que se percebe pelos CO nas seguintes frases presentes no CT:

17.1.4. Uma pitada de sal, isso é muito a gosto e **pimenta** moída na hora. Pode ser branca ou preta, da sua preferência.

17.1.5. Eu tô usando a **pimenta** do reino branca, mas você pode usar a preta mesmo.

## 5.18 BATATA

As variações das ULC são relativas aos tipos de batata e aos nomes das receitas em que se usam esse alimento, sendo a maioria das ULC comuns aos corpora. No CR há ULC relativas a nomes de utensílios de cozinha que não aparecem em CT, como se indica no Quadro 23. Foram identificadas, nos corpora, duas formas denominativas sinônimas: *batata Rösti* (CT) e *Rösti de batata* (CR) – trata-se portanto, de variantes cujo referente é o nome do prato, isto é, o título da receita.

**Quadro 23** Dados e ULC referentes à *batata*.

<i>Batata</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 141 (0,101%)		
CT: 231 (0,072%)		
ULC comuns: 11	ULC em CR: 5	ULC em CT: 1
Batata Asterix	Batata Asterix cortada em rodela	Salada de batata
Batata doce	Batata suprema	
Batata flocada	Espremedor de batatas	
Batata palha	Fécula de batata	
Batata suíça	Amassador de batatas	
Nhoque de batata doce		
Batata inglesa		
Batata frita		
Barca de batata		
Purê de batata		
Batata inglesa		

Fonte: elaborado pela autora.

Na sequência, são apresentados exemplos de estruturas oracionais, ocorridas nos corpora, com essa ULS.

#### 5.18.1 Contextos de ocorrência de *batata*

Do CT destacamos os seguintes exemplos:

18.1.1. Por que o processo de fazer com a **batata**, uma **batata** com bastante amido? É porque ela tem muito amido e aí ela gruda uma na outra.

18.1.2. Vamos precisar de uma boa **batata**. No caso, se você achar essa Asterix aqui, muito melhor, que ela é uma **batata** muito mais seca.

18.1.3. Se você quiser, você pode fazer a **batata** frita ou como eu fiz no forno.

18.1.4. A **batata** é produto nosso, daqui, da América Latina. Produto aqui do Peru. Culinária riquíssima do Peru. [...] os nativos regionais tinha já desenvolvida a agricultura da **batata**, do milho.

No caso do CR, os exemplos de CO com *batata* são:

- 18.1.5. Misture a **batata** já cozida e amassada com as gemas.  
 18.1.6. Descasque a **batata** doce e cozinhe-a.  
 18.1.7. Quanto mais seca estiver a **batata**, mais fácil será de trabalhar a massa.  
 18.1.8. Espalhe bastante fécula de **batata** ou maisena em um prato.

## 5.19 ALHO

Com a ULS *alho* as buscas resultaram em cinco ULC comuns, duas exclusivas do CR, e três do CT. Não houve caso de variantes com essa lexia simples, e as ULC obtidas revelam que ela ocorre na função de núcleo da ULC, como em *alho em pó*, e na função de qualificador, como em *pasta de alho*. Os dados da ULS se inserem no Quadro a seguir.

**Quadro 24** Dados e ULC referentes à *alho*.

<i>Alho</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 176 (0,126%)		
CT: 209 (0,065%)		
ULC comuns: 4	ULC em CR: 2	ULC em CT: 3
Alho em pó	Cabeça de alho	Alho vermelho
Alho Poró	Maço de alho Poró	Pasta de alho
Dente de alho		Talo de alho Poró
Tempero alho e sal		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.19.1 Contextos de ocorrência de *alho*

Em CT, há CO cuja função é a de informar o(a) cibernauta sobre as propriedades do alimento, entre outras ocorrências em que a estrutura oracional descreve como o alimento deve ser utilizado na preparação do prato.

19.1.1. [...] **alho** tão delicioso e tão importante para nossa saúde também. É um poderoso antibiótico, anti-inflamatório, e ainda dá sabor.

19.1.2. **Alho** e cebola: a base da Culinária brasileira.

19.1.3. Tempero com o amassadinho de **alho** dos dois lados.

19.1.4. E vamos lá descascar o **alho**.

19.1.5. Vou pegar um dente de **alho** e cortar ele bem picadinho.

Em CR, as estruturas oracionais, cuja função instrucional é prioritária, são similares às seguintes:

19.1.6. Tempere com o tempero **alho** e sal e o shoyo.

19.1.7. A chef dá a dica: fritar bem o arroz no **alho** e na cebola e ter uma chaleira com água fervendo [...]

19.1.8. Tempere os filés com **alho**, sal e noz moscada.

A ULC comum de maior frequência é *dente de alho* e se refere à medida de parte do alimento em questão. Em CR encontramos a composição *quatro dentes de alho sem casca cortados em lâminas*, enquanto no CT tem-se “vou cortar esses dentes de alho que já descasquei bem fininhos/em lâminas finas”. Nos dois corpora encontram-se ocorrências como “cortados em lâminas” e “vou cortar [...] em lâminas”.

Significa afirmar que no texto culinário escrito (CR), há uma predominância de combinações lexicais com verbos no particípio, enquanto que no texto audiovisual transcrito (CT) a formação oracional é mais comum. Essas observações revelam alguns aspectos importantes com relação ao gênero que é estudado nesta pesquisa: i) as particularidades das modalidades oral e escrita; ii) as características do gênero instrucional; e iii) as singularidades do suporte, isto é, a Internet, que possibilita a disseminação do conteúdo por meio do recurso audiovisual e do texto escrito.

## 5.20 OVO

As ULC de maior frequência são *ovo inteiro* e *ovo batido*, apresentando, ambas, aproximadamente dez ocorrências para cada corpus. A função das unidades em ambas as modalidades se assemelham porque constam tanto como item da lista de ingredientes quanto como complemento verbal em estruturas oracionais nos dois corpora, conforme ilustram os exemplos em CO (5.20.1).

No Quadro a seguir é possível verificar que todas as ULC obtidas em CR são coincidentes com aquelas que ocorrem em CT, havendo apenas uma exceção. Além disso, não há caso de variantes com essa ULS.

**Quadro 25** Dados e ULC referentes à *ovo*.

<i>Ovo</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 186 (0,133%)		
CT: 189 (0,059%)		
<b>ULC comuns: 8</b>	–	<b>ULC em CT: 1</b>
Clara de ovo	–	Ovo de chocolate
Gema de ovo	–	
Ovo batido	–	
Ovo caipira	–	
Ovo cozido	–	
Ovo de Páscoa de travessa	–	
Ovo frito	–	
Ovo inteiro	–	

Fonte: elaborado pela autora.

5.20.1 Contextos de ocorrência de *ovo*

Em CT, a função instrucional se evidencia em estruturas oracionais tais como:

- 20.1.1. Peguei **ovo** caipira e vou usar duas gemas de **ovo**.
- 20.1.2. Depois pincela com um **ovo** inteiro e pode jogar queijo ralado.
- 20.1.3. Eu vou pegar um **ovo** aqui, vou bater ele aqui [...].
- 20.1.4. Agora eu vou começar fritando o **ovo** em uma frigideira.
- 20.1.5. Passe as berinjelas pelo **ovo** batido e pela farinha de trigo.

O aspecto dialógico e o fluxo do discurso na modalidade oral se evidenciam no momento em que o *chef* de cozinha menciona uma lembrança pessoal relacionada a *ovos fritos*:

- 20.1.6. [...] depois de uns três meses eu comi dois **ovos** fritos com uma torrada, um mel... Coisa que eu não fazia já fazia tempo.

Em CR, os casos mais comuns são ilustrados pelos seguintes CO de *ovo*:

- 20.1.7. 1 **ovo** inteiro e uma gema de **ovo** batidos
- 20.1.8. Retire do fogo e adicione uma gema de **ovo**.
- 20.1.9. Enfeite o fundo com rodela de **ovo** cozido, tomates e pedaços de atum.
- 20.1.10. Pincele **ovo** na massa.

## 5.21 FRANGO

A ULC mais frequente nos corpora é *filé de frango*, com 18 ocorrências no total. Uma ULC variante, de menor frequência, se revela pelas buscas tanto na modalidade oral quanto na escrita. Trata-se de *filé de peito de frango*, porém com

apenas cinco casos somados. Todas as ULC coletadas ocorrem igualmente em CR e em CT, e com alto grau de produtividade, posto que há 14 exemplares de unidades compostas formadas com *frango*, das quais duas – *filé de frango* e *filé de peito de frango* – são variantes do mesmo referente. Estas e as demais variantes se encontram expostas no Quadro 47.

Podemos observar os 12 exemplares de ULC coletados no Quadro 26, assim como os dados de ocorrência.

**Quadro 26** ULC e dados referentes à *frango*.

<i>Frango</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 134 (0,096%)		
CT: 174 (0,054%)		
<b>ULC comuns: 12</b>	–	–
Asa de frango	–	–
Caldo de frango	–	–
Coxa de frango	–	–
Frango a passarinho	–	–
Frango ao curry	–	–
Frango assado	–	–
Frango com catupiry	–	–
Lasanha de frango	–	–
Peito de frango	–	–
Recheio de frango	–	–
Sobrecoxa de frango	–	–
Wrap de frango	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.21.1 Contextos de ocorrência de *frango*

A título de comparação, há dois excertos dos corpora por meio dos quais se observa a aproximação entre as modalidades no momento em que uma informação, que extrapola o passo a passo da receita e o preparo do prato, é incluída no ato comunicativo:

- Em CR temos: O clássico **frango** assado ganha nova versão com Rita Lobo. [...] A apresentadora ainda dá uma dica preciosa para assar o **frango**: o cálculo é de 45 minutos [...].
- Em CT temos: Frango **assado** tem dois perigos: ou fica cru ou fica ressecado. Então eu vou te ensinar um truque para fazer o **frango** assado perfeito.

Consideramos *recheio de frango* uma ULC por haver sete ocorrências ao total nos corpora, e cujo uso é o mesmo (como complemento de frase), fazendo-se referência à parte do preparo do prato. Assim como visto em outras ULC, as formadas com *frango* têm a ULS em seu núcleo ou como qualificador – *frango ao curry* e *wrap de frango*. Extraímos mais exemplos da ULC *recheio de frango*, inicialmente provenientes do CR e, na sequência, do CT:

- 21.1.1. Adicione todo o **recheio de frango** e, por cima do **recheio de frango**, espalhe todo o requeijão.
- 21.1.2. Sobre cada wrap coloque duas folhas de alface e distribua o **recheio de frango**.
- 21.1.3. Você pode fazer um **recheio de frango** ou mesmo de azeitona com queijo.
- 21.1.4. Esse **recheio de frango** precisa esfriar antes de ir para a massa da torta, ok?

Quanto à ULC mais frequente, *peito de frango*, ela se sobressai das outras ULC em ambas as modalidades: são 20 ocorrências em CR e 16 ocorrências em CT. Essa unidade pode ser item da lista de ingredientes ou elemento que compõe estruturas oracionais em ambos os corpora.



Como exemplo de outras ULC, temos algumas provenientes do CR: *peito de frango cozido, peito de frango em tiras, peito de frango desossado, peito de frango sem osso e sem pele, peito de frango em fatias finas*.

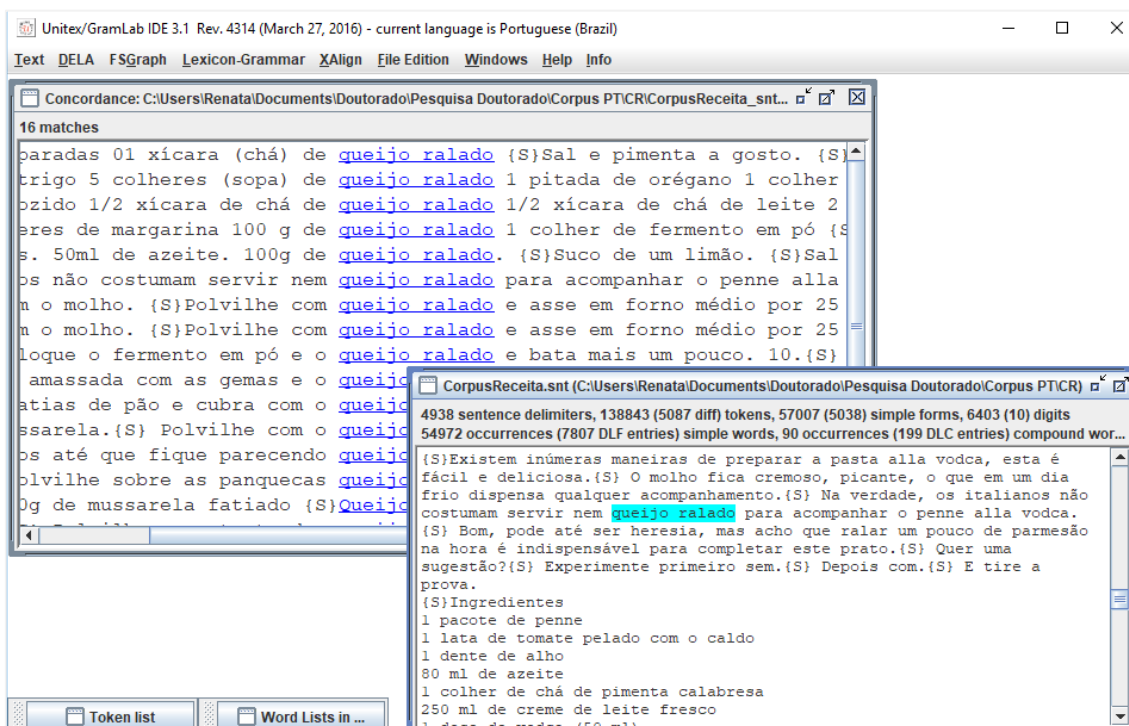
Em CT, os exemplos com essa ULC são: *peito de frango desfiado, peito de frango cozido e desfiado, peito de frango em quadradinhos pequenos, peito de frango em tiras*. Em termos de variação denominativa entre as modalidades, afirmamos que há uma equiparação plena entre essas ULC, pois todas as identificadas nos corpora ocorrem em CR e em CT e se referem ao mesmo conceito. São, portanto, variantes denominativas (cf. Quadro 47).

## 5.22 QUEIJO

Com relação às variações denominativas formadas a partir de *queijo*, os dados apontam para combinações bastante ricas quanto às modalidades. Há, por exemplo, ocorrências em ambos os corpora, de *queijo minas* e de *queijo de Minas*, e a primeira ULC lidera, estatisticamente, nas duas modalidades. Trata-se, portanto, de um caso de variante.

*Queijo ralado* demonstra ser uma unidade lexical bastante produtiva, com um sentido muito particular para a linguagem de especialidade, na medida em que não se especifica o tipo de alimento, mas a forma como ele deve ser utilizado no preparo do prato. Observam-se 16 ocorrências nos textos escritos culinários e 22 ocorrências nos textos transcritos, corroborando a relevância da ULC nos corpora.

Ilustramos, na Figura 19, gerada a partir do concordanciador, as ocorrências obtidas a partir das buscas feitas no Unitex com grafos simples – <queijo><ralado> – no CR.



**Figura 19** Ocorrências da ULC *queijo ralado* extraídas via Unites em CR.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

Além dessa ULC, encontram-se as ULC nas quais o tipo de queijo ou o nome do queijo é mencionado e como ele deve ser usado no preparo do prato. Desse modo, estão presentes nos corpora: *queijo parmesão ralado*, *queijo mussarela fatiado*, *fatias de queijo prato* etc. O que se destaca entre as ULC do CR e do CT é, mais uma vez, o uso de adjetivos ou qualificadores que podem cocorrer com as ULC, como *pão de queijo crocante*, *queijo parmesão fresco*, *queijo derretido* e *queijo salgado*. São unidades discursivas, e não uma denominação própria de um referente. Além disso, a única ocorrência de ULC em que a ULS aparece na função de qualificador é *pão de queijo*.

No Quadro a seguir foram inseridos os dados e as ULC observadas pelo concordanciador em CR e em CT.

**Quadro 27** ULC e dados referentes à *queijo*.

<i>Queijo</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 149 (0,107%)		
CT: 186 (0,058%)		
ULC comuns: 13	ULCem CR: 2	–
Pão de queijo	Queijo cremoso	–
Queijo Coalho	Queijo Emmenthal	–
Queijo Gorgonzola		–
Queijo Grana Padano		–
Queijo Gruyère		–
Queijo Mascarpone		–
Queijo meia cura		–
Queijo Minas		–
Queijo Mussarela		–
Queijo Parmesão		–
Queijo Pecorino		–
Queijo Prato		–
Queijo ralado		–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.22.1 Contextos de ocorrência de *queijo*

Os CO que ilustram as ocorrências da ULS *queijo* são:

- 22.1.1. Colocamos uma camada de **queijo** parmesão ralado
- 22.1.2. 1 pedaço de tofu (**queijo** de soja)
- 22.1.3. Use **queijos** que não derretam muito como queijo Minas.

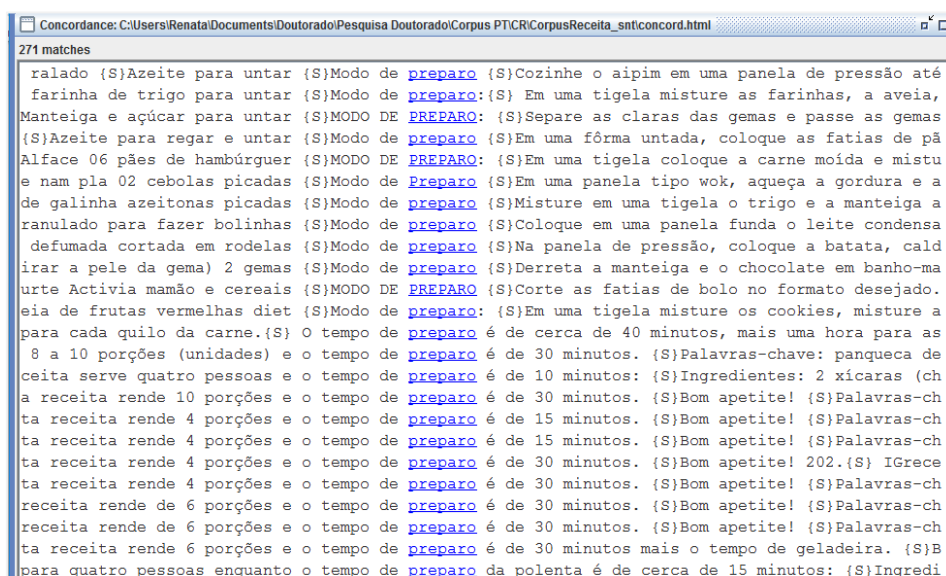
Em CT encontram-se as seguintes ocorrências:

- 22.1.4. Você vai precisar de uma boa proporção de polvilho [...] e, é claro, de um **queijo** Minas de ótima qualidade, que tenha sido curado e depois ralado.
- 22.1.5. Se você não sabe o que é Tofu é um **queijo** feito de leite de soja.
- 22.1.6. O **queijo** Catupiry é um queijo genuinamente brasileiro, feito em Minas Gerais.
- 22.1.7. Primeiro, eu utilizo um **queijo** muito parecido com o **queijo** coalho no Brasil, que é chamado **queijo** Halloumi. [...] Esse **queijo**, ele não amolece.

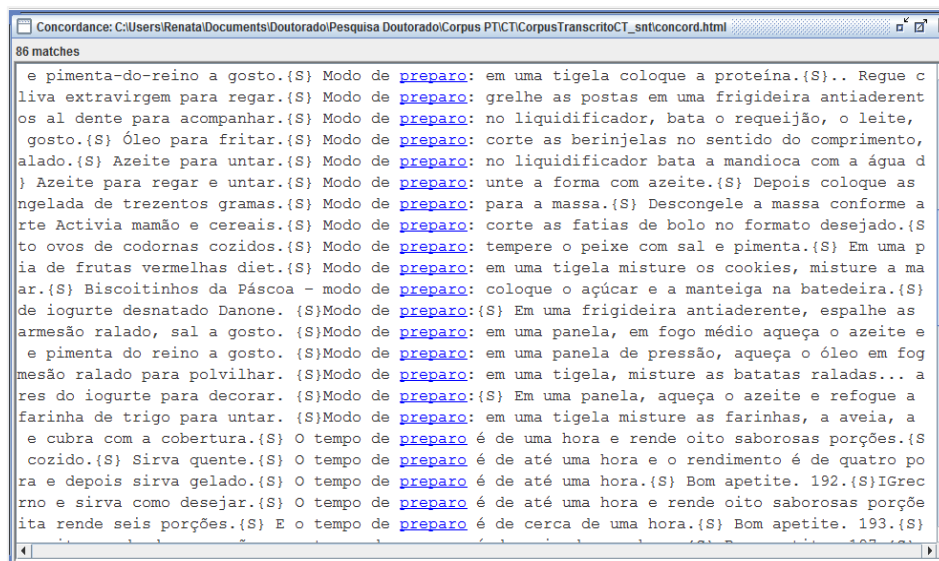
Vale mencionar que *catupiry*, *requeijão* e *tofu* aparecem nos corpora como unidades simples em listas de ingredientes ou em estruturas oracionais, e embora estejam muito presentes nas receitas da Web e nos corpora, não aparecem como ULC em nosso levantamento.

## 5.23 PREPARO

Trata-se de uma ULC muito representativa estatisticamente, sendo mais de 300% mais frequente em CR que em CT. No entanto, assim como outros casos já apontados, sua variação denominativa é muito pequena e seu potencial de coocorrência também é muito baixo. As Figura 20 e 21 dão prova dessa alta frequência nos corpora.



**Figura 20** Ocorrências de *preparo* no CR.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.



**Figura 21** Ocorrências de *preparo* no corpus CT.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

No CT ocorrem dois casos importantes com essa ULS com maior evidência, e a ULS ocorre 16 vezes na coocorrência *pré-preparo* em CT e seis vezes na modalidade oral. Em CR, existem poucas ocorrências – apenas três ocorrências – em que *preparo* não está numa das duas ULC selecionadas, como demonstra o Quadro a seguir: *preparo dessa receita*, *preparo da polenta* e *preparo da baba de moça*.

**Quadro 28** ULC e dados referentes à *preparo*.

<i>Preparo</i> – ocorrências	CR - unidades de ULC	CT - unidades de ULC
CR: 271 (0,195%)		
CT: 86 (0,026%)		
ULC comuns: 2	–	–
Modo de preparo	–	–
Tempo de preparo	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.23.1 Contextos de ocorrência de *preparo*

Essa ULS tem a particularidade de ser deverbal, por se tratar de um substantivo que deriva do verbo *preparar*. Esse atributo sintático da lexia, que preserva

a natureza semântica do verbo na forma substantivada, se distingue do que se observa acerca de unidades lexicais esvaziadas de valência verbal, como *sal, leite, xícara* etc. Tem-se, a seguir, exemplos diversos extraídos, inicialmente, de CR e, na sequência, de CT. Quanto aos contextos de ocorrência do CR:

23.1.1. As gemas reservadas podem ser usadas no **preparo** da baba de moça.

23.1.2. O tempo de **preparo** é de uma hora.

23.1.3. No **preparo** dessa receita, o chefe [...] usou o Congro rosa, mas qualquer peixe de carne branca firme é bem-vindo.

E os contextos extraídos do CT:

23.1.4. Você não deve parar de mexer a panela para que o brigadeiro não grude no fundo. E aí você não queima esse **preparo**.

23.1.5. Você pode colocar um pouquinho desse molho de limão para dar um gosto nesse **preparo**.

23.1.6. Vou por um pouco de manteiga e já venho com as cascas do camarão para o nosso **preparo** aqui [...]

## 5.24 CHOCOLATE

No **Error! Reference source not found.** são expostas as 24 ULC extraídas dos corpora, das quais 17 são comuns aos corpora. A ULC comum de maior frequência é *chocolate em pó*, contabilizando 29 ocorrências no CR e 20 ocorrências no CT. Não foram encontrados casos de variantes com a ULS em questão.

**Quadro 29** ULC e dados referentes à *chocolate*.

<i>Chocolate</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 160 (0,115%)		
CT: 148 (0,046%)		
ULC comuns: 18	ULC em CR: 4	ULC em CT: 3
Arroz doce de chocolate	Chocolate 60% cacau	Barra de chocolate
Bolo de chocolate	Chocolate 70% cacau	Chocolate quente
Bolo de chocolate de liquidificador	Cobertura de chocolate	Ovo de chocolate
Calda de chocolate	Temperagem do chocolate	
Chocolate amargo		
Chocolate ao leite		
Chocolate branco		
Chocolate em pó		
Chocolate granulado		
Chocolate meio amargo		
Copinho de chocolate		
Creme de chocolate		
Cupcake de chocolate		
Danette de chocolate		
Danette de chocolate branco		
Gotas de chocolate		
Tablete de chocolate		

Fonte: elaborado pela autora.

#### 5.24.1 Contextos de ocorrência de *chocolate*

Em CR foram obtidos os seguintes exemplos de CO:

24.1.1. Tenha na cabeça que **chocolate** temperado seca rapidamente.

24.1.2. No creme restante misture o **chocolate** amargo derretido.

24.1.3. [...] faça as bolinhas e envolva-as em **chocolate** granulado.

24.1.4. Decore com **chocolate** ralado por cima e está pronto!

Em CT, os exemplos de CO são:

24.1.5. Agora você despeja em dois terços dessa mistura e acrescenta a barra de **chocolate** amargo já derretida.

24.1.6. Hoje eu vou ensinar um rocambole de **chocolate** com recheio de prestígio.

24.1.7. Agora eu vou fazer um **chocolate** quente para colocar o marshmallow dentro.

## 5.25 BOLO

As buscas pela ULS *bolo* nos corpora resultaram em aproximadamente 300 ocorrências ao todo; em parte delas o diminutivo *bolinho* se faz presente. Tratamos, portanto, de duas ULS distintas, *bolo* e *bolinho*, cujas acepções se reportam a referentes diferentes: são modos de preparos diversos e resultados culinários específicos – um é assado, outro é frito, entre outros traços distintivos. Mesmo havendo apenas três ULC formadas com *bolinho* – que não é, simplesmente, o diminutivo de *bolo* –, desconsideramos essas unidades. São esses casos: *bolinho de arroz*, *bolinho de batata* e *bolinho de chuva*. Não encontramos ULC variantes com *bolo* nos corpora.



**Quadro 30** Dados e ULC referentes à *bolo*.

<i>Bolo</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 95 (0,068%)		
CT: 172 (0,053%)		
<b>ULC comuns: 21</b>	–	–
Bolo de banana	–	–
Bolo de cenoura	–	–
Bolo de coco	–	–
Bolo de fubá	–	–
Bolo de fubá cremoso	–	–
Bolo de laranja	–	–
Bolo de maçã	–	–
Bolo de nada	–	–
Bolo detox	–	–
Bolo gelado	–	–
Bolo integral	–	–
Bolo integral de banana	–	–
Bolo mármore	–	–
Bolo Nega Maluca	–	–
Bolo Prestígio	–	–
Bolo prestígio fit	–	–
Bolo salgado de queijo coalho	–	–
Bolo sem farinha	–	–
Forma de bolo inglês	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.25.1 Contextos de ocorrência de *bolo*

De CR extraímos os seguintes exemplos de CO:

27.1.1. Unte em farinha uma forma de **bolo** inglês.

27.1.2. Com o **bolo** ainda quente [...] despeje a cobertura sobre ele.

27.1.3. Utilize cerca de 250 gramas de cenoura para o **bolo** não solar.

Em CT, os CO selecionados são:

27.1.4. Vou colocar umas colheradas de **bolinho** de arroz aqui na panela.

27.1.5. Com essa mesma massa dá pra você fazer **bolo** de laranja, **bolo** de fubá, **bolo** de coco.

27.1.6. O tema de hoje é um **bolo** de nada que é absolutamente tudo.

## 5.26 ARROZ

A ULS se associa em coocorrências em que se descrevem, predominantemente, tipos de arroz. Todas as ULC encontradas em CR coincidem com as ULC de CT, havendo apenas duas ULC exclusivas à modalidade oral. O Quadro a seguir mostra os dados selecionados e contabilizados via concordanciador.

**Quadro 31** ULC e dados referentes à *arroz*.

<i>Arroz – ocorrências</i>	CR: 95 ocorrências (0,068%)	CT: 205 ocorrências (0,064%)
CR: 95 (0,068%)		
CT: 205 (0,064%)		
<b>ULC comuns: 10</b>	–	<b>2 ULC</b>
Arroz agulhinha	–	Arroz al dente
Arroz arbóreo	–	Leite de arroz
Arroz branco	–	
Arroz carnaroli	–	
Arroz de bacalhau	–	
Arroz doce	–	
Arroz integral	–	
Arroz para risoto	–	
Bolinho de arroz	–	
Farinha de arroz	–	

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.26.1 Contextos de ocorrência de *arroz*

Em CR, extraímos os seguintes exemplos de CO:

- 26.1.1. Sirva acompanhado de **arroz** branco.
- 26.1.2. 2 xícaras (chá) de **arroz** arbóreo ou arroz para risoto
- 26.1.3. 250 gr. de **arroz** agulhinha
- 26.1.4. Sirva acompanhado de **arroz** branco e batata palha.

Em CT há referências muito próximas daquelas obtidas em CR, como mostram os seguintes exemplos:

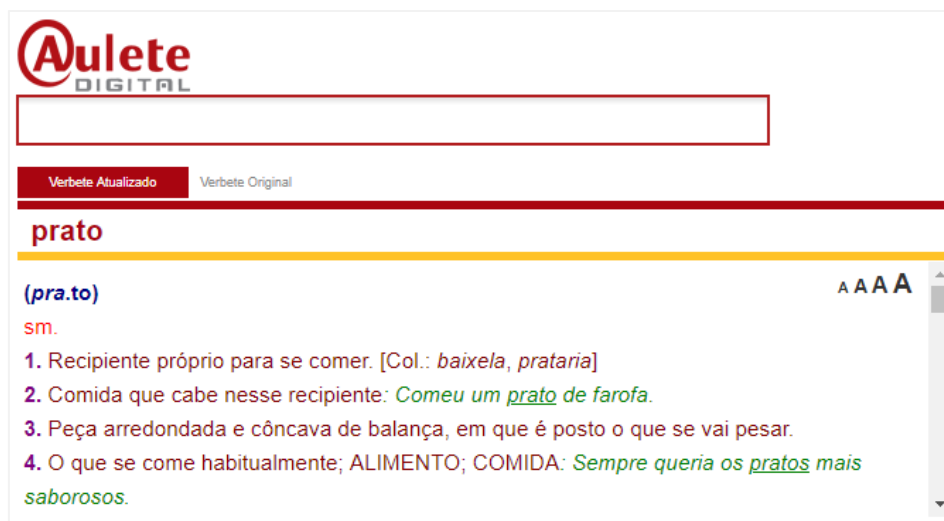
- 26.1.5. **Arroz** branco, purê de batatas e uma salada são ótimos acompanhamentos para essa receita.
- 26.1.6. Eu tô usando a farinha de **arroz** porque eu tô querendo que essa receita dessa massa não tenha glúten, que é uma proteína dos cereais.
- 26.1.7. A gente utiliza o excelente **arroz** carnaroli. O melhor **arroz** para fazer risoto é o carnaroli.
- 26.1.8. Aqui eu estou usando o **arroz** arbóreo. Se você fizer com **arroz** normal, só vai ficar um **arroz** com funghi.

### 5.27 PRATO

A ULS *prato* é marcadamente significativa para a Culinária, pois há várias acepções relacionadas ao domínio, e comprovamos sua polissemia da ULS pelo verbete do *Dicionário Caldas Aulete – Aulete Digital*<sup>38</sup> (Figura 21).

---

<sup>38</sup> O referido dicionário está disponível em: <[http://www.aulete.com.br/site.php?mdl=aulete\\_digital](http://www.aulete.com.br/site.php?mdl=aulete_digital)>, e o verbete em <<http://www.aulete.com.br/prato>>. Acesso em: 15 maio 2018.



**Figura 22** Verbetes *prato* no dicionário Caldas Aulete – Aulete Digital.  
Fonte: captura de tela realizada pela autora.

A partir dos dados extraídos de CR e de CT, se confirma a variação denominativa acerca das ULC, inseridas em seus contextos de ocorrência. As ULC formadas têm referentes distintos, portanto, não se trata de variantes. Parte das ULC denominam utensílios de cozinha diversos, e parte define receitas ou algum tipo de nutrição, conforme se vê nos seguintes exemplos: *prato raso*, *prato fundo*, *prato tradicional*, *prato do dia*, *prato leve*, *prato completo* ou *prato de baixa caloria*. Apesar de conformar uma produção lexical bem diversa, não encontramos variantes com a ULS em questão.

**Quadro 32** Dados e ULC referentes à *prato*.

<i>Prato – ocorrências</i>	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 79 (0056%)		
CT: 246 (0,077%)		
ULC comuns: 5	ULC em CR: 3	ULC em CT: 3
Pano de prato	Prato de bolo	Prato de baixa caloria
Prato principal	Prato gratinado	Prato de verão
Prato fundo	Prato vegetariano	Prato italiano
Prato do dia		
Prato raso		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.27.1 Contextos de ocorrência de *prato*

Do CR extraímos CO nos quais a ULS é elemento da estrutura oracional:

27.1.1. A moqueca é um **prato** que gera muitas discussões no Brasil. [...] o fato é que a moqueca é de origem indígena e, por definição, é um cozido de peixes com legumes.

27.1.2. O **prato** leva ainda damascos, ricos em ferro e vitamina A e as amêndoas que contém nutrientes que contribuem para a redução do colesterol.

27.1.3. Para desenformar a torta: coloque um **prato** sobre a frigideira, segure bem firme com um pano de **prato** e vire de uma só vez.

No CT, a ULS também se insere nos CO, conforme expõem os seguintes exemplos:

27.1.5. [...] esse **prato** é um prato que precisa ter um equilíbrio agridoce.

27.1.6. Você já consegue sentir o aroma desse **prato** supercolorido e bonito.

27.1.7. Aqui está o cuscuz paulista, **prato** emblemático da cozinha brasileira.

27.1.8. [...] é um **prato** fácil de fazer, rápido e ao mesmo tempo usa uns ingredientes que são saudáveis e fica bem elegante na hora de servir.

27.1.9. Despeje em um **prato** raso ou em uma assadeira e deixe esfriar.

## 5.28 FORMA

No Quadro 33 constam as ULC formadas a partir da ULS *forma*, que resultaram num total de 12 ULC, sem ocorrência de variantes contabilizadas com essa lexia.

**Quadro 33** Dados e ULC referentes à *forma*.

<i>Forma</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 124 - 0,089%		
CT: 189 - 0,059%		
ULC comuns: 9	–	Forma de empadinha
Forma de bolo	–	Forma de <i>muffins</i>
Forma de bolo inglês	–	Forma de papel
Forma de fundo removível	–	
Forma de pão	–	
Forma de pizza	–	
Forma de pudim	–	
Forma redonda	–	
Forma retangular	–	
Pão de forma	–	

Fonte: elaborado pela autora.

5.28.1 Contextos de ocorrência de *forma*

Dentre os usos da ULS em estruturas oracionais, visualizaram-se casos em que *em forma de* e *dar forma* ocorrem em ambas as modalidades, e que foram desconsiderados quando do levantamento das ULC por se tratar de dados que extrapolam o objeto da pesquisa. Apresentamos alguns CO do CR, inicialmente:

- 28.1.1. Transfira tudo para uma **forma** média untada e farinhada.
- 28.1.2. Acomode a farofinha numa **forma** retangular com 22 centímetros.
- 28.1.3. [...] aconselho usar uma **forma** de fundo removível.

Em CT, encontramos:

- 28.1.4. Eu vou passar minha massa para uma **forma** de bolo inglês.
- 28.1.5. Eu acho que fica mais bonito numa **forma** redonda.
- 28.1.6. Então a gente começa com um pão de **forma** simples, tradicional.

## 5.29 TRIGO

Essa ULS apresenta alta frequência nos dois corpora devido à ULC *farinha de trigo*, como já exposto em 5.11, a qual contabiliza 128 ocorrências em CR e 111 em CT. O que chama a atenção é a discrepância do número de ocorrências entre as modalidades, e isso se justifica pelo uso das variantes relacionadas à ULC *farinha de trigo* no CT – que são *farinha branca* e *farinha normal* – além do uso da ULS como um termo generalizante para essas variantes. A ULS *trigo* propriamente dita não gera dados relevantes para análise, tendo apenas uma ULC em CR, além da ULC já somada às ULC de *farinha* (5.11). Os dados podem ser observados no Quadro a seguir.

**Quadro 34** Dados e ULC referentes à *trigo*.

<i>Trigo</i> – ocorrências	CR – unidade de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 154 (0,110%)		
CT: 158 (0,049%)		
–	ULC em CR: 1	–
–	Trigo para quibe	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.29.1 Contextos de ocorrência de *trigo*

Os exemplos de ocorrência em CR são:

29.1.1.  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de **trigo** para quibe

29.1.2. Lave bem o **trigo** e deixe-o de molho hidratando [...]

Já os CO extraídos de CT são:

29.1.3. O **trigo** vai ajudar a engrossar seu molho mais tarde.

29.1.4. Aqui a gente tem **trigo** suficiente para todas as receitas de hoje.

### 5.30 TOMATE

São 12 ULC formadas com *tomate*, das quais apenas três não são comuns. Não ocorre caso de variantes com essa lexia, ainda que *tomate pelado* e *tomate sem pele* possam parecer sinônimos, mas não são: a primeira ULC em questão se refere ao ingrediente em lata (sete ocorrências em CR como item da lista de ingredientes), e a segunda diz respeito ao modo como o tomate deve ser utilizado no preparo de um prato.

No Quadro a seguir estão inseridos os dados extraídos dos corpora.



**Quadro 35** ULC e dados referentes à *tomate*.

<i>Tomate – ocorrências</i>	CR – unidades de ULC	CT – unidade de ULC
CR: 148 (0,106%)		
CT: 155 (0,048%)		
ULC comuns: 9	ULC em CR: 2	ULC em CT: 1
Molho de tomate	Massa de tomate	Tomate verde
Suco de tomate	Tomate sem pele	
Tomate cereja		
Tomate frito		
Tomate pelado		
Tomate seco		
Tomate cereja		
Extrato de tomate		
Tomate sem semente		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.30.1 Contextos de ocorrência de *tomate*

Os casos são do CR são:

30.1.1. Espalhe uma camada de massa de **tomate**, cubra com presunto [...].

30.1.2. Retire do forno e adicione o molho de **tomate**.

30.1.3. Eu utilizo o **tomate** seco que é um pouco mais calórico [...].

30.1.4.  $\frac{1}{3}$  de **tomate** pelado.

Do CT extraímos os seguintes CO:

30.1.5. Vou precisar de um pacote de penne, uma lata de **tomate** pelado [...].

30.1.6. Eu vou espalhar esse molho de **tomate** pela massa.

30.1.7. Linguíça cozida, o **tomate** participando dando cor.

### 5.31 CARNE

A produção de lexias compostas formadas com essa ULS tende a um equilíbrio entre ULC comuns e ULC específicas a cada corpus, o que revela ser uma particularidade. A ULC mais frequente é *caldo de carne*, com 12 ocorrências no CR e 11 ocorrências no CT. Em seguida, *carne seca*, que apresenta sete ocorrências em CR e 14 ocorrências em CT.

Além dessas ULC, há *carne de porco* que, apesar de baixa frequência – com cinco ocorrências em CT e duas no CR –, é encontrada em ambos os corpora, enquanto *carne suína* ocorre somente no CT e apenas duas vezes. Todavia, trata-se de um caso de variantes do mesmo referente, também apresentado no Quadro 47.

As ULC coletadas podem ser observadas no Fonte:, a seguir.

**Quadro 36** Dados e ULC referentes à *carne*.

<i>Carne</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 103 (0,074%) CT: 172 (0,053%)		
ULC comuns: 11	ULC em CR: 3	ULC em CT: 1
Caldo de carne	Carne de carneiro	Carne de soja
Carne moída	Carne de panela	
Carne seca	Carne de sol	
Escondidinho de carne seca		
Guisado de carne		
Panqueca de carne moída		
Pastel de carne		
Rocambole de carne moída		
Strogonoff de carne		
Tablete de caldo de carne		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.31.1 Contextos de ocorrência de *carne*

No CT há uma estrutura oracional predominante em que o verbo pleno *selar* é precedido pela ULS em questão – *carne*. Esse sintagma ocorre em mais de 20 casos. Escolhemos um exemplo de CO ilustrativo:

31.1.1. Tem que estar bem quente para a gente fazer aquilo que é selar a **carne**, no caso o peixe, que é assim: a frigideira bem quente e eu vou dar um susto nessa **carne** [...].

Assim como *selar*, *confit* também ocorre no corpus como um procedimento que envolve essa ULS:

31.1.2. Confit nada mais é que alimentos – **carne**, basicamente – feitos usando a própria gordura do animal.

31.1.3. Agora a gente coloca toda a **carne** moída neste filme plástico.

31.1.4. O rocambole de **carne** pode ser recheado com cogumelo também.

Em CR, os exemplos de CO são:

31.1.5. Substitua o camarão por frango, **carne** seca, palmito ou cação.

31.1.6. Neste momento acrescente o caldo de **carne** e mexa bem.

31.1.7. Coloque a **carne** para selar numa panela de ferro bem quente.

31.1.8. Sirva com **carne** de porco e o restante da farofa pronta.

## 5.32 PONTO

A discrepância entre os dois corpora com relação à frequência da ULS *ponto* é maior que o dobro, o que denota uma presença muito marcada na oralidade: sintagmas verbais formados com *ao/no/do ponto (de)* são importantes para a linguagem, conforme constata-se com a observação dos dados que inserimos no Quadro a seguir.

**Quadro 37** Sintagmas formados com *ao/no ponto*.

Sintagmas com <i>ponto</i>	CR	CT
Chegar no/ao ponto	01	10
Dar o ponto	–	17
Estar no/ao ponto	05	40
Ficar no/ao ponto	04	05
Passar do ponto	01	05
<i>Total</i>	<i>11</i>	<i>77</i>

Fonte: elaborado pela autora.

Os dados demonstram que o emprego desses sintagmas é muito mais evidente na modalidade oral, o que indica que possam existir outros recursos linguísticos para a escrita culinária que os equivalham. É importante salientar que, segundo o que se observa nos corpora, *ponto* é uma ULS que não mostra ter significância como ULS, fora de um sintagma. Essa ULS ocorre, impreterivelmente, em estruturas oracionais – condição que justifica, também, o alto índice de frequência no CT. Em geral, *ponto* se insere em predicados para descrever aspectos de um preparo ou do alimento em si, referentes à cor e à textura, especialmente: *ponto rosado*, *ponto de creme*, *ponto de geleia*, *ponto firme*, *ponto de chantilly*, *ponto de bala* etc. No Quadro a seguir são expostas ocorrências pelas buscas da ULS *ponto*.

**Quadro 38** Dados e ULC referentes à *ponto*.

<i>Ponto</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 33 (0,023%)		
CT: 231 (0,072%)		
ULC comum: 1	ULC em CR: 4	ULC em CT: 6
Ponto de brigadeiro	Ponto de bala	Ponto al dente
	Ponto de fio	Ponto de bala mole
	Ponto de geleia	Ponto de brigadeiro de colher
	Ponto de neve firme	Ponto de cocção
		Ponto de creme
		Ponto de pomada

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.32.1 Contextos de ocorrência de *ponto*

Os seguintes exemplos de CO foram extraídos do CR:

32.1.1. [...] continue batendo até ficarem em **ponto** de neve firme.

32.1.2. Amasse a massa até o **ponto** de ser enrolada.

32.1.3. Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar em **ponto** de brigadeiro.

32.1.4. [...] bata na batedeira até chegar no **ponto** de chantilly.

32.1.5. Vá acrescentando polvilho até dar o **ponto** de soltar das mãos.

Do CT selecionamos os seguintes exemplos de CO:

32.1.6. Nesse **ponto** as claras já triplicaram de volume, mas elas ainda não estão no **ponto** certo.

32.1.7. Essa manteiga tem que tá [estar] em **ponto** de pomada.

32.1.8. A gente mistura até dar o **ponto** de enrolar.

32.1.9. [...] o **ponto** de creme é aquele de napê espesso

32.1.10. E a gente vê que o brigadeiro tá chegando no **ponto** que a gente quer para enrolar. Nesse **ponto** aqui, se eu parar, a gente chama de brigadeiro de colher.

32.1.12. Essa mistura eu vou levar pro fogo e tem que ficar em **ponto** de bala mole.

### 5.33 ÓLEO

Todas as ULC de *óleo* são coincidentes entre as modalidades representadas nos corpora e não há especificidade sintática com relação às estruturas oracionais em que ocorre. No Quadro 39 inserem-se os dados levantados pelas buscas via concordanciador.

**Quadro 39** Dados e ULC referentes à *óleo*.

<i>Óleo</i>	CR: 120 ocorrências (0,086%)	CT: 134 ocorrências (0,041%)
5 ULC	–	–
Óleo de canola	–	–
Óleo de milho	–	–
Óleo de soja	–	–
Óleo de girassol	–	–
Óleo de coco	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.33.1 Contextos de ocorrência de *óleo*

Em CR há:

33.1.1. Na mesma panela acrescente mais um fio de **óleo** e refogue a cebola.

33.1.2. Frite em **óleo** quente até dourar.

33.1.3. Coloque numa assadeira untada com **óleo** de coco e leve ao congelador por 15 minutos.

Em CT, os CO extraídos são:

33.1.4. Acrescentamos [...] **óleo** de coco porque ele é necessário para endurecer o creme de amendoim.

33.1.5. Você vai ter um pão riquíssimo com todos os **óleos** essenciais [...].

33.1.6. No **óleo** de milho, permanece nele o bouquet do milho.

### 5.34 DOCE

Nos corpora, a ULS *doce* tem seu traço semântico alterado de acordo com a posição que ocupa em coocorrência com outras unidades linguísticas. Ou seja, como qualificador, *doce* é o elemento que sucede a lexia núcleo, como se observa em *farofa doce*, *laranja doce*, *páprica doce* ou *amendoim doce*. Desse modo, a ULS assume o papel de adjetivo antônimo de salgado, de amargo e de azedo. Como núcleo e precedendo os outros elementos da unidade lexical composta, essa ULS faz referência aos tipos de sobremesa, como em *doce português*, *doce de leite*, *doces natalinos* ou em *doce de abóbora*.

Ressalta-se que as ocorrências com a lexia *docinho* foram desconsideradas por se tratarem de outro referente e não se tratar do diminutivo de *doce*. A ULC mais frequente com essa ULS foi *doce de leite*, com 28 ocorrências no CR e 48 no CT, segundo as buscas pelo concordanciador do Unitex, e não foram encontradas variantes com essa ULS. Esta e as demais ULC, além dos quantitativos, constam no

Fonte:.

**Quadro 40** Dados e ULC referentes à *doce*.

<i>Doce</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 90 (0,064%)		
CT: 150 (0,046%)		
ULC comuns: 7	ULC em CR: 7	ULC em CT: 10
Arroz doce de chocolate	Amendoim doce	Arroz doce
Batata doce	Arroz doce de coco	Cobertura de doce de leite
Doce de leite	Panqueca doce	Erva doce
Farofa doce	Torta rápida de doce de leite	Pipoca doce
Páprica doce		Torta de doce de leite
Polvilho doce		
Farofa doce		
Mousse de doce de leite		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.34.1 Contextos de ocorrência de *doce*

Os CO a seguir são excertos do CR:

34.1.1. Escorra a batata doce para fazer o purê [...]

34.1.2. O brigadeiro é [um] **doce** brasileiro, criado na década de 1940 em homenagem ao brigadeiro Eduardo Gomes, candidato à presidência da República. Foram feitas festas para promover a candidatura, onde foram servidos os docinhos do Brigadeiro. Assim foi adotado o nome brigadeiro para o docinho.

34.1.3. Se você quiser, pode fazer seu **doce** de leite em casa usando leite condensado.

34.1.4. Essa receita também serve para panquecas **doces**.



São do CT os seguintes CO:

34.1.5. As pessoas têm [...] vários hábitos da colonização alemã, entre eles é o de ter o gosto da maçã tanto na comida salgada, e principalmente na **doce**, como o strudel.

34.1.6. Primeiro a gente faz uma farofa **doce** misturando farinha de trigo, açúcar demerara e manteiga gelada em cubinhos.

34.1.7. Melhor solução é usar a massa Fillo, que é a massa de **doces** árabes.

34.1.8. Você pode também fazer um bolo com erva **doce** na massa.

### 5.35 CALDO

Das de ULC coletadas nos corpora, oito são comuns às modalidades, e as duas únicas específicas a cada um dos corpora fazem referência a qualificadores similares, isto é, *caseiro* e *feito em casa*. A ULS *caseiro* ocorre 27 vezes nos corpora, enquanto que o sintagma *feito em casa* ocorre cinco vezes, ao todo, nos corpora, sempre associado a outras unidades lexicais da Culinária. As duas unidades lexicais ocorrem tanto no CR como no CT e possuem, semanticamente, o mesmo valor. No Quadro 41 observam-se os dados coletados nos corpora, relativos à ULS *caldo*, lexia que não ocorre em variantes nos corpora.

**Quadro 41** Dados e ULC referentes à *caldo*.

<i>Caldo</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 86 (0,061%)		
CT: 153 (0,047%)		
ULC comuns: 8	ULC em CR: 1	ULC em CT: 1
Caldo de beterraba	Caldo de carne caseiro	Caldo de galinha feito em casa
Caldo de carne		
Caldo de frango		
Caldo de galinha		
Caldo de legumes		
Caldo de peixe		
Caldo de picanha		
Caldo verde		

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.35.1 Contextos de ocorrência de *caldo*

Em CR, têm-se os seguintes exemplos:

35.1.1. [...] acrescente o leite, 1 **caldo** de galinha e mexa constantemente.

35.1.2. Coloque 1 litro de água e o caldo de legumes e aguarde ferver.

35.1.3. Acrescente o trigo e vá regando com o **caldo** de carne aos poucos [...].

35.1.4. Seu **caldo** continuará formando espuma e sujicidades dos ossos.

Do CT foram selecionados os seguintes CO:

35.1.5. E esse **caldo** de frango vai hidratando a farinha de milho.

35.1.6. Para você coar esse **caldo**, a peneira precisa ser de inox.

35.1.7. [...] a parte branca a gente guarda para fazer um **caldo** de legumes depois.

## 5.36 PÓ

Em relação a essa ULS, os dados revelam uma formação diversificada e volumosa de ULC, porém massivamente coincidente entre as modalidades representadas nos corpora. A ULC mais frequente é *chocolate em pó*, com 20 ocorrências em CT e 29 ocorrências em CR. No Quadro 42 são apresentados os dados da ULS *pó*.

**Quadro 42** Dados e ULC referentes à *pó*.

<i>Pó</i> – ocorrências	CR – unidade de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 116 (0,083%) CT: 117 (0,036%)		
ULC comuns: 19	ULC em CR: 1	
Achocolatado em pó	Gelatina incolor em pó	–
Adoçante em pó		–
Alho em pó		–
Bicarbonato em pó		–
Cacau em pó		–
Canela em pó		–
Chantilly em pó		–
Chocolate em pó		–
Curry em pó		–
Docinho de leite em pó		–
Fermento em pó		–
Fermento químico em pó		–
Gelatina em pó		–
Gengibre em pó		–
Leite em pó		–
Leite em pó desnatado		–
Pó de curry		–
Pó Royal		–
Tempero em pó		–

Fonte: elaborado pela autora.

### 5.36.1 Contextos de ocorrência de *pó*

Extraímos os seguintes exemplos do CT:

36.1.1. O docinho de leite em **pó** é ótimo para fazer em casa com as crianças.

36.1.2. Vou adicionar aqui o leite em **pó** e o chocolate em **pó** e minha lata de leite condensado.

36.1.3. Esse aqui é o fermento em **pó** para bolo.

36.1.4. O chantilly em **pó** se encontra na prateleira junto com gelatina, tá?

Em CR, os CO coletados foram:

36.1.5. 1 colher (sopa) de **pó** de curry.

36.1.6. Adicione o fermento em **pó** e mexa apenas para misturar.

36.1.7. Tempere o salmão com tempero em **pó**.

36.1.8. Assim que tudo estiver bem homogêneo, junte o fermento em **pó**.

Observa-se, pelos exemplos e dados coletados, que *pó* é uma ULS que ocorre de duas formas na composição das ULC: i) como substantivo, portanto como base da unidade composta – *pó de curry*; e ii) como qualificador de um substantivo que é, neste caso, o núcleo da composição – *tempero em pó*.

### 5.37 LIMÃO

São quatro as ULC comuns obtidas pelas buscas com *limão*, conforme se observa no **Error! Reference source not found.**, e não há variantes. A ULC mais frequente é *suco de limão*, totalizando 39 ocorrências.

**Quadro 43** Dados e ULC referentes à *limão*.

<i>Limão</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 96 (0,069%)		
CT: 125 (0,039%)		
ULC comuns: 4	–	–
Raspa de limão	–	–
Limão Siciliano	–	–
Limão Taiti	–	–
Suco de limão	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

#### 5.37.1 Contextos de ocorrência de *limão*

São do CT os seguintes casos:

37.1.1. Raspinha de **limão** para saborizar?

37.1.2. [...] como eu já pus **limão** antes, o **limão** já cozinhou bastante essa carne.

37.1.3. O que a gente quer é exatamente o toque de frescor cítrico que o **limão** siciliano tem.

Do CR, extraímos os seguintes excertos:

37.1.4. Caldo de  $\frac{1}{2}$  **limão** Taiti.

37.1.5. [...] regue com o suco de **limão**.

### 5.38 RECHEIO

Essa ULS apresentou apenas três unidades comuns aos corpora, o que traduz baixa variação denominativa, embora seja frequente em ambas as modalidades.

As unidades coletadas foram inseridas no Quadro a seguir.

**Quadro 44** Dados e ULC referentes à *recheio*.

<i>Recheio</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 91 (0,065%)		
CT: 125 (0,039%)		
ULC comuns: 3	–	–
Recheio de carne	–	–
Recheio de Danette	–	–
Recheio de frango	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

#### 5.38.1 Contextos de ocorrência de *recheio*

São esses os exemplos extraídos do CR:

38.1.1. Se deixar de um dia pro outro, o **recheio** fica bem consistente e endurecido.

38.1.2. O **recheio** de carne pode ferver no forno e vazar para fora.

38.1.3. Despeje metade da massa, coloque o **recheio** de sua preferência e cubra com o restante da massa.

Em CT têm-se os seguintes casos:

38.1.4. Se você esperar de um dia pro outro o **recheio** vai ficar bem duro, mesmo se ele ficar fora da geladeira.

38.1.5. Eu tenho aqui o **recheio** de presunto e queijo, o famoso bauru.

38.1.6. Você pode variar os **recheios**. Você pode fazer um **recheio** de frango ou mesmo de azeitona com queijo.

### 5.39 FRIGIDEIRA

Embora *frigideira* apresente uma frequência importante em ambos os corpora, essa ULS resultou em uma única ULC comum às modalidades devido ao fato de ser uma lexia que ocorre, majoritariamente, como unidade simples em estruturas oracionais. Não há variantes formadas com essa ULS e são casos de hápax *frigideira de aço inox* ou *frigideira refratária*, desprezados, portanto, pelos critérios metodológicos adotados na pesquisa. No Quadro a seguir são expostas as ULC obtidas nos corpora.

**Quadro 45** Dados e ULC referentes à *frigideira*.

<i>Frigideira</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 91 (0,066%)		
CT: 119 (0,037%)		
<b>ULC comum: 1</b>	–	–
Frigideira antiaderente	–	–

Fonte: elaborado pela autora.

Do CT, os exemplos selecionados são:

39.1.1. Em uma **frigideira** antiaderente ou em uma **frigideira** que vá ao forno, misture todos os ingredientes.

39.1.2. Quando você coloca o óleo na **frigideira** já quente, cê acaba usando menos óleo.

Foram selecionados os seguintes CO:

39.1.3. Pincele uma **frigideira** com azeite e aqueça.

39.1.4. Esquente uma **frigideira** antiaderente de 15 cm de diâmetro e unte com manteiga.

#### 5.40 IOGURTE

Os resultados das buscas realizadas a partir da ULS *iogurte* apontam para oito ULC comuns aos corpora, ou seja, todas as ULC encontradas e que foram inseridas no Quadro a seguir, no qual constam os dados quantitativos da ULS.

**Quadro 46** Dados e ULC referentes à *iogurte*.

<i>iogurte</i> – ocorrências	CR – unidades de ULC	CT – unidades de ULC
CR: 115 (0,082%)		
CT: 87 (0,027%)		
ULC comuns: 8		
Creme de iogurte	–	–
logurte desnatado	–	–
logurte grego	–	–
logurte integral	–	–
logurte integral adoçado	–	–
logurte natural	–	–
logurte temperado	–	–
Mousse de iogurte	–	–

Fonte: elaborado pela autora.



#### 5.40.1 Contextos de ocorrência de *iogurte*

Os exemplos selecionados dentre as ocorrências em CT são:

40.1.1. [...] eu adiciono um potinho de **iogurte** natural na temperatura ambiente.

40.1.2. Oh... cê já comeu esses sorvetes de **iogurte** que tem agora?

40.1.3. Eu vou começar pelo **iogurte** para facilitar na hora de bater.

Do CR foram coletados os seguintes exemplos de CO:

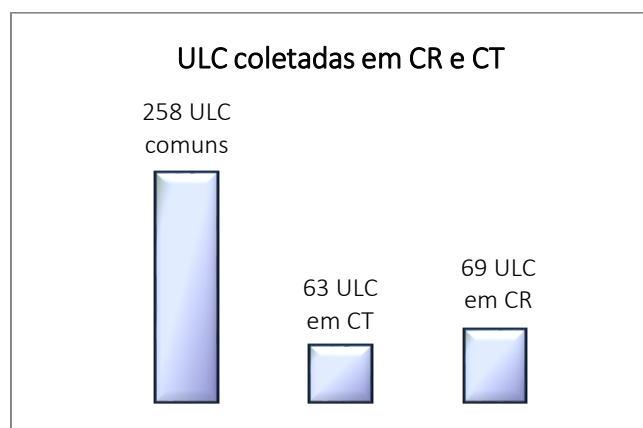
40.1.4. 1 pote de **iogurte** natural desnatado

40.1.5. Peito de frango ao **iogurte** com mostarda.

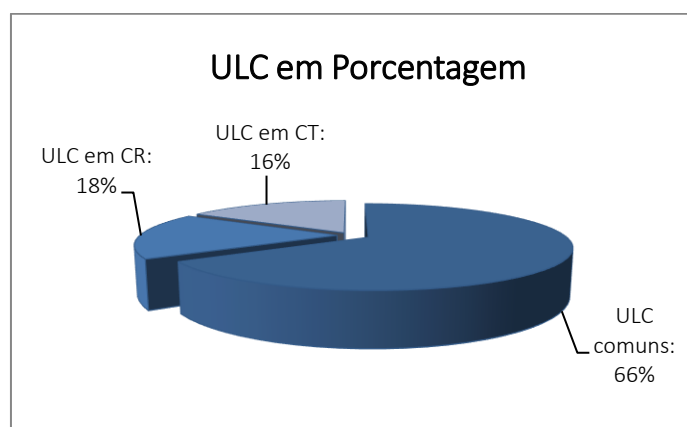
40.1.6. Na receita foi utilizado o **iogurte** grego por ser mais firme.

#### 5.41 APONTAMENTOS GERAIS SOBRE AS ANÁLISES DOS DADOS

O Gráfico 1 representa: i) o total de ULC comuns aos corpora; ii) somente ULC do corpus CR; e iii) ULC exclusivas do CT. Já no Gráfico 2, os mesmos dados são apresentados em porcentagens. As ULC coletadas somam 390 unidades – lembrando que, dessa seleção, foram subtraídas 28 ULC por se tratarem de variantes (cf. **Error! Reference source not found.**), dentre as quais separamos, em pares, as que se encontram em ambos os corpora – como *sal refinado* e *sal branco* – das ULC variantes que ocorrem em corpus diferente – como *carne suína* (CR e CT) e *carne de porco*, presente apenas no CT.



**Gráfico 1** Levantamento das ULC coletadas em CR e CT.  
Fonte: elaborado pela autora.



**Gráfico 2** Gráfico de ULC em porcentagens.  
Fonte: elaborado pela autora.

As variantes denominativas da Culinária que foram identificadas no presente estudo somam 28 unidades, conformando, portanto, 14 pares: oito pares de variantes estão presentes em CR e CT; os outros cinco pares têm uma das variantes presentes em um único corpus, como é o caso de *açúcar branco*, ocorrido em CT, e *açúcar refinado*, ocorrido em CR e CT. Há um caso exclusivo em que cada variante ocorre num só corpus, que é *Rösti de batata* e *batata Rösti*, como se pode observar no Quadro a seguir.

**Quadro 47** Casos de variantes denominativas da Culinária.

14 casos de variantes denominativas da linguagem culinária		
Par	Variantes obtidas nos corpora CR e CT	
1	Açúcar refinado (CR e CT)	Açúcar branco (CT)
2	Água fervente (CR e CT)	Água fervendo (CR e CT)
3	Carne suína (CR e CT)	Carne de porco (CT)
4	Farinha branca (CR e CT)	Farinha de trigo (CR e CT)
5	Farinha de tapioca (CR e CT)	Tapioca (CR e CT)
6	Farinha de trigo integral (CR e CT)	Farinha integral (CR e CT)
7	Filé de frango (CR e CT)	Filé de peito de frango (CR e CT)
8	Forno em temperatura moderada (CR e CT)	Forno moderado (CR)
9	Massa de lasanha (CR e CT)	Massa para lasanha (CT)
10	Massa de panqueca (CR e CT)	Massa para panquecas (CR e CT)
11	Rösti de batata (CR)	Batata Rösti (CT)
12	Sal refinado (CR e CT)	Sal branco (CR e CT)
13	Azeite extravirgem (CR e CT)	Azeite de oliva extravirgem (CR)
14	Queijo minas (CR e CT)	Queijo de Minas (CR e CT)

Fonte: elaborado pela autora.

Os dados levantados se confrontam com a hipótese inicial, ou seja, a suposição de que haveria uma alta coincidência de unidades lexicais entre as modalidades e, portanto, nenhuma ou pouca produção de variantes, considerando os parâmetros de recorte adotados, é descartada por um conjunto de informações lexicais expostas até aqui. No mais, o fato de que as buscas por ULC partem das 40 ULS mais frequentes e comuns aos dois corpora e apontam para alto grau de similaridade entre as modalidades – 75% das unidades simples estão presentes em ambos os corpora e com alta frequência – não implica na mesma proximidade em termos de lexias compostas.

Disso se conclui que os preceitos de Freixa (2005; 2013), assim como de outros(as) estudiosos(as) da variação denominativa – de que o grau de especialidade influi decisivamente no nível de variação – se comprovam, ainda que aspectos comunicativos sejam tão peculiares, como no caso do nosso objeto de estudo: *variação* entendida não somente como potencial de geração de variantes, mas de variação

denominativa entre modalidades de um mesmo gênero, recortado a partir de uma mesma linguagem de especialidade.

É importante salientar alguns pontos levantados ao longo dessa pesquisa linguística e que dizem respeito a estruturas oracionais ou predicados e a unidades discursivas. Todos esses eventos linguísticos são importantes para se entender a denominação em terminologia, segundo o olhar de Seghezzi et al. (2011), Freixa (2005; 2013) e tantos outros estudos. Baseando-se nos preceitos da Teoria Comunicativa da Terminologia, Freixa (2005; 2013) explica que as escolhas lexicais da comunicação especializada são motivadas por múltiplos fatores, o que implica não apenas em preferências – conscientes ou inconscientes – dentro do léxico, mas também em arranjos diversos ao nível do período e do discurso, como demonstramos brevemente com os verbos plenos e os verbos suporte.

A partir de alguns apontamentos feitos ao longo deste estudo sobre predicados formados por verbo pleno e predicados formados por verbo suporte, as modalidades se distinguem em algum nível do ponto de vista léxico-gramatical, além da tendência à lexicalização na modalidade escrita, segundo afirmam Seghezzi et al. (2011).

Ilustrando as observações sobre a posição (função sintática) da unidade lexical simples na ULC, recuperamos os seguintes exemplos: *forno médio*, *forno preaquecido* ou *picanha ao forno*, *lasanha ao forno*. Corroborando esses exemplos, incluem-se *creme de cebola* e *consistência de creme* ou *ponto de creme*. Nota-se que o valor denominativo da ULS muda na medida em que ela ocupa ora a função de núcleo, ora a de qualificador da ULC, como se constata em *pano de prato* ou *prato de sobremesa*.



Por fim, ressalta-se a ocorrência de *preparo*, a única unidade lexical deverbal dos corpora, com alta frequência e cuja função como componente da ULC é exclusivamente de qualificador: *modo de preparo* e *tempo de preparo*. Buscamos ocorrências com as ULS *preparo* e *preparação* para observar contextos que possam distingui-las semanticamente. Inserem-se alguns excertos do CT, a título de verificação, porém, o que se percebe é similaridade no emprego dessas ULS em ambas as modalidades. Tem-se, a seguir, alguns excertos como exemplo:

Eu mostro para vocês o resto do **preparo** [...]  
 Eu tenho o pré-**preparo** do arroz [...]  
 No **preparo** do ceviche, a gente vai utilizar [...]  
 Foi uma **preparação** muito rápida.  
 E nessa **preparação** vai também uma pitada de açúcar.  
 Por isso eu resolvi te mostrar essa **preparação** em vídeo.

Entendemos que uma lexia simples, embora apresente alta frequência nas duas modalidades, nem sempre torna possível observar seus traços semânticos definitórios a ponto de distingui-la de outra eventual variante ou de um sinônimo. Esse apontamento reforça a ideia de que as análises de variação lexical rompem com a ideia de que semântica e pragmática são faces igualmente manifestas num mesmo elemento linguístico.

Finalmente, podemos concluir que o emprego de ULS e ULC como referência de análise para o estudo contrastivo a que nos propusemos, entre as modalidades oral e escrita, foi muito proveitoso e esclarecedor.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

A presente pesquisa teve como objetivo contribuir com a análise do léxico da linguagem culinária por intermédio de unidades lexicais – simples (ULS) e compostas (ULC) – geradas em corpus. Essa linguagem tem sido estudada por terminólogos, essencialmente, em aspectos expressos na modalidade escrita, cujo gênero textual por excelência é a *receita* (TEIXEIRA, 2008).

Abrangemos nosso espectro ao adotar como objeto a culinária disponível em rede, e extrapolamos o referencial do gênero textual escrito, propondo um estudo contrastivo do léxico presente, também, no discurso culinário audiovisual. Para tanto, compilamos dois corpora: um corpus representativo da modalidade escrita, composto da compilação de receitas digitalizadas; e outro corpus, representativo da modalidade oral, formado pelo material audiovisual transcrito. Trata-se de receitas e vídeos de elaboração das receitas. Reunimos 280 receitas e, conseqüentemente, 280 vídeos nos corpora denominados CR (receitas) e CT (transcrição), e construímos as análises pautadas nos dados obtidos a partir de buscas com as 40 ULS comuns aos dois corpora e de maior frequência, usando o concordanciador do Unitex.

Pautando-se nesse método de coleta de dados e comparação do léxico presente em ambas as modalidades, nosso propósito foi o de obter a resposta para nossa questão central, qual seja: A variação denominativa se revela maior em linguagem com baixo grau de especialidade, como é o caso da culinária, mesmo tratando-se das modalidades oral e escrita de um mesmo gênero?

Confrontamos nossa hipótese, de baixa variação denominativa perante as características muito particulares do recorte, com os fatores de ordem linguística e extralinguística que atuam na produção lexical de cada domínio. Para Freixa (2013),

aspectos da comunicação, tais como os meios de propagação da linguagem, o público-alvo e o propósito da comunicação, interferem na escolha e elaboração do léxico em uso.

Para Freixa (2005; 2013) e Seghezzi et al. (2011), quanto maior o grau de especialidade, menor a variação denominativa produzida pela linguagem, ainda que haja fatos linguísticos distintos que determinam essa variação, ou seja, nível de lexicalização, emprego de nominalização, estruturas oracionais específicas etc. Confrontando-se com a premissa das autoras citadas, observamos que 75% das 30 ULS mais frequentes nos corpora CR e CT eram coincidentes, o que nos gerou uma expectativa de um número maior ou similar quanto às ULC que seriam obtidas por meio de buscas com essas mesmas ULS. Isto é, ainda que a linguagem culinária apresentasse todos os fenômenos de uma linguagem de baixo nível de especialidade, ainda assim haveria muita similaridade entre o léxico oral e o léxico escrito por se tratar apenas de modalidades distintas.

A ideia de que o grau de especialidade de uma linguagem pode ser compreendido pelos efeitos que ele carrega – alto nível de lexicalização dos termos, tendência à supressão de polissemia e de sinonímia, menor uso de estruturas lexicais analíticas etc. (SEGHEZZI et al., 2011) – é uma concepção paradigmática, que nos parece carecer de mais elementos quantitativos e qualitativos extraídos do uso da língua, conforme propomos ao estabelecer o recorte do nosso objeto. Essa pesquisa visou reportar dados linguísticos que possibilitassem análises e descrições sobre essa noção, tendo em vista as modalidades da língua.

Sobre a questão de gênero, na modalidade escrita, observamos que há uma função inerente a determinada parte do texto culinário escrito, o que torna a ocorrência de algumas unidades lexicais mais provável que a de outras. A título de ilustração observamos, por exemplo, que na *lista de ingredientes* da receita predominam unidades



lexicais referentes a quantidades, medidas e aspectos descritivos do alimento a ser utilizado no preparo.

Ao observar as unidades lexicais e estruturas oracionais do *modo de preparo*, como define o próprio termo, o que prevalece é a finalidade de descrever e explicar procedimentos e preparos dos alimentos, encontrando, neste corpo textual, estruturas oracionais tais como *bata até dar o ponto de creme, deixar cozinhar a massa até ficar al dente* ou *usar uma forma antiaderente* etc. A busca pelas ULC evidenciaram aspectos microestruturais do gênero, e este é um dado importante que apontamos em nosso estudo.

Em meio a tantos dados riquíssimos, obtivemos um grau de variação denominativa considerável: são 14 pares de variantes produzidos pelas modalidades e 66% de unidades lexicais compostas comuns aos corpora. Do restante das ULC, obtivemos 18% de itens lexicais exclusivos ao CR e 16% de itens lexicais exclusivos ao CT. Consideramos, portanto, que a premissa de Freixa (2013) prevalece em detrimento da hipótese que foi levantada inicialmente e que motivou esta pesquisa.

Além das implicações lexicais entre as modalidades, notamos com clareza a diferença de flexões verbais ocorridas em cada um dos corpora. Apesar do nosso objeto não abordar as peculiaridades gramaticais ou sintáticas na escrita e na oralidade da culinária, pensamos ser importante direcionar a discussão para alguns casos reveladores, que comprovam funções distintas entre o discurso culinário escrito e o discurso culinário oral. O texto culinário que se realiza nos vídeos ultrapassa a função primeira do gênero, ou seja, a instrucional. Nota-se uma dupla função comunicativa: não só a de instruir o público sobre o preparo do prato, mas também a preocupação de interagir e prender a atenção do(a) espectador(a) nesse momento. No que tange à escrita culinária, o propósito

discursivo se limita a explicar procedimentos e descrever ou precisar tipos de ingredientes usados no prato.

Outro ponto importante que permeia toda a pesquisa de modo até mesmo enfático diz respeito à presença definitiva de dados da “modalidade oral de especialidade” no debate acadêmico. Pensar em como coletar dados para a compilação de uma grande diversidade de corpus dessa modalidade é um passo importante para que, de fato, escrita e oralidade sejam equânimes no cenário dos Estudos da Linguagem. Buscamos, portanto, construir uma ponte de diálogo entre a vertente da Terminologia moderna que se dedica ao estudo da variação denominativa e os ideais do linguista Luiz Antônio Marcuschi (1991; 2001; 2004), que lança luzes sobre aspectos do uso da língua pela perspectiva das modalidades nas quais ela se concretiza. É importante ressaltar que a escrita, para o autor, é uma técnica que se insere na realidade do falante a partir das esferas sociais, institucionais e culturais, considerando finalidades, fundamentos, meios de comunicação, fatores ideológicos e históricos. Não abordamos tantos elementos teóricos, portanto nos preocupamos em apreciar a linguagem pela perspectiva histórica, como um modo de expressão de um saber.

Quanto à mediação da escrita para tornar a oralidade acessível pelos instrumentos automáticos de tratamento textual, nos deparamos com a necessidade de se pensar a transcrição como procedimento metodológico relevante para nosso estudo. Desse modo, as questões relacionadas à transcrição se tornam imperativas, assim como as dificuldades que envolvem esta operação, as implicações ideológicas e também metodológicas, expostas de modo detalhado e explicativo.

A pesquisa sobre linguagem de especialidade na modalidade oral, de fato, demanda ainda mais atenção e suporte tecnológico. O tempo dedicado à seleção do material audiovisual, sua verificação em termos de qualidade sonora e de pertinência do

conteúdo para os propósitos da pesquisa, além das leituras relacionadas ao trabalho transcritor propriamente dito comprometeram praticamente um ano do Doutorado. A seleção dos 280 *links* perante uma triagem cuidadosa foi desenvolvida a partir de uma sitografia com mais de 450 *links* coletados.

Ainda que ferramentas computacionais automáticas já sejam numerosas e se encontrem disponíveis a todo o público acadêmico, muitas delas são onerosas e com qualidade ainda relativa, o que desencoraja seu uso para a agilidade desses processos. O resultado final de uma operação automática ainda depende do olhar humano no cuidado da limpeza e verificação ortográfica e de pontuação. Ao menos foi esse o cenário que encontramos ao longo desses anos de pesquisa – cenário este que justificou o uso exclusivo da mão de obra humana na produção de um corpus com mais de 319 mil *tokens* resultantes desse minucioso trabalho transcritor e ortográfico. No CR alcançamos um total de 138.843 *tokens* em receitas compiladas, gerando uma soma de 458.129 *tokens* nos dois corpora.

Embora essas e outras dificuldades relacionadas à coleta de dados da oralidade sejam inegáveis, há, de fato, o que Seghezzi et al. (2011) enxergam como um posicionamento ideológico, implícito na predominância da “modalidade escrita de especialidade”. As perspectivas epistemológicas dos anos 1960, focadas em entender “como a língua varia”, reverberam ainda hoje em outras áreas de concentração das Ciências da Linguagem. Por esse motivo, buscamos aproximar as duas vertentes teóricas – a marcuschiana e a Teoria Comunicativa da Terminologia –, para entender a “língua que varia para comunicar” e a “língua que varia para se adaptar”.

Finalmente, com o objetivo de motivar mais análises sobre as modalidades e a linguagem de especialidade, os corpora da culinária produzidos para este estudo serão

disponibilizados para consulta e para pesquisa a quem possa se interessar em aprofundar as análises aqui apresentadas, e que elas não estejam esgotadas.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. M. de B. O percurso da Terminologia: de atividade prática à Consolidação de uma disciplina autônoma. **Tradterm**, v. 9, p. 211-222, 2003.

ALUÍSIO, S. M.; ALMEIDA, G. M. de B. O que é e como se constrói um corpus? Lições aprendidas na compilação de vários corpora para pesquisa linguística. **Calidoscópio**, v. 4, n. 3, p. 156-178, 2006. Disponível em: <<http://revistas.unisinos.br/index.php/calidoscopio/article/view/6002/3178>>. Acesso em: 07 set. 2018.

BENNETT, G. R. **Using corpora in the language learning classroom: Corpus linguistics for teachers**. University of Michigan Press, 2010. Disponível em: <<https://www.press.umich.edu/pdf/9780472033850-part1.pdf>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

BERTONHA, F. H. de C.; ZAVAGLIA, C. Dinamismo lexical nas redes sociais: contribuições para a Lexicografia. **Calidoscópio**, v. 15, n. 3, p. 407-416, 2017.

BEVILACQUA, C. R. Fraseologia: perspectiva da língua comum e da língua especializada. **Revista Língua&Literatura**, v. 7, n. 10-11, p. 73-86, 2012. Disponível em: <<http://revistas.fw.uri.br/index.php/revistalinguaeliteratura/article/view/40/77>>. Acesso em: 07 set. 2018.

BIBER, D.; CONRAD, S.; REPPEN, R. **Corpus linguistics: Investigating language structure and use**. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

BIDERMAN, M. T. C. **Teoria linguística. Linguística Quantitativa e Computacional**. São Paulo: LTC, 2001.

BILGER, M.; CAPPEAU, P. L'oral ou la multiplication des styles. **Langage et société**, n. 3, p. 13-30, 2004. Disponível em: <<http://www.cairn.info/revue-langage-et-societe-2004-3-page-13.html>>. Acesso 16 ago. 2016.

BLANCHE-BENVENISTE, C. Corpus de français parlé. In: BILGER, M. (Ed.). **Corpus. Méthodologie et applications linguistiques**. Paris: Champion et les Presses Universitaires de Perpignan, 2000. p. 227-280.

CABRÉ, M. T. **La terminología: representación y comunicación**. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 1999.

DISTER, A.; SIMON, A. C. La transcription synchronisée des corpus oraux. Un aller-retour entre théorie, méthodologie et traitement informatisé. **Arena Romanistica**, v. 1, n. 1, p. 54-79, 2008.

FERNÁNDEZ-SILVA, S. El poder retórico de la variación terminológica. **Debate Terminológico**, n. 12, p. 55-59, 2014. Disponível em: <<http://seer.ufrgs.br/index.php/riterm/article/view/52538>>. Acesso em: 10 jun. de 2018.

FERNÁNDEZ-SILVA, S.; FREIXA, J.; CABRÉ, M. T. **La variación denominativa desde una perspectiva cognitivo-discursiva**. [cd-rom]. 2010.

FINATTO, M. J. B.; LOPES, L.; SILVA, A. C. Processamento de Linguagem Natural, Linguística de Corpus e Estudos Linguísticos: uma parceria bem-sucedida. **Domínios de lingu@gem**, Uberlândia, v. 9, n. 5, p. 41-59, 2015. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/viewFile/28670/1707>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

FRANCATELLI, C. **A Plain Cookery Book for the Working Classes**. 1. ed. Tradução de Maria Lúcia Bottini. São Paulo: Angra – Martins Fontes/BoD – Books on Demand, 2009.

FREIXA, J. Otra vez sobre las causas de la variación denominativa. **Debate Terminológico**, n. 9, p. 38-46, 2013.

\_\_\_\_\_. Variación terminológica: ¿por qué y para qué? **Meta: journal des traducteurs/Meta: Translators' Journal**, v. 50, n. 4, 2005.

GROSS, G. Classes d'objet et descriptions des verbes. **Langages**, n. 115, p. 15-30, 1994.

GROSS, M. Les bases empiriques de la notion de prédicat sémantique. **Langages**, n. 63, p. 7-52, 1981.

KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à Terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.

LAPORTE, E. Exemples attestés et exemples construits dans la pratique du lexique-grammaire. In: OBSERVATIONS ET MANIPULATIONS EN LINGUISTIQUE: ENTRE CONCURRENCE ET COMPLEMENTARITE, 16. **Anais...**, Paris, 2009, p. 11-32. Disponível em: <<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00352695>>. Acesso em: 17 fev. 2018.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. **Estructuralismo y dialéctica**, p. 39-57, 1968.

LOPES, L.; VIEIRA, R. Processamento de Linguagem Natural e o Tratamento Computacional de Linguagens Científicas. In: PERNA, C. L.; DELGADO, H. K.; FINATTO, M. J. (Org.). **Linguagens Especializadas em Corpora: modos de dizer e interfaces de pesquisa**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2010. p. 183-201.

MARCUSCHI, L. A. **Análise da conversação**. São Paulo: Ática, 1991.

\_\_\_\_\_. Fala e escrita: uma visão não dicotômica. **Revista do GELNE**, v. 3, n. 1/2, p. 1-7, 2001.

\_\_\_\_\_. Gêneros textuais emergentes no contexto da tecnologia digital. In: XAVIER, A. C. (Org.). **Hipertexto e gêneros digitais**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004. p. 13-67.

MARIA, M. Esqueça a arte. Cozinha é matemática. **O Estado de S. Paulo**, Paladar, São Paulo, 29 jul. 2015. Disponível em: <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,esqueca-a-arte-cozinha-e--matematica,10000007708>>. Acesso em: 16 ago. 2018.

MENDES, C. (Ed.). **O Livro das Noivas de Receitas e Conselhos Domésticos**. São Paulo: s/i, 1929. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/0B0uwyj6o8ut8amlveDFPWjVud3c/view>>. Acesso em: 05 ago. 2016.

NEVES, M. H. de. M. **Gramática de Usos do Português**. São Paulo: Editora Unesp, 1999.

ODORISSIO, R. M. **As classes de objeto e a linguística de corpus na construção de equivalências para glossário francês português: o verbo na cozinha**. 138 p. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2011. Disponível em: <<https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/5755>>. Acesso em: 18 ago. 2018.

OLIVEIRA SILVA, M. E. O. Dicionários: armas de dois gumes no estudo da fraseologia. O caso das locuções. In: ORTIZ ALVAREZ, M. L.; HUELVA UNTERNBÄUMEN, E. (Org.). **Uma (Re)visão da Teoria e da Pesquisa Fraseológicas**. Campinas: Pontes, 2011. p. 161-182.

OLIVEIRA, L. P.; DIAS, M. C. P. Compilação de corpus: representatividade e o CORPOBRAS. **Calidoscópio**, v. 7, n. 3, p. 192-198, 2009.

ORTIZ ÁLVAREZ, M. L.; HUELVA UNTERBAÜMEN, E. (Ed.). Uma (re)visão da teoria e da pesquisa fraseológicas. Campinas: Pontes: 2011. p. 49-68. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5423655>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

PAUMIER, S. **Unitex – Manual de utilização**. Université Marne-la-Valée, 2002.

RASSI, A. P.; VALE, O. A. Tipologia das construções verbais em PB: uma proposta de classificação do verbo dar. **Caligrama: Revista de Estudos Românicos**, v. 18, n. 2, p. 105-130, 2013. Disponível em: <<http://www.periodicos.letras.ufmg.br/index.php/caligrama/article/view/5039/4810>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

SANTOS, D. A Gramateca: uma infraestrutura para estudar gramática da língua portuguesa. **a folha – Boletim da língua portuguesa nas instituições europeias**, n. 46, p. 1-4, 2014. Disponível em: <[http://ec.europa.eu/translation/portuguese/magazine/documents/folha46\\_pt.pdf](http://ec.europa.eu/translation/portuguese/magazine/documents/folha46_pt.pdf)>. Acesso em: 10 jun. 2018.

SANTOS, D. Comparando corpos orais (transcritos) e escritos no âmbito da Gramateca. In: BARDEL, C.; DE MEO, A. (Ed.). Proceedings from the conference Parler les langues romanes/Parlare le lingue romanze/Hablar las lenguas romances. FALANDO LÍNGUAS ROMÂNICAS (THE NINTH GSCP INTERNATIONAL CONFERENCE), 2016. **Anais...**, 2016, Università di Napoli L'Orientale, Il Torcoliere, p. 127-142. Disponível em: <<http://www.linguateca.pt/Diana/download/SantosGSCP2014.pdf>>. Acesso em: 17 set. 2017.

SEGHEZZI, N. et al. **Variación terminológica y canal de comunicación. Estudio contrastivo de textos especializados escritos y orales sobre lingüística.** Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, 2011.

SERRA, L. H.; ARAÚJO, M. A terminologia da cana-de-açúcar no Brasil na perspectiva do agricultor e do agrônomo: oralidade e escrita em questão. **Debate Terminológico**, n. 13, p. 54-66, jun. 2015.

SINCLAIR, J. **Corpus, concordance, collocation.** Oxford: Oxford University Press, 1991.

TAGNIN, S. E. O. **Glossário de linguística de corpus.** São Paulo: HUB Editorial, 2010. Disponível em: <[http://www.hubeditorial.com.br/site/recursos/5\\_glossario/glossario\\_423.pdf](http://www.hubeditorial.com.br/site/recursos/5_glossario/glossario_423.pdf)>. Acesso em: 21 set. 2017.

TAVEIRA, P.; SANTOS, D. Ensaio sobre a revisão da oralidade. **Revista da Associação Portuguesa de Linguística**, n. 2, 2016. Disponível em: <<http://ojs.letras.up.pt/index.php/APL/article/view/1581/1404>>. Acesso em: 24 ago. 2018.

TEIXEIRA, E. D. **A linguística de corpus a serviço do tradutor:** proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. 439 p. Tese (Doutorado em Linguística) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em: <[http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE\\_ELISA\\_DUARTE\\_TEIXEIRA.pdf](http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE_ELISA_DUARTE_TEIXEIRA.pdf)>. Acesso em: 10 dez. 2015.

TERCEDOR SÁNCHEZ, M. Una perspectiva situada de la variación denominativa. **Debate Terminológico**, v. 9, p. 81-88, 2013.



## APÊNDICE

Apêndice 1 – 406 palavras-chave comuns (CR e CT).

1. Abacaxi	42. Bagaço	83. Camarão
2. Abóbora	43. Banana	84. Canela
3. Abobrinha	44. Banha	85. Caramelo
4. Açafraão	45. Banho	86. Carapaça
5. Açáí	46. Barbante	87. Cardápio
6. Acém	47. Batata	88. Carne
7. Acidez	48. Batedeira	89. Carçoço
8. Acompanhamento	49. Batedor	90. Casca/casquinha
9. Adoçante	50. Baunilha	91. Castanha
10. Água	51. Bebida	92. Cauda
11. Aipim	52. Bechamel	93. Cebola
12. Alcaparra	53. Beijinho	94. Cebolinha
13. Alcool	54. Berinjela	95. Ceia
14. Alecrim	55. Beterraba	96. Cenoura
15. Alface	56. Bicarbonato	97. Chá
16. Alho	57. Bife	98. Chaleira
17. Almofariz	58. Biscoito	99. Champignon
18. Amaranto	59. Bobó	100. Chantilly
19. Amêndoa	60. Boca	101. Cheiro
20. Amendoim	61. Bolacha	102. Chocolate
21. Amido	62. Bolinho	103. Clara
22. Amora	63. Bombom	104. Coalhada
23. Anchova	64. Borda	105. Coalho
24. Antepasto	65. Bowl	106. Cobertura
25. Apra	66. Brigadeiro	107. Cocção
26. Appetite	67. Brócolis	108. Coco
27. Araruta	68. Búfala	109. Codorna
28. Aroma	69. Cação	110. Coentro
29. Arroz	70. Caçarola	111. Cogumelo
30. Asinha	71. Cacau	112. Colher
31. Aspargo	72. Cachaça	113. Colherada
32. Assadeira	73. Café	114. Comida
33. Assado	74. Caipira	115. Concha
34. Atum	75. Caipirinha	116. Confeitaria
35. Aveia	76. Caixa	117. Confeiteiro
36. Azeite	77. Caixinha	118. Congelador
37. Azeitona	78. Caju	119. Conhaque
38. Baba	79. Calabresa	120. Conserva
39. Bacalhau	80. Calda	121. Consistência
40. Bacon	81. Caldo	122. Contrafilé
41. Baga	82. Camada	123. Cookie

124. Copo
125. Cordeiro
126. Corte
127. Costela
128. Couve
129. Couve-flor
130. Coxa
131. Coxinha
132. Cozido
133. Cozimento
134. Cozinha
135. Cravo/cravinho
136. Cream cheese
137. Creme
138. Crepe
139. Crosta
140. Cruz
141. Cubo
142. Culinária
143. Curau
144. Cúrcuma
145. Curry
146. Cuscuz
147. Damasco
148. Dendê
149. Dente
150. Descascador
151. Doce
152. Docinho
153. Empadinha
154. Ervilha
155. Escabeche
156. Escumadeira
157. Espaguete
158. Espátula
159. Espiga
160. Espinafre
161. Espuma
162. Essência
163. Faca
164. Farinha
165. Farofa
166. Fatia
167. Feijão
168. Feijoada
169. Fermento

170. Fervura
171. Fibra
172. Filé
173. Filme
174. Fio
175. Fogo
176. Fondue
177. Forma
178. Forno
179. Framboesa
180. Frango
181. Freezer
182. Frigideira
183. Fritura
184. Fruta
185. Fubá
186. Fundo
187. Galinha
188. Galinhada
189. Gema
190. Glúten
191. Goiabada
192. Gomo
193. Gordura
194. Gorgonzola
195. Gota
196. Grama
197. Grano
198. Grão
199. Grau
200. Grelha
201. Grumo
202. Guardanapo
203. Guarnição
204. Guisado
205. Hambúrguer
206. Hortelã
207. Ingrediente
208. Iogurte
209. Lactose
210. Lâmina
211. Lanche
212. Laranja
213. Lasanha
214. Lasca
215. Lata

216. Lecitina
217. Legume
218. Leite
219. Lentilha
220. Limão
221. Limonada
222. Linguiça
223. Liquidificador
224. Litro
225. Lombo
226. Maçã
227. Macarrão
228. Maço
229. Madeira
230. Maionese
231. Maisena
232. Mamão
233. Mandioca
234. Mandioquinha
235. Manga
236. Manjeriço
237. Manjerona
238. Manteiga
239. Mão
240. Maracujá
241. Margarina
242. Marido
243. Mascavo
244. Medida
245. Mel
246. Melado
247. Melancia
248. Merengue
249. Microondas
250. Milho
251. Milk shake
252. Mingau
253. Miolo
254. Molheira
255. Molho
256. Montagem
257. Moqueca
258. Moranga
259. Morango
260. Mostarda
261. Mussarela

262. Neve
263. Noz
264. Óleo
265. Omelete
266. Orégano
267. Ovo
268. Paçoca
269. Pacote
270. Pães
271. Paio
272. Palha
273. Palito
274. Palma
275. Palmito
276. Panela
277. Pano
278. Pão
279. Papaia
280. Páprica
281. Parafuso
282. Passarinho
283. Pasta
284. Pastel
285. Pastinha
286. Patinho
287. Pau
288. Peça
289. Pedação
290. Pedra
291. Peito
292. Peixada
293. Peixe
294. Pele
295. Película
296. Peneira
297. Pepino
298. Pera
299. Pernil
300. Peru
301. Pescada
302. Pêssego
303. Picanha
304. Pico
305. Pimenta
306. Pimentão
307. Pinça

308. Pincel
309. Pinhão
310. Pipoca
311. Pirex
312. Pistache
313. Plástico
314. Pó
315. Polenta
316. Polpa
317. Polvilho
318. Polvo
319. Ponto
320. Prato
321. Preparação
322. Preparo
323. Pressão
324. Presunto
325. Procedimento
326. Processador
327. Proteína
328. Pudim
329. Punhado
330. Pupunha
331. Purê
332. Quadrado
333. Queijo
334. Quiche
335. Quilo
336. Quinoa
337. Ralador
338. Ralo
339. Ramo
340. Ranhura
341. Receita
342. Recheio
343. Recipiente
344. Redução
345. Rendimento
346. Requeijão
347. Ricota
348. Risoto
349. Rocambole
350. Rodela
351. Rolo
352. Rosca
353. Rum

354. Sabor
355. Saco
356. Sal
357. Salada
358. Salmão
359. Salsa
360. Salsão
361. Salsinha
362. Sardinha
363. Semente
364. Shimeji
365. Shoyo
366. Sobremesa
367. Soja
368. Sopa
369. Soro
370. Sorvete
371. Suco
372. Tablete
373. Tábua
374. Taça
375. Talharim
376. Talho
377. Talo
378. Tamanho
379. Tâmara
380. Tampa
381. Tangerina
382. Tapioca
383. Temperatura
384. Tempero
385. Tempo
386. Tentáculo
387. Tequila
388. Termômetro
389. Textura
390. Tigela
391. Toalha
392. Tomatada
393. Tomate
394. Tomilho
395. Toque
396. Torrada
397. Torta
398. Travessa
399. Trigo

262. Neve
263. Noz
264. Óleo
265. Omelete
266. Orégano
267. Ovo
268. Paçoca
269. Pacote
270. Pães
271. Paio
272. Palha
273. Palito
274. Palma
275. Palmito
276. Panela
277. Pano
278. Pão
279. Papaia
280. Páprica
281. Parafuso
282. Passarinho
283. Pasta
284. Pastel
285. Pastinha
286. Patinho
287. Pau
288. Peça
289. Pedação
290. Pedra
291. Peito
292. Peixada
293. Peixe
294. Pele
295. Película
296. Peneira
297. Pepino
298. Pera
299. Pernil
300. Peru
301. Pescada
302. Pêssego
303. Picanha
304. Pico
305. Pimenta
306. Pimentão
307. Pinça

308. Pincel
309. Pinhão
310. Pipoca
311. Pirex
312. Pistache
313. Plástico
314. Pó
315. Polenta
316. Polpa
317. Polvilho
318. Polvo
319. Ponto
320. Prato
321. Preparação
322. Preparo
323. Pressão
324. Presunto
325. Procedimento
326. Processador
327. Proteína
328. Pudim
329. Punhado
330. Pupunha
331. Purê
332. Quadrado
333. Queijo
334. Quiche
335. Quilo
336. Quinoa
337. Ralador
338. Ralo
339. Ramo
340. Ranhura
341. Receita
342. Recheio
343. Recipiente
344. Redução
345. Rendimento
346. Requeijão
347. Ricota
348. Risoto
349. Rocambole
350. Rodela
351. Rolo
352. Rosca
353. Rum

354. Sabor
355. Saco
356. Sal
357. Salada
358. Salmão
359. Salsa
360. Salsão
361. Salsinha
362. Sardinha
363. Semente
364. Shimeji
365. Shoyo
366. Sobremesa
367. Soja
368. Sopa
369. Soro
370. Sorvete
371. Suco
372. Tablete
373. Tábua
374. Taça
375. Talharim
376. Talho
377. Talo
378. Tamanho
379. Tâmara
380. Tampa
381. Tangerina
382. Tapioca
383. Temperatura
384. Tempero
385. Tempo
386. Tentáculo
387. Tequila
388. Termômetro
389. Textura
390. Tigela
391. Toalha
392. Tomatada
393. Tomate
394. Tomilho
395. Toque
396. Torrada
397. Torta
398. Travessa
399. Trigo

400. Uva
401. Vagem
402. Vasilha

403. Vinagre
404. Vitamina
405. Xarope

406. Xícara
-------------

## CR Nomes – 651 palavras

1. Abacaxi – 26/0,007
2. Abacate – 2/0,001
3. Abóbora – 17/0,011
4. Abobrinha – 28/0,018
5. Acabamento – 1
6. Açafrao – 2/0,001
7. Açai – 17/0,011
8. Acelga – 2/0,001
9. Acém – 1/0,000
10. Acidez – 6/0,004
11. Ácido – 2/0,001
12. Acompanhamento – 5/0,003
13. Açúcar – 243/0,162
14. Adoçante – 9/0,006
15. Água – 270/0,180
16. Aguardente 2/0,001
17. Agulhinha – 2/0,001
18. Aipim – 10/0,006
19. Alcaparra – 4/0,002
20. Álcool – 9/0,006
21. Alecrim – 13/0,008
22. Alface – 10/0,006
23. Alho – 176/0,117
24. Almofariz – 1
25. Alumínio – 22/0,014
26. Amaranto – 3/0,002
27. Amêndoa – 16/0,010
28. Amendoim – 15/0,010
29. Amido – 17/0,011
30. Amora – 9/0,006
31. Anchova – 13/0,008
32. Anel – 3/0,002
33. Antepasto – 3/0,002
34. Apará – 1
35. Aperitivo – 3/0,002
36. Apetite – 29/0,019
37. Aporte – 1
38. Arame (batedor de) – 4/0,002
39. Araruta – 2/0,001
40. Areia – 1
41. Argolinha – 1
42. Aro – 7/0,004
43. Aroma – 5/0,003
44. Arroz – 111/0,174
45. Asinha – 1
46. Aspargo – 6/0,004
47. Assadeira – 49/0,032
48. Assado – 37/0,024
49. Atum – 22/0,014
50. Aveia – 6/0,004
51. Avelã – 5/0,003
52. Azeite – 213/0,142
53. Azeitona – 29/0,019
54. Baba – 6/0,004
55. Bacalhau – 42/0,028
56. Bacia – 1
57. Bacon – 50/0,033
58. Baga – 1
59. Bagaço – 1/0,000
60. Bahia – 1/0,000
61. Bala – 1/0,000
62. Balcão – 1/0,000
63. Bambu – 1/0,000
64. Banana – 64/0,042
65. Bandeja – 1/0,000
66. Banha – 3/0,002
67. Banho – 30/0,020
68. Barbante – 2/0,001
69. Barca – 3/0,002
70. Base – 5/0,003
71. Bastão – 1/0,000
72. Batata – 161/0,107
73. Batedeira – 34/0,022
74. Batedor – 5/0,003
75. Batida/batidinha – 8/0,005 – 0
76. Baunilha – 30/0,020
77. Bebida – 13/0,008
78. Bechamel – 3/0,002
79. Beijinho – 13/0,008
80. Belga – 2/0,001
81. Berinjela – 30/0,020
82. Berry – 2 [strawberry – blueberry – blackberry] = 10
83. Beterraba – 7/0,004
84. Bicarbonato – 7/0,004
85. Bico – 6/0,004
86. Bife – 9/0,006
87. Biscoito – 12/0,008
88. Bobó – 2/0,001
89. Boca – 2/0,001
90. Boi – 1/0,000
91. Bola/bolinha – 27/0,018
92. Bolacha – 14/0,009
93. Bolinho – 19/0,012
94. Bolo/Bolinho – 126/0,084 – 0
95. Bomba – 1
96. Bombom – 7/0,004
97. Borboleta – 2/0,001
98. Borda – 19/0,012
99. Borracha – 1
100. Bowl – 7/0,004
101. Bouquet – 3/0,002
102. Brigadeiro – 25/0,016
103. Brilho – 2/0,001
104. Brócolis – 19/0,012
105. Búfala – 7/0,004
106. Buraco – 5/0,003
107. Cabeça – 5/0,003
108. Cação – 3/0,002
109. Caçarola – 1
110. Cacau – 17/0,011
111. Cachaça – 7/0,004
112. Cachorro – 3/0,002
113. Café – 15/0,010
114. Caiena – 2/0,001
115. Caipira – 3/0,002
116. Caipirinha – 2/0,001
117. Caixa – 21/0,014
118. Caixinha – 5/0,003
119. Caju – 5/0,003
120. Calabresa – 16/0,010
121. Cálcio – 3/0,002
122. Calda – 58/0,038
123. Caldo – 88/0,058
124. Camada – 52/0,034
125. Camarão – 72/0,048
126. Cana – 2/0,001
127. Caneca – 2/0,001
128. Canela – 39/0,026
129. Cannoli – 5/0,003
130. Capa – 1
131. Capacidade – 2/0,001
132. Caprese – 2/0,001
133. Caramelo – 11/0,007
134. Carapaça – 1
135. Carcaça – 1
136. Cardápio – 3/0,002
137. Carioca – 1
138. Carne – 116/0,077
139. Carroço – 7/0,004
140. Casa – 23/0,015
141. Casca/casquinha – 45/0,030
142. Caseiro – 26/0,017
143. Castanha – 19/0,012
144. Catchup – 5/0,003 – Ketchup – 1
145. Cateto – 1
146. Caturra – 2/0,001
147. Cauda – 1 – Calda – 58/0,038
148. Cebola – 237/0,158
149. Cebolinha – 23/0,015
150. Ceia – 4/0,002
151. Cenoura – 83/0,055
152. Centro – 13/0,008
153. Cerda – 2/0,001
154. Cereal – 2/0,001
155. Cereja – 13/0,008
156. Cerveja – 4/0,002
157. Chá – 374/0,249
158. Chaleira – 4/0,002
159. Champignon – 9/0,006
160. Chantilly – 10/0,006
161. Charque – 2/0,001
162. Cheesecake – 9/0,006
163. Cheiro – 19/0,012
164. Chia – 6/0,004
165. Chinês – 2/0,001
166. Chocolate – 182/0,121
167. Churrasco – 3/0,002

168. Chuva – 3/0,002  
169. Cidra – 2/0,001  
170. Cilindro – 1  
171. Clara – 52/0,034  
172. Coador – 1  
173. Coalhada – 4/0,002  
174. Coalho – 5/0,003  
175. Cobertura – 43/0,028  
176. Cocada 9/0006  
177. Cocção – 1  
178. Coco – 90/0,060  
179. Codorna – 1  
180. Coentro – 7/0,004  
181. Cogumelo – 20/0,013  
182. Colher – 557/0,372  
183. Colherada – 15/0,010  
184. Coloração – 1  
185. Colorau – 2/0,001  
186. Combinação – 2/0,001  
187. Comida – 31/0,020  
188. Cominho – 8/0,005  
189. Comprimento – 4/0,002  
190. Concha – 8/0,005  
191. Confeitaria – 2/0,001  
192. Confeiteiro – 12/0,008  
193. Confete – 2/0,001  
194. Congelador – 21/0,014  
195. Conhaque – 2/0,001  
196. Conserva – 6/0,004  
197. Consistência – 13/0,008  
198. Conta – 3/0,002  
199. Contato – 6/0,004  
200. Conteúdo – 1  
201. Contorno – 1  
202. Contrafilé – 2/0,001  
203. Cookie – 15/0,010  
204. Copo – 44/0,029 –  
Copinho – 8/0,005  
205. Coração – 1  
206. Corante – 3/0,002  
207. Cordeiro – 10/0,006  
208. Corrente – 4/0,002  
209. Corte – 90/0,060  
210. Costas – 3/0,002  
211. Costela – 1  
212. Couve – 3/0,002  
213. Couve-flor – 7/0,014  
214. Coxa – 13/0,008  
215. Coxinha – 8/0,005  
216. Cozido – 96/0,064  
217. Cozimento – 17/0,011  
218. Cozinha – 30/0,020  
219. Cravo/cravinho – 12/0,008  
220. Cream cheese – 12/0,008  
221. Creme – 225/0,150  
222. Crepe – 4/0,002  
223. Cristal – 3/0,002  
224. Croquete – 3/0,002  
225. Crosta – 3/0,002  
226. Crustáceo – 1  
227. Cruz – 2/0,001  
228. Cubinho – 37/0,024  
229. Cubo – 48/0,032  
230. Culinária – 24/0,015  
231. Culinário – 2/0,001  
232. Cupuaçu – 1  
233. Curau – 4/0,002  
234. Cúrcuma – 3/0,002  
235. Curinga – 1  
236. Curry – 13/0,008  
237. Cuscuz – 24/0,016  
238. Damasco – 18/0,012  
239. Decoração – 2/0,001  
240. Dedo – 23/0,015  
241. Dendê – 4/0,002  
242. Dente – 82/0,054  
243. Descanso – 2/0,001  
244. Descascador – 1  
245. Diâmetro – 10/0,006  
246. Dica – 72/0,048  
247. Doce – 110/0,073  
248. Docinho – 10/0,006  
249. Dose – 3/0,002  
250. Dourado – 39/0,026  
251. Duração – 1  
252. Empadinha – 10/0,006  
253. Envelope – 5/0,003  
254. Erva – 12/0,008  
255. Ervilha – 15/0,010  
256. Escabeche – 2/0,001  
257. Escama – 1  
258. Escondidinho – 19/0,012  
259. Escorredor – 2/0,001  
260. Escumadeira – 3/0,002  
261. Espagete – 10/0,006  
262. Espátula – 25/0,016  
263. Especiaria – 11/0,007  
264. Espetinho – 4/0,002  
265. Espiga – 1  
266. Espinafre – 17/0,011  
267. Espremedor – 1  
268. Espuma – 5/0,003  
269. Essência – 21/0,014  
270. Estrogonofe – 4/0,002  
271. Extrato – 14/0,009  
272. Extremidade – 2/0,001  
273. Faca – 18/0,012  
274. Farinha – 225/0,15  
275. Farofa – 21/0,014  
276. Fatia – 88/0,058  
277. Fava – 3/0,002  
278. Feijão – 21/0,014  
279. Feijoada – 2/0,001  
280. Fermento – 76/0,050  
281. Ferro – 2/0,001  
282. Fervura – 9/0,006  
283. Fibra – 3/0,002  
284. Fígado – 1  
285. Filé – 40/0,026  
286. Filme – 24/0,016  
287. Fio – 13/0,008  
288. Floco – 6/0,004  
289. Floresta – 4/0,002  
290. Fogão – 3/0,002  
291. Fogo – 223/0,149  
292. Folha – 64/0,142  
293. Folhada – 0  
294. Fondue – 5/0,003  
295. Forma – 124/0,082  
296. Formigueiro – 3/0,002  
297. Forminha – 4/0,002  
298. Forno – 216/0,144  
299. Framboesa – 6/0,004  
300. Frango – 165/0,110  
301. Freezer – 8/0,005  
302. Frigideira – 93/0,062  
303. Fritura – 3/0,002  
304. Frozen – 6/0,004  
305. Fruta – 37/0,024  
306. Fubá – 20/0,013  
307. Fuji – 2/0,001  
308. Fundo – 60/0,040  
309. Furo/furinho – 7/0,004  
310. Galinha – 24/0,016  
311. Galinhada – 3/0,002  
312. Galo – 25/0,016  
313. Garfo – 28/0,018  
314. Garrafa – 9/0,006  
315. Gás – 4/0,002  
316. Gaspacho – 3/0,002  
317. Geladeira – 58/0,038  
318. Gelatina – 34/0,022  
319. Geleia – 20/0,013 –  
Geléia – 2/0,001  
320. Gelo – 20/0,013  
321. Gema – 60/0,040  
322. Gengibre – 14/0,009  
323. Gergelim – 30/0,020  
324. Glúten – 14/0,009  
325. Goiabada – 6/0,004  
326. Gomo – 4/0,002  
327. Gordura – 32/0,021  
328. Gorgonzola – 20/0,013  
329. Gosto – 215 /0,154  
330. Gota – 10/0,006  
331. Grama – 30/0,020  
332. Grano – 2/0,001  
333. Granola – 2/0,001  
334. Granulado – 4/0,002  
335. Grão – 18/0,012  
336. Grau – 14/0,009  
337. Grelha – 2/0,001  
338. Grelhado – 3/0,002  
339. Groselha – 3/0,002  
340. Grossura – 1  
341. Grumo – 1  
342. Guaraná – 1  
343. Guardanapo – 1  
344. Guarnição – 1  
345. Guisado – 8/0,005

346. Hambúrguer – 8/0,005  
347. Haste – 1  
348. Hora – 107/0,071  
349. Hortelã – 16/0,010  
350. Iguaria – 1  
351. Imersão – 1  
352. Ingrediente – 380/0,253  
353. Inox – 3/0,002  
354. Instruções – 26/0,017  
355. Iogurte – 138/0,092  
356. Isca – 2/0,001  
357. Itens – 1  
358. Jamaica – 1  
359. Jarra – 2/0,001  
360. Joelho – 3/0,002  
361. Lacre – 1  
362. Lactose – 5/0,003  
363. Lâmina – 4/0,002  
364. Lanche – 5/0,003  
365. Laranja – 31/0,020  
366. Laranjeira – 3/0,002  
367. Lasanha – 30/0,020  
368. Lasca – 7/0,004  
369. Lata – 93/0,062  
370. Lateral – 9/0,006  
371. Lecitina – 2/0,001  
372. Legume – 33/0,022  
373. Leite – 394/0,263  
374. Lentilha – 32/0,021  
375. Licor – 4/0,002  
376. Limão – 96/0,064  
377. Limonada – 7/0,004  
378. Linguiça – 18/0,012  
379. Liquidificador – 78/0,052  
380. Litro – 18/0,012  
381. Lombo – 15/0,010  
382. Losango – 1  
383. Louro – 17/0,011  
384. Maçã – 3/0,002  
385. Macarrão – 27/0,018  
386. Macete – 1  
387. Maciez – 1  
388. Maço – 20/0,0013  
389. Madeira – 3/0,002  
390. Maionese – 24/0,016  
391. Maisena – 23/0,015  
392. Malagueta – 2/0,001  
393. Mamão – 2/0,001  
394. Mandioca – 33/0,022  
395. Mandioquinha – 10/0,006  
396. Manga – 10/0,006  
397. Manjeriço – 22/0,014  
398. Manjerona – 3/0,002  
399. Manteiga – 233/0,155  
400. Mão – 36/0,024  
401. Maracujá – 11/0,007  
402. Margarina – 49/0,032  
403. Maria – 33/0,022  
404. Marido – 3/0,002  
405. Mariposa – 1  
406. Mármore – 4/0,002  
407. Mascavo – 13/0,008  
408. Medida – 14/0,009  
409. Medidor – 2/0,001  
410. Mel – 49/0,032  
411. Melão – 2/0,001  
412. Melado – 5/0,003  
413. Melancia – 1  
414. Mercado – 2/0,001  
415. Merengue – 7/0,004  
416. Mesa – 7,0,004  
417. Microondas – 21/0,014 –  
Micro-ondas – 13/0,008  
418. Migalha – 1  
419. Milho – 84/0,056  
420. Milkshake – 9/0,006 – milk  
shake – 2/0,001  
421. Minas – 3/0,002  
422. Mineral – 3/0,002  
423. Mingau – 1  
424. Miolo – 18/0,012  
425. Mistura – 51/0,034  
426. Miúdo – 1  
427. Modo – 233/0,155  
428. Moela – 1  
429. Molheira – 1  
430. Molho – 180/0,120  
431. Montagem – 12/0,008  
432. Moqueca – 6/0,004  
433. Moranga – 5/0,003  
434. Morango – 43/0,028  
435. Morim – 1  
436. Moscatel – 2/0,001  
437. Mostarda – 31/0,020  
438. Mousse – 30/0,020  
439. Mudança – 5/0,003  
440. Mussarela – 37/0,024  
441. Namorado – 2/0,001  
442. Neve – 19/0,012  
443. Noz/Nozes – 47/0,031 – 0  
444. Nutrientes – 2/0,001  
445. Óleo – 120/0,080  
446. Omelete – 3/0,002  
447. Orégano – 22/0,014  
448. Ovo – 188/0,125  
449. Paçoca – 8/0,005  
450. Pacote – 20/0,013  
451. Pães – 6/0,004  
452. Pão – 77/0,051  
453. Paio – 5/0,003  
454. Paladar – 38/0,025  
455. Palha – 21/0,014  
456. Palito – 10/0,006  
457. Palma – 1  
458. Palmito – 27/0,018  
459. Panela – 238/0,159  
460. Pano – 10/0,006  
461. Papaia – 4/0,002  
462. Páprica – 17/0,011  
463. Parafuso – 2/0,001  
464. Parcimônia – 1  
465. Parte – 34/0,022  
466. Passarinho – 6/0,004  
467. Passas – 6/0,004  
468. Passo – 14/0,009  
469. Pasta – 35/0,023 –  
Pastinha – 1  
470. Pastel – 1  
471. Pastelão – 1  
472. Patê – 1  
473. Patinho – 2/0,001  
474. Pau – 13/0,008  
475. Paulista – 7/0,004  
476. Peça – 4/0,002  
477. Peçaço – 55/0,036  
478. Pedra – 4/0,002  
479. Peito – 28/0,018  
480. Peixada – 3/0,002  
481. Peixe – 32/0,021  
482. Pele – 24/0,016  
483. Película – 4/0,002  
484. Pelota – 1  
485. Peneira – 10/0,006  
486. Pepino – 12/0,008  
487. Pera – 5/0,003 –  
Pera – 1  
488. Pernil – 8/0,005  
489. Peru – 12/0,008  
490. Pescada – 1  
491. Pêssego – 6/0,004  
492. Picanha – 14/0,009  
493. Pico – 5/0,003  
494. Pinça – 1  
495. Pimenta – 218/0,145  
496. Pimentão – 35/0,023  
497. Pincel – 4/0,002  
498. Pinhão – 8/0,005  
499. Pipoca – 15/0,010  
500. Pirex – 2/0,001  
501. Pistache – 18/0,012  
502. Pizza – 4/0,002  
503. Placa – 1  
504. Plástico – 19/0,012  
505. Pó – 117/0,078  
506. Polenta – 17/0,011  
507. Polpa – 13/0,008  
508. Polvilho – 10/0,006  
509. Polvo – 5/0,003  
510. Ponta – 18/0,012  
511. Ponto – 33/0,022  
512. Porto – 5/0,003  
513. Postas – 13/0,008  
514. Potinho – 2  
515. Prato – 80/0,053  
516. Preparação – 8/0,005  
517. Preparo – 271/0,180  
518. Presença/presentes –  
2/0,001  
519. Pressão – 30/0,020  
520. Prestígio – 8/0,005



521. Presunto – 23/0,0015  
522. Procedimento – 1  
523. Processador – 8/0,005  
524. Processo – 17/0,011  
525. Propriedade – 2/0,001  
526. Proteína – 11/0,007  
527. Pudim – 30/0,020  
528. Punhado – 4/0,002  
529. Pupunha – 2/0,001  
530. Purê – 33/0,022  
531. Quadrado – 8/0,005  
532. Quantidade – 17/0,011  
533. Queijo – 161/0,107  
534. Quibe – 12/0,008  
535. Quiche – 3/0,002  
536. Quilo – 6/0,004  
537. Químico – 7/0,004  
538. Quinoa – 2/0,001  
539. Rabo – 3/0,002  
540. Rachadura – 1  
541. Ralador – 1  
542. Ralo – 4/0,002  
543. Ramo – 10/0,006  
544. Ranhura – 1  
545. Raquete – 1  
546. Raspa – 17/0,011  
547. Receita – 419/0,280  
548. Recheio – 97/0,064  
549. Recipiente – 28/0,018  
550. Redução – 1  
551. Refeição – 1  
552. Refratário – 33/0,022  
553. Refresco – 1  
554. Rendimento – 58/0,038  
555. Repolho – 1  
556. Requeijão – 34/0,022  
557. Ricota – 7,004  
558. Risoto – 21/0,014  
559. Rocambole – 8/0,005  
560. Rodela – 35/0,023  
561. Rolo – 10/0,006  
562. Rosca – 12/0,008  
563. Rum – 6/0,004  
564. S'mores – 3/0,002  
565. Sabor – 40/0,026  
566. Saco – 5/0,003  
567. Sal – 391/0,261  
568. Salada – 27/0,018  
569. Salgadinho – 1  
570. Salmão – 19/0,012  
571. Salsa – 22/0,0014  
572. Salsão – 10/0,006  
573. Salsinha – 60/0,040  
574. Sanduíche – 3/0,002  
575. Sangue – 3/0,002  
576. Saquê – 1  
577. Sardinha – 14/0,009  
578. Semente – 38/0,025  
579. Shimeji – 3/0,002  
580. Shitake – 4/0,002  
581. Shoyo – 6/0,004  
582. Silicone – 1  
583. Sobremesa – 46/0,030  
584. Soja – 17/0,011  
585. Sonho – 4/0,002  
586. Sopa – 403/0,269  
587. Soro – 11/0,007  
588. Sorvete – 30/0,020  
589. Suco – 81/0,054  
590. Suflê – 1  
591. Sujidades – 2/0,001  
592. Surpresa – 8/0,005  
593. Suspiro – 1  
594. Tabasco – 1  
595. Tablete – 13/0,008  
596. Tábua – 4/0,002  
597. Taça – 6/0,004  
598. Tahiti – 1  
599. Talharim – 2/0,001  
600. Talho – 2/0,001  
601. Talo – 13/0,008  
602. Tamanho – 9/0,006  
603. Tâmara – 7/0,004  
604. Tampa – 17/0,011  
605. Tangerina – 0  
606. Tapioca – 12/0,008  
607. Telha – 1/0,000  
608. Temperagem – 2/0,001  
609. Temperatura – 42/0,028  
610. Tempero – 36/0,024  
611. Tempo – 101/0,067  
612. Tentáculo – 3/0,002  
613. Tequila – 14/0,009  
614. Termômetro – 3/0,002  
615. Terra – 5/0,003  
616. Textura – 10/0,006  
617. Tigela – 60/0,040  
618. Tinto – 7/0,004  
619. Tipo – 43/0,028  
620. Tira – 14/0,009  
621. Toalha – 12/0,008  
622. Tolete – 1  
623. Tomatada – 5/0,003  
624. Tomate – 150/0,100  
625. Tomilho – 11/0,007  
626. Toque – 11/0,007  
627. Torrada – 2/0,001  
628. Torta – 56/0,037  
629. Travessa – 19/0,012  
630. Trigo – 156/0,104  
631. Trouxa – 3/0,002  
632. Truque – 4/0,002  
633. Unidade – 29/0,019  
634. Utensílio – 1/0,000  
635. Uva – 16/0,010  
636. Vaca – 6/0,004  
637. Vagem – 5/0,003  
638. Vasilha – 19/0,012  
639. Vegetais – 3/0,002 –  
Vegetal – 0  
640. Vermute – 1  
641. Verrine – 5/0,003  
642. Véspera – 1  
643. Vidro – 21/0,14  
644. Vinagre – 16/0,010  
645. Virado – 5/0,003  
646. Vitamina – 9/0,006  
647. Vodca/vodka – 8/0,000 –  
2/0,001  
648. Volume – 4/0,002  
649. Xarope – 10/0,006  
650. Xícara – 451/0,301  
651. Yakisoba – 6 –  
Yakissoba – 8 = 14/0,009

**CT Nomes – 585 palavras**

1. Abacaxi – 26/0,007
2. Abóbora – 22/0,006
3. Abobrinha – 38/0,011
4. Açafraão – 9/0,002
5. Açai – 8/0,002
6. Acém – 1
7. Achocolatado – 13/0,003
8. Acidez – 8/0,002
9. Acompanhamento – 20/0,006
10. Açúcar(es) – 254/0,076
11. Adoçante – 18/0,005
12. Agridoce – 24/0,007
13. Água – 403/0,121
14. Aguardente – 1
15. Aipim – 10/0,003
16. Alcaparra – 8/0,002
17. Alcatra – 3
18. Álcool – 10/0,003
19. Alecrim – 32/0,009
20. Alface – 8/0,002
21. Alho – 209/0,063
22. Almofariz – 2
23. Almondega – 4/0,001
24. Amaranto – 5/0,001
25. Amassador – 4/0,001
26. Ameixa – 2
27. Amêndoa – 14/0,004
28. Amendoim – 19/0,005
29. Amido – 51/0,015
30. Amora – 10/0,003
31. Anchova – 6/0,001
32. Angu – 3
33. Antepasto – 7/0,002
34. Antibiótico – 1
35. Anti-inflamatório – 2
36. Antioxidante – 6
37. Apara – 9/0,002
38. Apetite – 77/0,023
39. Araruta – 3
40. Aroma – 13/0,003
41. Arroz – 226/0,068
42. Asinha – 1
43. Aspargo – 7/0,002
44. Assadeira – 86/0,026
45. Assado – 4
46. Atum – 31/0,009
47. Aveia – 11/0,003
48. Azeite – 244/0,073
49. Azeitona – 35/0,010
50. Baba – 4
51. Bacalhau – 93/0,028
52. Bacon – 84/0,025
53. Bafo – 2
54. Baga
55. Bagaço – 5/0,001
56. Banana – 63/0,019
57. Banha – 8/0,002
58. Banho – 31/0,009
59. Barbante – 9/0,002
60. Barra – 7/0,007
61. Batata – 252/0,076
62. Batatinha – 5/0,001
63. Batedeira – 42/0,012
64. Batedor – 5/0,001
65. Batidinha – 17/0,005
66. Baunilha – 25/0,007
67. Bauru – 1
68. Bebida – 25/0,007
69. Bechamel – 9/0,002
70. Beijinho – 12/0,003
71. Berinjela – 36/0,001
72. Beterraba – 11/0,003
73. Bicarbonato – 8/0,002
74. Bife – 28/0,008
75. Biomassa – 4/0,001
76. Bis – 10/0,003
77. Biscoito – 11/0,003
78. Bisteca – 2
79. Blueberry – 9/0,002
80. Bobó – 6/0,001
81. Boca – 13/0,003
82. Bola – 13/0,003
83. Bolacha – 32/0,009
84. Bolha – 6/0,001
85. Bolinho – 97/0,027
86. Bolo – 219/0,066
87. Bombom – 4/0,001
88. Borda – 22/0,006
89. Bowl – 10/0,003
90. Brigadeiro – 50/0,015
91. Brócolis – 19/0,005
92. Buco – 2
93. Búfala – 4/0,001
94. Cabinho – 6/0,001
95. Cabo – 6/0,001
96. Caçã – 1
97. Caçarola
98. Cacau – 13/0,003
99. Cachaça – 9/0,002
100. Café – 33/0,09
101. Caipira – 4
102. Caipirinha – 2
103. Caixa – 6/0,001
104. Caixinha – 8/0,002
105. Caju – 3
106. Calabresa – 14/0,004
107. Calda – 64/0,019
108. Caldo – 148/0,045
109. Caldinho – 8/0,002
110. Calor – 28/0,008
111. Caloria – 16/0,004
112. Camada – 64/0,019
113. Camarão – 130/0,039
114. Cama/caminha – 7/0,002
115. Canela – 37/0,011
116. Canjica – 8/0,002
117. Cannoli(o) – 8/0,002
118. Cappuccino – 10/0,003
119. Caramelo – 10/0,003
120. Carapaça
121. Cardápio – 1
122. Carne – 185/0,055
123. Carço – 3
124. Casca/casquinha – 63/0,019
125. Castanha – 18/0,005
- Acastanhado(a) – 8/0,002
126. Catupiry – 11/0,003
127. Cauda – 2
128. Cebola – 337/0,101
129. Cebolinha – 27/0,008
130. Ceia – 6/0,001
131. Cenoura – 75/0,022
132. Cenourinha – 4
133. Cereal/cereais – 10/0,003
134. Ceviche – 9/0,002
135. Chá – 164/0,049
136. Chaleira – 5/0,001
137. Champignon – 14/0,004
138. Chantilly – 16/0,004
139. Cheiro – 38/0,011
140. Chimichurri – 6/0,001
141. Chipa – 10/0,003
142. Chocolate – 170/0,051
143. Choque – 6/0,001
144. Chorizo – 6/0,001
145. Clara – 71/0,021
146. Clássico – 20/0,006
147. Coalhada – 13/0,003
148. Coalho – 6/0,001
149. Cobertura – 30/0,009
150. Coca-cola – 3
151. Cocada – 12/0,003
152. Cocção – 11/0,003
153. Coco – 109/0,032
154. Codorna – 1
155. Coentro – 13/0,003
156. Cogumelo – 19/0,005
157. Colesterol – 8/0,002
158. Colher – 312/0,094
159. Colherada – 17/0,005
160. Colherinha – 4/0,001
161. Comida – 34/0,010
162. Concha – 11/0,003
163. Conchinha – 4
164. Confeitaria – 3
165. Confeiteiro – 6/0,001
166. Congelador – 11/0,003
167. Conhaque – 4/0,001
168. Conserva – 8/0,002
169. Consistência – 31/0,009
170. Contrafilé – 10/0,003
171. Cookie – 11/0,003

172. Copinho – 12/0,003  
 173. Copo – 34/0,010  
 174. Cordeiro – 9/0,02  
 175. Corte – 38/0,011  
 176. Costela – 1  
 177. Costeleta – 9/0,002  
 178. Couve – 12/0,004  
 179. Couve-flor – 6/0,001  
 180. Coxa – 6/0,001  
 181. Coxão – 1  
 182. Coxinha – 17/0,022  
 183. Cozido – 2  
 184. Cozimento – 14/0,004  
 185. Cozinha –  
 186. Cozinhada – 3  
 187. Cravo/cravinho – 13/0,003  
 188. Cream cheese – 11/0,003  
 189. Creme – 286/0,086  
 190. Cremosidade – 16/0,004  
 191. Crepe – 9/0,002  
 192. Crispy(zinho) – 5/0,001  
 193. Crosta – 5/0,001  
 194. Cruz – 5/0,001  
 195. Cubo – 32/0,009  
 196. Culinária – 27/0,008  
 197. Curau – 25/0,007  
 198. Cúrcuma – 4/0,001  
 199. Curry – 16/0,004  
 200. Cuscuz – 31/0,009  
 201. Damasco – 25/0,007  
 202. Danette – 9/0,002  
 203. Danone – 15/0,004  
 204. Dedo/dedinho – 33/0,009  
 205. Dendê – 4/0,001  
 206. Dente – 58/0,017  
 207. Descascador – 2  
 208. Doce – 175/0,052  
 209. Docinho – 15/0,004  
 210. Emmenthal – 1  
 211. Empadinha – 5/0,001  
 212. Endro – 1  
 213. Ervilha – 13/0,003  
 214. Escabeche – 4/0,001  
 215. Escumadeira – 3  
 216. Espagueteira – 2  
 217. Espátula – 36/0,010  
 218. Espiga – 2  
 219. Espinafre – 15/0,004  
 220. Espuma – 17/0,005  
 221. Essência – 16/0,004  
 222. Faca – 37/0,011  
 223. Farinha – 275/0,083  
 224. Farofa – 21/0,006  
 225. Fatia – 54/0,016  
 226. Feijão – 36/0,010  
 227. Feijoada – 2  
 228. Fermento – 79/0,023  
 229. Ferradura – 1  
 230. Fervura – 15/0,004  
 231. Fibra – 9/0,002  
 232. Filé – 53/0,016  
 233. Filme – 30/0,009  
 234. Fio – 14/0,004  
 235. Flan – 1  
 236. Flocos – 7/0,002  
 237. Fogo – 287/0,086  
 238. Folha/Folhinha – 50/0,015  
 239. Fondue – 5/0,001  
 240. Forma – 189/0,057  
 241. Forno – 280/0,071  
 242. Fouet – 18/0,005  
 243. Framboesa – 4/0,001  
 244. Frango – 206/0,062  
 245. Freezer – 18/0,005  
 246. Frigideira – 120/0,036  
 247. Fritada – 5/0,001  
 248. Fritura – 4/0,001  
 249. Fruta – 39/0,011  
 250. Fubá – 20/0,006  
 251. Fundo – 97/0,029  
 252. Funghi – 17/0,005  
 253. Galette – 9/0,002  
 254. Galinha – 14/0,004  
 255. Galinhada – 4/0,001  
 256. Gema – 77/0,023  
 257. Glúten – 15/0,004  
 258. Goiabada – 5/0,001  
 259. Gomo – 5/0,001  
 260. Gordura – 105/0,031  
 261. Gorgonzola – 20/0,006  
 262. Gosto – 188/0,056  
 263. Gota – 9/0,002  
 264. Grama – 100/0,030  
 265. Grana Panano – 2  
 266. Grano – 3  
 267. Grão – 17/0,005  
 268. Grau – 76/0,022  
 269. Grelha – 3  
 270. Grumo – 3  
 271. Gruyère – 5/0,001  
 272. Guardanapo – 4  
 273. Guarnição – 7/0,002  
 274. Guisado – 6/0,001  
 275. Hambúrguer – 9/0,002  
 276. Hortelã – 24/0,007  
 277. Ingrediente – 216/0,065  
 278. Iogurte – 112/0,033  
 279. Kani – 7/0,002  
 280. Ketchup – 8/0,002  
 281. Lactose – 9/0,002  
 282. Lâmina – 5/0,001  
 283. Lanche – 12/0,003  
 284. Laranja – 40/0,012  
 285. Largura – 3  
 286. Lasanha – 36/0,010  
 287. Lasca – 16/0,004  
 288. Lata – 49/0,014  
 289. Lateral/laterais – 27/0,008  
 290. Lecitina – 7/0,002  
 291. Legume – 50/0,015  
 292. Leite – 462/0,139  
 293. Lentilha – 12/0,003  
 294. Liga – 13/0,003  
 295. Limão – 125/0,037  
 296. Limonada – 9/0,002  
 297. Linguíça – 34/0,010  
 298. Linhaça – 10/0,003  
 299. Liquidificador – 116/0,135  
 300. Líquido – 61/0,018  
 301. Litro – 9/0,002  
 302. Lombo – 25/0,007  
 303. Louça – 5/0,001  
 304. Maçã – 100/0,030  
 305. Maçarico – 1  
 306. Macarrão – 38/0,011  
 307. Macaxeira – 1  
 308. Maço – 2  
 309. Madeira – 12/0,003  
 310. Maionese – 26/0,007  
 311. Maisena – 22/0,006  
 312. Mamão – 5/0,001  
 313. Maminha – 1  
 314. Mandioca – 38/0,011  
 315. Mandioquinha – 10/0,003  
 316. Manga – 11/0,003  
 317. Manjericão – 21/0,006  
 318. Manjerona – 3  
 319. Manteiga – 307/0,092  
 320. Mão – 105/0,031  
 321. Maracujá – 10/0,003  
 322. Margarina – 38/0,011  
 323. Marido – 7/0,001  
 324. Marshmallow – 23/0,006  
 325. Martini – 1  
 326. Mascarpone – 3  
 327. Mascavo – 14/0,004  
 328. Massa/Massinha – 483/0,146  
 329. Medalha – 7/0,002  
 330. Medalhão – 7/0,002  
 331. Medida – 19/0,005  
 332. Mel – 57/0,017  
 333. Melado – 9/0,002  
 334. Melancia – 1  
 335. Merengue – 3  
 336. Microondas – 1  
 337. Milho – 123/0,037  
 338. Milk shake – 10/0,003  
 339. Mingau – 2  
 340. Minuto – 484/0,146  
 341. Miolo – 20/0,006

342. Mistura/Misturinha – 112/0,035  
343. Misturada – 9/0,002  
344. Mojito – 8/0,002  
345. Molheira – 1  
346. Molhinho – 12/0,003  
347. Molho – 322/0,097  
348. Monsieur – 7/0,002  
349. Montagem – 18/0,005  
350. Moqueca – 7/0,002  
351. Moranga – 14/0,004  
352. Morango – 42/0,012  
353. Mostarda – 40/0,012  
354. Mozzarella (13)  
    muçarela (2) mussarela (14)  
355. Mugunzá – 2  
356. Napê – 6/0,001  
357. Neve – 26/0,007  
358. Nhoque – 35/0,010  
359. Noz – 18/0,005  
360. Nozes – 19/0,005  
361. Óleo – 134/0,040  
362. Omelete – 5/0,001  
363. Orégano – 15/0,004  
364. Osso – 8/0,002  
365. Ovo – 8/0,002  
366. Pacote – 9/0,002  
367. Paçoca – 5/0,001  
368. Palha – 27/0,008  
369. Palito – 9/0,002  
370. Palma – 1  
371. Palmito – 19/0,005  
372. Panela – 329/0,099  
373. Panelinha – 13/0,003  
374. Panetone – 13/0,003  
375. Panko – 3  
376. Panna Cota – 16/0,004  
377. Pano – 17/0,005  
378. Paninho – 4/0,001  
379. Panqueca – 67/0,020  
380. Pão – 135/0,040  
381. Pãozinho – 8/0,002  
382. Pães – 4  
383. Paio – 6/0,001  
384. Papa – 1  
385. Papaia – 6/0,001  
386. Papel – 58/0,017  
387. Páprica – 21/0,006  
388. Parafuso – 3  
389. Paris – 5  
390. Parmesão – 56/0,016  
391. Passa(s) – 11  
392. Passarinho – 5  
393. Pasta – 25  
394. Pastinha – 4  
395. Pastel – 3  
396. Patinho – 2  
397. Pato – 4  
398. Pau – 12/0,002  
399. Pavê – 17/0,005  
400. Pé – 3  
401. Peça – 5  
402. Pedação – 131/0,041%  
403. Pedacinho  
404. Pedra – 2  
405. Pegador – 2  
406. Peito – 32/0,009  
407. Peixada – 3  
408. Peixe – 91/0,027  
409. Peixinho – 4  
410. Pele – 29/0,008  
411. Película – 1  
412. Peneira – 24/0,007  
413. Pepino – 17/0,005  
414. Pera – 19/0,009  
415. Perfume – 6/0,001  
416. Pernil – 6/0,001  
417. Peru – 18/0,005  
418. Pescada – 2  
419. Pescado – 1  
420. Pêssego – 3  
421. Pesto – 7  
422. Petisco – 3  
423. Picanha – 23/0,006  
424. Pico – 6/0,001  
425. Picolé – 3  
426. Picote – 2  
427. Pilão – 3  
428. Pimenta – 215/0,065  
429. Pimentão – 25/0,007  
430. Pimentinha – 12/0,003  
431. Pinça – 4  
432. Pincel – 3  
433. Pinhão – 5/0,001  
434. Pipoca – 18/0,005  
435. Pirão – 1  
436. Pirex – 4  
437. Pistache – 14/0,004  
438. Pitada – 32/0,009  
439. Plástico – 33/0,009  
440. Pó – 118/0,035  
441. Polenta – 18/0,005  
442. Polpa – 10/0,003  
443. Polvilho – 13/0,003  
444. Polvo – 20/0,006  
445. Pomada – 5/0,001  
446. Ponto – 231/0,072%  
447. Porção – 45/0,013  
448. Porco – 29/0,008  
449. Posta – 13/0,003  
450. Pote – 21/0,006  
451. Potência – 13/0,003  
452. Prato – 246/0,074  
453. Preparação – 11/0,003  
454. Preparado – 11/0,003  
455. Preparo – 88/0,026  
456. Pressão – 38/0,011  
457. Presunto – 20/0,006  
458. Procedimento – 1  
459. Processador – 11/0,003  
460. Proteína – 18/0,005  
461. Pudim – 53/0,016  
462. Pulsar – 10/0,003  
463. Punhado – 1  
464. Pupunha – 3  
465. Purê – 56/0,016  
466. Quadrado – 9/0,002  
467. Quadrado – 14/0,004  
468. Quarto – 31/0,009  
469. Quebradinho – 2  
470. Queijadinho – 1  
471. Queijo – 198/0,059  
472. Quibe/Kibe – 29/0,008  
473. Quiche – 13/0,003  
474. Quilo – 25/0,007  
475. Quinoa – 12/0,003  
476. Ralador – 3  
477. Ralo – 7/0,002  
478. Rama – 1  
479. Ramequin – 2  
480. Ramo – 2  
481. Ranhura – 1  
482. Raspa – 10/0,003  
483. Raspinha – 8/0,002  
484. Ratatouille – 15/0,004  
485. Receita – 623/0,188  
486. Recheio – 131/0,039  
487. Recipiente – 18/0,005  
488. Redução – 1  
489. Refogado  
490. Refratária – 19/0,005  
491. Refrigerante – 16/0,004  
492. Rendimento – 3  
493. Requeijão – 27/0,008  
494. Ricota – 7/0,002  
495. Risoto – 65/0,019  
496. Rocambole – 18/0,005  
497. Rodela – 27/0,008  
498. Rolha – 1  
499. Rolo – 18/0,005  
500. Rolinho – 1  
501. Rosca – 8/0,002  
502. Rum – 6/0,001  
503. Sabor – 160/0,048  
504. Saco – 13/0,003  
505. Safra – 4/  
506. Sal – 384/0,116  
507. Salada – 38/0,011  
508. Salmão – 27/0,008  
509. Salmoura – 1  
510. Salsa – 12/0,003  
511. Salsinha – 77/0,023  
512. Salsicha  
513. Salsão – 18/0,005  
514. Sanduiche – 8/0,002  
515. Sanduicheira – 5/0,001  
516. Sardinha – 16/0,004  
517. Sarraceno – 5/0,001  
518. Sassami – 1

519. Semente – 36/0,010  
520. Shimeji – 5/0,001  
521. Shitaki – 1  
522. Shoyo – 9/0,002  
523. Smoothie – 14/0,004  
524. Sobremesa – 37/0,011  
525. Soja – 58/0,017  
526. Sopa – 193/0,058  
527. Soro – 14/0,004  
528. Sorvete – 41/0,012  
529. Spaghetti – 8/0,002  
530. Espaguete – 15/0,004  
531. Strudel – 12/0,003  
532. Suco – 83/0,025  
533. Tablete – 10/0,003  
534. Tábua – 6/0,001  
535. Tabuleiro – 3  
536. Taça – 15/0,004  
537. Talharim – 2  
538. Talho – 2  
539. Talo – 12/0,003  
540. Tamanho – 40/012  
541. Tâmara – 6/0,001  
542. Tampa – 50/0,015  
543. Tangerina – 5/0,001  
544. Tapioca – 21/0,006  
545. Técnica – 6/0,001  
546. Temperatura – 50/0,015  
547. Tempero – 53/0,016  
548. Tempo – 120/0,036  
549. Tentáculo – 4/0,001  
550. Tequila – 12/0,003  
551. Termômetro – 2  
552. Terrine – 1  
553. Tesoura – 2  
554. Textura – 47/0,047  
555. Tigela – 46/0,013  
556. Tilápia – 2  
557. Toalha – 10/0,003  
558. Toalhinha – 2  
559. Tofu – 11/0,003  
560. Tomatada – 6/0,001  
561. Tomate – 157/0,047  
562. Tomilho – 7/0,002  
563. Toque – 30/0,009  
564. Torta – 98/0,029  
565. Torrada – 3  
566. Torresmo – 2  
567. Travessa – 23/0,006  
568. Trigo – 160/0,048  
569. Utensílios – 1  
570. Uva – 28/0,008  
571. Vagem – 7/0,002  
572. Vasilha – 11/0,003  
573. Vegetal(ais) – 9/0,002  
574. Vinagre – 21/0,006  
575. Vinagrete – 19/0,005  
576. Vinho – 67/0,020  
577. Víscera – 1  
578. Vitamina – 13/0,003  
579. Vitela – 1  
580. Vodka – 2 vodka – 4  
581. Wok – 2  
582. Wrap – 15/0,004  
583. Xarope – 11/0,003  
584. Xícara – 257/0,077  
585. Yakissoba – 16/0,004