



Programa de
Pós-Graduação em
Linguística

**AS CLASSES DE OBJETO E A LINGUÍSTICA DE CORPUS
NA CONSTRUÇÃO DE EQUIVALÊNCIAS PARA
GLOSSÁRIO FRANCÊS-PORTUGUÊS:
O VERBO NA COZINHA**

RENATA MARIA ODORISSIO

SÃO CARLOS-SP

2011



Universidade Federal de São Carlos

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

**AS CLASSES DE OBJETO E A LINGUÍSTICA DE CORPUS NA CONSTRUÇÃO DE
EQUIVALÊNCIAS PARA GLOSSÁRIO FRANCÊS-PORTUGUÊS:
O VERBO NA CULINÁRIA**

RENATA MARIA ODORISSIO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Linguística da Universidade Federal de São Carlos, como parte dos requisitos para a obtenção do Título de Mestre em Linguística.

Orientador: Prof. Dr. Oto Araujo Vale

Linha de Pesquisa: Linguagem Humana e Tecnologia

São Carlos – São Paulo – Brasil

2011

**Ficha catalográfica elaborada pelo DePT da
Biblioteca Comunitária da UFSCar**

O26co

Odorissio, Renata Maria.

As classes de objeto e a linguística de corpus na construção de equivalências para glossário francês-português : o verbo na cozinha / Renata Maria Odorissio. -- São Carlos : UFSCar, 2013.
135 f.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal de São Carlos, 2011.

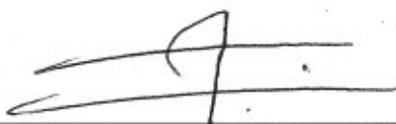
1. Linguística. 2. Equivalência lexical. 3. Predicado semântico. 4. Lexicografia bilíngue. I. Título.

CDD: 410 (20^a)

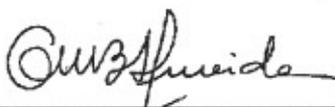
**BANCA EXAMINADORA DA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DE
Renata Maria Odorissio**



Prof. Dr. Oto Araujo Vale
Orientador e Presidente
UFSCar/São Carlos

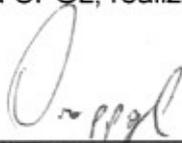


Prof. Dr. Eric Guy Claude Laporte
Membro titular
UFES/Vitória



Prof.ª Dr.ª Gladis Maria de Barcellos Almeida
Membro titular
UFSCar/São Carlos

Submetida a defesa pública em sessão realizada em: 28/10/2011.
Homologada na 45ª reunião da CPGL, realizada em 31/10/2011.



Prof. Dr. Oto Araujo Vale
Coordenador do PPGL

*Ao Vitor, meu sol.
À memória da vó Tina,
minha estrela-guia.*

AGRADECIMENTOS

Aos professores e funcionários do Departamento de Linguística.

Ao professor orientador Oto Araujo Vale pela liberdade e apoio que me ofereceu, pela paciência que teve durante os momentos de insegurança e de dúvidas recorrentes, pelo aprendizado e pela amizade.

À professora Gladis Maria de Barcellos Almeida pelo acolhimento desde o primeiro contato por email e por toda vivacidade que representa no Departamento.

À Stella Tagnin e à Elisa Teixeira por contribuírem diretamente com o desenvolvimento deste trabalho, cedendo-me o corpus de Português e trocando ideias sempre valiosas.

Aos amigos que conheci no Departamento, pela palavra de motivação, pelas conversas insubstituíveis e necessárias: Claudinha, Cristina, Débora Scopim, Cibele e Jocnilson.

À Regina Michelotto por ajudar quando solicitada, por me motivar a seguir em frente, sempre.

Aos meus pais por tudo, por me ajudarem muito no dia a dia e por tornarem minha rotina possível durante a pesquisa.

Aos meus familiares próximos sem os quais minhas conquistas não teriam o mesmo significado, em especial à Mila, à Tia Lucia e ao meu tio Mauro.

À memória viva da minha vó, cuja memória é minha fonte de serenidade e sabedoria.

Aos meus amigos distantes, porém sempre presentes na amizade e no pensamento.

Ao meu filho, de forma muito especial, por renovar minha coragem a cada novo passo que dou e por compreender minha necessidade de concentração que se traduz em ausência muitas vezes.

E a tantas outras pessoas cotidianamente importantes para mim, que me auxiliam muito sem saber, meu agradecimento infinito.

*Que belo livro não se faria
contando a vida e as aventuras de uma palavra!*

Honoré de Balzac

RESUMO

ODORISSIO, R. M. **Classes de objeto e Linguística de Corpus na construção de equivalências para glossário francês-português: o verbo na cozinha.** 2011. 136 f. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Centro de Educação e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Linguística/Universidade Federal de São Carlos – PPGL/UFSCar, São Carlos-SP, 2011.

A construção de equivalências com base no modelo de classes de objeto de Gaston Gross (1994) para um protótipo de glossário bilíngue da Culinária é o objetivo central do presente trabalho. Inicialmente, partimos da seguinte questão: como elaborar um aparato metodológico para obter equivalências que tivessem, além da observação do conteúdo dos dicionários das línguas pares como parâmetro (no caso, francês e português), o aporte da Linguística de Corpus e um método descritivo com instrumentos meramente linguísticos? Essa reflexão conduziu-nos ao modelo de classes de objeto, um dos prismas do Léxico-Gramática (GROSS, M., 1975, 1981, 1994). A este modelo, incluímos conceitos da Linguística de Corpus e da Lexicografia para que pudéssemos desenvolver uma análise contrastiva de predicados representativos da linguagem de especialidade. A Culinária como campo lexical e, especificamente, as receitas como o objeto de estudo para tal empreitada foram especialmente fecundas em nossas análises. Percebemos a Culinária como elo entre várias esferas da sociedade num breve apanhado histórico sobre a França e o Brasil. A tradução, como motivação primeira para estudos de material lexicográfico bilíngue, é vista como a ponte que possibilita o diálogo entre universos culturais distintos, sobretudo em tempos de circulação intensificada de informações textuais via *web*. Nosso paradigma, o Léxico-Gramática, volta-se para os mecanismos combinatórios – seletivos – da frase, unidade linguística elementar. É a ordenação dos elementos linguísticos ao nível do predicado que lhes garante estabilidade semântica e, portanto, um dado significativo na busca de equivalências por atenuar o aspecto ambíguo da unidade lexical. Em outras palavras, esses pressupostos que concebem a frase como uma unidade mínima de significado na língua devem embasar todo e qualquer estudo linguístico de cunho descritivo (GROSS, M., 1975). Gaston Gross (1994) define classes de objeto como unidades distribucionais elementares, ou seja, um grupo de argumentos pertencentes a um mesmo referencial semântico que interferem no conteúdo definitório dos predicados. A caracterização desses grupos lexicais em classes, extraídas das ocorrências de receitas compiladas e armazenadas em *corpus*, atribui mais rigor ao levantamento de equivalência entre as línguas pares - francês e português. A partir do levantamento quantitativo do *corpus*, dos predicados representativos da linguagem em questão e, ainda, das definições dicionarizadas, elaboramos equivalências para 20 verbos designativos de procedimento culinário. Os níveis de equivalência a que chegamos são três: equivalência total, parcial e a não equivalência.

Palavras-chave: classes de objeto, Culinária, equivalência, glossário bilíngue, Léxico-gramática, Linguística de Corpus

RÉSUMÉ

ODORISSIO, R. M. **Les classes d'objet et la linguistique de corpus dans la construction d'équivalents pour un glossaire français-portugais: le verbe de la culinaire.** 2011. 136 f. Mémoire (Master en Linguistique) – Centro de Educação e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Linguística/Universidade Federal de São Carlos – PPGL/UFSCar, São Carlos-SP, 2011.

Notre recherche a pour but la construction des équivalences à partir du modèle de classes d'objets de Gaston Gross (1994) pour un prototype de glossaire bilingue de la Culinaire. C'est-à-dire que notre proposition première vise à l'application d'une méthodologie tenant en compte l'importance de l'abordage observationnel en ce qui concerne les équivalences, sans nier l'importance des définitions dictionnarisées des langues paires, traditionnellement employée dans la Lexicographie bilingue. Ainsi, notre recherche a comme principes épistémologiques les apports du Lexique-Grammaire (GROSS, M. 1975, 1981, 1994), dont les outils ont été fondamentaux aux études contrastives des prédicats appropriés, ceux qui sont représentatifs du domaine en question ; les paramètres de la Linguistique de Corpus (BEBER SARDINHA, 2004) importants tant à la compilation de corpus qu'aux analyses des données obtenues. La Lexicographie (KRIEGER ; FINATTO, 2004) tant que théorie, nous offre certains concepts et, aussi, on y situe notre point de départ pour la réflexion à propos des méthodes appliquées à la construction des équivalences bilingues. Le Lexique-Grammaire s'appuie sur des mécanismes combinatoires sélectifs pour comprendre la façon par laquelle la phrase devient le locus où les éléments linguistiques se recouvrent de définition et ainsi de stabilité sémantique. Cette nature sélective du prédicat, conçu par l'association d'un opérateur et des arguments, ne doit pas être négligée au moment où on en arrive à la quête des termes équivalents. La phrase se présente comme l'unité linguistique minimale et un outil essentiel pour les analyses de degrés d'équivalence. À présent, on considère trois niveaux d'équivalence : équivalence totale, équivalente partielle et non-équivalence. À partir du recensement de prédicats apparus en *corpus*, c'est-à-dire, d'opérateurs et des arguments regroupés en classes d'objets, il est possible de vérifier l'identité – la non-identité – sémantique entre ces prédicats appropriés et puis établir des niveaux d'équivalences. Nos analyses contrastives permettent d'évaluer les incongruences entre les candidats à équivalent et le(s) mieux choisir, tandis que les fréquences nous servent de paramètres selon la préférence des termes concourants.

Il va de soi que la Culinaire ne se restreint plus aux mœurs des foyers puisque le marché gastronomique représentent des secteurs de poids pour l'économie des deux pays traités par notre recherche et que nos résultats ne sont qu'une dégustation du thème présent.

Mots-clés: classes d'objets, opérateur, équivalence, glossaire bilingue, Culinaire, Lexique-Grammaire.

LISTA DE SÍMBOLOS E CONVENÇÕES

(~)	Símbolo de equivalência
< >	Grafos: usados na busca pelas ocorrências em corpus por meio de um concordanciador – <i>software</i> para pesquisa em linguagem.
<A>	Adjetivo
<MAJ>	Palavra com inicial maiúscula
<N.hum>	Substantivo da classe <humano>
<NB>	Sequência de algarismos
CO	Classes de objeto
CO N1	Classes dos argumentos na função de complemento direto
CO N2	Classes dos argumentos do complemento indireto primeiro
CO N3	Classes dos argumentos do complemento indireto segundo
Corpus FR	Corpus de receitas do francês
Corpus PT	Corpus de receitas do Português
DET	Determinante
LC	Língua de chegada
LP	Língua de partida
N	Sujeito do verbo
N1	Complemento – argumento
N2	Complemento – argumento
N3	Complemento – argumento
Nhum	Substantivo – Nome Humano
PLN	Processamento de Língua Natural
PREP	Preposição
V	Verbo
V. inf	Verbo na forma canônica (infinitivo)

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Parte da página do site Journal des Femmes.....	21
Figura 2: Página L'encyclopédie de la cuisine.....	22
Figura 3: Lista dos verbetes disponíveis em LEXIQUE do site Journal des femmes.....	23
Figura 4: Bolo de bacia à moda de Pernambuco.....	30
Figura 5: Receita de origem americana.....	31
Figura 6: Receita de brigadeiro inserida em website francês.....	32
Figura 7: Figura 6: Predicados com os operadores <cozinhar> e <assar> no corpus.....	49
Figura 8: Subcorpus que compõem o corpus multilíngue COMET.....	55
Figura 9: Corpus de culinária do francês pré-processado pelo Unitex.....	57
Figura 10: Autômatos representativos de predicados formados com cuire e rôtir associados a faire.....	59
Figura 11: Modelo da árvore semântica da culinária construída na plataforma Protégé.....	62
Figura 12: Representação da classe dos alimentos.....	63
Figura 13: Extração dos argumentos de arroser no corpus FR.....	70
Figura 14: Busca com o candidato a equivalente de arroser – regar.....	72
Figura 15: Ocorrências com <couvrir> <avec> no corpus FR.....	75
Figura 16: Ocorrências com o operador <remove>.....	92
Figura 17: Predicados com <mettre> <à> <V.inf>.....	102
Figura 18: Operador <mettre> <N>.....	103

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Verbos selecionados para análise	14
Tabela 2: Classes de objeto do operador <rôtir>	44
Tabela 5: Classes de objeto do operador <cuire>	45
Tabela 4: Classes de objeto de <assar>	47
Tabela 5: Classes de objeto de <cozinhar>	48
Tabela 6: Lista dos verbos extraídos do corpus FR	65
Tabela 9: Argumentos e classes de objeto dos operadores <arroser>, <regar> e <molhar>....	67
Tabela 9: Verbos candidatos a equivalentes de déchiqueter	77
Tabela 10: Notação das Classes de Objeto da Culinária	123
Tabela 11: Notação das CO em francês.....	124

LISTA DE FICHAS TERMINOLÓGICAS

Ficha Terminológica 1: Verbo cuire.....	43
Ficha Terminológica 2: Verbo rôtir.....	44
Ficha Terminológica 3: Verbos assar e cozinhar.....	46
Ficha Terminológica 4: Verbo arroser.....	68
Ficha Terminológica 5: Verbo couvrir.....	74
Ficha Terminológica 6: Verbo déchiqueter.....	77
Ficha Terminológica 7: Verbo dénoyauter.....	79
Ficha Terminológica 8: Verbo dissoudre.....	80
Ficha Terminológica 9: Verbo équeuter.....	83
Ficha Terminológica 10: Verbo fariner.....	88
Ficha Terminológica 11: Verbo habiller.....	89
Ficha Terminológica 12: Verbo enlever.....	90
Ficha Terminológica 13: Verbo mariner.....	94
Ficha Terminológica 14: Verbo mélanger.....	95
Ficha Terminológica 15: Verbe mettre.....	98
Ficha Terminológica 16: Verbo napper.....	105
Ficha Terminológica 16: Verbo parsemer.....	108
Ficha Terminológica 17: Verbo pétrir.....	111
Ficha Terminológica 18: Verbo piler.....	112
Ficha Terminológica 19: Verbo poivrer.....	115
Ficha Terminológica 20: Verbo réduire.....	116
Ficha Terminológica 21: Verbo réhydrater.....	118
Ficha Terminológica 22: Verbo saupoudrer.....	121

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
1.1 ACRESCENTANDO CLASSES DE OBJETO À PESQUISA LEXICOGRÁFICA BILÍNGUE	12
1.2 RECEITA: A PONTE DE DIÁLOGO ENTRE DUAS CULTURAS	14
1.3 OS APORTES METODOLÓGICOS E O MODELO DESCRITIVO DAS CO	15
1.4 OBJETIVOS	17
1.5 CONTEXTUALIZANDO O OBJETO: A CULINÁRIA	27
1.6 TRADUZINDO RECEITAS	29
2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS.....	33
2.1 AS CLASSES DE OBJETOS E AS ÁRVORES SEMÂNTICAS.....	38
2.2 PREDICADOS APROPRIADOS E EQUIVALÊNCIA.....	41
2.2.2 No Brasil come-se bolo assado. E na França?.....	42
2.3 LINGUÍSTICA DE CORPUS COMO ABORDAGEM METODOLÓGICA.....	49
3 METODOLOGIA.....	53
3.1 CONSTRUINDO O CORPUS DE FRANCÊS.....	53
3.2 O CORPUS EM PORTUGUÊS	54
3.3 A FERRAMENTA UNITEX	55
3.4 FICHAS TERMINOLÓGICAS	60
3.5 NOMENCLATURA DAS CLASSES DE OBJETO	61
4 SELEÇÃO DOS PREDICADOS APROPRIADOS A PARTIR DO CORPUS FR.....	65
4.1 A ANÁLISE DOS PREDICADOS	66
4.1.1 Arroser.....	67
4.1.2 Couvrir.....	74
4.1.3 Déchiqueter.....	76
4.1.4 Dénoyauter	78
4.1.5 Dissoudre.....	80
4.1.6 Équeuter.....	83
4.1.7 Fariner.....	87
4.1.8 Habiller.....	88
4.1.9 Enlever.....	89
4.1.10 Mariner	93
4.1.11 Mélanger.....	95
4.1.12 Mettre	98
4.1.13 Napper	105
4.1.14 Parsemer	107
4.1.15 Pétrir	111
4.1.16 Piler.....	112
4.1.17 Poivrer	114
4.1.18 Réduire	115
4.1.19 Réhydrater	118
4.1.20 Saupoudrer.....	120
4.2 NOTAÇÃO DAS CLASSES DE OBJETO DA CULINÁRIA	123
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	126
REFERÊNCIAS	128
APÊNDICE	132

1 INTRODUÇÃO

1.1 ACRESCENTANDO CLASSES DE OBJETO À PESQUISA LEXICOGRÁFICA BILÍNGUE

A principal motivação para a busca de equivalências para um glossário bilíngue de verbos baseado na noção de *classes de objeto* deve-se a dois fatores: primeiramente, percebeu-se que a produção de materiais lexicográficos bilíngues atende, majoritariamente, às necessidades do público aprendiz de língua estrangeira no Brasil ainda nos dias de hoje. O mercado editorial mais significativo desse setor concentra-se nos materiais lexicográficos didáticos, sobretudo em inglês e em espanhol, línguas presentes no currículo escolar brasileiro, conforme relatam algumas pesquisas (DURAN, 2008). Um segundo fator pôs-se em evidência quando fazíamos buscas por materiais automáticos bilíngues em rede *web* e notamos que muitos dos glossários disponibilizados na internet apresentam lacunas desde a concepção até a redação dos verbetes, como mostraremos adiante.

Com esse problema instaurado, nosso primeiro passo foi selecionar o domínio que concentraria a investigação. A linguagem de especialidade da prática culinária nos pareceu um objeto de estudo fecundo por diversas razões: o texto culinário por excelência, a receita, caracteriza-se por regras textuais como o formato, a sequência das etapas descritas e o espaço destinado ao texto, tendo como finalidade a instrução do leitor, ou seja, a receita contém uma mensagem técnico-instrutiva, ainda que contenha traços culturais e particularidades do local de origem, da língua e do tempo em que foi produzido.

Em nossa dissertação, explicitaremos nossa preocupação em sistematizar o trabalho de levantamento dos dados e, especialmente, a construção dos alicerces teóricos que nos conduziram no que diz respeito à construção das equivalências dos verbos extraídos do domínio em questão.

Essa é a espinha dorsal da nossa pesquisa: a construção de um modelo de busca das equivalências apoiado num estudo contrastivo que leve em conta não apenas as informações dicionarizadas, mas que avance e apure também elementos quantitativos, mesurados a partir dos *corpora* e, ainda, que analise os arranjos semânticos e sintáticos dos predicados. Os dois alicerces metodológicos mais importantes da pesquisa são: o modelo de análise descritiva de Gaston Gross (1994) e os parâmetros quantitativos oferecidos pela Linguística de Corpus,

aplicados ao estudo de Processamento de Língua Natural (PLN). A partir dessas ferramentas, construímos nosso material de pesquisa e demos início às análises.

Mesmo sem explicitar ao longo da pesquisa, acreditamos que o suporte que melhor comportaria um glossário com essas características seria o computacional e não o impresso, haja vista o trabalho árduo e infundável que uma abordagem descritiva da língua demanda, além da constante atualização dos dados, facilitada numa plataforma computacional.

De certo que se trata de uma amostra da aplicação de uma metodologia híbrida, com aspectos limitantes como toda pesquisa lexicográfica deve enfrentar; porém, os dados levantados foram representativos. Concordamos com Mel'cuk *et al.* (1995) sobre a incansável tarefa do lexicógrafo em geral e, em específico, daqueles que trabalham na produção de dicionários explicativos e combinatórios:

[...] o lexicólogo do DEC [dicionário explicativo comparativo] deve negligenciar as considerações de tempo e de custo: ele tem a obrigação imperiosa de fornecer uma descrição válida e completa do léxico [...] custe o que custar. As restrições tipográficas, pedagógicas e financeiras, que constituem um quadro de trabalho habitual para os lexicógrafos (práticos), devem ser postas de lado na elaboração de um DEC [...] (MEL'CUK, 1995, p. 31)¹.

Embora nosso trabalho tenha uma dimensão bem reduzida, se comparado ao trabalho de produção de dicionários da língua natural, pensar em um método de análise para elaboração de equivalência que fosse criterioso e aplicado para ter sua eficácia testada tornou-se um grande desafio. Logo, este projeto foi abraçado com entusiasmo e desenvolvido para que as conclusões fossem elucidativas a respeito da possibilidade de se replicar o método para outros domínios. Assim, 20 verbos da culinária foram o suficiente para que nosso desafio se cumprisse por completo. Os verbos analisados foram sorteados, portanto aleatórios, e estão na Tabela 1, a seguir.

¹ En plus, le lexicologue du DEC doit négliger les considérations de temps et de coût : il a l'obligation impérieuse de fournir une description valide et complète du lexique de L – coûte que coûte. Les restrictions typographiques, pédagogiques et financières, qui constituent un cadre de travail habituel pour les lexicographes (pratiques), doivent être mises de côté dans l'élaboration d'un DEC (...) (MEL'CUK, 1995).

Tabela 1: Verbos selecionados para análise

1. arroser	2. couvrir
3. déchiqueter	4. dénoyauter
5. dissoudre	6. équeuter
7. enlever	8. mariner
9. fariner	10. habiller
11. mélanger	12. mettre
13. napper	14. parsemer
15. pétrir	16. piler
17. poivrer	18. réduire
19. réhydrater	20. saupoudrer

Assim sendo, as indagações sobre o aporte teórico que melhor responderia aos objetivos das análises conduziram-nos a um aparato epistemológico híbrido apoiado na vertente do Léxico-Gramática (GROSS, M., 1975, 1981) empregado por Gaston Gross e pelo grupo de pesquisadores que o acompanha na França, no *Laboratoire de Linguistique Informatique*, Université Paris 13 (cf. GROSS, G., 1994; LE PESANT e MATHIEU-COLAS, 1998). A Linguística de Corpus (BERBER SARDINHA, 2004) forneceu os parâmetros e o modo de se compilar um *corpus*. As ferramentas estatísticas e computacionais foram essenciais para a implantação desse *corpus* em nossa pesquisa, além dos dados quantitativos que nos auxiliaram na comparação dos eventos encontrados nos *corpus* pesquisados.

Aliando, então, o modelo teórico de Gaston Gross às ferramentas da Linguística de Corpus, obtivemos uma metodologia experimental, tanto quanto observacional, como Laporte (2007) sustenta que deva ser o trabalho de pesquisa em Linguística.

1.2 RECEITA: A PONTE DE DIÁLOGO ENTRE DUAS CULTURAS

O intercâmbio cultural intensificado pelas redes digitais acaba por promover a atividade gastronômica internacional de modo geral e, em especial, no Brasil e na França. Por motivações diferentes, ambos os países são vistos como lugares onde a mesa é o local de ritualização de práticas sociais. Fizemos um sobrevoo sobre alguns dados históricos que sustentam o reconhecimento da Culinária francesa e expusemos o interesse que os brasileiros

cultivam sobre a culinária tanto do dia-a-dia quanto àquela mais refinada, feita pelas mãos de chefes de cozinha renomados que realizam o trabalho com grande nível de especialização.

A receita ganha o papel de objeto de estudo por ser o texto culinário por excelência a guardar em si seus traços de texto voltado à instrução do leitor, ainda que haja influência do tempo e do espaço: sua função comunicativa primordial é o esclarecimento do leitor a respeito dos ingredientes e procedimentos de preparo do prato.

A intensificação da circulação dos saberes culinários num mundo globalizado e a exigência crescente de conhecimento específico em razão da especialização dos profissionais da área tem aumentado a demanda por materiais voltados para a tradução, acarretando no aumento da produção editorial desse campo do saber, como demonstra Teixeira (2008) em seus estudos sobre tradução nas línguas inglesa e portuguesa. Então, como pensar em trabalho tradutório com qualidade quando notamos lacunas persistentes em alguns materiais lexicográficos ainda?

Graças a essa pergunta, nosso intuito em testar uma metodologia híbrida foi tomando corpo: no Léxico-gramática e mais especificamente no modelo de classes encontramos a ferramenta linguística que nos serve de referência analítica para validar as equivalências a partir de predicados extraídos de corpus, com características específicas da linguagem de especialidade, além da referência das definições dicionarizadas, usadas tradicionalmente na construção de materiais lexicográficos em geral, bilíngues ou de especialidade.

1.3 OS APORTES METODOLÓGICOS E O MODELO DESCRITIVO DAS CLASSES DE OBJETO (CO)

De acordo com Gaston Gross (1994), classes de objeto são agrupamentos de unidades lexicais que compartilham de um mesmo macrotraço semântico e que operam na definição semântica do verbo – operador – ao nível da frase. Nessa abordagem, o predicado é visto como o resultado de um processo seletivo entre o operador e um ou mais argumentos devido à não aleatoriedade dos elementos que compõem a frase. Em Harris (1988), encontramos as noções de regularidade e probabilidade dos predicados que foram herdadas pelos teóricos do Léxico-Gramática.

A visão tradicional pela qual a sintaxe assume o papel de arranjador da frase composta, de modo elementar, por *sujeito-verbo-complemento*² não se sustenta no Léxico-Gramática

² Le modèle des classes d'objets est une théorie de type lexicaliste qui s'est fixée comme objectif de décrire systématiquement et exhaustivement les langues. Il s'agit, dans un premier temps, de regrouper les unités

pelo fato de haver maior probabilidade de ocorrência entre determinados elementos lexicais, e menor probabilidade entre outros. Ou seja, há maior probabilidade de encontrarmos efetivamente na língua um predicado do tipo *fritar peixe* do que *fritar avião*, mesmo que *peixe* e *avião* sejam sintaticamente idênticos para o predicado – nomes na função de complemento de objeto.

Com base nesse critério de seleção implícito a todo predicado, podemos selecionar predicados que sejam significativos ao domínio e a partir dessa noção de predicados apropriados – assim como o operador <comer> tem como complementação mais regular – probabilidade – um argumento da classe – ou hiperclasse – <alimento>, o operador <dissolver> também pode se associar a argumentos da classe <alimento>, e mais especificamente, a um grupo de argumentos com uma característica relevante: alimentos em pó, ou para nosso trabalho, da classe <alim.pó>. Assim elegemos as classes de objeto em que alocamos os argumentos extraídos das ocorrências e os contrastamos com predicados da mesma natureza da língua de chegada. Assim como existe a associação comprovada no *corpus* de um operador ao seu argumento, verificamos se essa seleção também ocorre na língua de chegada, validando assim tanto a descrição dicionarizada quanto a equivalência com base nas classes de objeto. Esse procedimento é válido na medida em que a frase passa a ser a unidade mínima de significação, embora destacada do contexto, e seus elementos ganham estabilidade graças a esse arranjo seletivo que é o predicado (GROSS, M., 1981; GROSS, G., 1994).

Para o modelo das classes de objeto, a unidade lexical se define pelo seu emprego e não por sua “natureza” ou traço e ao nível da frase, referimo-nos a operador como sendo todo verbo analisado com base nas ocorrências dos *corpora*, e argumentos como os elementos selecionados por esses mesmos verbos, “soldados” uns aos outros, formando predicados apropriados. A partir do recenseamento dos operadores e dos argumentos realizamos o estudo contrastivo entre os predicados significativos para o domínio em questão.

No capítulo relativo à metodologia, descrevemos as etapas que consolidaram nosso estudo: a elaboração do *corpus* em francês, as ferramentas computacionais empregadas, especialmente o concordanciador Unitex, os parâmetros de compilação dos candidatos a verbete, assim como as análises e os resultados obtidos a partir dos 20 operadores extraídos de um total de 504 verbos. Essa lista encontra-se disponível no apêndice.

linguistiques d'une même langue sur labase de leurs propriétés communes afin, dans un deuxième temps, d'analyser leur fonctionnement (G. Gross, 1994,1995). Le modèle prend compte le caractère polysémique des langues à travers la notion d'« emploi ». Disponível em: <<http://www.benjamins.com/jbp/series/LI/30-2/art/04gre.pdf>>. Acesso em: 20 jun. 2011.

Salientamos que os termos em itálico referem-se a elementos da língua natural ou de dados linguísticos gerais, enquanto que os termos entre grafos (< >) representam elementos cujo papel no predicado é de argumento ou de operador.

No capítulo dedicado às análises contrastivas, inserimos as fichas terminológicas com as definições dicionarizadas, os dados recolhidos do *corpus* e os predicados usados como exemplo para a elaboração e justificativa das equivalências propostas.

Com este estudo buscamos contribuir com a pesquisa lexicográfica bilíngue, oferecendo outro modelo de construção de equivalências complementar às práticas tradicionais, além de ressaltar a importância que as ferramentas computacionais vêm adquirindo ao longo do tempo nas descrições dos eventos linguísticos pensados para o processamento de línguas naturais. Não obstante, enfatizamos nosso desejo menos evidente em melhor munir o profissional atuante em Tradução. Nesse trabalho, exploramos as etapas de elaboração de um protótipo de glossário da Culinária para que possa ser apreciado e, melhor, replicado em outros contextos de pesquisa linguística descritiva.

1.4 OBJETIVOS

O interesse em desenvolver um glossário bilíngue de verbos da Culinária a partir de equivalências verificadas pela perspectiva das classes de objetos (CO) surgiu quando nos deparamos com a seguinte questão: por que ainda ocorrem lacunas semânticas entre os termos equivalentes de um material lexicográfico? Embora tenha havido expressivos avanços nas pesquisas em termos teóricos e práticos, avanços esses percebidos, sobretudo, em termos de tecnologia e de intercâmbio entre áreas afins do conhecimento científico e das Ciências do Léxico, as lacunas persistem e podem resultar numa compreensão equivocada e afetar o resultado final do trabalho tradutório.

Traçar o caminho das equivalências bilíngues pela perspectiva das classes de objeto, cuja origem se encontra no Léxico-Gramática de Maurice Gross (1975, 1981), significa investigar a eficácia do modelo de Gaston Gross (1994) como uma ferramenta linguística que torna possível a descrição e caracterização dos elementos linguísticos ao nível da frase. Para essa vertente teórica, a frase é o “perímetro” onde os elementos linguísticos se realizam em sua totalidade – sintática e semanticamente. Assim, Gaston Gross (1994) aponta para o valor semântico específico dos operadores e dos argumentos numa relação definitória recíproca e constrói uma listagem de predicados semanticamente representativos para a língua natural.

Esse arsenal de predicados, agrupados por campo lexical, constitui os chamados **predicados apropriados**.

Enquanto as vertentes linguísticas tradicionais às quais Gaston Gross (1994) faz referência, baseadas em noções filosóficas aristotélicas sobre concreto, abstrato, humano, animal, animado, inanimado, etc., apropriavam-se de modelos externos à língua por convenção para posteriormente aplicá-los empiricamente no objeto da Linguística, o Léxico-Gramática se propõe a fazer o caminho inverso: a partir do que a língua apresenta mecanismos próprios, de seleção e de arranjos sintático-semânticos, descreve-se a regularidade e o caráter seletivo dos elementos linguísticos.

Buvet *et al.* (2005), tratando de “predicados de afeto”, explicam que, para esse método, primeiramente deve-se fazer um recenseamento do conjunto de formas que abrangem os predicados de <afeto>, no caso. Para esses autores, as CO se dividem em classes de argumentos e classes de predicados. As primeiras definem-se pelos nomes (substantivos) ditos elementares e as segundas, pelos adjetivos, substantivos e verbos predicativos. A distinção se dá também pelo lugar que os elementos ocupam no predicado – “posição argumental” segundo Buvet (2002).

Desse modo a língua é observada como um fenômeno a ser descrito e explicado *per se*, buscando, então, apreendê-la “de dentro para fora”, externando dela própria seus mecanismos e funcionamentos seletivos específicos da formação dos predicados apropriados: o operador <escrever> tem a CO mais ampla <texto> para buscar complementaridade; o operador <beber> associa-se a todo argumento da classe <bebida>, ou ainda, o operador <vestir> associa-se à CO <roupa> ou <vestuário>. Essa relação seletiva semântica das unidades lexicais dá provas da probabilidade de um predicado ocorrer num determinado campo de saber, mas também na língua natural: *ela vestiu um perfume* é menos provável de ocorrer que *ela está vestindo um anel de diamantes*, a menos que haja uma intenção metafórica ou idiomática nesses exemplos.

Para a construção das equivalências, visamos ao estudo contrastivo das ocorrências com base num *corpus* compilado de receitas disponibilizadas em três *websites* franceses, somando mais de 451.000 *tokens*, além do outro *corpus* comparável em português compilado de receitas em português, cedido gentilmente pela pesquisadora Elisa Teixeira (2008) para os fins de pesquisa.

Os verbos candidatos a termos para a pesquisa são aqueles extraídos do *corpus* e designam alguns procedimentos de preparo dos pratos. Entender o verbo enquanto unidade terminológica para o modelo teórico das CO é percebê-lo não apenas como elemento

pertencente a um recorte na língua natural, como o fazem as Ciências do Léxico, mas, sobretudo, apreendê-lo como parte essencial de uma estrutura mínima – a frase elementar – para que se possa alcançar seu aspecto semântico definitivo numa relação de mão dupla estabelecida entre operador e argumentos.

Harris (1988, p. 15), ao analisar as combinações entre fonemas e morfemas que a língua estabelece para fundar suas “entidades”, já apontava para a instabilidade semântica intrínseca a todo item linguístico avulso. Em suas palavras, “mesmo os significados das palavras são determinados em parte por suas combinações, mais do que meramente por sua identidade”.³ Para o pensamento que fundamenta o modelo de análise de Gaston Gross (1994), a frase é o lugar onde o termo encontra estabilidade para o seu significado, e que não pode ser plenamente alcançado senão nela.

Dizemos, portanto, que a relação definitória operador/argumento é de mão dupla no sentido de que ambas as entidades linguísticas ganham precisão semântica quando associadas e por tal lógica, as CO possibilitam testar e validar as definições apresentadas nos dicionários monolíngues quando aplicadas como um procedimento lexicográfico na busca por equivalências. À medida que a unidade lexical – argumento – estabelece um elo semântico-sintático com um operador atribuindo-lhe estabilidade semântica, acredita-se que essa “simbiose” oferecerá sustentação às equivalências para um produto lexicográfico bilíngue enquanto ferramentas para uma análise contrastiva de predicados das línguas pares.

A questão de fundo do nosso trabalho é, portanto, de ordem metodológica: *o método descritivo de Gaston Gross pode contribuir para construções mais fiéis em termos de equivalência bilíngue?*

A busca por essa pergunta torna o próprio modelo que aplicamos objeto de análise também, pois é sua aplicabilidade, inclusive, que temos interesse em verificar. Em suma: preconiza-se que o caráter definitório da relação operador/argumento(s) deve orientar a busca por equivalentes mais fiáveis, posto que o método possibilita a criação de um inventário dos predicados prováveis de ocorrer numa língua natural ou nas línguas de especialidade.

Nosso trabalho prático diverge do que os criadores do Léxico-Gramática realizaram no momento em que incluímos nas análises os preceitos da Linguística de Corpus e o recurso dos *corpora* para fim de análise. Não construímos, portanto, frases teóricas como Harris e seus seguidores, Gaston Gross e Maurice Gross o fizeram. Para esses linguistas, havia uma preocupação com a previsibilidade de predicados semânticos (operador/argumento),

³ “Even the meanings of the words [...] are in part determined from their combinations rather purely from their identity” (HARRIS, 1988:15)

inteligíveis e aceitáveis para o falante da língua natural. Entretanto, para nosso intuito, o inventário dos predicados extraídos do *corpus* e o estudo comparativo baseado nas definições dicionarizadas dos verbos e nas ocorrências dos candidatos a equivalentes na língua portuguesa são o que constitui a ponte para a chegada aos equivalentes definitivos. Não estamos atados à ideia de previsibilidade que nossa vertente teórica defende, pois trabalhamos com dados quantitativos dos *corpora* para garantir maior visibilidade ao procedimento científico.

A partir dos dados estatísticos levantados no *corpus* – análise quantitativa – e da descrição dos predicados – análise qualitativa –, é possível obter não apenas informações relevantes para a elaboração das equivalências, mas também informações importantes que contribuem significativamente para elencar a ordem dos equivalentes de termos concorrentes. Nesse sentido, vemos que o cruzamento dos aportes metodológicos da Linguística de Corpus e do Léxico-Gramática pode ser bastante frutífero para a pesquisa linguística bilíngue.

Para nossa busca por equivalências dos verbos da Culinária em francês e em português, nossa pesquisa passou por várias etapas: i) compilação e análise do corpus; ii) seleção dos termos candidatos a verbete; iii) análise dos predicados; iv) nomenclatura das classes de objetos e, finalmente, v) estudo comparativo das definições dicionarizadas e das ocorrências dos operadores em francês e em português.

A linguagem da culinária revela-se peculiar por muitas razões, dentre as quais, por ser de uma tipologia textual técnico-instrucional. Como exemplo de padronização de uma linguagem técnica, o texto culinário passa a atrair um interesse crescente por parte dos pesquisadores e cientistas da Linguística e mesmo das áreas adjacentes ao PLN. Todavia, Teixeira (2008) atesta em seu trabalho o número reduzido de dicionários, vocabulários e glossários produzidos no Brasil e destinados ao público interessado, formado pelo simples apreciador da culinária, pelos cozinheiros ou profissionais de menor qualificação até os *chefs* de cozinha cujo *know-how* exige muita técnica e conhecimento especializado. Essa foi a motivação para nossas buscas por glossários automáticos bilíngues com língua de partida em francês e língua de chegada em português nesse domínio, porém, nenhum material lexicográfico informatizado com conteúdo relevante foi encontrado até então. É possível encontrar vocabulários monolíngues unidirecionais ou listas de itens lexicais relativos às receitas do próprio site de receitas com entradas referentes a verbos, ingredientes, modos de preparo e utensílios em geral. No entanto, não conhecemos nenhum material específico para a tradução de termos culinários do francês para o português.

No site *Journal des Femmes*⁴, temos um exemplo do que pode ser encontrado em termos de material lexicográfico de culinária em francês, voltado para o público feminino, ou seja, a mulher adulta consumidora (trata-se de um catálogo virtual de vendas) interessada nos afazeres da casa. Nele, há uma página destinada à culinária (*cuisine*) na qual se encontram algumas seções como *recettes* (receitas), *entrées* (entradas), *viandes* (carnes), *desserts* (sobremesas). Na seção, *encyclopédie* (enciclopédia), como vemos na Figura 1, aparece o conteúdo lexicográfico que nos interessa.



Figura 1: Parte da página do site *Journal des Femmes*

Clicando em *encyclopédie*, nota-se a entrada para buscas por receitas ou pelas letras do alfabeto. Há também três listas explicativas dos itens lexicais apresentados pelo site. Uma primeira está organizada com base na sazonalidade dos produtos – seção SAISON ET RECETTES – na qual estão disponibilizadas receitas com os ingredientes produzidos do mês (produtos sazonais); uma segunda lista apresenta alguns poucos ingredientes elencados por categorias como *fruits* (frutas), *légumes* (legumes), *viandes* (carnes), *fromages* (queijos) etc. E ainda há a seção LEXIQUE em que se insere em ordem alfabética a lista dos itens relativos aos pratos: ingredientes, modo de preparo, utensílios e nomes de pratos. A variedade de verbetes desse ícone não esclarece qual critério empregado para a seleção dos mesmos, pois não se sabe se esse vocabulário disponibilizado no site associa-se apenas às receitas veiculadas no mesmo ou ao universo da culinária, entendendo-a como um campo do saber. A figura 2 mostra a *homepage* desse site:

⁴ Disponível em: <<http://cuisine.journaldesfemmes.com/>>. Acesso em: 30 maio 2011.

Chercher OK [Tous les produits](#) [Tous les termes](#)

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W Z

SAISONS ET RECETTES

Mai, c'est leur meilleur mois...

Poissons Anguille, Bar, Crabe, Daurade, Ecrevisse, Homard, Lieu, Limande, Lotte, Raie, Sandre

Fruits Fraise, Fruit de la passion, Rhubarbe

Légumes Asperge, Betterave, Carotte, Cresson, Epinard, Fève, Laitue, Morille, Oseille, Pomme de terre, Radis

Viandes Veau

Fromages Brie, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Chavignol, Coulommiers, Curé nantais, Emmental, Epoisses, Feta, Fourme, Gorgonzola, Gruyère, Livarot, Maroilles, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Parmesan, Pont-l'Évêque, Reblochon, Rocamadour, Roquefort, Saint nectaire, Tomme, Vacherin, Valençay

Autres Café, Manioc, Miel, Oeuf, Origan, Quinoa, Verveine

Vous pouvez les trouver aussi en primeur

Poissons Cabillaud, Carpe, Hareng, Langouste, Perche, Sole, Truite

Fruits Cerise, Citron, Melon

Légumes Artichaut, Aubergine, Concombre, Courgette, Haricot vert

Viandes Agneau, Lapin, Sanglier

Fromages Abondance, Brie, Cantal,

PRODUITS

Tout sur... le lieu

Histoire, composition, bienfaits. Les conseils pour le choisir, le cuisiner et le conserver

- [Tous les légumes](#)
- [Tous les fruits](#)
- [Tous les fromages](#)
- [Tous les poissons](#)
- [Toutes les viandes](#)
- [Tous les autres](#)

[Tous les produits](#)

LEXIQUE

Qu'est-ce que... Détrempe

Mélange de farine et d'eau, qui forme la première étape d'une pâte, avant l'addition de beurre ou de tout autre ingrédient.

[Tous les termes](#)

Figura 2: Página L'encyclopédie de la cuisine

No ícone PRODUITS (produtos), inserem-se as informações sobre a origem dos alimentos, conselhos para auxiliar na hora da compra destes alimentos, suas variedades, os efeitos benéficos para a saúde, dicas sobre a melhor forma para conservá-los em casa, sugestões de emprego na culinária, o calendário sazonal do produto, os valores nutritivos e, ainda, para cada item, encontram-se diversas receitas associadas. Nesse tópico lê-se: *tous les produits, tous les poissons, toutes les viandes* (todos os produtos, todos os peixes, todas as carnes), ou seja, faz-se referência a um conteúdo pertencente à culinária como uma área de conhecimento geral. Todavia, no momento quando se busca em *L'encyclopédie de la cuisine*, pelo termo *ganache* (um creme à base de chocolate muito popular na França) ou pelo termo

poêle (frigideira), não há menção a nenhuma definição ou referência explicativa, nem mesmo receita associada.

Percebe-se a inadequação do emprego de *enciclopédia* a esse material lexicográfico disponível. Situamos nas palavras de Xatara uma breve definição dos tipos de materiais lexicográficos mais usados no trabalho de tradução:

O trabalho de tradução profissional recorre a dicionários enciclopédicos (aqueles que trazem informações de natureza linguística e referencial) e a dicionários de língua monolíngues (com informações semânticas, nocionais, etimológicas, gramaticais e fonéticas), a dicionários especiais (de sinônimos, expressões idiomáticas, falsos cognatos, etc.) e a obras terminológicas – os dicionários de especialidade, sendo os especiais e os de especialidade unilíngues ou não. (XATARA, 2001, p. 181)

O exemplo que vemos nesse site não se enquadra nos parâmetros de material enciclopédico e tampouco na noção de glossário, como está disponibilizado no final da página: há uma lista de receitas organizada em ordem alfabética e esse item é chamado de *glossaire*, que não é senão uma reunião de termos mais ou menos extraídos das receitas propriamente ditas. Ao clicar na seção TOUS LES TERMES, que se encontra em LEXIQUE, visualizamos a página dos verbetes como na figura 3:

→ L'encyclopédie de la Cuisine

Chercher OK Tous les produits :Tous les termes

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W Z

A Abaisse, Abaisser, Abattis, A blanc, Abricoter, Acidifier, Agar-agar, aiguillette, A l'anglaise, Allonger, Aplatir, Appareil, Aspic

B Badigeonner, Bain-Marie, Barder, Battre, Beurre clarifié, Beurre en pommade, Beurre manié, Beurre noisette, Bisque, Blanchir, Blondir, Bouillon, Bouquet, Bouquet garni, Braiser, Brider, Brosser, Brunch, Brunoise

C Chablonner, Chapelure, Chemiser, Chiffonade, Chinois, Chiqueter, Chutney, Ciseler, Civet, Coller, Concasser, Consommé, Corail, Corser, Coucher, Court-bouillon, Couverture, Crème Chiboust, Crème fleurette, Crème pâtissière, Crêpine, Croque-au-sel (à la), Cuire à blanc, Cul-de-poule

D Débrider, Décanter, Décoction, Déglacer, Dégorger, Dégraisser, Délaver, Dénerver, Dérober, Dessécher, Détendre, Détrempe, Dorer, Dresser, Duxelle

E Ecaler, Echauder, Ecumer, Effiler, Emincer, Emulsionner - émulsifier, En pommade, Etamine, Etouffée (à l), Etuver

F Faire une liaison, Farcir, Fariner, Festonner, Fines herbes, Flamber, Fleurer, Fleuron, Foisonner, Foncer, Fond, Fondre, Fontaine, Fouetter, Fouler, Fraiser, Franqipane, Frapper, Frémir, Frire, Fumet

G Gastrique, Ghee, Glacer, Glucose, Gratin, Gravlax, Griller

H Hacher

Figura 3: Lista dos verbetes disponíveis em LEXIQUE do site Journal des femmes

Na entrada da letra A, constam os modos de preparo dos alimentos e dos pratos juntamente a verbos e substantivos – procedimentos culinários e ingredientes. Na letra C, um termo de A – *A blanc* – se repete ao termo *cuire à blanc*, em português pré-assar. *Bisque* e *Gravlax* são nomes de pratos e se misturam aos ingredientes como *glucose* ou *ghee* e *brunch*, um tipo de refeição, e *bain-marie*, ou banho-maria. Assim percebe-se que as informações disponibilizadas são um amontoado de dados da Culinária em geral, e não há critério definido nas escolhas feitas pelos produtores do site. A organização dessas páginas cujo conteúdo lexical restringe-se ao campo culinário pouco justifica o título *L'encyclopédie de la Cuisine*. Esse é um exemplo entre vários que poderiam ser citados neste trabalho.⁵ Em nossas leituras, percebemos que é muito comum a falta de critérios e parâmetros precisos nas formulações desses produtos de cunho lexicográfico, como ilustramos para compreender o que as pesquisas acabaram revelando.

Almejando, então, melhor entender a problemática envolvida na construção de equivalências e das lacunas em materiais lexicográficos disponíveis em rede, pesquisamos o que outros estudiosos do léxico, como Béjoint e Thoiron (1996), desenvolveram sobre esse tema. Segundo esses autores:

Como mostrar que dois termos podem ser considerados equivalentes? Sempre ocorre, implícita ou explicitamente, de se verificar a equivalência das definições nas duas línguas, mas tal operação está longe de ser simples se é desejável que haja nesse procedimento certo rigor. (BEJOINT; THOIRON, 1996, p.11)⁶

Essas pesquisas acima mencionadas apontam para uma mudança de direção bastante significativa, posto que, em se tratando de análise linguística aplicada ao ambiente computacional, muitas questões teóricas acabam surgindo ao longo do desenvolvimento prático do produto lexicográfico. Ao contrário do modo como se pensava a gramática e o léxico, a partir do momento em que se inserem ferramentas de processamento textual no procedimento científico, passa a existir a necessidade real de se pensar os mecanismos

⁵ Citamos os sites <http://www.cuisine-martine.com/technique/lexique-a.html> ou <http://www.cuisine-facile.com/lexique.php> a título de ilustração (acessados em 30/05/2011). Todos eles trabalham verbos e expressões da culinária, assim como ingredientes, porém não há referência aos critérios de seleção dos verbetes ou à lista dos termos e não há tradução ou explicação dos mesmos em outras línguas. De todo modo, entendemos que o público alvo desses sites – e portanto potenciais consulentes do material lexicográfico disponibilizado – são falantes nativos da língua apreciadores da cozinha francesa.

⁶ Comment montrer que deux termes peuvent être considérés comme équivalents ? Il s'agit toujours, implicitement ou explicitement, de vérifier l'équivalence des définitions dans les deux langues, mais une telle opération est loin d'être simple si l'on veut y apporter une certaine rigueur [...]. (BEJOINT; THOIRON, 1996, p. 11)

linguísticos pela perspectiva do funcionamento da máquina. A busca por soluções ou respostas motivadas por questões práticas ganha mais força e se torna mais frequente nos estudos descritivos atuais. Nas palavras desses autores, “o problema teórico não deve ser mais posto como precedente a uma busca por solução prática. O processo se inverteu.” (BEJOINT; THOIRON, 1996, p. 12)⁷

Desse modo, como devemos pensar a metodologia lexicográfica bilíngue em ambiente informatizado?

É salutar pensarmos primeiramente nos elementos de base da lexicografia bilíngue para, posteriormente, inserirmos o modelo de Gaston Gross como uma alternativa para a demanda automatizada da descrição linguística.

Em Marello (1996, p. 32), visualizamos uma possível explicação para o que poderíamos chamar de *défault* do procedimento metodológico da Lexicografia bilíngue em geral:

O dicionário bilíngue é um dicionário no qual expressões de uma língua (dita língua fonte ou língua de partida) são traduzidas para uma outra (dita língua alvo ou língua de chegada). Mas não é apenas a presença das duas línguas que faz de um dicionário um bilíngue, é a razão pela qual as duas línguas são postas em contato, ou seja, a comunicação, pela tradução, entre duas comunidades que não compartilham a mesma língua.⁸

Os primeiros dicionários bilíngues, conforme relata a autora Carla Marello, foram criados para auxiliar estudantes de línguas estrangeiras a consultarem dicionários monolíngues e acessarem as informações com mais facilidade. Eram inseridas algumas explicações e glosas, não necessariamente equivalentes mas termos auxiliares, que ajudavam na compreensão dos verbetes em língua estrangeira. Isso já mudou muito, pois, conforme postula a autora,

Hoje em dia, os dicionários bilíngues são compilados por equipes de redação que trabalham em geral simultaneamente sobre as duas partes e que contam sempre, a princípio, com redatores falantes nativos de cada uma das línguas. (MARELLO, 1996, p. 33)⁹

⁷ Observons que, fort commodément, le problème théorique n'a plus à être posé comme préalable à la mise en place d'une solution pratique. Le processus a été renversé. (BEJOINT; THOIRON, 1996, p. 12)

⁸ Le dictionnaire bilíngüe est un dictionnaire dans lequel des expressions dans une langue (dite langue source ou de départ) sont traduites dans une autre (dite langue cible ou langue d'arrivée). Mais ce n'est pas seulement la présence de deux langues qui fait d'un dictionnaire un bilingue, c'est la raison pour laquelle les deux langues sont mises en contacte, c'est-à-dire la communication, par la traduction, en deux communautés qui ne partagent pas la même langue. (MARELLO, 1996, p. 32)

⁹ De nos jours, les dictionnaires bilíngües sont compilés par des équipes rédactionnelles qui travaillent en général en même temps sur les deux parties et qui comptent natifs de chaque langue. (MARELLO, 1996, p. 33)

Embora seja muito significativa a evolução na Lexicografia nas últimas duas décadas, graças ao acelerado ingresso da tecnologia nessa área de estudo, algumas lacunas persistem em todo tipo de dicionário. Com base em Marelló (1996), vemos uma explicação possível nessa metodologia cristalizada que ainda vigora. Para a autora, há um desequilíbrio no verbete quando seu conteúdo baseia-se estritamente na tradução da definição na língua de chegada, fruto da tradição no campo da Lexicografia bilíngue. Ou seja, ela aponta para o fato de que o recorte semântico coberto por um termo, ou o número de acepções que a entrada deve possuir, não é necessariamente o mesmo em duas línguas, se considerarmos as especificidades dos dicionários monolíngues ou bilíngues (temático ou de versão ou, ainda, dicionário passivo ou dicionário ativo¹⁰).

Munidos das observações empíricas anteriormente reportadas e das análises teóricas levantadas pelos autores citados, construímos a meta mais significativa neste trabalho: aplicar o método descritivo das CO na confecção dos equivalentes, apoiando-nos na abordagem da Linguística de Corpus – doravante LC – para a efetuação da compilação do *corpus* assim como no emprego dos instrumentos computacionais facilitadores da observação dos termos candidatos a verbete do glossário, para que ao final da pesquisa houvesse uma compreensão mais sólida sobre a eficácia do modelo de Gaston Gross (1994, 2003) enquanto método para a pesquisa linguística bilíngue e não apenas monolíngue.

Sobre equivalências, empregamos em nosso trabalho os três níveis de aproximação entre lexias de línguas diferentes. Teixeira (2008, p. 336) descreve o **primeiro nível de equivalência** no qual se enquadram os casos cujo equivalente é consagrado e identificado pelo uso e ao qual não há necessidade de adição de informação no verbete do dicionário: **equivalência total**. No **segundo nível de equivalência**, tem-se a **equivalência parcial**, cuja unidade de tradução especializada – seja lexia simples ou composta, seja um item lexical ou uma expressão fixa –, demanda acréscimo ou omissão de informação no verbete para que seja cumprida sua função de equivalente no texto da língua de chegada. E, finalmente, o **terceiro nível de equivalência**, o da **não equivalência**, como o próprio termo diz, não permite a transposição do sentido num termo da língua de chegada por não haver correspondente próximo ou idêntico no código linguístico convencional da cultura receptora do termo. Neste

¹⁰ Por **dicionário ativo**, entende-se aquele cuja língua de partida é a língua materna do usuário desejoso de produzir um texto na língua estrangeira (versar) ou a língua de chegada e, por **dicionário passivo**, entende-se aquele cuja língua de partida é estrangeira ao consultante que, por sua vez, é desejoso de traduzir um texto para sua língua materna. (SELISTRE, 2008). Disponível em: <http://www.celsul.org.br/Encontros/08/desenho_dicionario_passivo.pdf>. Acesso em: 27 dez. 2010.

caso, como sugere Teixeira (2008, p. 336), cabe ao tradutor redigir um comentário explicando o procedimento tradutório e dando explicações para que o leitor consiga entender o(s) significado(s) do termo inexistente para o outro registro linguístico.

Em nossas buscas, não encontramos referência de material lexicográfico que tenha sido desenvolvido com base no modelo de Gaston Gross (1994, 2003) até o presente momento. O que ainda perdura, nesse sentido, é a tradição, ou seja, materiais que apresentam uma lista de termos “pareados” com critérios de identificação nem sempre devidamente esclarecidos ao consulente, seja ele um aprendiz ou um conhecedor da língua estrangeira, como constata os trabalhos realizados por Teixeira (2008).

1.5 CONTEXTUALIZANDO O OBJETO: A CULINÁRIA

Não é fato recente na história das civilizações a troca de sabores e modos culinários entre os povos. A globalização, inicialmente entendida como expansão de impérios, religiões, tradições e hábitos, mais recentemente se intensifica, sendo estimulada pelas atividades econômicas das nações na era moderna e pela circulação do conhecimento em todos os seus âmbitos – prático, especializado, teórico, tradicional etc. – em nível mundial. Acelera-se assim, ao longo dos tempos, a internacionalização dos saberes e, portanto, dos fazeres em vários domínios, inclusive na Culinária.

É sabido que, no período das grandes navegações, o comércio de especiarias e mercadorias mais “exóticas” entre as nações envolvidas proporcionou a difusão de “alimentos modernos” como milho, cacau, café, açúcar, sal, especiarias, entre outros. Hoje esses alimentos compõem a base da alimentação mundial. (TEIXEIRA, 2008, p. 69)

A circulação de informações de toda ordem e nível acelerou-se com o advento do computador pessoal nos anos de 1980 e, sobretudo, da internet, instaurada, definitivamente, no cotidiano doméstico e profissional do cidadão comum a partir da década de 90.

Na sociedade brasileira a culinária sempre teve seu lugar cultivado e reverenciado por várias gerações, graças aos costumes familiares mais tradicionais marcados pelas culturas indígena, africana e europeia, entre outras, e pela mestiçagem ocorrida a partir da chegada dos povos estrangeiros no Brasil. Em tempos de avanço tecnológico, são vários os fatores que colaboraram para que a culinária e a gastronomia ascendessem a um lugar distintivo, passando a ser reconhecidas como áreas de atuação e de práticas não mais restritas às classes subalternas e a atrair o interesse das classes sociais mais privilegiadas e também da classe dos pesquisadores. Como aponta Teixeira, “segundo as tendências internacionais, a Culinária foi aos poucos ganhando visibilidade junto à elite intelectual e acadêmica no Brasil, que passou a

discutir seus temas em congressos e eventos organizados pelo país a fora.” (TEIXEIRA, 2008, p. 70)

Outro fato que revela a expansão do lugar reservado à culinária no Brasil corresponde ao número de suplementos especializados em jornais, revistas especializadas e programas de televisão que tratam de práticas das mais simples e tradicionais para um público iniciante, até conteúdos mais sofisticados que descrevem práticas nada corriqueiras, vindas de outras regiões do país e também do mundo. Trabalhos feitos por antropólogos citados por Teixeira (2008, p. 76-77) comprovam o interesse pelo tema no Brasil também crescente no mercado editorial e na academia, pelo número ascendente de pesquisadores que se debruçaram sobre a Culinária como objeto de estudo. Citamos uma passagem que revela esse crescente interesse por parte do leitor brasileiro: “Segundo pesquisa da Câmara Brasileira do Livro, em parceria com o Sindicato Nacional dos Editores de Livros (CBL/Snel), os títulos sobre gastronomia registram um crescimento de mais de 23% somente em 2006 no Brasil.”.

Na França, o universo do paladar – que sempre privilegiou modos de preparos, técnicas, sabores até a combinação de aromas, acompanhamentos e ingredientes – sempre teve seu lugar preservado. Ao longo de toda sua história de glórias e declínios, a nação francesa jamais viu sua reputação gastronômica abalada ou ameaçada. “*Ninguém pode escrever sobre a culinária francesa sem escrever sobre a França*”. Essa citação, presente na introdução de um livro de receitas da escola de gastronomia *Le Cordon Bleu*, traduz muito bem a relação indissolúvel entre a culinária, a cultura e a história da França.

O interesse em reunir receitas e textos que descrevessem formas de preparos não é remoto na França; data da época medieval, quando as casas reais influenciavam o desenvolvimento da arte do paladar pelas trocas e difusão de novos saberes e novos costumes de outros lugares da Europa. O primeiro restaurante francês foi fundado no reinado de Luis XVI, cujo cardápio continha mais de 200 opções de pratos e 50 opções de sobremesa. Na introdução desse livro de receitas, relata-se que a Revolução Francesa também foi um marco na *art de la table* para os franceses:

A Revolução Francesa de 1789 mudou tudo. Enquanto cabeças caíam na guilhotina, a inspiração para a arte de viver esgotava-se. Por um tempo, tudo pareceu perdido; então, duas coisas aconteceram. Primeiro, os cozinheiros das grandes casas tiveram que encontrar uma nova fonte de renda para se sustentar. Isso levou ao estabelecimento de restaurantes para o público. (COINTREAU, 1994, p. 11)

Não apenas a aparição dos estabelecimentos comerciais da gastronomia contribuíra para a grande apreciação do fazer culinário, mas uma oferta significativa de produtos do mercado editorial do ramo ganhava força com o passar do tempo. Houve um aumento da produção de livros de receitas com o advento da indústria da impressão, e materiais de baixo custo eram vendidos por toda a França como consta na introdução do livro da escola *Cordon Bleu* (COINTREAU, 1994).

No Brasil, há a mesma ligação entre história, cultura e culinária. No livro *Açúcar*, publicado no final da década de 1930, o sociólogo Gilberto Freyre descreve a sociedade canavieira, sua organização e os efeitos da introdução do açúcar no hábito alimentar do homem nordestino. Freyre (1973) retrata a chegada do açúcar como organização de uma sociedade – produção canavieira, exportação, instalação dos portugueses, mão de obra escrava etc. – e como um sabor marcado no paladar do brasileiro. Daí a frase “*Sem açúcar não se compreende o homem do nordeste.*”¹¹.

Nesse sentido, pensamos que reflexão que perpassa nossa investigação é, no fundo, o desafio de todo tradutor: aproximar universos tão peculiares por equivalências coerentes pautadas por métodos essencialmente intrínsecos à língua – e não intuitivos, exteriores a ela.

1.6 TRADUZINDO RECEITAS

Há uma presença massiva de materiais impressos, audiovisuais e digitais relativos à culinária circulando cotidianamente pelos programas de televisão, jornais, revistas ou *websites*. Mesmo em rótulos e embalagens de produtos industrializados, encontramos receitas, dicas de preparo e elaboração de pratos de todos os tipos e origens, dos mais simples aos mais sofisticados e exóticos. Essa demanda por material traduzido nem sempre é acompanhada de um suporte material adequado ao profissional da tradução.

O profissional qualificado não tem atuado somente no mercado editorial. Há uma gama enorme de setores relacionados à indústria de alimentos e bebidas, importação e exportação de produtos e gêneros alimentícios, como as associações de bares e restaurantes

¹¹ A colunista do *website* Terra Leticia Cavalcanti, sobre o aniversário de 70 anos desta obra, escreveu: “Ao sol ardente de campos cheios de cana, e nos engenhos primitivos ainda movidos por animais, logo seríamos o maior produtor de açúcar do mundo. Enquanto nas casas-grandes, em um ambiente de cheiros fortes e fumaças, ia nascendo aos poucos a doçaria pernambucana – ‘debaixo dos cajueiros, à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre do lado a lhe fornecer açúcar em abundância’. Com sabores, temperos, superstições e hábitos das três raças que nos formaram.” Disponível em: <<http://noticias.terra.com.br/imprime/0,,OI2717178-EI6614,00.html>>. Acesso em: 29 maio 2011.

(com a tradução de cardápios). Nossa investigação prioriza a receita enquanto objeto da tradução.

A receita é o texto culinário por excelência, cujo intuito é técnico-instrucional, apesar das marcas relativas ao momento da sua escrita, da língua em que está escrita, da cultura de origem, do público-alvo e do meio de circulação (TEIXEIRA, 2008). Uma receita¹² extraída do livro de Gilberto Freyre anteriormente mencionado, *Açúcar*, do Brasil da sociedade do engenho no século XVI pode ilustrar o que são essas marcas:

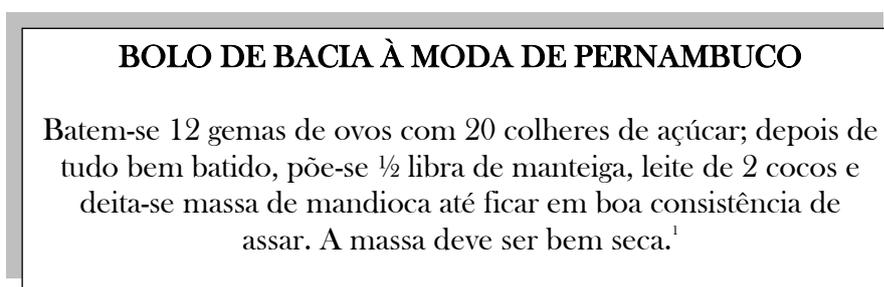


Figura 4: Bolo de bacia à moda de Pernambuco

Neste exemplo encontramos os elementos que caracterizam um texto culinário impresso atual, ou seja, título da receita, lista de ingredientes e modo de preparo sem a separação destes tópicos, como atualmente encontramos. Além disso, informações e dicas sobre decoração e acompanhamentos, dados nutricionais dos ingredientes, tempo de preparo, utensílios domésticos específicos e rendimento também são comuns nas receitas atuais, mas que não constam na receita do bolo de bacia.

Em ambiente virtual, é frequente haver a inserção de recursos icônicos variados: vídeos, fotos dos alimentos ou do prato e imagens explicativas sobre o preparo. Ainda, informações adicionais sobre adaptações ou substituições de ingredientes, valor calórico dos alimentos, proveniência da receita, marca dos produtos alimentícios citados na lista dos ingredientes, conversores de padrão de medidas, além de glossários como veremos oportunamente. A figura 5 exemplifica estas descrições de texto culinário num ambiente informatizado.

¹² Extraído do website <http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,,OI2717178-EI6614,00-O+Acucar+de+Gilberto+Freyre.html>. Acesso em: 29 maio 2011.

Hoje o texto culinário não se limita a apenas comunicar por meio de lista de ingredientes e preparação, como ilustramos com a receita de Banana Foster, na figura 5.

Nesta receita De Banana Foster, vemos uma pequena introdução narrando a origem do prato e o tempo de preparo de 15 minutos, além dos itens de interatividade que permitem ao leitor enviar ou salvar numa página que ele mesmo gerencia.

Figura 5: Receita de origem americana

Constatamos que, para o domínio da Culinária, a tecnicidade dos textos não apaga totalmente os vínculos com a cultura de origem, tampouco com o momento histórico que o produz, como também observa Azenha Jr. (1999 *apud* TEIXEIRA, 2008, p. 21).

Há uma maior permeabilidade de influências por parte do texto culinário dada à sua grande circulação, hoje bastante intensificada pelos meios de comunicação. Constatamos esse fenômeno, durante nossas buscas, quando foram encontrados muitos títulos de receitas estrangeiras na sua língua de origem como se confirma na figura 6 ¹³:

¹³ Disponível em: <<http://www.cuisineaz.com/recettes/brigadeiros-4835.aspx>>. Acesso em: 14 ago. 2011.

Brigadeiros

Note de la recette : **4.4/5**
(7 avis)

 Partager  +1  0

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :
Niveau de difficulté :
Temps de préparation :  **20 min**
Temps de cuisson :  **10 min**
Temps de repos :  **1 heure**



Recette postée par Lara, São Paulo

 **Imprimer la recette**

 envoyer à un ami

 Ajouter à mon carnet de recettes

 donner votre avis sur cette recette

 Signaler une erreur sur cette recette

Ingrédients

pour Brigadeiros

- 1 boîte de lait concentré sucré (395 g)
- 4 c. à soupe de chocolat en poudre
- 25 g de beurre
- 50 g de chocolat en granulés

Résumé :

C'est une confiserie très connue au Brésil. Le Brigadeiro est un "classique" des fêtes des enfants.

Figura 6: Receita de brigadeiro inserida em website francês

Percebemos que é comum haver receitas brasileiras tradicionais com os títulos de origem preservados em sites franceses, como feijoada¹⁴ e moqueca¹⁵, embora no corpo do texto as informações estejam na língua de destino. A permeabilidade do texto técnico está sempre balizada pela necessidade de clareza e objetividade do texto final e pelo favorecimento da língua de chegada.

¹⁴ Disponível em:<<http://www.recettesdecuisine.tv/recette-r11461/feijoada/recette+feijoada.html>>. Acesso em: 04 jun. 2011.

¹⁵ Disponível em:<http://www.marmiton.org/Recettes/Recette_moqueca-de-peixe-bresil_10580.aspx>. Acesso em: 04 jun. 2011

2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS

O método descritivo aplicado por Gaston Gross – Classe de Objeto – tem por objetivo geral descrever a língua natural pelas propriedades linguísticas que cada um dos seus elementos possui conforme o predicado que os acolhe. Por essa razão Vivès (2001) reforça a ideia de que o modelo se pauta pelo emprego que o termo pode assumir numa frase. De acordo com esse autor,

O conceito de ‘classes de objeto’ está claramente situado na perspectiva dos trabalhos de Harris que analisa as frases simples como constituídas de um predicado e de seus argumentos. Não retomarei esta análise, agora bastante conhecida, que esteve na base dos trabalhos realizados desde 1968 no L.A.D.L. no quadro do Léxico-gramática. Ela possibilita descrever os diferentes ‘empregos’ de um predicado, ou seja, seus sentidos diversos, de dois modos complementares: um, sobre a base de seu esquema de argumentos e de propriedades sintáticas que ele apresenta e, outro, sobre a base das distribuições que caracterizam cada um desses argumentos. (VIVÈS, 2001, p. 120)¹⁶

Todo o esforço de reflexão deste trabalho se concentra em discorrer sobre a definição que a relação operador/argumentos produz no – e para o – predicado a fim de buscar, pela análise do *corpus* da língua de chegada, predicados pertinentes à construção do glossário bilíngue.

O aparato conceitual e experimental do Léxico-Gramática foi elaborado e aplicado por Maurice Gross, em 1975, em *Méthodes en Syntaxe*. Nessa obra, o autor preocupa-se em definir seu método, apontando para as diferenças entre sua concepção teórica e aquela do seu referencial, a Gramática Transformacional de Harris. A observação empírica, como defende Maurice Gross (1975), contrapondo-se às análises essencialmente teóricas de Harris, é uma das ferramentas às quais o linguista deve recorrer para que as estruturas da língua sejam investigadas em termos de regularidade e de casualidade em seus arranjos mais profundos. Conforme ele postula, “testar a

¹⁶ Le concept de « classes d’objets » est clairement situé dans la perspective des travaux de Harris qui analyse les phrases simples comme constituées d’un prédicat et de ses arguments. Je ne reviendrai pas sur cette analyse, maintenant bien connue, qui a été à la base des travaux réalisés depuis 1968 au L.A.D.L. dans le cadre du lexique-grammaire. Elle permet de décrire les différents « emplois » d’un prédicat, c’est-à-dire ses différents sens, de deux façons complémentaires : d’une part sur la base de son schéma d’arguments et des propriétés syntaxiques qu’il présente et, d’autre part, sur la base des distributions qui caractérisent chacun de ses arguments.

aceitabilidade de uma sequência é proceder experimentalmente. A construção de exemplos e contraexemplos constitui a atividade experimental do linguista que verifica a teoria de certos fenômenos.”¹⁷ (GROSS, M., 1975, p. 21)

É nesse contexto que o termo lexical ganha seu papel de objeto de estudo inerente à frase e não como um elemento lexical próprio de um tipo de texto – técnico, científico, jornalístico etc. Por meio dos predicados, é possível delimitar os campos semânticos em que ocorrem, como enxergamos pelo exemplo do termo *rede*: *navegar na rede* equivale dizer *conectar-se à internet*; *deitar-se ou dar um cochilo na rede* equivale dizer *deitar-se ou dar um cochilo na rede de balanço*; *chutar a bola na rede* refere-se à *rede do gol* ou de algum outro equipamento esportivo provido de um tipo de tela e assim por diante.

O *locus* de realização semântica das unidades lexicais é o que fundamenta o chamado **predicado apropriado**. As categorias gramaticais tradicionais entendidas *a priori* por **sujeito – verbo – objeto** pela perspectiva metodológica das classes semânticas não são aplicadas. Existe um arranjo sintático-semântico estabelecido entre os termos da frase que garante que toda palavra empregada num predicado assume a função de **operador** ou de **argumento**.

Para Gaston Gross, **predicado corresponde a** verbos, substantivos predicativos e advérbios, e os **argumentos dizem respeito a** substantivos que acompanham o predicado. Cada um desses itens ganha sentido pleno graças à “solda” do predicado ao qual pertencem e a relação definitória é recíproca: o operador atribui especificidade aos argumentos associados e vice-versa. Gaston Gross (2003) explica que é coerente pensar que a entrada de um dicionário seja uma frase e não um item lexical pelos princípios que ordenam os elementos da frase.

Os predicados são descritos (verbos, substantivos, adjetivos) no momento em que se obtém com precisão seus argumentos, ou seja, a lista mais longa possível (o número total dos argumentos) e sua natureza semântica (em termos de classes de objetos). Os predicados são fundamentais para a descrição de uma língua pois são o núcleo da frase. Lembremos que eles podem assumir três formas morfológicas: seja do nome, do verbo ou do adjetivo. (GROSS, G., 2003, p. 31)¹⁸

¹⁷ Tester l’acceptabilité d’une séquence, c’est procéder à une expérience. La construction d’exemples et de contre-exemples constitue l’activité expérimentale du linguiste qui vérifie la théorie de certains phénomènes.

¹⁸ “On décrira les prédicats (verbes, noms, adjectifs) en précisant leurs arguments, c’est-à-dire en indiquant la liste la plus longue (le nombre total des arguments) et leur nature sémantique (en termes de classes d’objets). Les prédicats sont fondamentaux pour la description d’une langue, puisqu’ils

Ao se aproximar das linguagens técnicas Gaston Gross reafirma um princípio que funda a Terminologia: “a linguagem é concebida para nominalizar as coisas do mundo, relevando a relação estabelecida entre as coisas” (GROSS, G., 2003, p.31). Em decorrência dessa noção de que a linguagem é um meio de denominação das coisas, a relação existente entre essas coisas torna-se menos relevante para algumas teorias, mas não para a noção de CO. Ambas as perspectivas, das CO e da Terminologia, avizinham-se perante a relevância do fenômeno da Fraseologia¹⁹, próprio da língua natural, observado, sobretudo, nas línguas de especialidade. E, por essa razão, tanto para a Teoria Comunicativa da Terminologia (CABRÉ, 1999) quanto para os seguidores do Léxico-Gramática, as frases devem necessariamente constar nos materiais lexicográficos.

Ilustrando com exemplos extraídos do domínio aqui estudado, observemos o caso da fraseologia *bater as claras em neve*. Tomemos o verbo *bater* na função de operador e os outros elementos, na de argumento. Quais são os predicados possivelmente associados a *bater*?

Exemplificando:

<bater> <mistura> <creme> <massa> <ingrediente>
 <leite> <manteiga> <leite condensado> <creme de leite>
 <ovo> <gema> <clara>

Pensando numa outra classe de predicados associada ao operador <bater>, temos: <bater> <ligeiramente> <suavemente> <energicamente>.

Todos esses advérbios podem aparecer associados a <mistura> <ovo> <creme de leite> etc.

A probabilidade de termos <em neve> associado a <clara> e <bater> num predicado pode explicar a diferença entre um predicado do tipo <bater> + <clara> + <energicamente> e <bater> + <clara em neve>, mesmo que ambos os predicados tratem

constituent le noyau de la phrase. Rappelons qu'ils peuvent avoir trois formes morphologiques : ils peuvent être soit un nom, un verbe, ou un adjectif. (GROSS, 2003)

¹⁹ Krieger e Finatto (2004, p. 75) concebem fraseologia como expressão característica das comunicações profissionais e segue adiante na definição: “Trata-se de uma construção sintagmática nuclear, um nóculo cognitivo que também transmite conhecimento especializado.” Esse fenômeno se explica, segundo os referenciais da Teoria Comunicativa da Terminologia (CABRÉ, 1999), “como resultado da articulação linguística”, que entendemos pelo modo específico como a língua se articula com a finalidade de veicular uma dada informação de uma área de especialidade.

do modo como se deve bater a clara, ou seja, pode-se considerar <em neve> e <energicamente> como elementos da classe gramatical dos advérbios. Isso serve como exemplo para justificar a inadequação da nomenclatura clássica dos elementos da frase que pouco elucidam sobre a atração exercida mutuamente entre os elementos frasais.

Outro exemplo: o argumento <banho-maria>, se tomado na função de operador, terá como prováveis predicados <cozinhar> , <assar> ou <preparar> , <aquecer> , <derreter> , <esquentar> . Em termos de probabilidade de ocorrência, podemos antever que <fritar>, <untar> ou <grelhar> não são candidatos a argumentos potenciais para <banho-maria>.

Essas breves exemplificações da aplicação do modelo de CO revelam que o método auxilia a alcançar a abrangência semântica de cada unidade lexical, além do inventário de predicados em que ocorre regularmente. Do mesmo modo que o modelo descreve a abrangência dos termos, ele acaba por indicar, conseqüentemente, as restrições de emprego dos mesmos.

A seleção exercida pelos predicados demarca o emprego dos termos no espectro de cada domínio, segundo Gaston Gross (2003), o que vem a ser uma ferramenta importante para se tratar dos aspectos polissêmicos dos termos em ambiente automático. Do ponto de vista da semântica, Gaston Gross (1994) aponta para a insuficiência inerente aos conceitos tais como *concreto*, *abstrato*, *animal*, *humano* etc., tradicional e convencionalmente utilizados como critério em metodologias de dicionarização. As definições, segundo Gaston Gross (1994), baseiam-se na ordem filosófica aristotélica e se resumem da seguinte maneira: entende-se pelo conceito de concreto tudo aquilo que é perceptível pelos sentidos; é animado tudo que pertence ao mundo animal; é abstrato todo elemento que pertence ao mundo das ideias e assim por diante.

No momento em que o linguista se apoia em um conhecimento de mundo intuitivamente construído e supostamente refletido nas entidades linguísticas para definir o léxico da língua natural, tal procedimento revela um caráter arbitrário implícito no processo de dicionarização.

Buscando solução para as prováveis incoerências às quais esse modelo pode conduzir, o autor sugere então que se aplique uma investigação mais rigorosa do ponto de vista do comportamento sintático dos elementos linguísticos para que se construam “as definições internas das classes” (GROSS, G., 1994, p. 16), potencialmente capazes de estabelecer o recorte dos campos lexicais da língua. Esse método não reverencia a nominalização dos domínios do saber como um dado classificatório *per si* como

podemos observar. Pensamos que essas reflexões paradigmáticas de Gaston Gross (1994, 2003) estejam relacionadas à problemática da elaboração dos produtos lexicográficos como um todo, o que abrange desde o método de análise do léxico até o resultado final, ou objetivamente: a seleção dos equivalentes.

Algumas reflexões sobre metodologia expostas por Gaston Gross reaparecem em outros pesquisadores como Grundy (1996). Ao tratar da problemática da Lexicografia bilíngue, os autores de início ressaltam que, por mais abrangente que seja, uma obra lexicográfica monolíngue jamais dará conta de retratar todo o arsenal lexical da língua. Todo dicionário monolíngue apresentará imperfeições seja por razões de natureza econômica, geográfica, seja por conta de políticas linguísticas e, ainda, por imperfeições explicadas por procedimentos durante a produção do material.

Gaston Gross coloca-se criticamente diante da descrição linguística centrada na esfera sintática dos elementos linguísticos. Segundo esse autor,

De modo geral, os traços sintáticos têm dois inconvenientes consideráveis. Por um lado eles não permitem que se perceba o sentido dos operadores com a precisão necessária. Muitas vezes acontece de um determinado verbo ter empregos cujos sentidos diferem mesmo quando os argumentos são idênticos em termos de traços. (GROSS, G., 1994, p. 17)²⁰

Vemos nesta passagem em que Gaston Gross inclui o termo operador no parágrafo equiparando-o a verbo, por exemplo.

Ilustremos então essa passagem partindo de ocorrências de predicados com o operador <assar> em duas situações bem diversas e com complementos da mesma “natureza semântica”, ou argumento, inclusive: tomemos os exemplos *asse o bolo em forno médio e deixe o peixe assar até dourar* que demandariam traduções distintas para o operador <assar> em francês, posto que o verbo cujo significado equivale a *assar carne é rôtir* e o verbo que equivale a *assar massa e legume é cuire*.

Desse modo, *gâteau* (bolo) e *pomme de terre* (batata), por exemplo, são argumentos que possuem maior probabilidade de ocorrência com o operador <cuire> e menor probabilidade com o operador <rôtir>.

²⁰ De façon générale, les traits syntatiques ont deux inconvénients majeurs. D’une part, ils ne permettent pas de rendre compte avec la précision nécessaire du sens des opérateurs. Il arrive souvent qu’un verbe donné ait des emplois, donc des sens, différents lors même que les arguments seraient identiques en termes de traits. (GROSS, 1994, p. 17)

A verificação dessa probabilidade demanda pesquisa em *corpus* de receita, baseando as análises nas ocorrências e nas estatísticas do próprio corpus, o que faz a escolha da equivalência não advir do conhecimento de mundo do linguista, tampouco depender da verificação dos falantes da língua. Esse pode ser um ganho significativo para o estudo de equivalências bilíngues.

2.1 AS CLASSES DE OBJETOS E AS ÁRVORES SEMÂNTICAS

Muitas ferramentas de tradução automática descreveram as relações terminológicas em forma de “árvores”, como relata Gaston Gross (1994), em um sistema de taxonomia. Essa é uma das aplicações para as descrições feitas com base ao modelo de CO. O que essas árvores semânticas²¹ carregam como informação são as relações existentes entre os elementos lexicais de acordo com os parâmetros semântico-sintáticos definidos pelo pesquisador, lugar em que a subjetividade e o conhecimento de mundo do linguista devem atuar, como destaca o autor.

O desafio maior está na busca de um código adequado para as árvores semânticas, pois a maioria dos termos enquadra-se em mais de um conceito ou, melhor dizendo, em diferentes CO por ocorrerem em circunstâncias predicativas diversas, em situações discursivas múltiplas. Isso influencia o mapeamento das árvores.

Quanto às listas e ao total de itens a serem incorporados para Gaston Gross (1994, p. 20), isso é uma questão mais empírica que teórica ou pressuposta. A equipe de pesquisadores da qual participa chegou a uma listagem de oito traços semânticos, para o francês, que são: humano, animal, vegetal²², inanimado concreto, inanimado abstrato, locativo, tempo, evento. Os substantivos, codificados em CO a partir dos oito traços semânticos, passam a ser conceituados como “unidades distribucionais elementares”; e G. Gross defende a ideia de que todo léxico pode ser codificado dessa forma em função das classes depreendidas.

Le Pesant e Mathieu-Colas (1998, p. 6) reforçam a ideia de que as CO não são entidades isoladas em si; ao contrário, elas devem estar definidas em termos de emprego

²¹ Essas árvores no domínio de PLN recebem o nome de ontologias e são apresentadas no ambiente computacional em forma de multiplataformas como o exemplo do programa Protégé (MUCHERONI *et al.*, 2009). Esse inventário de léxicos permite armazenamento de dados, consulta, inserção de novos aplicativos, além de possuir uma arquitetura voltada para criação de ferramentas baseadas no conhecimento prático descrito. Uma árvore semântica da culinária foi implantada no Protégé, da qual trataremos mais adiante.

²² Os vegetais, classificados como plantas e não como concretos, associam-se a verbos como *crescer*, *nascer*, *viver*, *alimentar-se*, etc., o que era inapropriado se permanecessem na categoria dos concretos, como tradicionalmente se faz.

nas frases em que aparecem.²³ Os mesmos denominam *predicado apropriado* todo predicado semântico que passa a compor um recenseamento de predicados semanticamente representativos para um campo lexical.

Para Gaston Gross (1994, p. 26), em termos de aplicabilidade dos resultados, o mapeamento léxico-gramatical da língua deve compreender um quadro de articulações possíveis entre as unidades lexicais. A elaboração desses arranjos seria apenas uma das etapas que constituem a elaboração de um dicionário automático.

Como define Laporte (2007, p. 3), “o Léxico-Gramática designa ao mesmo tempo uma metodologia e uma prática efetiva de descrição manual sintático-semântica”, o que justifica a necessidade de demonstrar seus pressupostos por meio de exemplos diversos ao longo da redação da teoria, assim como fazem Maurice Gross e Gaston Gross. Num dos artigos de Gaston Gross (1994, p. 23), o exemplo que ilustrou seu modelo de análise de campo semântico e predicados apropriados foi o de meios de transporte entendida como a classe mais ampla de argumentos ou, ainda, de objetos. O macrotraço representativo da classe geral é também, por assim dizer, “meio de transporte”, e as classes subjacentes, ou subclasses, são “meio de transporte aéreo”, “meio de transporte coletivo”, “meio de transporte marítimo” etc. Os exemplos aqui apresentados resultaram de uma transposição para o português, posto que uma tradução muito literal dos exemplos dados no artigo seria menos inteligível.

G. Gross mostra como o operador se restringe semanticamente a determinado grupo de argumentos:

<meio de transporte>

<avião><navio><carro><metrô><moto><helicóptero><bicicleta>

<navio><barco><taxi><barca>

<meio de transporte coletivo>

<ônibus><avião><navio><metrô><teleférico><bonde>

<meio de transporte particular><moto><bicicleta><carro><mobilete>

Para cada subclasse Gaston Gross (1994) associa seus operadores correspondentes, ou predicados, como:

²³ Elles doivent être définies en termes d’emplois dans des phrases où elles apparaissent.(PESANT; MATHIEU-COLAS, 1998, p. 6)

<meio de transporte aéreo> <aterriar> <decolar> <voar> <planar> <cair>
<pousar>

<meio de transporte marítimo> <navegar> <atracar> <ancorar> <aportar>

Podem-se estabelecer diferentes arranjos semânticos ao tomar para análise os predicados <andar> <de>, <andar> <a>, <passar> <de>, <passar> <a>, <viajar> <de>, <viajar> <a>, e assim por diante.

Gaston Gross esclarece como a relação entre os elementos gramaticais e semânticos são explicitados na sistematização desses predicados semânticos. Segundo ele:

A classe geral dos <meios de transporte> se caracteriza, na posição do sujeito, por verbos como *partir, chegar, se deslocar a n km/h, parar* e na posição de objeto *tomar, estar em/dentro*, etc. Outros operadores serão próprios de subclasses. Cada subclasse se define pelo conjunto dos seus operadores apropriados.²⁴ (GROSS, G., 1994, p. 25)

Desse modo, o levantamento das diferentes classes e a hierarquia entre as classes de objeto numa língua fornecem dados numa via de mão dupla: parte-se do sentido operador – argumento ou o contrário argumento – classe. Isso significa dizer que podemos pesquisar quais operadores se associam à classe <meio de transporte coletivo> ou quais classes de <meio de transporte> se associam ao operador <tomar>, <acelerar> etc.

O rigor e a sistematização da descrição dos **predicados apropriados** demonstram atingir um nível de aplicabilidade no ambiente computacional não percebido pelas descrições gramaticais mais tradicionais. É importante dizer também que os critérios de denominação das subclasses são definidos pelo linguista com base em seu conhecimento de mundo ou em outros parâmetros teóricos, dependendo do campo lexical ou da linguagem de especialidade. Esse foi um aspecto da nomenclatura das classes da culinária que demandou uma atenção especial e será tratado posteriormente.

²⁴ “La classe générale des <moyens de transports> est caractérisée, en position de sujet, par des verbes comme *partir, arriver, se déplacer à n km/h, s’arrêter* et en position d’objets *prendre, être en*, etc. D’autres opérateurs seront spécifiques des sous-classes. Chaque sous-classe est définie par l’ensemble de ses opérateurs appropriés.”

2.2 PREDICADOS APROPRIADOS E EQUIVALÊNCIA

Para Maurice Gross (1981), a formalização das transformações dos predicados sempre esteve presente nas análises linguísticas, mesmo que de maneira pouco evidente ou implícita à análise. Quando empregamos a conhecida fórmula *quem oferece, oferece algo a alguém* ou *ela comeu o bolo* porque *alguém come alguma coisa*, estamos de alguma forma propondo um desmembramento (transformação) do predicado para tentar alcançar sua natureza sintático-semântica ou, ainda, a regularidade gramatical e a formulação semântica que garantem sentido exclusivo e coerente. Entretanto, há um ponto bem divergente entre a gramática proposta por Maurice Gross e as gramáticas tradicionais, para as quais a nomenclatura dos elementos linguísticos justifica-se por sua função sintática. Maurice Gross discorda deste paradigma sintático-formal:

Todas estas considerações são válidas apenas em um grau aproximativo e intuitivo de descrição. No momento em que há um engajamento para que melhor se descreva e precise as noções, constata-se que, em havendo uma base empírica, na maioria das vezes esta é bastante estreita, o que explica a instabilidade das teorias formalizadas. (GROSS, M., 1981, p. 11)²⁵

Percebemos, nessa passagem, a oportunidade de se aplicar um método observacional tanto na análise dos predicados quanto no estudo das ocorrências de um *corpus*: o aporte empírico da Linguística de Corpus (LC) para a descrição dos eventos linguísticos trouxe esta complementação metodológica à pesquisa. Como explica Laporte (2007), as ferramentas computacionais possibilitam “estudos manipulatórios” das ocorrências e dos eventos linguísticos, o que mostra a relevância da complementaridade de ambos os enfoques experimental e observacional no âmbito da descrição dos fenômenos da língua natural.

Nosso intuito é pensar um método que incremente o nível descritivo dos eventos analisados para que problemas de lacunas semânticas tenham soluções, se não ideais, satisfatórias, considerando nossa pequena amostra de inventário de verbos da culinária.

E se partimos dessa amostra para compararmos dados estáveis, ou seja, a informação contida nos predicados de outra língua, dentro de um mesmo domínio?

²⁵ Toutes ces considérations ne sont valables qu'à un degré approximatif et intuitif de description. Lorsque l'on s'attache à mieux décrire et préciser les notions, on constate que la plupart n'ont qu'une base empirique étroite quand il en existe une, d'où l'instabilité des théories formalisées. (GROSS, M., 1981, p. 11)

Gaston Gross (1994) introduziu esta ideia no momento em que usou frases do francês traduzidas para o alemão para mostrar o quão indispensável é verificar a associação operador/argumento inclusive na elaboração de equivalentes. Esse dado linguístico atribui validade e fiabilidade à equivalência que é tradicionalmente elaborada a partir da comparação de definições previamente estabelecidas.

Tomemos os exemplos dados pelo próprio autor, usando o verbo *essuyer*, quando da tradução para o alemão (GROSS, G., 1994, p. 17).

A. *Paul a essuyé les assiettes ~ Paul hat das Geschirr abgetrocknet.*

B. *Paul a essuyé le buffet. ~ Paul hat die Anrichte abgestaubt.*

C. *Paul a essuyé la tache. ~ Paul hat den Fleck ausgewischen*

Em alemão, assim como em português, ao verbo *essuyer* associa-se a diferentes significados como o de *enxugar*, *secar* ou *limpar* e, mesmo, *tirar*, dependendo do argumento que o complementa. Isso produziria em português o equivalente a:

A1. Paul enxugou/secou os pratos.

B1. Paul limpou o *buffet*.

C1. Paul tirou a mancha.

Isso significa dizer que os traços sintático-semânticos *sujeito* (humano) + *verbo* (ação) + *argumento* (concreto) são insuficientes para caracterizar um termo e, em última instância, são vagos como parâmetro de definições. Num outro momento, mencionamos essa premissa metodológica quando usamos os verbos *rôtir* e *cuire* do domínio da culinária como exemplo, mas aprofundaremos a análise na sequência.

2.2.2 No Brasil come-se bolo assado. E na França?

Uma pesquisa rápida na internet mostrará ao curioso ou interessado em Lexicografia Bilíngue que o argumento <gâteau> (assim como <pain>, <pizza> e outros termos da classe <massa>) aparece predominantemente associada a <cuire>. Se o mesmo curioso quiser seguir adiante na pesquisa, verá que <rôtir> atrai argumentos das classes <carne> <peixe> <ave>, o que é bastante representativo para um linguista.

Seguindo essas pistas, confrontamos verbos que comumente aparecem em dicionários bilíngues como equivalentes *rôtir – assar* e *cuire – cozinhar*²⁶ e extraímos a definição dos mesmos verbos do dicionário francês *Le Trésor de la Langue Française Informatisé*²⁷ (doravante TLFi). Os dados coletados deste dicionário foram inseridos nas fichas terminológicas, como as que exemplificamos em seguida, a fim de facilitar a visualização. Outras fichas terminológicas compuseram a exposição dos dados e serão melhor detalhadas oportunamente.

Ficha Terminológica 1: Verbo *cuire*

VERBO	Definições:
Cuire	<p><i>I. Emploi trans.</i></p> <p><i>A. Soumettre une matière à l'action du feu ou d'une source de chaleur correspondante qui modifie cette matière dans sa substance, généralement pour la rendre propre à un certain usage.</i></p> <p><i>1. [Le compl. d'obj. désigne des aliments] Soumettre à l'action d'une source de chaleur qui modifie l'aliment dans sa substance, pour le rendre propre à la consommation.</i></p> <p><i>1. ... il n'est pas un prisonnier qui n'ait profondément méprisé la barbarie teutonne en matière de cuisine. Un pays où la grillade est inconnue, où l'on ne conçoit pas de cuire une viande autrement qu'à l'eau, ...</i></p> <p><i>AMBRIÈRE, Les Grandes vacances, 1946, p. 191.</i></p> <p><i>SYNT. Cuire une brioche, un potage; cuire qqc. en cocotte, au four, à four doux, sur le fourneau; cuire qqc. sur un feu vif.</i></p> <p><i>À cuire [En parlant d'un aliment] Qui n'est à consommer que cuit.</i></p>
Trad. resumida	<p>Cuire : Submeter uma matéria à ação do fogo ou de uma outra fonte de calor que modifica essa matéria em sua constituição, geralmente para torná-la própria a um determinado uso.</p> <p>Submeter à ação de uma fonte de calor que modifica o alimento em sua constituição para torná-lo adequado ao consumo. « Cuire » pão, « cuire » algo no espeto, em fogo baixo. (...) « Cuire » uma brioche, uma sopa ; « cuire » qualquer coisa numa panela, no forno, em fogo baixo, sobre o forno, « cuire » alguma coisa em fogo alto. « À cuire » se refere a alimento que deve ser consumido cozido.</p>

²⁶ Equivalentes de *rôtir* e *cuire* estão disponíveis no dicionário virtual Michaelis on-line. Acesso em: <<http://michaelis.uol.com.br/escolar/frances/index.php?lingua=frances-portugues&palavra=r%F4tir>> e <<http://michaelis.uol.com.br/escolar/frances/index.php?lingua=frances-portugues&palavra=cuire>>.

Acesso em: 27 jun. 2011.

²⁷ Disponível em: <<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>>. Acesso em: 27 jul. 2011.

Ficha Terminológica 2: Verbo *rôtir*

VERBO	Definições:
Rôtir	<i>I. Empl. Trans.</i> <i>A. ART CULIN.</i> 1. <i>Faire cuire (de la viande) sans graisse et à feu vif, à la broche ou au four. Rôtir un poulet, un gigot.</i> 2. <i>Faire cuire (un autre aliment) sans graisse et à feu vif, au gril, sous la cendre ou à la poêle. Rôtir le café (vieilli), les marrons.</i>
Tradução resumida	<i>Cuire (carne) sem gordura e em fogo alto, no espeto ou ao forno. Rôtir um frango, um pernil de carneiro. Cuire (um outro alimento) sem gordura e em fogo alto, na grelha, na brasa ou na panela. Rôtir o café (francês antigo), as marrons.</i>

Pelas definições, percebe-se que não há uma distinção evidente entre as acepções de *rôtir* e de *cuire*; ao contrário, as definições do dicionário são pouco precisas e deixam a entender que se trata de termos potencialmente concorrentes. Mesmo assemelhados pela descrição, já na entrada dos verbetes existe uma especificidade nos complementos para cada um dos verbos que é facilmente constatada pelas buscas no *corpus* de francês.

Na tabela 2, temos as diferentes CO e a frequência em que o operador ocorre no corpus, como pode ser observado abaixo.

Tabela 2: Classes de objeto do operador <rôtir>

CLASSES DE OBJETOS – RÔTIR				
Carne	Parte do animal	Peixe - frutos do mar	Vegetal	Preparado com farinha
Boeuf Poulet Porc Dinde Lapin Agneau	Cuisses Joues Rognon Jarrets Lard Fillet	Crevettes Langoustine Sandre	Amande Poivron Pomme de terre Courgette Piment Ail oignon	Farine*
Frequência e porcentagem		66 – 0,015%		

(*) Na única ocorrência com *farine* o verbo aparece entre aspas, o que não garante se tratar de um uso recorrente.

Com as ocorrências com <cuire>, efetuamos o mesmo procedimento de busca e obtivemos os dados presentes na Tabela 3 abaixo.

Tabela 3: Classes de objeto do operador <cuire>

CLASSES DE OBJETOS – CUIRE						
Carne	Parte do animal	Peixe e frutos do mar	Vegetal	Farináceo e massa	Laticínio	Preparação
Porc boeuf poulet	Médaillon Foie Lardon Côtelettes Pangasius	Morue Crevette Homard	Pomme de terre Carrote Poivron champignon chou riz ail oignon asperge orange brocoli	Lasagnes Pain Pâte Linguine Muffin Gâteau	Fromage Crème fraîche	Omelette Farce Mélange Sauce Sirop crème
Frequência e porcentagem		1549 – 0,342%				

Os argumentos e a variedade das suas classes atestam que <rôtir> e <cuire> não são termos concorrentes por se associarem a classes específicas: <rôtir> é um operador que se associa à classe <carne> e <cuire> a <massa> e <vegetal>.

O dado mais relevante para nossa pesquisa, a restrição de CO do operador <assar> é muito maior se comparado às CO de <rôtir>, razão que explica a restrição do campo semântico que <rôtir> alcança se comparado a <cuire>.

Outro dado que chama a atenção é o número de ocorrências: para <rôtir>, houve 66 ocorrências, ou 0,015%, e para <cuire> os números são muito mais representativos: 1549 ocorrências ou 0,342% do total de ocorrências do *corpus*. Esses dados quantitativos são a prova de que quanto maior a abrangência das CO associadas a um operador, maior a probabilidade de que ele ocorra num *corpus*, e isso reflete um uso maior do termo ao nível do domínio.

Segundo a análise acima exposta, observamos que o operador <rôtir>:

a. tem menor abrangência semântica por ter menos tipos de argumentos associados;

b. a restrição dos argumentos pode gerar um potencialidade baixa de frequência;

c. a equivalência com <assar> é, portanto, a mais apropriada.

Vejamos o que ocorre com os verbos <assar> e <cozinhar>, cujas definições foram extraídas do Dicionário de Usos do Português do Brasil, doravante DUP, e que constam nas fichas terminológicas dos verbos do português:

Ficha Terminológica 3: Verbos *assar* e *cozinhar*

VERBOS	DEFINIÇÕES
Assar	V [ação processo] [\pm Compl :nome concreto] 1. cozer a seco sob a ação do calor : <i>As mulheres ainda assavam ao fogo várias frutas, batatas, cocos, etc. [...]</i> 2. abrasar ; queimar : <i>O calor assa. [...]</i> permitir fazer assados: <i>O continental 2001 assa, frita, coze, etc. [processo] [...]</i> 5. tornar-se cozido pela ação do calor : <i>Vai olhar se bolo está assando bem</i> (VD) – DUP, p. 141.
Cozinhar	V [ação processo] [\pm Compl :nome concreto] 1. preparar ao fogo ou calor ; submeter alimentos ao fogo ou calor ; submeter alimentos ou outra substância à ação do fogo : <i>Aprendi, com Jerônimo, a tirar leite das cabras, a cozinhar o aipim [...]</i> [processo]3. Chegar, sob a ação do fogo ou calor, ao ponto próprio para o consumo; mudar da condição de duro ou cru; amolecer-se ao fogo: <i>Refogue o arroz e deixe cozinhar.</i> – DUP, p. 418

Assim como há muita dubiedade nas definições de <rôtir> e <cuire>, em português notamos a mesma imprecisão nas acepções de <assar> e <cozinhar>:

- **Assar** - cozer a seco sob ação do calor;
- **Cozinhar** - preparar ao fogo, ou calor; submeter alimentos ou outra substância à ação do fogo.

Ambos são procedimentos muito assemelhados, como também observamos nas definições dos verbetes do TLFi. Em *cozinhar*, a mesma dificuldade aparece na descrição do verbo, pois é descrito como um processo que permite ao alimento deixar de ser cru ou ao ponto de ser comestível por ação do fogo ou do calor. Seguindo a lógica dos verbetes, todos os outros verbos designativos de procedimentos culinários que alteram as propriedades dos alimentos usam calor: *ferver, fritar, aferventar, refogar, grelhar, flambar* etc.

O método de análise proposto pelo conceito de classes permite que seja feito o caminho inverso também: nas buscas pelos argumentos, constata-se que <cozinhar> é operador associável às CO <massa> <carne> e <legume>. Foi por esse meio que

obtivemos os argumentos descritos em CO para o operador <assar>, como retrata a Tabela 4:

Tabela 4: Classes de objeto de <assar>

Carne e Ave	Parte do animal e derivados	Peixe e frutos do mar	Vegetal	Massa	Prato
Frango Leitão/porco Pato Peru Cabrito Coelho	Picanha Pernil Bife Costela Coxa Sobrecoxa Posta Filé	Lagosta Salmão Robalo Tainha Garoupa Haddock Namorado Bacalhau Sardinha	Batata Cebola Cenoura Abacaxi Maça Pêssego Pimentão Abóbora Berinjela	Pizza bolo Pão Rosca Rocambole Torta Quiche Lasanha	Espetinho Rocambole (de carne) Kibe
Frequência e porcentagem 2233 ou 0,062%					

Os dados extraídos com <cozinhar> no *corpus* PT estão representado na tabela 5:

Tabela 5: Classes de objeto de <cozinhar>

CO – COZINHAR						
Carne Ave Suíno	Parte animal e derivado	Peixe e fruto do mar	Vegetal	Farináceo	Lactícínio	Prato
Frango Porco Vaca Boi	Alcatra Carne moída Lagarto Linguiça Lombo Miúdo Paio Patela Peito Presunto Salsichão Salsicha	Bacalhau Cação Camarão Lula Marisco Polvo Vieiras Vongole	Abobrinha Alho Alho-poró Arroz Aspargo Beterraba Carne de soja Carne vegetal Cebola Chuchu Cogumelo Couve-flor Ervilha Espinafre Feijão Feijão branco Lentilha Mandioca Mandioquina Milho Moranga Morango Pêssego Tomate	Fusilli Macarrão Nhoque Polenta Ravióli Sêmola Spaghetti	Creme de leite Leite condensado	Caldo Charutinho Creme Cuscuz Geleia Pudim Risotto Sopa Camarão
Frequência e porcentagem		8000 (aprox.)* – 0,233%				
Foram subtraídas por volta de 200 ocorrências com o substantivo <i>cozinha</i> contabilizadas como verbo.						

As buscas feitas com <rôtir> e <cuire> são em partes repetidas com <assar> e <cozinhar>, ou seja: <assar> tem mais restrição quanto à classe dos argumentos, predominando elementos do tipo <carne> e <carne.deriv>, enquanto que <cozinhar> abrange um número mais expressivo de CO como <vegetal> e <massa>, além de variados preparos e ingredientes da indústria de laticínios. Entretanto o operador <assar> aceita inclusive argumentos da classe de objeto <massa> ou <farináceo> como <pudding>, <bolo>, <cookie>, <pão>, <rosca>, <pizza> etc.

Observamos também que o número de ocorrências é significativamente acrescido pelas formas do particípio do verbo e do adjetivo <assado>, frequência relativamente

maior do que o particípio de <cozinhar>, o adjetivo <cozido>. As figuras abaixo mostram as buscas realizadas com os operadores <assar> e <cozinhar> no *corpus* PT em que aparecem os verbos conjugados no gerúndio e no particípio, além da forma canônica. Vejamos:

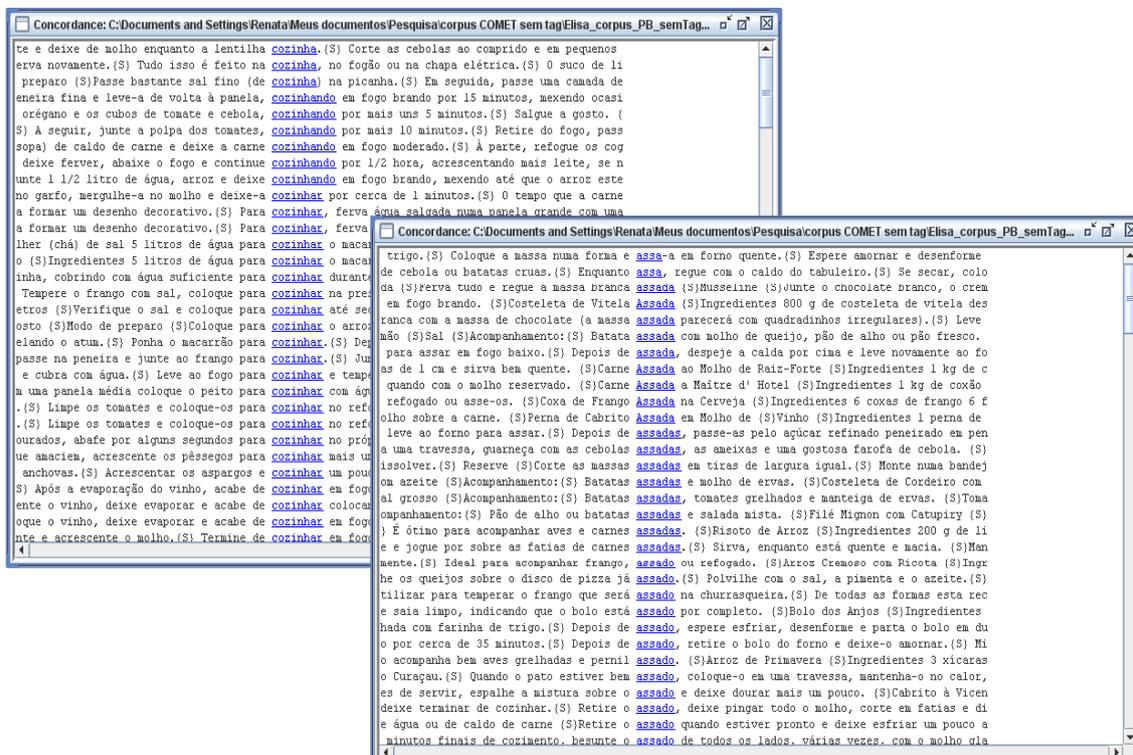


Figura 7: Predicados com os operadores <cozinhar> e <assar> no *corpus*

Todo esse detalhamento do processo analítico fundamenta o trabalho metódico que envolve elaboração de equivalência com base na análise em CO. Isso prova que a realização de um material lexicográfico bilíngue para ser criterioso exige um trabalho muito exaustivo, porém muito compensatório. O estudo contrastivo das CO nas línguas pares nos ajuda a compreender com maior aproximação as sutilidades semânticas que as definições dicionarizadas não oferecem.

2.3 LINGUÍSTICA DE CORPUS COMO ABORDAGEM METODOLÓGICA

As lexias mais frequentes, as de função gramatical – conjunções, determinantes, preposições etc. – são as mais trabalhadas para as pesquisas lexicográficas. De fato, as

unidades gramaticais de um texto possuem pouco – ou quase nenhum – conteúdo semântico (SINCLAIR, 1991). O autor ainda acrescenta que os significados mais comuns dos termos mais frequentes não são os significados dados pela introspecção²⁸. Ao contrário, em geral são esses elementos que apresentam maior dificuldade ao lexicógrafo. Sinclair (1991) ressalta que a alta frequência de uma unidade lexical pode causar um processo de deslexicalização geralmente progressiva, ou seja, ocorre uma redução da natureza distintiva do significado inerente à palavra. Nesse caso, a noção de uso para termos frequentes é mais eficaz do que a noção de significado, segundo Sinclair (1991, p. 113), revelando assim que, de um *corpus*, podemos observar tanto a natureza semântica quanto sintática das lexias.

Para Bonan-Garrigues, em se tratando de dicionários bilíngues, um dicionário didático deve alcançar as necessidades comunicativas mais elementares do aprendiz, o que inclui dados gramaticais e lexicais. Em termos de léxico, segundo esta autora, as unidades com frequência muito baixa, ou os chamados *hapax* (BONAN-GARRIGUES, 1993), devem ser excluídas da seleção do dicionário. Embora concordando com a ideia de que os *hapax* sejam menos relevantes para uma comunicação mais elementar, menos complexa ou especializada, em nossa pesquisa, os operadores com baixa frequência foram levados em consideração. Analisamos e propusemos equivalentes para alguns desses casos a partir do que as definições dos dicionários ofereciam e pelo contraste das ocorrências do *corpus* FR e do *corpus* PT.

Então, a seguinte questão se impôs: qual o parâmetro para que uma lexia simples ou composta seja eleita como unidade terminológica específica e não da língua geral? O que essa pergunta interfere no resultado final de uma tradução? Encontramos a seguinte resposta à nossa indagação:

O “peso” de um item lexical de alta frequência na percepção da qualidade de um dicionário para apoio à codificação em L2²⁹ é relativamente maior que o de um item lexical de baixa frequência. Isso difere do que ocorre ao se consultar um dicionário para decodificação, quando a probabilidade de busca de itens lexicais menos frequentes é maior e uma nomenclatura mais abrangente é decisiva para a percepção de qualidade. (DURAN, 2008, p. 140)

²⁸ [...] *the meaning of back as ‘the posterior part of the human body, extending from the neck of the p elvis’ (Collins English Dictionary CED) 2nd edition 1986 sense 1) is not a very common meaning. Not until sense 47, the second adverbial sense, do we come to ‘in, to or towards the commonest usage on our evidence.* (SINCLAIR, 1991, p. 112)

²⁹ Por L2, a autora entende a língua estrangeira do aprendiz.

A LC tem como base a perspectiva probabilística dos dados dos quais o pesquisador faz uso a fim de alcançar a regularidade do funcionamento da linguagem. A não-aleatoriedade de um item lexical é incapaz de revelar o quão frequente nem o quão provável é sua ocorrência. No entanto, o estudo frequencial do *corpus* possibilita avistar a probabilidade (estimada) de ocorrência e seu uso pelos falantes graças a essa padronização que é inerente à língua, como Beber Sardinha afirma:

Dizer que a variação não é aleatória, na verdade, é afirmar que a linguagem é padronizada (*patterned*). A padronização se evidencia pela recorrência, isto é, uma colocação, coligação ou estrutura que se repete significativamente mostra sinais de ser, na verdade, um padrão lexical ou léxico-gramatical. A linguagem forma padrões que apresentam regularidade (estáveis em momentos distintos, isto é, têm frequência comparável em *corpora* distintos) e variação sistemática (correlacionam-se com variedades textuais, genéricas, dialetais, etc.). (BERBER SARDINHA, 2004, p. 31)

Os critérios para seleção do *corpus* de estudo e referência, segundo extensão e composição, são descritos por Sardinha (2004, p. 98-99) e em linhas gerais, apreendemos que:

- a dimensão e a abrangência de um *corpus* dependerão dos objetivos da pesquisa e dos eventos que se pretende analisar;
- a quantidade de termos específicos e o tamanho mínimo representativo variam de acordo com a língua e a especialização do *corpus*.

O *corpus* de estudo é aquele que se pretende descrever. [...] Um *corpus* de referência, também formatado como uma lista de frequência de palavras. Também conhecido como *corpus* de controle, e funciona como termo de comparação para a análise. A sua função é fornecer uma norma com a qual se fará a comparação das frequências do *corpus* de estudo. A comparação é feita por meio de uma prova estatística selecionada pelo usuário [...]. As palavras cujas frequências no *corpus* de estudo forem significativamente maiores segundo resultado da prova estatística são consideradas chave, e passam a compor uma listagem específica de palavras-chave. (SARDINHA, 2004, p. 97)

Corpus de estudo e *corpus de referência* são necessariamente de conteúdos distintos. Por meio do *corpus de estudo*, determina-se a chavicidade de um termo, ou seja, a relevância do termo para aquele domínio. A título de ilustração, quando extraímos os termos *resultados* e *análise* em textos acadêmicos de Medicina

(SARDINHA, 2004, p. 101), percebemos que esses não assumem valor de unidade lexical de especificidade, mas de elementos lexicais genéricos da língua natural.

Por essa razão, num *corpus de referência* constituído de vários gêneros, todo e qualquer termo será relevante para o estudo do fenômeno linguístico global, da língua como um sistema de códigos total. Grosso modo, podemos concluir que, para a LC, o objeto de estudo **linguagem** é observado por dois parâmetros centrais, o da **padronagem** e o da linguagem como **sistema probabilístico**.

Quanto ao usuário dos produtos lexicográficos baseados em *corpus*, não é natural que o usuário perceba o emprego do *corpus* na redação do dicionário, e é pouco provável que os usuários do dicionário procurem informação sobre o emprego ou não de *corpus* no momento da compra do produto lexicográfico. Grundy (1996, p. 127) ressalta que “as vantagens devem ser perceptíveis nos resultados”, ou seja, a superioridade do dicionário baseado em *corpus* é percebida ao longo do uso do material.

3 METODOLOGIA

Nosso trabalho empírico inclui procedimentos emprestados de diferentes domínios do saber como anteriormente exposto ao tratarmos do modelo teórico e do aporte da Linguística de Corpus (LC). Essa confluência de áreas científicas tem se mostrado de suma relevância para o avanço das pesquisas em Linguística, sobretudo àquelas voltadas para o aprimoramento de ferramentas de PLN.

O grande desafio em termos metodológicos foi o de “orquestrar” os métodos das Classes de Objetos em um método que correspondesse satisfatoriamente aos objetivos da presente pesquisa. Nossa ambição era preservar a motivação em conceber um método que pudesse ser aplicado a outros domínios ou que pudesse inspirar futuros trabalhos.

Na sequência, discorreremos sobre as etapas da pesquisa empírica: compilação do *corpus*, sua descrição quantitativa, coleta de dados, material de referência mobilizado, ferramentas computacionais utilizadas e exploração dos dados por meio delas.

3.1 CONSTRUINDO O *CORPUS* DE FRANCÊS

Concomitantemente ao levantamento bibliográfico, trabalhamos a compilação semiautomática do *corpus* extraindo dos textos culinários apenas o conteúdo referente ao modo de preparo das receitas por visarmos apenas os predicados verbais, objeto da nossa observação.

Tratamos de compilação semiautomática por não haver uma ferramenta computacional autônoma que executasse a coleta dos dados das receitas. Para essa produção, foram usados os seguintes *websites* como fonte das receitas compiladas:

- <http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/>
- <http://www.marmiton.org/>
- <http://www.saveursdumonde.net>

A coleta foi efetuada com o auxílio das ferramentas do *Word* e resultou num *corpus* formado por 192.175 *types* e 451.762 *tokens*. Houve uma triagem prévia do

conteúdo selecionado: desprezamos título, cabeçalhos, informações nutricionais, lista de ingredientes e imagens, com a preocupação constante de variar a seleção das receitas – entradas, prato principal, acompanhamentos, sobremesas, molhos etc.

O arquivo foi inteiramente salvo no pré-processador de texto *wordpad* em formato txt e armazenado posteriormente numa pasta do Unitex – um programa de processamento textual, que lista os predicados de um *corpus*, como explicaremos no momento oportuno. Vale lembrar que o aplicativo *wordpad* permite que o texto seja compilado sem que as imagens sejam salvas, mantendo somente textos constituídos por linguagem verbal. Em formato txt, o Unitex é capaz de preprocessar o *corpus* e realizar a contabilidade de seu conteúdo (frequência, *tokens*, lexias simples, lexias compostas, sentenças etc.).

Essas etapas de seleção, processamento e armazenamento do *corpus* garantiram propriedade a este *corpus*: otimizamos o tempo empregado nesta etapa ao selecionar apenas os textos introduzidos por “modo de preparo” e “preparação” e eliminamos qualquer procedimento de “limpeza” do conteúdo para subtrair a lista de ingredientes, por exemplo, que não nos interessaria. As receitas foram escolhidas seguindo a ordem apresentada nos *websites* – por tipo de prato (entrada, prato principal, sobremesa) de modo a diversificar ao máximo as categorias encontradas – por curiosidade, chegou-se a um número próximo de 1200 receitas.

3.2 O *CORPUS* EM PORTUGUÊS

O *corpus* de receita em português integra um projeto maior, o COMET³⁰, e nos foi gentilmente cedido por Elisa Duarte Teixeira, integrante do grupo de pesquisadores que desenvolveu esse banco de dados textual voltado principalmente para o ensino de línguas e estudo em Tradução. Nesse projeto, estão inseridos *corpus* de três naturezas: técnico-científica, o CorTec, ensino e aprendizagem de línguas estrangeiras, o CoMAprend, e tradução, o CorTrad. O *corpus* de culinária pode ser acessado para consulta em ConTrad, que contém atualmente um total de 1.420.765 *tokens* e 14.612 *types* extraídos de textos da culinária brasileira e portuguesa (TEIXEIRA, 2008). A título de esclarecimento, por *token* entende-se toda e qualquer unidade ortográfica presente num *corpus*, inserida entre dois espaços, como explica Beber Sardinha (2004,

³⁰ Maiores detalhes sobre a realização desse volumoso projeto, assim como os *corpora*, podem ser acessados em <http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/>. Acesso em: 19 jul. 2010.

p. 28) ao tratar da itemização. Por *types*, entende-se o número de palavras distintas que um *corpus* contém.

A figura abaixo traz a lista de *subcorpus* que compõem esse banco de dados, assim como as ferramentas disponibilizadas para pesquisa - concordanciador, gerenciador de lista de palavras e gerenciador de N-gramas.

The image shows a screenshot of the COMET project website. At the top, there is a yellow header with the logo 'COMET PROJETO' and the text 'Corpus Multilíngue para Ensino e Tradução'. Below the header, there is a list of 15 subcorpora, each with a number and a description. At the bottom of the list, there is a note about the size of each corpus and a list of three available tools.

Confli

1. Culinária - Receitas Culinárias
2. Ecoturismo - Meio ambiente
3. Hipertensão - Cardiologia
4. Informática - Geral
5. Instrumentos Contratuais - Direito Contratual
6. Astronomia - Geral
7. Insuficiência Renal - Geral
8. Linguística - Geral
9. Medidores Eletromagnéticos de Vazão - Geral
10. Suplementos Nutricionais - Geral
11. Computação - Hardware
12. Futebol - Geral
13. Café - Colheita e Processamento
14. Turismo Cultural - Geral
15. Culinária 2 - Geral

Cada corpus técnico é composto por aproximadamente 200.000 palavras em cada língua.

Estão disponíveis três ferramentas que podem ser aplicadas a um ou mais corpora ao mesmo tempo. São elas:

- Concordanciador
- Gerador de Lista de Palavras
- Gerador de N-Gramas

Figura 8: Subcorpus que compõem o corpus multilíngue COMET

3.3 A FERRAMENTA UNITEX

Essa ferramenta de PLN reúne um conjunto de programas cuja interface – Java – possibilita a interação com uma série de plataformas sem afetar significativamente seu desempenho. (ALUISIO; ALMEIDA, 2006, p. 163-167)

O Unitex é um processador de texto formado por um conjunto de ferramentas destinadas à análise e estudo da linguagem, permitindo a visualização e a análise estatística das ocorrências no *corpus*. Essas ferramentas são constituídas de um concordanciador, um etiquetador, de dicionários eletrônicos e tabelas léxico-gramaticais que viabilizam a descrição das propriedades sintático-semânticas de cada lexia, simples ou composta.

Desenvolvido inicialmente por Maurice Gross e seu grupo de pesquisadores franceses no *Laboratoire d'Automatique Documentaire et Linguistique* (LADL), esse suporte computacional tem sido aprimorado constantemente e seus recursos foram expandidos para outras línguas, como o grego, o alemão, o polonês, o português e o tai, graças ao auxílio de uma rede de laboratórios, o RELEX, segundo Paumier (2002)³¹.

Um grande atributo dessa ferramenta é o suplemento dos dicionários eletrônicos que atende às diversas línguas desse suporte, o que torna possível a descrição mais pormenorizada e mais formal dos elementos linguísticos – fonéticos, morfológicos e lexicais. As gramáticas são representadas em forma de autômatos facilmente manipulados pelo pesquisador, e os grafos representativos das estruturas frasais são construídos e manipulados segundo as necessidades do usuário. Veja a figura 9 que ilustra a interface desse aplicativo.

A portabilidade e o funcionamento do programa foram pensados para ambientes e máquinas comuns, com interface Java instalada, e, sendo um *software* livre, o Unitex pode ser executável tanto em Windows quanto em Linux.

Além das ferramentas lexicais e sintáticas já acopladas, o usuário pode incluir novos itens como um novo idioma, pois a manipulação do programa é muito simples e se encontra bem detalhada no manual disponível na rede³². A explanação do recurso do concordanciador em Seleção dos Predicados do corpus – página 65 – dá uma noção da sua aplicação no que tange às necessidades e às expectativas da pesquisa em linguística descritiva computacional.

Para proceder de modo recorrente utilizando o Unitex, é preciso que todo arquivo de texto em formato txt esteja convertido em arquivo snt. Para isso, copia-se o corpo dos textos num arquivo de editor de texto como o *wordpad*, que filtra automaticamente ícones de imagens e informações de formatação, diminuindo significativamente o chamado ruído textual, ou seja, o que não é relevante para o modelo de *corpus* ao qual se visa. Em seguida, o arquivo deve ser armazenado e salvo em pasta específica na opção *Text Unicode*.

O pré-processamento do texto é automático, embora seja opcional. Há a possibilidade de segmentação das unidades lexicais que torna possível a realização das

³¹ O processador UNITEX encontra-se disponível gratuitamente nos seguintes endereços eletrônicos: em inglês <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex/index.php?page=0>> ou em português <<http://infolingu.univ-mlv.fr/brasil/Ferramentas/Unitex.html>>. Seu manual também se encontra disponibilizado em ambos os endereços. Acesso em: 10 jul. 2010.

³² Acesso ao manual completo em inglês: <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex/index.php?page=4>>. Acesso em: 24 jan. 2011.

análises e da concordância do processador. Esse pré-processamento é automático e não precisa ser acionado pelo pesquisador. Outros quesitos como segmentação de frases, aplicação de dicionários e normalização de formas não-ambíguas são acionadas apenas pelo usuário quando e como lhe for necessário ou conveniente.

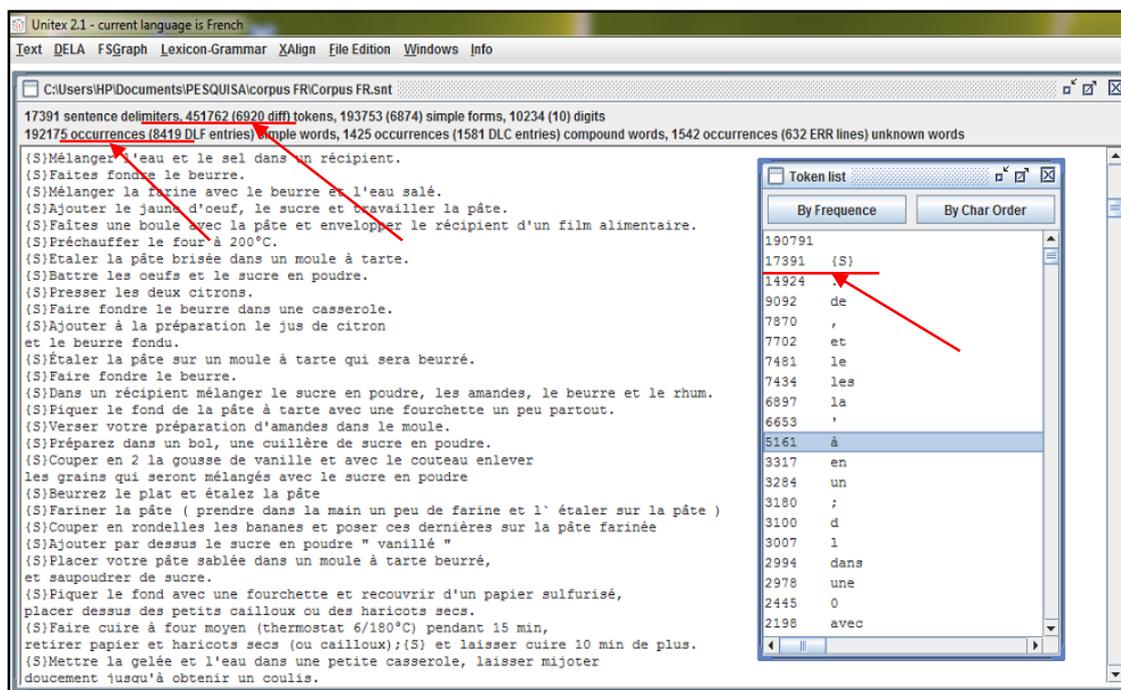


Figura 9: Corpus de culinária do francês pré-processado pelo Unitex

Logo na janela de abertura do processador, constam os dados estatísticos do *corpus*: número de sentenças contabilizadas a partir das maiúsculas até o ponto final representadas pelo sinal {S} aparente tanto sobre o *corpus* quanto na *token list* (lista de palavras que compõem todo o *corpus*), números de lexias simples diversas (*tokens*) ou compostas, número de ocorrências (palavras diferentes) e total de lexias.

O processamento de texto é explicado por Aluísio e Almeida (2006) quando do passo a passo da construção de um *corpus*. Para as autoras,

Durante o processo de conversão, o texto original é segmentado em sentenças e unidades lexicais (*tokens*) [...]. Além disso, repetições desnecessárias de caracteres de separação, tais como espaços, quebras de linha e tabulações, são removidas e formas não ambíguas do texto são normalizadas para simplificar operações de busca, sendo que as normalizações são definidas pelo usuário. (ALUISIO; ALMEIDA, 2006, p 163-167)

Outra vantagem no uso do Unitex é a possibilidade de se construir um dicionário contendo apenas termos exclusivos do *corpus*, o que atribui maior visibilidade e fiabilidade aos resultados da pesquisa. Os dicionários são de dois tipos, um de formas canônicas e outro de formas flexionadas, nos quais é possível armazenar informações adicionais como termos de coletivos ou termos que não devam ser considerados durante as buscas, como nomes próprios, abreviações ou palavras que ocorreram no *corpus* com erro de digitação ou erro ortográfico.

O formalismo da formatação dos dicionários do Unitex “possibilita descrever as entradas lexicais simples e compostas de uma língua associando opcionalmente informações gramaticais, semânticas ou flexionais” (PAUMIER, 2002, p. 18). Isso faz com que a “varredura” do *corpus* ocorra com maior ou menor eficácia, dependendo da descrição implantada nos dicionários inseridos no programa.

Tomemos o termo *corte*: este termo pode ocorrer no *corpus* como substantivo (*o corte, um corte, pelo corte...*) ou na forma verbal (*para que se corte, ao menos que se corte...*). A distinção das ocorrências de uma mesma palavra é realizada pelo emprego dos grafos associados ao termo: para substantivo, a representação é dada pelo grafo <N> e assim pode-se visualizar ocorrências mais abrangentes – substantivos no plural, no singular, precedidos ou seguidos de adjetivos, verbo etc. Se associado ao grafo <N> tivermos <PREP>, restringiremos as buscas a substantivos seguidos de uma preposição e delimitamos os objetos que desejamos “garimpar” no *corpus*.

Na figura 10 abaixo vemos uma representação de predicado mais delimitada em que temos <*faire*> na função de verbo auxiliar, os verbos principais <*cuire*> e <*rôtir*> seguidos de determinantes e assim as buscas compilam todas as ocorrências com esse padrão de frase associado a esses operadores específicos.

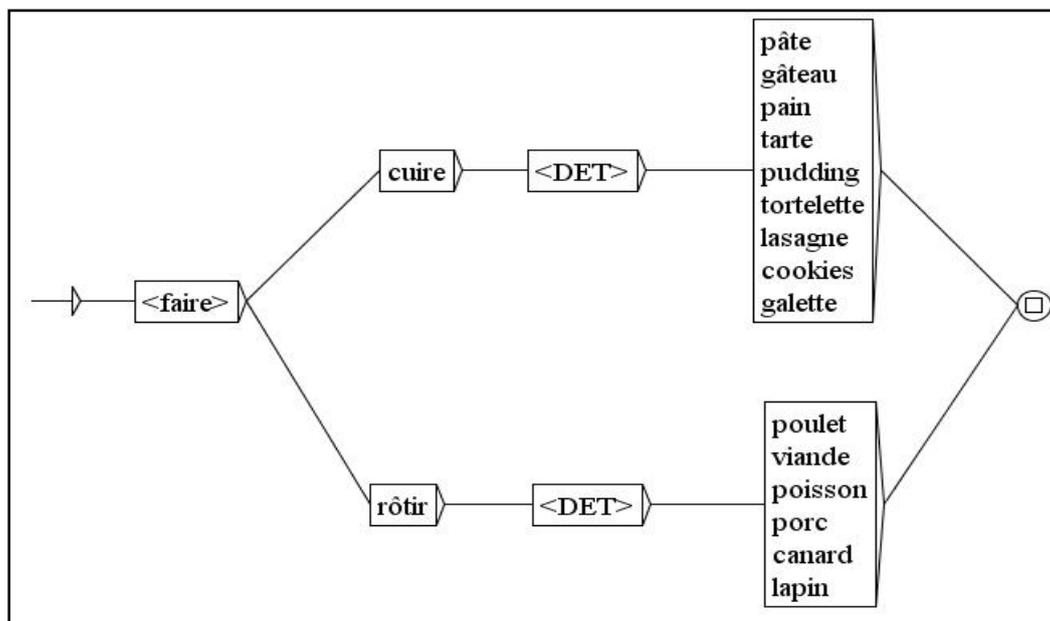


Figura 10: Autômatos representativos de predicados formados com *cuire* e *rôtir* associados a *faire*

O aplicativo mais relevante para o trabalho de análise de predicados é, de fato, o de segmentação de frases, haja vista a clara visualização das ocorrências do *corpus*. Esse concordanciador aciona informações e símbolos previamente inseridos nas gramáticas e busca as frases padrões solicitadas pelo pesquisador, como melhor detalham as autoras na seguinte citação:

O concordanciador presente na ferramenta permite a busca de padrões através de expressões regulares. As sequências de símbolos reservadas são utilizadas para denotar uma expressão regular. As operações de concatenação, união, fecho de *kleene* e negação são permitidas e representadas respectivamente pelos símbolos: “.”, “+”, “*”, “!”. (ALMEIDA *et al.*, 2007, p. 11)

Existem outras representações decodificadas pelos dicionários implantados no processador, como exemplo: <A> representa os adjetivos, <MOT> representa toda e qualquer sequência de letras do alfabeto, <NB> representa uma sequência de algarismos, <MAJ> representa uma sequência de palavras iniciadas por letra maiúscula e assim sucessivamente.

A representação <N> <V> visa ocorrências que tenham verbos precedidos por substantivos exclusivamente, ou ainda, os grafos <V> <PREP> lançam buscas no *corpus* por toda ocorrência que contenha verbos na forma canônica ou conjugado, seguidos de preposição. Desse modo, o concordanciador realiza pesquisas orientadas a

partir do termo lexical propriamente dito – um nome, uma lexia simples ou composta – ou pelas classes gramaticais associadas ou não a termos lexicais – adjetivos ou advérbios.

Pode-se dizer que essas ferramentas computacionais servem aos linguistas que as aplicam como um microscópio que amplia os fenômenos da linguagem podendo assim aproximar a observação e ter menos apoio na mera dedução do funcionamento linguístico.

3.4 FICHAS TERMINOLÓGICAS

As fichas terminológicas são essenciais para a representação dos dados lexicográficos e foram utilizadas nesse trabalho para expor as definições extraídas dos dicionários de francês (TLFI) e de português (DUP), além das traduções pertinentes num campo específico.

Como mostram os trabalhos lexicográficos, as fichas imprimem rigor à pesquisa e facilitam a compreensão dos dados, pois sintetizam o conteúdo relevante selecionado pelo pesquisador (AUBERT, 2001). Quando ajustado o conteúdo da ficha ao objetivo da pesquisa e aos procedimentos que elas encerram, todas as demais devem respeitar o mesmo padrão de feitura. Como defende esse autor,

A sistematização dos trabalhos de levantamento terminológico requer o estabelecimento de uma razoável uniformidade de procedimentos de análise e de uma rigorosa uniformidade no registro dos levantamentos, de modo a assegurar (a) um perfeito intercâmbio entre os pesquisadores e os resultados de suas pesquisas e (b) a progressiva fusão de diversos trabalhos individuais em grandes bandos de dados terminológicos. (AUBERT, 2001, p. 411)

Em Almeida *et al.* (2007, p. 3), as fichas aparecem como uma etapa posterior à “validação de termos pelos especialistas” e à construção da ontologia³³, posto que as fichas fazem parte do processo de finalização do dicionário ou do glossário em que se

³³A ontologia é uma organização semântica da área-objeto, semelhante ao que se entende por árvore de domínio, adiferença é que os conceitos/termos estão ali armazenados. (ALMEIDA *et al.*, 2007, p. 410). Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/51759050/ALMEIDA-et-al-2007>>. Acesso em: 30 jun. 2011.

trabalha. No caso específico citado nessa obra, trabalha-se em um banco de dados lexicográfico especializado inserido no ambiente computacional *e-Termos*³⁴.

Nosso estudo difere do que seria um trabalho lexicográfico mais estrito – produzir um material lexicográfico bilíngue a partir de um método previamente elaborado e testado. Em nossa pesquisa testamos a aplicabilidade e a eficácia do modelo de CO na produção de um material lexicográfico bilíngue especializado. Para tanto, a partir da elaboração das fichas terminológicas, seguimos apresentando os dados do *corpus* e as análises. Os dados quantitativos do *corpus* (frequência e ocorrência) foram inseridos em tabelas provenientes da ferramenta Excel.

Retornaremos a tais tabelas oportunamente, no momento das análises.

3.5 NOMENCLATURA DAS CLASSES DE OBJETO

Nessa etapa, o grande desafio foi atribuir uma nomenclatura definitiva para as CO presentes no *corpus* FR, ou seja, estabelecer critérios para que os argumentos fossem classificados sem que houvesse alguma incoerência ou inadequação. Para tanto, buscamos referências em ontologias de Culinária e logo percebemos que estas são raríssimas em português europeu – uma única ontologia foi encontrada – e inexistentes em português do Brasil. As únicas referências disponíveis não correspondiam por completo às necessidades das coletas dos dados do *corpus* em francês.

A ontologia da culinária do português europeu encontrada faz parte de um artigo cujo tema é justamente a construção de uma ontologia desse domínio (MAMEDE *et al.*, 2007)³⁵ no qual os autores relatam as dificuldades da elaboração das classes semânticas dessa ontologia implantada na plataforma do programa Protégé.

Um dos problemas no campo dos alimentos foi perceber o nível de relação entre a parte de um alimento – *coxa do frango* – e o todo, considerando que diferentes procedimentos culinários podem estar relacionados a estas especificidades. Um bom exemplo é o ovo: se separadas clara e gema, abre-se a possibilidade de diferentes ocorrências de operadores (mudam os procedimentos culinários para cada um dos itens

³⁴ Amparado pelos pressupostos da Terminologia de orientação descritiva, o *e-Termos* é um ambiente computacional que contempla as atividades de desenvolvimento de terminologias. (ALMEIDA *et al.*, 2007, p. 415).

³⁵ O artigo que nos serviu de fonte (figuras 11 e 12) está disponível em: <<http://www.inesc-id.pt/ficheiros/publicacoes/3240.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2009.

do ovo) e, do mesmo modo, isso acontece com <casca>, <miolo>, <semente>, <folha>, <polpa> e assim por diante.

Para cada procedimento culinário – ação – haveria a associação de um tipo ou de determinados tipos de utensílios. Graças a esse procedimento associativo, a ontologia ganhou a forma de árvore semântica que pode ser observada a partir da representação operador/argumento, interesse maior do nosso trabalho.

Outro auxílio necessário para a elaboração das classes seria o próprio vocabulário dos *websites* e dos livros de receitas: carne – peixe – frutos do mar – legume – fruta – prato principal – ensopado – massa – folhas – cereais etc.

A figura abaixo extraída do artigo sobre o Protégé mostra que as partes dos alimentos, utensílios, medição, ingredientes, ações, que se referem às formas de preparo dos pratos e dos alimentos etc., são expostas em forma de classes semânticas associada entre si.

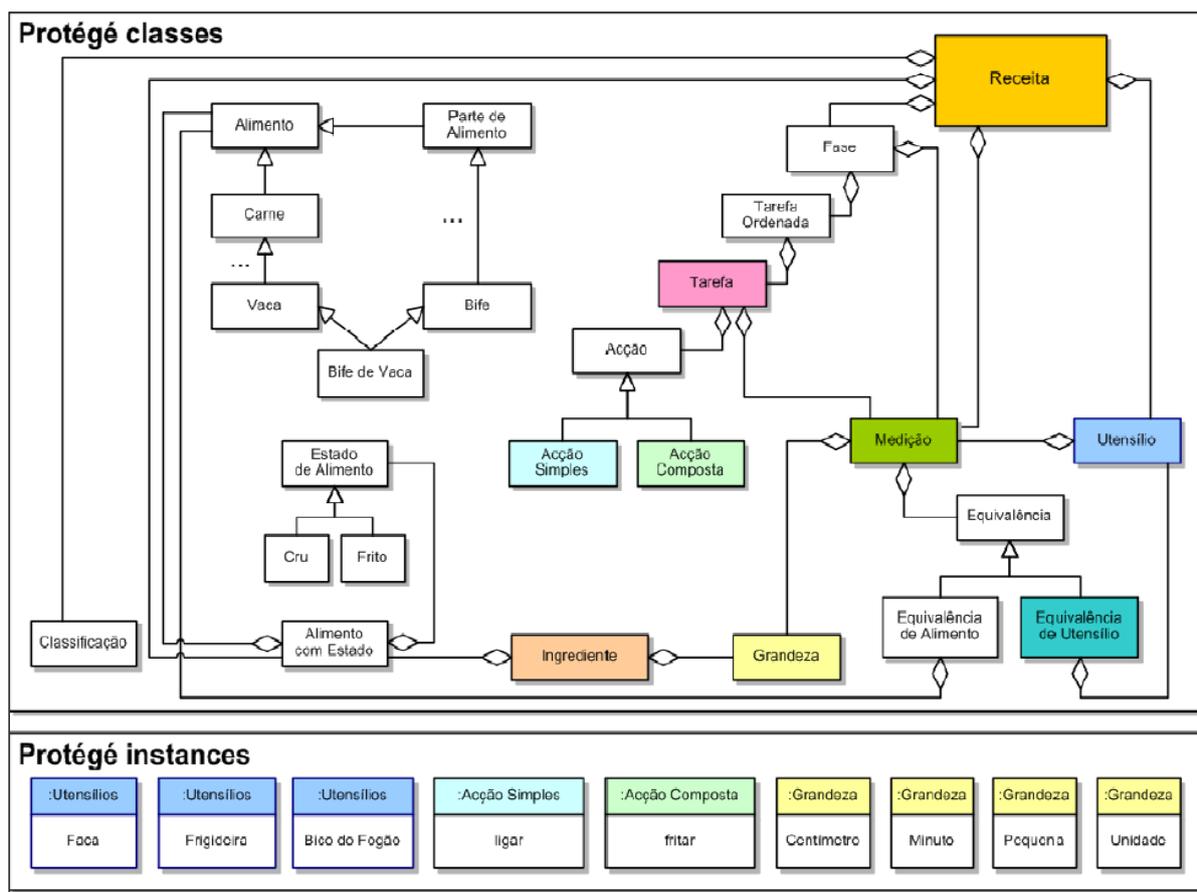


Figura 11: Modelo da árvore semântica da culinária construída na plataforma Protégé (MAMEDE *et al.*, 2007)

O módulo ALIMENTO está mapeado da seguinte forma:

- Alimento (*food*)
- Parte do alimento sólido (*solid food part*)
- Estado do alimento (*aliment stade*)
- Alimento com estado (*food with stade*)

A definição de alimento para a ontologia aqui descrita é “[...] uma substância ou um conjunto de substâncias que são nutritivas e digeríveis, consumidas por humanos para se manterem vivos, crescerem e obterem energia.”³⁶

Os autores do artigo referem-se às receitas como fonte de classificação para os itens lexicais e confirmam que a conceitualização do que é o alimento e o tipo a que ele corresponde incluem a herança de vários outros conceitos amparados pela abordagem culinária. Essas relações semânticas estão presentes em todo livro de culinária. A partir desses parâmetros e sem uma metodologia muito definida, como afirmam os autores, criou-se o campo dos alimentos.

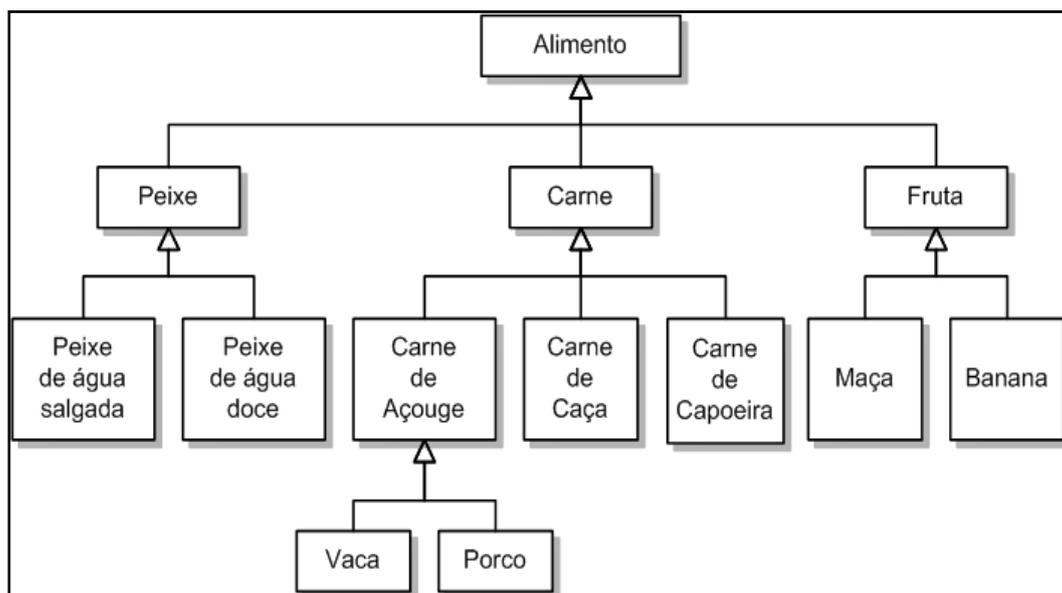


Figura 12: Representação da classe dos alimentos

Os verbos culinários traduzidos em **ações** nessa ontologia são separados em três subcategorias: **ação primitiva**, **ação ordenada** e **ação composta**. Trata-se basicamente de operações que se aplicam aos alimentos com uso direto ou indireto de utensílio,

³⁶ A substance or a set of substances that are nourishing and digestible and consumed by humans in order to live, grow and have energy.

incluindo ou não uma fonte de calor. Essa referência conceitual de verbo da culinária serviu-nos de parâmetro. Verbos que não sejam inerentes às etapas de preparação dos pratos não são pertinentes a nosso estudo como *servir*, *saborear*, *decorar*, *acompanhar*, *escolher*, *respecter le temps de cuisson* em francês (traduz-se por “respeitar o tempo de cozimento”).

Esse levantamento sobre a classificação das unidades lexicais – operadores e objetos – foi nosso ponto de partida para a nomeação dos dados obtidos do *corpus*. No entanto, os itens do nosso trabalho não foram classificados exclusivamente com base nessa árvore semântica. Pautamo-nos, muitas vezes, na “construção organizacional” comumente encontrada na literatura culinária e alimentar, como sugere Teixeira (2008) em sua tese sobre a construção de um dicionário da culinária voltado para a produção textual.

4 SELEÇÃO DOS PREDICADOS APROPRIADOS DO *CORPUS* FR

A primeira triagem correspondeu a um processo muito importante para a visualização dos predicados, das ocorrências e da frequência dos operadores do *corpus* FR. Por essa razão, optamos por fazer uma “varredura” semiautomática através do Unitex, usando o frequenciador e os grafos para chegar a todos os verbos presentes no *corpus* – o grafo <V> recuperava todas unidades de verbo das ocorrências.

Foram listados 505 verbos potencialmente candidatos à análise, dentre eles havia verbo-suporte, verbo auxiliar, verbo modal e os operadores de valor lexical que nos interessava – esses últimos em maior número.³⁷ Embora não analisados, foi salutar demonstrar como o Léxico-Gramática elucida a distinção entre um verbo gramatical e um verbo semântico, por assim dizer.

Dos 505 verbos compilados, 20 verbos foram sorteados para análise. São eles:

Tabela 6:Lista dos verbos extraídos do corpus FR

1. arroser	2. couvrir
3. déchiqueter	4. dénoyauter
5. dissoudre	6. équeuter
7. enlever	8. mariner
9. fariner	10. habiller
11. mélanger	12. mettre
13. napper	14. parsemer
15. pétrir	16. piler
17. poivrer	18. réduire
19. réhydrater	20. saupoudrer

O único caso que não representa os verbos designativos de procedimento culinário é o operador <mettre>. Mesmo assim, optamos por investigar seu potencial de seleção de predicados para elucidá-lo melhor enquanto unidade lexical.

³⁷ A lista completa dos verbos do *corpus* FR encontra-se em anexo.

4.1 A ANÁLISE DOS PREDICADOS

Sorteados os 20 verbos da amostra, passamos à etapa seguinte, isto é, o levantamento das definições nos dicionários. Para a língua francesa, utilizamos o dicionário automático *Le Trésor de la Langue Française Informatisé* (TLFI) e, para o português, o *Dicionário de Usos do Português* (DUP), como relatamos anteriormente.

O dicionário de francês, de acesso gratuito em rede *on-line*, foi escolhido como obra de referência para este trabalho por seu acervo de mais de 170 milhões de termos, incluindo dados históricos nos verbetes e por apresentar divisões nas acepções por área do saber com bastante frequência. Além disso, esse dicionário monolíngue é resultado de um trabalho de informatização do conteúdo de 16 volumes impressos, processo iniciado na década de setenta e um dos pioneiros a ser produzido com base em *corpus* da língua natural.³⁸

O emprego do DUP, por sua vez, se justifica por se tratar de um dicionário de português brasileiro impresso, baseado em *corpus* datado a partir dos anos 50 e cujas fontes são textos literários, em prosa, literatura técnica, dramática e predominantemente jornalística – mais de 70 milhões de ocorrências elencadas a partir do contexto de uso. Outro dado importante desse material lexicográfico é que os excertos de ocorrências dos verbetes advêm do *corpus* utilizados na sua elaboração, uma inovação em termos de material lexicográfico do português do Brasil.

As definições dos 20 verbos foram coletadas do TLFI e copiadas em fichas terminológicas que contêm também dados quantitativos dos argumentos associados aos operadores, como frequência e porcentagem das ocorrências. Pesquisamos nos verbetes dos dicionários as definições relativas ou mais próximas do universo culinário quando não havia a referência do domínio na entrada. Esse procedimento foi realizado para cada um dos verbos extraídos do *corpus* e selecionados para estudo dos predicados ou das ocorrências.

Feito o recorte das definições incluídas nas fichas terminológicas, e devidamente traduzidas no caso daquelas advindas do TLFI, iniciamos então o recolhimento de dados do *corpus* por meio do concordanciador do Unitex. Previamente à inserção nas fichas terminológicas, os dados coletados foram organizados em tabelas no aplicativo Excel como demonstramos com a tabela 7:

³⁸ Le TLF est un dictionnaire des XIXe et XXe siècles en 16 volumes et 1 supplément. Le TLFi est la version informatisée du TLF. Fonte de dados disponíveis na web:<<http://www.atilf.fr/tlfi.htm>>. Acesso em : 03 jul. 2011.

Tabela 7: Argumentos e classes de objeto dos operadores <arrosar>, <regar> e <molhar>:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
	ARROSER	Argumento N1	CO N1	Argumento N2	CO N2	Exemplos de ocorrência									
3	155	agneau	ave	jus de jambon	bebida	(-) faire revenir quelques minutes en détachant la viande à la fourchette. Arroser avec un peu de vin blanc.									
4		agneau (quartier)	der.leite	beurre	liq.gord	(-) retourner les brochettes une ou deux fois. Avant de servir, arroser avec le restant de marinade.									
5		ananas	fruta	beurre à la truffe	liq.salg	Accompagné d'une bonne petite salade, des tomates cerises, le tout arrosé d'une bonne vinaigrette.									
6	0,034 %	ananas (tranche)	massa	beurre de cuisson	liq.acido	Accompagné d'une petite salade d'herbes fraîches et arrosée d'huile d'olive.									
7		aubergine + riz	part.animal	beurre fondu	prep.doce	Ajouter la viande cuite sur cela et arroser d'une couche de sauce.									
8		avocat	part.vegetal	bière		Ajouter quelques petites pommes de terre nouvelles qui seront délicieuses arrosées avec l'émulsion.									
9		avocat (la chair)	peixe	bouillon		Après avoir nettoyé le poisson, l'arroser de jus de citron (-)									
10		banane	prato	bouillon de volaille		Arroser avec 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.									
11		biscuit	der.carne	bouillon de volaille		arroser de jus de citron									
12		boeuf	folha	calvados		Arroser légèrement le tout préalablement chauffé.									
13		boeuf + lardon	sobremesa	caramel parfumé + sirop		Démouler le gâteau tiède, saupoudrer légèrement de sucre en poudre avant de l'arroser avec le calvados ou le rhum									
14		brochette de cubes de viande	vegetal	chocolat (mélange)		Déposer 2 caillies sur chaque assiette sur un lit de feuilles de basilic. Arroser légèrement de jus de citron.									
15		brovnie	fruto.mar	cidre		déposer chaque truite dans l'assiette; arroser de beurre fondu									
16		cabillaud + légumes	farinaceo	cidre + Calvados		déposer la truite et laisser blondir 6 minutes (-); arroser avec le jus d'un citron									
17		caille		citron (jus)		Déposer le dindon dans une rôtissoire et badigeonner de beurre. (-) Arroser du jus de cuisson aux 20 à 30 minutes (-)									
18		cake à l'ananas		citron + ananas (jus)		déposer les 2 escalopes sur la tatin; arroser de sauce									
19		canard (magret)		citron vert		verser l'émulsion dans une saucière et apporter à la table; ouvrir les papillotes et arroser au goût.									
20		carpaccio		coco (jus)											
21		carré d'agneau		crème liquide											
22		cèleri-rave + oignon		eau (verre)											
23		champignon		émulsion											
24		chou		garniture au chocolat											
25		condiment à la tomate		huile (cuillères)											
26		courgette		huile (filet)											
27		crêpe		huile d'arachide											
28		crevette		huile de pistache (filet)											
29		cuisse de poulet		huile de sésame											
30		daurada (filet)		huile d'olive (filet)											
31		dinde		huile d'olive à la menthe											
32		dindon		jus											
33		endive		jus basquaise											

A título de esclarecimento, N0 corresponde ao argumento que se omitiu da planilha por ser o único da classe <N.hum> e que é agente humano, único realizador da operação dos verbos tratados no presente trabalho. Entretanto N1 e N2 são os argumentos associados aos operadores no *corpus*. Esses mesmos argumentos são os responsáveis pela característica semântica que nos auxilia na busca do termo equivalente. Dessa forma, procedemos com a análise do material pesquisado no *corpus* e nos dicionários. Replicamos o procedimento a cada novo operador investigado, como pode ser observado ao longo das análises.

4.1.1 Arroser

Pesquisamos primeiramente o verbete do verbo *arroser* no dicionário TLFi e, dentre todas as acepções, objetivamos extrair aquela(s) que melhor responderia(m) ao domínio da culinária, posto que esse dicionário não é específico do universo culinário ou gastronômico. Em seguida, inserimos as definições na ficha terminológica do operador e trabalhamos a tradução correspondentes às acepções seguidas do símbolo de equivalência (~), indicando, assim, um possível equivalente em português, escolhido a partir do contraste com o verbete do DUP. Depois de realizada a triagem de candidato(s) a equivalente(s) com base na consulta feita nos dicionários, passamos para as ocorrências do *corpus* PT para que fosse investigada a adequação destes termos candidatos a equivalentes retirados dos verbetes e também a presença de outros termos concorrentes no *corpus*.

Observemos nosso primeiro exemplo de operador <arroser>.

Pela tradução, não há distinção de uso do operador com relação à categoria de pratos – entrada, prato principal, prato salgado ou prato doce – posto que o ato de regar pressupõe a intenção de manter ou tornar um alimento umidificado pela adição de um ingrediente ou preparado líquido, segundo o que consta nos verbetes em francês e em português.

Na figura abaixo, encontram-se as extrações dos verbetes do TLFi, a tradução e a definição do candidato a equivalente em português extraída do DUC.

Ficha Terminológica 4: Verbo arroser

ARROSER	
Definição	Tradução
<p><i>GASTR. Arroser une viande, un rôti.</i> <i>Répondre le jus de cuisson sur la viande pour éviter qu'elle se dessèche.</i> ♦<i>Arroser un gâteau de caramel, de liqueur.</i></p>	<p><i>Gastr. Arroser une viande, un rôti.</i> <i>Espalhar o caldo do cozimento sobre a carne para evitar que ela resseque.</i> •<i>Arroser un gâteau de caramel de liqueur.</i> ~ regar</p>
Definição DUP, p. 1350	
<p>Dissolver Regar: 1. Aguar; molhar: tem chovido não é preciso regar a horta [...] 2. Despejar; aspergir: Pode regar um pouco do azeite por cima.</p>	

Observamos que há referência do operador <regar> como um verbo de uso específico culinário, mas que também configura como termo concorrente de <despejar> ou <aspergir>. Após as buscas no *corpus* PT, observamos que <despejar> abrange um campo lexical de operadores bem mais amplos que <regar> (1.813 ocorrências), e os argumentos são de natureza diversa – <farinha>, <açúcar>, <ovo batido>, <fermento dissolvido>, entre muitos outros que não resultam necessariamente na umidificação do alimento “seco”, mas numa etapa do preparo do prato.

A busca feita com o grafo <aspergir> pelo concordanciador Unitex não detectou nenhuma ocorrência no *corpus* PT, enquanto que, com o operador <molhar>, foram detectadas 5.807 ocorrências (0,162%). Durante a coleta dos argumentos, contabilizamos apenas 155 ocorrências (0,004%) com o operador <molhar>, pois a maioria das sentenças referia-se ao substantivo *molho*, mas o concordanciador contabilizou como verbo flexionado como se tratasse da primeira pessoa do singular *eu molho*.

É notório que haja nos predicados com <molhar> uma classe que não aparece nos predicados de <regar>, justamente a classe <utensílio>. Foi pertinente perceber também que a classe <part.corpo> que se refere a <mão>, <palma da mão>, <dedo>, <ponta dos dedos>, por

exemplo, tem sua coerência enquanto classe no momento em que se percebe sua função como instrumento do fazer culinário inerente à preparação de alguns pratos (massas, pães, doces etc.).

A diferença de frequência entre <molhar> e <regar> revela a preferência por <regar>, mesmo havendo a restrição de uma classe entre eles. Essa predominância garante-lhe também predileção enquanto candidato a equivalente de <arrosar>.

Temos então:

<molhar>

<utensílio> <travessa> <assadeira> <faca> <forma>

<parte.corpo> <mão> <dedo>

Essas classes dão suplementares às CO de <regar>, o que evidencia a distinção semântica entre tais operadores posto que não se rega um utensílio nem as mãos ou a ponta dos dedos, por exemplo. Essas análises validam a escolha de <regar> como candidato primeiro a equivalente de <arrosar> e <molhar> como segunda opção de equivalente para o glossário.

Pelo frequenciador do Unitex, obtivemos uma porcentagem equivalente a 0,004%, correspondente à frequência de 155 frases e, usando o concordanciador, observamos a regularidade dos predicados para que a etapa seguinte se realizasse: a comparação com as ocorrências no *corpus* em português.

A figura abaixo mostra a interface em que as frases são apresentadas linearmente e, portanto, a visualização e a extração dos argumentos do operador.

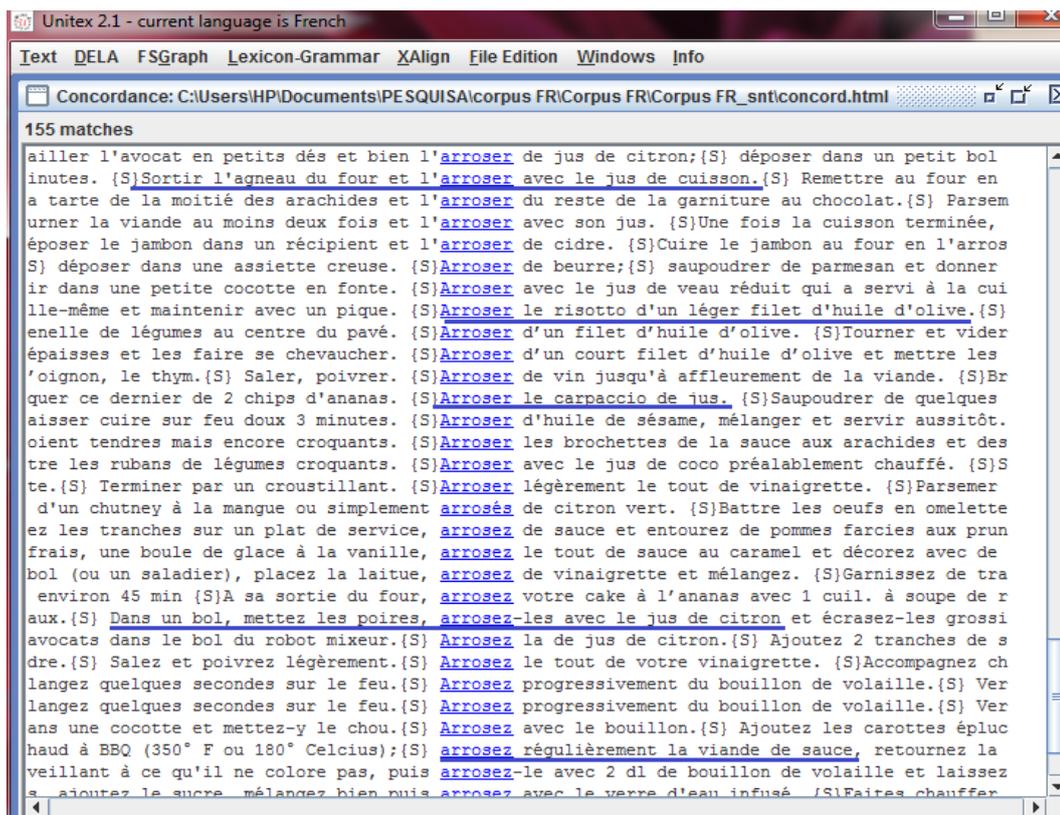


Figura 13: Extração dos argumentos de arroser no corpus FR

Os predicados, no texto culinário, tendem a trazer o verbo nas formas imperativas e infinitiva, predominantemente, ou, ainda, os operadores são empregados no particípio passado ou no *gérondif* – particípio presente precedido pela partícula *en* – como exemplificamos abaixo usando frases do *corpus* FR:

- *Ajouter la viande et son assaisonnement. Arroser avec du vin blanc.*
- Acrescentar a carne e o tempero. Regar com vinho branco.
- *Déposer chaque truite dans l'assiette; arroser de beurre fondu.*
- Dispor cada truta num prato; regar com manteiga derretida.
- *Servez les poires encore tièdes, arrosées de caramel parfumé et d'un peu de sirop.*
- Sirva as peras ainda mornas, regadas com caramelo perfumado e um pouco de calda.

Observamos a presença do particípio presente nas ocorrências do *corpus* que demanda um sentido de continuidade ou repetição do ato de regar:

- *Verser le fond de veau en arrosant la viande*
- Despeje o caldo de vitela de modo a regar a carne. Ou ainda: Vá regando a carne com o caldo de vitela.

Na frase *laisser mijoter en arrosant fréquemment la pièce de viande de sirop d'érable*, o verbo *arroser* aparece na forma de particípio presente precedido da preposição *en* para formar o *gérondif*. Essa estrutura verbal designa um processo em ação simultânea a outro procedimento como anteriormente mencionamos.

Observa-se que a flexão do *gérondif* no francês comporta uma subordinação de modo ou circunstância.³⁹ Uma frase correspondente em português poderia ser: *deixe cozinhar regando regularmente a peça de carne com calda de érable*⁴⁰.

Pensando na análise contrastiva dos predicados, encontramos as seguintes ocorrências no *corpus* PT:

- *Assar a carne até ficar macia, **regando** de vez em quando com o líquido da marinada.*
- *[...] leve ao forno por 1 hora, **regando** constantemente com o molho.*
- *Retire o papel e vá regando com os temperos até que fique dourado e macio.*

Essas ocorrências do português corroboram e validam a tradução do *gérondif* do francês proposta anteriormente.

4.1.1.1 Candidatos a equivalente para <arroser>

Num primeiro momento, a busca por candidatos a equivalente no *corpus* PT se deu pelo grafo <regar> no concordanciador do Unitex. Essa ferramenta fornece a porcentagem da frequência do verbo (0,034 %) e o número total de ocorrências: 1.126 frases no *corpus* PT.

As CO N1 de <arroser> são variadas: <fruta> <carne> <peixe> <salada> <massa> etc.

³⁹ Le participe présent exprime une action qui progresse, nettement délimitée dans La durée, simplement passagère (GREVISSE, 1995, p. 202-203). E sobre o *gérondif*, o autor acrescenta: “Ordinairement quand elle est précédée de la préposition en (c’est alors Le gérondif)”. Essa forma adverbial exprime uma ação simultânea que indica uma circunstância em relação a um outro verbo presente numa frase principal (GREVISSE, 1995), ou seja, o gerúndio no francês opera uma relação de subordinação – diferentemente do gerúndio no português.

⁴⁰ *Érable* é uma árvore característica de países de clima temperado, é mais conhecida em Portugal como bordo. No Canadá, extraí-se sua seiva para produção de xaropes, doces e guloseimas diversas. (TLFI: disponível em:<<http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=284133495>>. Acesso em: 19 out. 2011.

Em português, notamos a mesma amplitude semântica de argumentos ligados ao operador <regar>, ou ainda, a mesma diversidade de CO. Com relação às CO N2, é predominante a ocorrência de ingredientes graxos líquidos – ou derretidos – como argumentos <óleo> <azeite> <manteiga>. O macrotraço semântico dessa classe é a propriedade de líquido do ingrediente.

A título de ilustração abaixo, são apresentadas algumas buscas de predicados com o operador <regar> seguido da preposição *com* e assim coletamos argumentos em N2:



Figura 14: Busca com o candidato a equivalente de *arroser* – *regar*

Encontramos argumentos da classe <medida> como <fio> <xícara> <copo> ou diretamente o argumento referente a um líquido: <leite de coco> <caldo> <mel> <azeite>.

As CO N1 obtidas a partir das classes de argumentos do operador <arroser> são:

<ave> <part.ave>
 <carne> <part.carne> <der.carne>
 <laticínio> <queijo>
 <farináceo> <massa>
 <peixe>
 <fruto.mar>
 <prato> <sobremesa>
 <vegetal> <fruta> <salada> <part.vegetal>

Temos a CO N2 para <arrosar>:

<bebida>

<leite> <água>

<liq.doce> <mel>

<liq.gord>

<liq.salg>

As CO N1 do operador <regar> são:

<ave> < part.animal>

<carne> <part.animal> <der.carne>

<laticínio> <fromage>

<fruto.mar>

<massa>

<peixe>

<prato> <sobremesa>

<vegetal> <fruta> <folha>

Para *arrosar*, temos como equivalentes *regar* e *molhar* respectivamente. Trata-se de um caso de **equivalência parcial**.

4.1.2 Couvrir

Partimos das definições extraídas dos dicionários e inseridas na ficha terminológica 5:

Ficha Terminológica 5: Verbo *couvrir*

COUVRIR	
Definição	Tradução
<p>[Le compl. désigne une chose; un compl. prép. <i>de</i>, plus rarement <i>avec</i>, indique ce qui sert à couvrir] Mettre quelque chose qui est distinct et séparé, mais plus ou moins ajusté, sur une surface ou sur un volume.</p> <p>1. [De manière à les soustraire à la vue ou à les protéger] Parsemer une surface de quelque chose, l'en revêtir avec abondance.</p>	<p>[Compl. designa uma coisa; um compl. prép. <i>de</i>, mais raramente <i>avec</i>, indica o que serve a cobrir] Colocar algo que é distinto e está solto, mas mais ou menos ajustado, sobre uma superfície ou sobre um volume.</p> <p>1. [De maneira a tirar da vista ou o proteger] Salpicar uma superfície de alguma coisa e revesti-la disso em abundância.</p>
Cobrir	Tampar
<p>Def. DUP, p. 345. Ocupar inteiramente uma superfície, revestir: <i>o feltro verde cobria a mesa</i>; aplicar em grande quantidade, encher.</p>	<p>Def. DUP, p. 1516. Pôr tampa ou tampo; tapar.</p>

Tanto as definições quanto as buscas com o operador <*couvrir*> revelam que esse verbo não expressa um procedimento culinário que modifique diretamente nas características de um alimento como temos em *frire*, *éplucher* ou *griller* (em português: *fritar*, *descascar* e *grelhar*). Em termos de frequência, foram obtidas 305 ocorrências (0,067%).

As primeiras ocorrências trazem construções com o verbo no particípio – *couvert* – precedido pela preposição *à* e por verbos no infinitivo. Na sequência, vemos alguns casos de frequência mais recorrente com esse operador.

4.1.2.1 Ocorrências e argumentos de <*couvrir*>

Abaixo citamos alguns exemplos e as respectivas traduções sugeridas:

- *Assaisonner et cuire à couvert pendant 16 minutes.*
Temperar e cozinhar tampado durante 16 minutos.
- *Faire mijoter une heure à couvert.*
Deixar refogar por uma hora tampado.
- *Laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes.*
Deixar refogar tampado durante 10 minutos.

- *Cuire à la vapeur à couvert avec du papier film.*
Cozinhar no vapor coberto/tampado com papel filme.
- *Continuer de cuire doucement à couvert pendant 15 minutes.*
Continuar cozinhando lentamente coberto/tampado durante 15 minutos.

Os candidatos a equivalentes podem ser *tampar* ou *cobrir* de acordo com as definições dos dicionários. Nos casos em que ocorre o advérbio *à couvert* – *cuire à couvert*, *mijoter à couvert*, *infuser à couvert* –, tende-se a escolher *tampado(a)* ou *tampar* pois deduz-se que o cozimento se realiza numa panela provida de tampa.

Em contrapartida, no *corpus* FR, encontramos a seguinte frase: *couper les carottes en rondelles et les faire cuire à peine couvert d'eau*. *Cobrir com água* é uma fraseologia que denota uma ideia de medida: a quantia de água que deve ser acrescentada para o cozimento do alimento é o suficiente para cobrir o alimento dentro da panela. Nesse caso, *tampar* não parece ser a melhor opção de equivalente em razão do argumento <água>, e a verificação dessa hipótese se dá no *corpus* PT em que tal argumento ocorre com o operador <cobrir>.

De modo análogo, constatamos que o predicado semântico *couvrir avec*, reproduzido na figura abaixo, seleciona argumentos N2 da classe <alimento> - exceção feita por <linge> -, o que justifica a equivalência entre *couvrir* e *cobrir* ao invés de *tampar* (entende-se *pôr tampa em algo*).

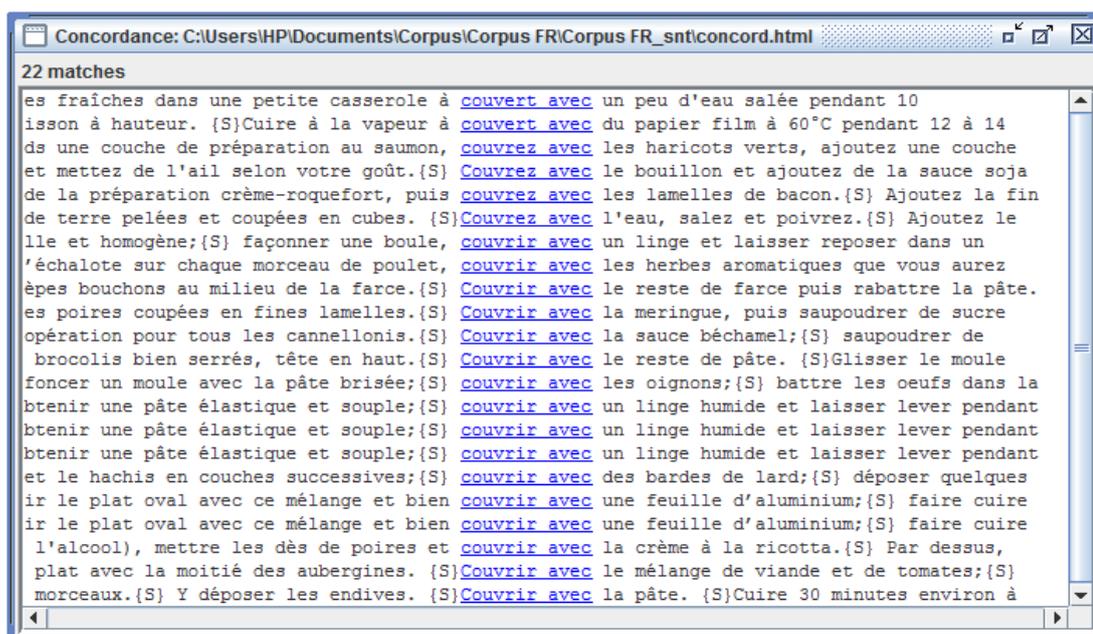


Figura 15: Ocorrências com <couvrir> <avec> no corpus FR

Nos verbetes pesquisados, tanto do TFLI quanto do DUP, não há menção específica ao domínio da cozinha para tais operadores. A associação com <parsemer>, no dicionário francês, reforça a predileção por <cobrir>, em vez de <tampar>, quando o operador se associa à CO <alimento> e <prato>.

O operador <tampar> aproxima-se dos predicados que explicam de que modo se deve cozinhar ou preparar um alimento em uma panela. Exemplos do *corpus* PT:

- Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar com a panela tampada.
- Retire (a carne) do forno, coe o molho que se formou e deixe descansar por 8 minutos tampada.
- Aqueça o leite e reserve-o tampado para mantê-lo quente.
- Tampe a panela e leve ao fogo.
- Cubra-as (batatas) com água, tampe a panela e leve ao fogo.
- Junte a carne, tampe o vidro e deixe na geladeira por mais um dia.

Os exemplos do *corpus* ilustram melhor a distinção entre <cobrir> e <tampar> pela própria discriminação de sentido que o predicado oferece. Temos, portanto, um caso de **equivalência parcial**.

Além dessas análises que apontam para os equivalentes de <couvrir>: <cobrir> e <tampar> respectivamente, as frequências confirmam o que os predicados demonstram. No *corpus* PT, obtiveram-se 2.763 ocorrências para <cobrir> e 1.218 ocorrências para <tampar>.

4.1.3 Déchiqueter

Déchiqueter é um operador com pouca incidência no *corpus*. Há apenas sete frases, das quais extraímos os seguintes argumentos: <sauge> – <morue> – <saumon> – <foie gras> – <épinard>. Porém, no TLFi, as definições apresentam uma ideia de retalhar ou desfiar o alimento. A predominância da CO <peixe> nas sete ocorrências corrobora essa escolha.

Ficha Terminológica 6: Verbo *déchiqúeter*

DÉCHIQUETER	
Definição	Tradução
<p>Taillader. <i>Son corps déchiqueté à coups de poignard</i> (BALZAC, 1835). [En parlant d'une étoffe, d'un vêtement] Faire des découpures ornementales, notamment des découpures allongées, des fentes. Mettre en menus morceaux, mettre en pièces. <i>On déchiquetait plus de cent mille francs d'étoffes pour les échantillons</i> (ZOLA, <i>Bonh. dames</i>, 1883, p. 763).</p>	<p>Talhar, retalhar. <i>Seu corpo retalhado a golpe de punhal</i> (BALZAC, 1835). [En se tratando de um tecido, de uma roupa] Fazer cortes ornamentais, especialmente cortes alongados, fendas. Deixar em pedaços menores, em pequenas partes. <i>A gente retalhava mais de cem mil francos de tecido para as amostras</i> (ZOLA, 1883).</p>
Desfiar	Talhar
<p>Definição DUP, p. 483 Reduzir a fios, desfazer. Reduzir-se a fios.</p>	<p>Definição DUP, pág. 1514 1. Cortar em pedaços; fatiar: faca elétrica para talhar melancia. 2. Dividir. 3. Fazer incisão; cortar. 10. Coagular, coalhar.</p>

Partindo para o *corpus* PT, foram realizadas buscas por <retalhar>, <talhar> e <desfiar>, e os dados recolhidos pelo concordanciador foram inseridos na seguinte tabela:

Tabela 8: Verbos candidatos a equivalentes de *déchiqúeter*

VERBOS	No. OCORRÊNCIAS	PORCENTAGEM
Desfiar	319	0,008%
Retalhar	0	0
Talhar	29	+/- 0%

Pelas ocorrências, o operador <talhar> aparece associado a <leite> e a derivados de leite como <creme> <creme de leite>. Nos poucos casos em que há proximidade semântica entre <déchiqúeter> e <talhar>, o que se observa é uma construção com o verbo-suporte <dar>. Vejamos nos exemplos a seguir:

- Com uma faca dar um talho em cada castanha.
- Dar um talho no peixe com uma faca bem afiada.
- Tirar do forno e dar um talho em cada lado do sonho para que não murchem.
- Dar um talho na ponta de cada castanha.

No *corpus* FR, apenas uma ocorrência com <vegetal> é notificada: *ajouter les épinards grossièrement déchiquetés en prenant soin d'enlever la tige* – em português:

acrescente os espinafres grosseiramente talhados... Isso não invalida a equivalência com o <desfiar> no português.

É interessante observar que, no verbete do DUP, a primeira acepção refere-se justamente a “cortar em pedaços, fatiar”, e a última acepção, de número 10, é a que associa o verbo ao complemento *leite*, justamente o primeiro que aparece nas ocorrências com <talhar> no *corpus* PT.

4.1.3.1 Desfiar

Os argumentos de <desfiar> são na maioria da CO <carne> como <peixe> <ave> <peixe>, e o único vegetal presente nas ocorrências é o palmito. O número percentual de ocorrências também é baixo, o que o aproxima em termos de uso de <déchiqúeter>, pois não há uma discrepância quantitativa significativa desses operadores em relação aos números percentuais do *corpus*, como é o caso de <talhar>. Esse dado favorece a escolha por <desfiar> como equivalente de <déchiqúeter>, tornando desnecessária a busca por outros possíveis equivalentes relativos a essas CO obtidas.

No *corpus* PT, encontramos os objetos <palmito> e <pupunha> associados aos operadores <grelhar> <picar> <ferver> <assar> assim como o predicado <cortar> <lascas>, que poderia corresponder a *grossièrement déchiqúeté* do francês. Entretanto, essa equivalência seria inapropriada em se tratando da subclasse <folha>, cujos operadores mais comuns são <picar> <refogar> <cozinhar> <aferventar> <congelar> <limpar> <lavar>, e essas buscas confirmam a inexistência da CO <folha> associada ao operador <desfiar>.

Nesse caso, para o glossário de culinária, como termo equivalente associado à CO <folha>, propomos <picar> e, em se tratando de vegetais fibrosos, <desfiar> comporia melhor a relação de equivalência.

Concluimos que aqui se trata de mais um caso de **equivalência parcial** em que dois equivalentes, *desfiar* e *picar*, respectivamente, integram o verbete do termo *déchiqúeter*.

4.1.4 Dénoyauter

Resgatando o traço semântico desse verbo, temos que *dé-noyau-ter* se forma pelo prefixo *dé* ou *des* – desfazer algo ou retroceder um processo, tirar, suprimir de algo como *défaire*, *dégéler*, *deshydrater*. Como raiz do verbo, temos *noyau*: caroço de fruta. Pelo verbete do TLFi, consta a seguinte definição:

Ficha Terminológica 7: Verbo *dénoyauter*

DÉNOYAUTER	
Definição	Tradução
Enlever le noyau d'un fruit. <i>Dénoyauter des cerises. Des noix à décortiquer, des prunes à dénoyauter</i> (BEAUVOIR, 1958.	Tirar o caroço de um(a) frut(a). <i>Dénoyauter cerijas. Nozes para tirar a casca, ameixas para tirar o caroço.</i>

Não há verbete para *desencaroçar* no DUP.

Nossa primeira busca por candidato a equivalente foi por <desencaroçar>, mas não houve ocorrência com esse operador. As buscas sequenciais foram feitas por <caroço> e obtivemos a frequência de 258 (0,007%) com esse argumento: a grande maioria das ocorrências apresentavam “sem caroço” como adjunto: *azeitona sem caroço, ameixa sem caroço, uva passa preta sem caroço, melancia sem caroço* etc.

Os poucos predicados do *corpus* PT por complementação direta foram:

- Tire a casca e o caroço do abacate.
- Retire a casca e o caroço do abacate e corte a polpa em tiras.
- Descasque e tire o caroço das mangas.
- Descasque os pêssegos e retire os caroços.
- Com uma faca afiada corte a parte de cima de cada tâmara e retire cuidadosamente o caroço.
- Bata a acerola no liquidificador com ½ xícara (chá) de água o suficiente para separar a polpa do caroço.
- Solte os gomos seguindo as divisões de pele, descarte os caroços e coloque numa tigela.
- Cubra com uma parte da água e bata até soltar os caroços.

A associação dos operadores <tirar> <retirar> <separar> com os argumentos <caroço> <semente> e a inexistência de um único operador que apresente as características semânticas de *dénoyauter* apontam para os predicados: *separar ou retirar ou tirar caroço, folhas, caules (de + vegetal)*. Vemos que *équeuter* é um caso de **não equivalência**.

4.1.5 Dissoudre

Houve apenas 27 ocorrências com esse operador extraídas do *corpus* FR, o que equivale a 0,005% de frequência.

No *corpus* PT, o operador e candidato a equivalente <dissolver> apresenta um percentual de frequência bem superior: 0,029% ou 1.068 ocorrências. O operador <diluir> aparece em 83 ocorrências (0,002%) no *corpus*.

Pesquisando o verbete no TLFi, encontramos:

Ficha Terminológica 8: Verbo *dissoudre*

DISSOUDRE	
Definição	Tradução
<i>CHIM. usuel.</i> [L'idée dominante est celle d'une solution, d'une absorption; l'obj. désigne un corps solide ou gazeux] Faire passer à l'état de solution, au contact d'un corps liquide ou d'une source de chaleur. <i>Dissoudre dans l'eau; dissoudre du savon.</i> Synon. <i>fondre.</i>	<i>QUIM. Usual.</i> [A ideia dominante é de uma solução, uma absorção; o obj. designa um corpo sólido ou gasoso] Fazer passar ao estado de solução, em contato com um corpo líquido ou com uma fonte de calor. <i>Dissolver na água; dissolver sabão.</i> Sinôn. <i>derreter, fundir.</i>
Dissolver (DUP, pág. 518)	
1. Desfazer, desmanchar, dispersar. 2. 2. Liquifazer, diluir.	

No DUP constam os sinônimos de *dissolver*, mas não há referência específica no campo da culinária. No TLFi, no entanto, encontra-se a descrição do ato de dissolver algo em estado sólido ou gasoso, ou seja, um processo bastante comum em procedimentos laboratoriais e também não há menção referente à culinária.

Com relação às CO <dissoudre>, associa-se a <alim.seco> ou <alim.pó> a um único elemento da classe <peixe> e ao argumento <mel>, pertencente à classe <ing.doce> como exemplificamos abaixo:

- *Ajouter le miel, continuer de battre pour le dissoudre dans la préparation puis ajouter la farine, la levure, le sel et le beurre fondu.*

Acrescentar o mel, continuar batendo para dissolver na preparação e então adicionar a farinha, o fermento, o sal e a manteiga derretida.

- *Dans un bol, mélanger le miel dissout dans l'eau bouillante, les graines de pavot et les noix.*

Numa vasilha, misturar o mel dissolvido, na água fervente, o gergelim e as nozes.

Os argumentos N1 do operador <dissoudre> são:

- Anchois (anchova)
- Beurre d'arachide (manteiga de amendoim)
- Bouillon cube (caldo em cubo)
- Farine (farinha)
- Gélatine (gelatina)
- Gelée (geleia)
- Levure (fermento)
- Maizena (maisena)
- Miel (mel)
- Sucre (açúcar)

Os argumentos N2 são:

- bouillon de volaille (caldo de galinha)
- eau (água)
- huile d'olive (óleo de oliva, azeite)
- lait (leite)
- préparation (preparação, mistura)
- sirop (xarope, caramelo)
- vodka

Os mesmos argumentos foram pesquisados no *corpus* PT para a obtenção dos seus operadores. Buscamos por:

<alim.pó>

<creme de arroz> <fécula de batata> <farinha> <gelatina> <fermento químico>
 <achocolatado> <cacau> <açúcar> <amido de milho> <bicarbonato> <leite>
 <maisena> <mostarda em pó> <maria mole> <páprica> <pó de pudim> <açúcar mascavo> <açafrão> <café> <sal> <curry>

<ing.gord>

<manteiga> <margarina>

<vegetal>

<tomate> <palmito> <nabo> <gengibre> <goiaba>

<laticínio>

<leite>

<queijo> <catupiry>

<iogurte>

<peixe>

<anchova>

<molho>

<molho de tomate> <pirão>

<prep.salg>

<caldo de carne> <caldo de galinha> <caldo de legumes>

<molho>

<bebida>

<licor>

<farináceo>

<pão francês>

Os argumentos do grupo N2 são:

<ing.liq> <suco> <suco de tomate>

<bebida> <suco> <saque> <vinho> <água>

<laticínio> <leite>

<liq.acido> <vinagre>

<ing.doce> <mel>

<prep.doce> <creme>

Em comparação com os argumentos do francês acima citados, notamos que, embora haja um número inferior de objetos, as CO são muito parecidas com aquelas construídas com o operador <desmanchar> do português. Um mesmo argumento da CO <peixe> ocorre em ambos os *corpora*, corroborando a seleção de *desmanchar* do DUP como termo concorrente.

Assim sendo, os equivalentes para <dissoudre> selecionados, a partir dessas análises comparativas, são nesta ordem: *dissolver*, *diluir* e *desmanchar*. Trata-se de uma **equivalência total**, embora haja termos concorrentes que complementam o verbete.

4.1.6 Équeuter

Depois de realizada uma primeira busca do operador no *corpus*, notamos que os predicados com *équeuter* associam-se em geral a vegetais diversos – frutas, legumes, ervas, verduras – o que confirma a definição dada por um dicionário de papel – *Équeuter: enlever la queue de (un fruit). Équeuter les cerises – Le Robert (1998, p. 487)*, citada a título de exemplo em nossa argumentação inicial. Além da seleção dos predicados, observamos que esse operador apresenta uma frequência relativamente baixa: são 18 ocorrências apenas.

Para elaborar a ficha terminológica correspondente consultamos o TLFi e obtivemos:

Ficha Terminológica 9: Verbo *équeuter*

ÉQUEUTER	
Definição	Tradução
<i>Équeuter : Enlever la queue, le pédoncule d'un fruit ou d'un légume. [...] équeuter et dénoyauter les cerises (Industr. conserves, 1950, p. 13). Au part. passé. Cerise, pomme équeutée.</i>	<i>Équeuter: Retirar o cabo, o pedúnculo de uma fruta ou de um legume. [...] retirar o cabo e o caroço das cerejas [...] No particípio passado: cereja, maçã “sem cabo”.</i>

Em português, não se sabe de um único operador que equivalha a <équeuter>; por isso, as buscas no *corpus* PT foram feitas a partir dos argumentos da hiperclasse <vegetal> como pudemos observar nos predicados do *corpus* FR.

Quanto aos argumentos, abaixo vemos alguns exemplos:

- *Laver et équeuter les tomates vertes.*
Lavar e équeuter os tomates verdes.
- *Laver, essuyer et équeuter les feuilles d'épinards.*

Lavar, enxugar e équeuter as folhas de espinafre.

- *Équeuter les haricots verts.*

Équeuter as vagens.

- *Épluchez les poivrons [...] Équeutez-les et coupez-les en 4.*

Descascar os pimentões [...] Équeutez-les (os pimentões) et corte-os em 4.

- *Rincez les fraises, équeutez-les, coupez-les en quatre.*

Enxaguar os morangos, équeutez-les (os morangos), cortá-los em 4.

- *Faire fondre l'oseille équeutée dans un soupçon d'huile d'olive.*

Derreter a azedinha équeutée em um fio de azeite.

Temos como CO <vegetal>, e as subclasses correspondentes são: <fruta> <erva> <folha> <legume>.

A busca pelos argumentos no Unitex proporciona a visualização de termos concorrentes como já exemplificamos anteriormente. Dentre as ocorrências com os argumentos <part.veg>, ou seja, <feuille>, <queue>, <tronçon>, encontramos <enlever>.

No *corpus*, as ocorrências confirmam a seleção dos argumentos: <feuilles de choux> (folhas de repolho), <coeur de la poire> (miolho da pêra), <blanc du citron> (fiapo branco do limão), <chapeau> e <coeur><de><tomate> (tampa/polpa dos tomates). Temos ainda: *lavez les épinards; enlever les tiges trop grosses*. Traduzindo: *lave os espinafres, retire os talos mais grossos*.

Ainda, como verificando um possível termo concorrente de <équeuter>, nas buscas encontramos *enlever la queue (des figues)* e *enlever la queue des épinards*, ou seja, retirar o cabo (dos figos) e retirar o cabo dos espinafres. Em ambas as ocorrências, seria possível substituir os predicados por *équeuter les figues* ou *équeuter les feuilles des épinards*. Ou seja, no lugar dos predicados *retirar o cabo dos figos* ou *o caule dos espinafres*, pode-se empregar *équeuter les figues* ou *les épinards*.

No *corpus* de receitas em português, buscamos por equivalente(s) para <équeuter> e essa operação foi realizada a partir dos argumentos obtidos no *corpus* FR.

Para tanto, executamos dois tipos de busca no *corpus* em português: primeiramente, buscamos operadores que selecionassem as mesmas CO dos argumentos encontrados em francês – <poivron> (pimentão), <fraise> (morango), <oseille> (azedinha), <haricot> (feijão), <tomate> (tomate) – para verificar se, dentre eles, haveria algum que se assemelhasse ao operador do francês.

Obtivemos os operadores <separar>, <retirar>, <cortar> e <tirar> e prosseguimos pesquisando os predicados desses operadores em especial. Alguns exemplos de frase seguem abaixo:

- Lave a berinjela, **retire o cabinho** e corte-a em rodélas.
- Lave as flores de abóbora, **retire o pistilo** e pique-as em grandes pedaços.
- Lave os jilós, **retire os cabos** e corte-os em rodélas.
- Lave todos os quiabos, seque bem com um pano.
- **Retire os cabos** e a ponta com a faca seca.
- Lavar o agrião e **separar as folhas dos talos**.
- **Separe as folhas dos talos** de espinafre.
- **Tire os talos** grossos do shiitake.
- **Tire os talos das folhas** de couve.
- **Tire os talos** grossos da rúcula.
- **Retire os talos** e as pontas (do quiabo) com a faca seca.
- **Retire os talos e os caules** das flores.
- **Corte o talo** e use o topo dos cogumelos.

Observando as ocorrências de <équeuter>, vimos que no *corpus* PT não há ocorrência de um único verbo que desse conta de promover a equivalência total com <équeuter>. Contudo, foi possível chegar a predicados que equivalem aos predicados pesquisados. Ou seja, trata-se de um caso de **não equivalência**.

Ao pesquisarmos um espectro mais amplo da classe dos vegetais – <legume>, <erva> e <verdura> – encontramos os predicados: <separar> ou <retirar> ou <tirar> + <talo> ou <folha> ou <caule> + <de> + <DET> + <espinafre> ou <quiabo> ou <rúcula>.

No francês, a unidade lexical <équeuter> não exige complementação de dois argumentos. Diferentemente do francês, no português os operadores equivalentes a <équeuter> exigem complementação: “separar/tirar/retirar algo de algo”.

Outro ponto importante que observamos no *corpus* PT: nenhum desses candidatos a equivalente apresenta restrição ao selecionar os argumentos, como os exemplos abaixo ilustram. Começamos pelas concorrências com o operador <tirar>, cujo número de ocorrências é de 1.411 (esse número inclui ocorrências com o substantivo *tira*):

<tirar>

<N1> <PREP> <N2>
 <forma> <forno>
 <excesso> <óleo>
 <borda> <massa>
 <casca> <coco>
 <casca> <pimentão>
 <pele> <frango>
 <pele> <linguiça>
 <caroço> <pêssego>
 <prato> <refrigerador>
 <aspargo> <lata>
 <escama> <peixe>
 <folha> <couve-flor>
 <moranga> <forno>
 <carne> <tempero>
 <tampa> <semente> <tomate>

O operador <separar> apresenta um número menor de ocorrências se comparado a <tirar>. Nas 494 ocorrências, há muitos predicados com emprego do particípio, e a mesma variedade de argumentos associada a <tirar> também é verificada com <separar>.

<separar>
 <N1> <prep> <N2>
 <lasca> <peixe>
 <parte> <massa>
 <clara> <gema>
 <tira> <massa>
 <molho> <carne>
 <ingrediente>
 <metade> <arroz cozido>
 <quantidade> <total>
 <concha>
 <polpa> <fruta>
 <gomo> <fruta>

<cebola> <anel>

No entanto, diferentemente de <tirar>, o verbo <separar> aparece na forma do particípio num número bastante significativo de ocorrências:

- Sirva logo com o molho numa vasilha separada.
- Sirva com a carne que ficou separada.
- Coloque em vasilhas separadas.
- No dia seguinte cozinhe em panelas separadas o feijão e as carnes.
- Reserve grão de bico e caldo separados.

Esse emprego não foi encontrado nas ocorrências com <tirar>, apesar da diversidade de argumentos e da alta frequência do operador. Esse dado confirma a especificidade de uso ao termo *separar*, o que o aproxima mais de *équeuter* e o distancia do termo concorrente *tirar*. Vale mencionar que encontramos o verbo do francês na forma do particípio passado, assim como *tirar* em português.

4.1.7 Fariner

Na primeira busca, foram encontradas 587 ocorrências (0,129%) com esse operador. Todavia, quando partimos para a coleta e observação dos predicados, vimos que havia muita ocorrência em que o termo se referia ao substantivo *farine*. Subtraímos 431 ocorrências relativas ao substantivo, e o número de ocorrências com o operador <fariner> foi de 156, o que corresponde a 0,034% do *corpus*.

Verbo *fariner* deriva do termo *farine*, como vemos pela ficha terminológica 10:

Ficha Terminológica 10: Verbo *fariner*

FARINER	
Definição	Tradução
2. Fariner, verbe. a) Art culin. <i>Qqn farine qqc. Saupoudrer de farine. Faire mariner les chairs pendant trente minutes avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché. Les égoutter, les fariner</i> (Gdes heures cuis. fr., P. Montagné, 1948, p. 188).	Enfarinhar, verbo. a) Arte culin. <i>Alguém enfarinha algo. Salpicar de farinha. Deixar marinar as carnes durante trinta minutos com óleo, suco de limão, sal, pimenta e salsa picada. Escorrer, enfarinhar</i>
Enfarinhar	
Não há verbete para <i>enfarinhar</i> no DUP, mas há a entrada para <i>enfarinhado</i> , cuja definição encontrada é: coberto de farinha. (DUP, p. 564)	

Encontramos no *corpus* PT argumentos das mesmas CO do operador <fariner> associados a <enfarinhar>, cuja frequência foi de 375 frases, o que corresponde a 0,010%. Apesar de haver uma presença considerável da CO <alimento>, a predominância da CO <utensílio> pôde ser comprovada tanto no *corpus* FR quanto no *corpus* PT.

Além disso, realizamos buscas por operadores a partir do argumento <farinha> para constatar se haveria ou não termos concorrentes ao candidato a equivalente *enfarinhar*. Foram encontrados os seguintes predicados:

- Num refratário polvilhe farinha de rosca e arrume uma berinjela.
- Passe farinha nas mãos para não grudar.
- Polvilhar farinha de trigo e dourar na manteiga, de todos os lados (da carne).
- Polvilhe farinha de trigo em cada camarão.
- Polvilhe farinha de trigo na superfície da massa.
- Salpique farinha de trigo e parmesão.
- Salpique farinha de trigo num plano de trabalho.
- Untar uma cumbuca e polvilhar farinha de trigo.

São 2 ocorrências apenas com <salpicar>, 24 com o operador <polvilhar> e 375 ocorrências com <enfarinhar>, o que comprova que não houve concorrência expressiva entre os termos. Tanto os verbetes dos dicionários quanto as ocorrências do *corpus* confirmam que se trata de **equivalência total** entre *fariner* e *enfarinhar*.

4.1.8 Habiller

Esse operador foi o de menor frequência de todos os sorteados para análise.

As únicas três ocorrências extraídas do *corpus* FR são:

- *Habiller les rougets, écailler, évider, étêter.*
Preparar os *rougets* (peixe), descamar, retirar as vísceras e a cabeça.
- *Les [poires] disposer sur des plaques de cuisson habillées de papier sulfurisé.*
Dispô-las sobre as placas de cozimento embrulhadas no papel alumínio.
- *Présenter les dos de cabillaud habillés des écailles dorées de pommes de terre.*
Apresentar as postas do *cabillaud* (peixe) cobertas de escamas douradas de batata.

Embora existam poucas ocorrências para análise, buscamos as definições no TLFi para montar a ficha terminológica do verbo e demos prosseguimento à análise.

Ficha Terminológica 11: Verbo *habiller*

HABILLER	
Definição	Tradução
2. <i>ALIM.</i> Préparer des pièces de viande ou de gibier, du poisson, en les dépouillant, les éviscérant, les parant avant de les vendre ou de les cuire. <i>Après avoir limoné et habillé six lottes un peu grosses, levez-en les filets (Gdes heures cuis. fr., Carême, 1833, p. 136). Cf. AUDOT, Cuisin. campagne et ville, 1896, p. 114.</i>	Preparar peças de carne ou carne de caça, peixe desossando, retirando as vísceras, preparando antes de vender ou de cozinhar.

Com tão poucas ocorrências, não é possível pensar em definição precisa devido à falta de exemplos de CO. Nesse caso, uma solução possível seria a compilação de frases com esse operador coletadas diretamente da internet. Formar-se-ia um *subcorpus* específico para esse verbo com buscas direcionadas num buscador como *Google*: “*habiller + recette*”. Desse modo, haveria mais garantia de se obter sites de culinária como contexto para tal operador.

Poderíamos pensar, também, em *ornamentar*, *decorar* ou simplesmente *preparar um prato* como equivalentes para *habiller*, porém, somente com base em um número maior de exemplos; isso seria passível de constatação segundo nosso modelo.

4.1.9 Enlever

Pela observação feita a partir das ocorrências, o operador <enlever> não apresenta traço semântico altamente restritivo, pois é capaz de selecionar argumentos de classes bastante variadas – de utensílios a partes de alimento, tanto vegetal quanto animal.

Buscamos a definição no TLFi para verificar se o conteúdo do verbete nos conduziria para o que, de fato, encontramos nas ocorrências. Eis a ficha terminológica:

Ficha Terminológica 12: Verbo *enlever*

ENLEVER	
Definição	Tradução
Déplacer un objet en le sortant de l'endroit qu'il occupait. A. [En le mettant ailleurs] Enlever le bouchon du réservoir, le couvercle d'une casserole, un échafaudage, la poussière avec un balai; enlever les assiettes, le couvert.	Deslocar um objeto removendo-o do lugar que ocupava. A. [Colocando-o em outro lugar] Remover/retirar a tampa do reservatório, a tampa de uma panela, um andaime, a poeira com a vassoura, retirar os pratos, os talheres.
Remove	Retirar
Def. DUP p. 1361. Levar, transferir, retirar do lugar, eliminar, extinguir,.	Def. DUP, p. 1378. Tirar de onde está, fazer sair, remover.

A menção de dupla complementação do verbo – remover algo de algum lugar – o diferencia de outro operador já analisado: <équeuter>, posto que esse segundo não demanda argumento na função de N2 e esse dado sintático aponta para particularidades que interferem na definição semântica de ambos os verbos.

O número de ocorrências é de 143, o que representa 0,031% do *corpus* FR.

Casos de ocorrências extraídas do *corpus* FR:

- *Démoulez sur un plat un peu large, en enlevant les feuilles de choux qui emprisonnent le farci [...]*
- Desenformar sobre um prato grande retirando as folhas de couve que prendem o recheio.
- *Effilez l'oseille, en enlevant toutes les nervures.*
- Desfie a azedinha retirando todas as nervuras.
- *Éplucher les citrons à vif (en enlevant le blanc).*
- Descascar os limões deixando apenas a polpa (retire o branco).
- *Couper le chou finement après avoir enlevé les grosses nervures.*
- Cortar a couve (ou o repolho) bem fino depois de ter retirado as nervuras maiores.
- *Peler la pomme, enlever le coeur et hacher grossièrement.*

- Descascar a maçã, retirar o miolo e picar grosseiramente.
- *Enlever la peau et les arêtes.*
- Retirar a pele e as escamas.
- *Enlever la peau des boudins.*
- Retirar a pele das linguças.
- *Enlever la couvercle et laisser dorer la pâte.*
- Retirar a tampa e deixar dourar a massa.
- *Saupodrer de sucre et secouer pour enlever l'excédant.*
- Salpicar de açúcar e sacudir para retirar o excedente.
- *Retirer la moule du four, enlever du bain-marie et laisser refroidir.*
- Tirar a forma do forno, retirar do banho-maria e deixar esfriar.
- *Au terme de la cuisson, enlever le couvercle.*
- No final do cozimento, remova a tampa.

As frases compiladas reforçam o que os verbetes informaram. Numa relação de restrição semântica, esse termo apresenta um comportamento semelhante ao de *couvrir* que, como vimos, também se associa a um número maior de classes de argumentos. Isso significa que a seleção dos predicados é abrangente.

Emprega-se o verbo *enlever* para instruir sobre a remoção de uma parte indesejada ou momentaneamente desnecessária de um alimento em geral, mas também é usado para retirar um alimento da água onde foi cozido ou de um determinado utensílio. Ou seja, o argumento N2 assume com frequência a função de locativo para esse operador, dependendo do N1: se <retirar> seleciona CO N1 <prato>, é muito provável que CO N2 seja <utensílio> ou <ut.fonte.calor>

Prosseguimos as análises para levantar alguma particularidade entre <remove> e <retirar> no *corpus* PT que os definisse melhor ou que apontasse para diferenças de uso.

O operador <remove> apresentou apenas 60 ocorrências e algumas podem ser observadas na imagem da busca feita pelo concordanciador. Para facilitar a visualização foram grifadas as ocorrências mais regulares desse predicado. Vemos que <remove> inclui a ideia de desprezar um item ou parte do alimento que não interessa à preparação.

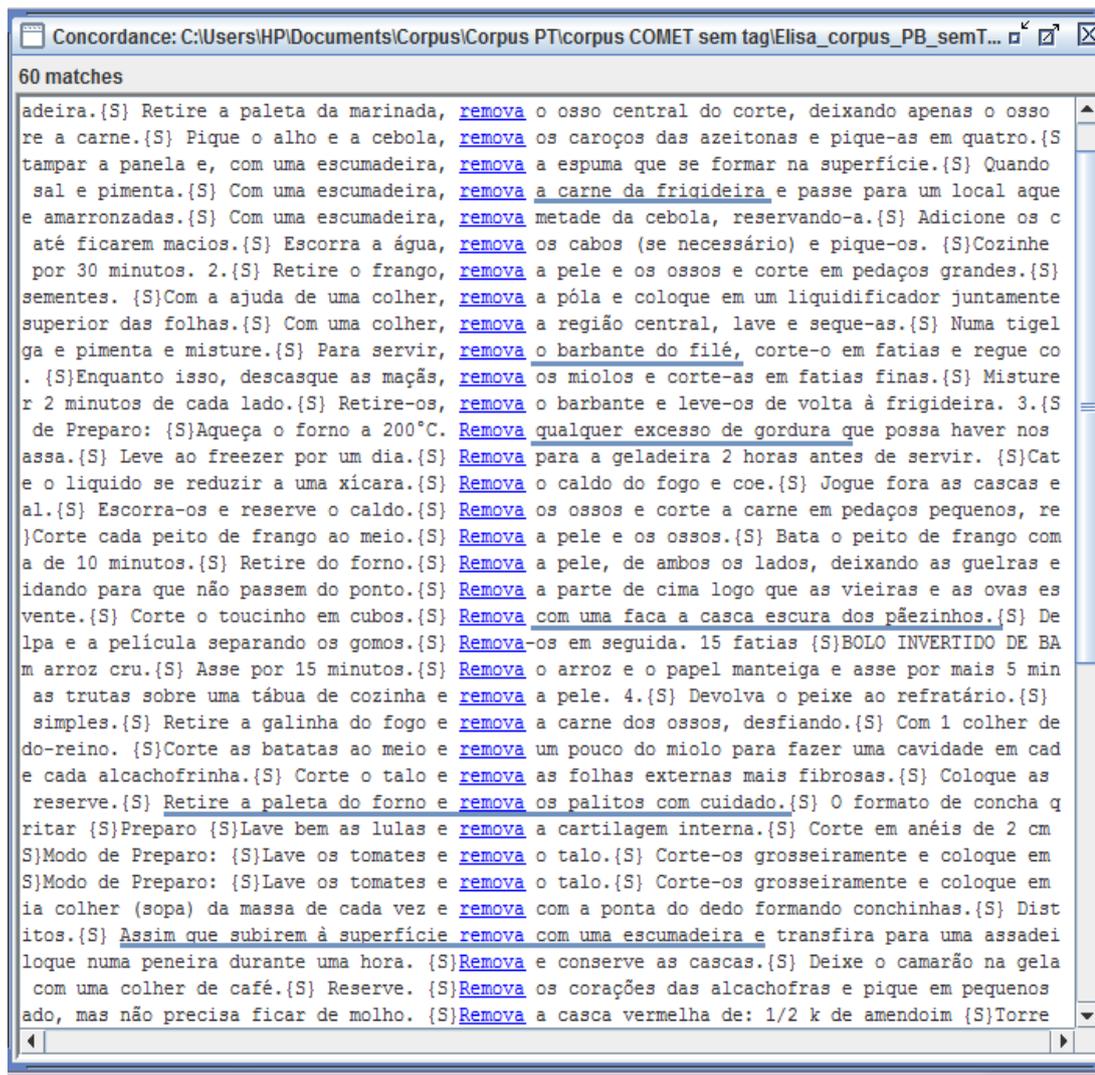


Figura 16: Ocorr\u00eancias com o operador <remover>

O operador <retirar> apresenta uma frequ\u00eancia bastante expressiva, uma das mais altas dentre os operadores estudados: 6.154 ocorr\u00eancias. Esse verbo fora destacado do *corpus* PT por ocasi\u00e3o da an\u00e1lise de <equeter>. Por se tratar de operadores concorrentes cujos valores sem\u00e2nticos n\u00e3o diferem de modo significativo, a frequ\u00eancia no *corpus* e a sele\u00e7\u00e3o das CO s\u00e3o os elementos determinantes em termos de equival\u00eancia.

A partir de alguns predicados extra\u00eddos do *corpus* PT, podemos perceber a similaridade com os predicados do *corpus* FR, corroborando a equival\u00eancia sugerida:

- Lave a mandioca retirando toda a terra da casca.
- Acrescente o l\u00edquido retirado e acrescente os temperos liquidificados.
- Os peda\u00e7os s\u00e3o retirados com a m\u00e3o.
- Os bolos devem ser retirados da geladeira uma hora antes.

- Ferver por 30 minutos retirando a espuma que se forma na superfície.
- Em seguida retire parte do miolo deixando uma cavidade no centro.
- Em seguida retire os cubos de lombo da marinada.
- Quando a carne estiver cozida retire as fatias de bacon e deixe dourar.
- Descasque a laranja, retire a pele branca e corte-a em pedaços pequenos.
- Lave a berinjela, retire o excesso de sal e seque com toalha de papel.

A conclusão é de que o termo *enlever*, segundo as acepções dicionarizadas, o comportamento dos predicados e as CO encontradas nas ocorrências, se enquadra num caso de **equivalência parcial** com os termos *retirar*, *separar* e *remover* respectivamente, segundo os argumentos.

Isso indica que, conforme manifestaram os predicados apropriados, é possível haver equivalências do tipo:

<enlever> <prato> <com> <DET> <utensílio> ~ <retirar>
 <enlever> <prato> <de> <DET> <ut.fonte.calor> ou <ut.fonte.frio> ~ <retirar>
 <enlever> <part.vegetal> <de> <DET> <part.vegetal> ~ <separar> ou <remover>
 <enlever> <part.alimento> <de> <DET> <alimento> ~ <separar> ou <retirar>
 <enlever> <part.vegetal> <de> <DET> <vegetal> ~ <separar> ou <remover>
 <enlever> <part.animal> <de> <DET> <carne> ~ <separar> ou <remover>
 <enlever> <part.animal> <de> <DET> <peixe> ~ <separar> ou <remover>
 <enlever> <part.animal> <de> <DET> <ave> ~ <separar> ou <remover>

4.1.10 Mariner

Com apenas 61 ocorrências (0,013%) no *corpus* PT, esse operador demonstra ser de emprego específico. Na totalidade, N1 se refere a CO <prato>, ou seja, um prato salgado e na maioria dos casos é <carne>.

Buscamos as referências dicionarizadas para a construção da ficha terminológica do verbo e obtivemos as seguintes informações:

Ficha Terminológica 13: verbo *mariner*

MARINER	
Definição	Tradução
ART CULIN. 1. Mettre dans la saumure ou dans un liquide condimenté des aliments (notamment des poissons ou des viandes) pour les conserver. 2. Mettre dans une marinade des aliments (notamment des viandes ou des poissons) pour leur donner du goût ou les attendrir.	Culinária : Colocar alimentos (especialmente peixes e carnes) na salmoura ou num líquido condimentado para conservá-los. 2. Colocar numa marinada alimentos (especialmente carnes ou peixes) para lhes dar gosto ou amaciá-los.
Marinar	
Def. DUP p. 1005 Curtir em vinha d'alhos: Cubra com papel-alumínio e deixe marinar por três dias [...]	

Notamos que a aceção do DUP atribui argumentos ao verbo *marinar* do português que realmente aparecem nas ocorrências do *corpus* FR, como salientamos no início. Porém, os argumentos da classe <carne> e <peixe> são do grupo N1. Para N2, existe uma variedade de preparos que serve de marinada, como elucidam as ocorrências e as definições do TLFi – mais abrangentes que a do DUP.

Vejamos as possibilidades de argumentos exemplificadas com as ocorrências abaixo:

- *Faire mariner le lapin dans une terrine pendant une demi-heure.*
- Deixar marinar o coelho numa terrine durante meia hora.
- *Dans un plat creux, mettre les 4 cuillères à soupe d'huile de sésame et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Plonger les crevettes et les laisser mariner pendant 4 à 5 heures [...]*
- Num prato fundo colocar as 4 colheres de sopa de óleo de gergelim e 2 colheres de sopa de azeite. Mergulhar os camarões e deixá-los marinar de 4 a 5 horas [...]
- *Couper le saumon frais en cubes de 1 cm. Les mettre dans une assiette creuse à mariner pendant une demi-heure avec le jus de citron, du sel et du poivre.*
- Cortar o salmão fresco em cubos de 1 cm. Colocá-los num prato fundo para marinar durante uma meia hora com suco de limão, sal e pimenta.

Com base nas definições dicionarizadas na análise contrastivas dos argumentos, comprova-se a **equivalência total** entre *mariner* e *marinar*.

4.1.11 Mélanger

Esse operador apresenta alta frequência e grande diversidade de CO selecionadas.

No *corpus* FR, restaram 1.081 ocorrências com <mélanger> depois de subtraídas 355 ocorrências que continham <N> <mélange> considerado como verbo.

Na ficha terminológica temos:

Ficha Terminológica 14: Verbo mélanger

MÉLANGER	
Definição	Tradução
Mettre ensemble, de manière à obtenir un tout (homogène); <i>en partic.</i> , mêler, unir dans certaines proportions et dans un but déterminé. <i>Mélanger qqc. à/de (plus rare)/avec/et qqc. Mélanger la farine avec les oeufs; mélanger intimement le tout.</i>	Colocar junto de modo a obter um todo (homogêneo); <i>en partic.</i> , mexer unir em certas proporções e com um objetivo específico. Misturar alguma coisa a/com/e qualquer coisa. Misturar a farinha com os ovos; misturar inteiramente tudo.
Misturar	
Def. DUP p. 1047. Juntar, mesclar, unir. Pôr, colocar.	

Confirmando o conteúdo do verbete, no *corpus* FR, encontramos predicados com N1, que representa um todo ou um grupo amplo de itens de uma hiperclasse, digamos, a CO <ingredientes>:

- *mélanger tous les ingrédients*: <mélanger> <ingrédient>
misturar todos os ingredientes
- *mélanger tous les assaisonnements*: <mélanger> <assaisonnement>
misturar todos os temperos.
- *mélanger les 6 premiers ingrédients*: <mélanger> <ingrédient>
misturar os 6 primeiros ingredientes.

A CO <ingrediente> na verdade representa uma classe que incorpora todos os argumentos, exceto a CO <utensílio> que nesse caso cumpre a função de locativo inserido como N2 no predicado (*mélanger au fouet, au mixeur*, ou seja, misturar/mexer/bater com o *fouet* ou no liquidificador).

Existem casos em que esse operador está associado a um segundo predicado que o modifica em termos de intensidade ou de continuidade da ação, mas não afeta significativamente a seleção por equivalentes.

Observemos as ocorrências:

- *Mélanger régulièrement pour que les pommes ne brûlent pas.*

Misturar continuamente para que as maçãs não queimem.

- *Mélanger délicatement.*

Misturar delicadamente.

- *Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.*

Misturar até que a preparação fique homogenia.

- *Mélanger pour obtenir une pâte assez consistante.*

Misturar para obter uma massa bem consistente.

Ao efetuar a busca no *corpus* PT pelo operador <misturar>, obtivemos uma frequência de 9.188 ocorrências no total, o que equivale a uma porcentagem de 0,257%. Assim como no *corpus* FR, as ocorrências apresentaram inúmeros casos em que o substantivo <mistura> foi apresentado como verbo flexionado. Citamos abaixo algumas seleções que o operador <misturar> realiza:

- À parte prepare uma calda misturando 1 litro de água com o açúcar.
- Misturar a manteiga derretida com o conhaque e besuntar.
- Picar a polpa, misturando com a cebola, o alho, o alecrim, o sal e a pimenta.
- Torrar rapidamente a amêndoa e socar até obter um farelo fino. Misturar com o açúcar, a canela e a água de flor de laranjeira.

A distinção existe quando temos <colher> da CO <utensílio> e <colher> da CO <un.medida>:

- Regue com uma xícara de vinho branco misturada com 3 colheres de mel.
- Adicione uma xícara de creme de leite misturado com 1 colher (sopa) de suco de limão

Nesses casos, o verbo aparece preferencialmente na forma do particípio. Consideramos então que em *xícara de vinho branco misturada* e *mel misturado* não se trata de um adjetivo como teríamos em *mel puro* ou *mel barato*. Existe uma estrutura predicativa implícita que, desmembrada, seria:

- Regue com uma xícara de vinho branco que foi misturada a 3 colheres de mel.
- Adicione uma xícara de creme de leite misturado a 1 colher de limão.

Estamos diante de uma estrutura de passivação embutida no predicado e, por isso, não há uma adjetivação, mas um nome – substantivo – que recebeu uma ação – *misturar* – realizada por um agente (omitido).

Esse tipo de predicado também aparece no *corpus* FR:

- *S'il reste des morceaux de beurre mal mélangés, cela n'a aucun inconvénient.*
Se sobrar pedaços de manteiga mal misturados, isso não é nenhum problema.
- *Faire fondre le chocolat avec le beurre et ajouter le sucre glace et le lait préalablement mélangés.*
Derreter o chocolate com a manteiga e acrescentar o açúcar de confeitiro e o leite previamente misturados.
- *Amener à ébullition l'eau et le lait mélangés.*
Levar ao fogo a água e o leite misturados.

No *corpus* PT, é frequente ocorrer o predicado <misturar> <com> seguido de elementos da CO <ingrediente>. Nesse caso, associa-se a um utensílio ou com os argumentos <mão> ou <dedo> ou ainda <ponta do dedo> como nas ocorrências abaixo:

- Misturar tudo muito bem com a mão.
- Aos poucos adicione a farinha peneirada, misturando com as pontas dos dedos até obter uma massa lisa.
- [...] junte a farinha peneirada e misture com um batedor manual.
- Acrescente a farinha misturando com uma colher de pau [...].
- Acrescente os ingredientes secos com uma espumadeira ou uma espátula.

Outras ocorrências apresentam advérbios ou predicados adverbiais na função de argumento, porém, isso não ocorre de modo a interferir na seleção do equivalente:

- Junte as gemas, uma a uma, misturando bem.

- Deixe esfriar na própria assadeira misturando bem para não grudar.

E, finalmente, as ocorrências mais frequentes que apresentam o operador associado a uma sequência de argumentos da CO <ingrediente>:

- Prepare a cobertura misturando as gemas o café e a manteiga.
- Picar o queijo e o presunto em cubinhos, misturar com a margarina, o ovo e o açúcar de baunilha.
- Misturar o creme de leite e o conhaque.

Constatamos a **equivalência total** entre os verbos *mélanger* e *misturar*.

4.1.12 Mettre

As definições encontradas no TLFi são bem gerais como vemos na ficha terminológica 15:

Ficha Terminológica 15: Verbo *mettre*

METTRE	
Definição	Tradução
<p>Agir de façon à établir ou modifier (la localisation, la disposition, l'état, la fonction, la situation de quelque chose ou de quelqu'un).</p> <p>Faire passer en un lieu, un endroit, en une place. Synon. <i>placer, ficher</i>³ (fam.)</p>	<p>Agir de modo a estabelecer ou modificar a localização, a disposição, o estado, a função, o posicionamento de alguma coisa ou de alguém.</p> <p>Fazer algo passar por um lugar ou uma área.</p>
Colocar	Pôr
<p>Def. DUP p. 353</p> <p>1. Pôr; posicionar: <i>Colocam-no sob o formigueiro (S)</i>. 2. Postar (...). 3. Situar. (...) 4. Pôr, deixar.</p>	<p>Def. DUP p. 1235</p> <p>1. Colocar: <i>e pôs o braço no encosto do banco (...)</i> 2. colocar; depositar.</p>

O verbo *mettre* está relacionado ao ato de deslocar algo de um lugar a outro, o que é semanticamente pouco definitório. O operador <mettre> não é designativo de um procedimento culinário e seu emprego não é restrito ou exclusivo desse domínio. Sendo assim, nosso intuito foi verificar ocorrências imbuídas de algum traço definitório decorrente de uma possível seleção de argumentos próprios da culinária.

Diferentemente do TLFi, o DUP não explica ou define o que vem a ser o verbo *mettre*, apenas lhe atribui sinônimos como *pôr, posicionar, postar* etc.

O concordanciador contabilizou 909 ocorrências, ou o equivalente a 0, 209% do total do *corpus*. Prosseguimos a análise a partir dos exemplos de ocorrências extraídas do *corpus* FR para compreender a regularidade dos predicados formados por <mettre>:

- *Éplucher les carottes; les tailler en gros sifflets, mettre à cuire dans un peu d'eau, du beurre, sucre, cumin à feu doux environ 30 min.*

Descascar as cenouras, cortar em pedaços grandes transversais, colocar para cozinhar em um pouco de água [...].

- *Mettre à chauffer une casserole d'eau.*

Colocar para aquecer uma panela com água.

- *Mettre à bouillir une casserole d'eau salé.*

Colocar para ferver uma panela com água salgada (água e sal)

- *Mettre à fondre le chocolat*

Colocar o chocolate para derreter.

- *Tailler la chair des filets de carrelet et les mettre à mariner avec l'échalote.*

Cortar os filets de solha e colocá-los para marinar com a cebolinha.

Nessas primeiras ocorrências vemos que o operador está associado a um outro argumento que é um verbo na forma infinitiva e todos os predicados transmitem a ideia de início do processo de cozimento.

Com relação a esse predicado tem-se em português:

<colocar> <para>

<cozinhar>

<aquecer>

<ferver>

<derreter>

Ou seja, a sequência <mettre> <à> aceita a complementação de um argumento de natureza verbal – forma canônica – em N2, sendo CO N1 <alimento> ou <prato>.

Além desse tipo de predicado com <mettre>, encontramos:

- *Recouvrez de la crème et mettez au four environ 20 minutes.*

Cubra com creme e coloque no forno por 20 minutos aproximadamente.

- *Filmez le tout et mettez 3 à 4 minutes au micro-ondes puissance maximum.*
Passe papel filme em tudo e coloque no micro-ondas por 3 a 4 minutos na potência máxima.
- *Mettez les ramequins dans le four et [...]*
Coloque os potes no forno e [...]
- *Mettez le plat 10 minutes dans le four préchauffé à 200°C [...], puis 5 minutes sous le grill.*
Coloque o prato em forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos, depois 5 minutos sob o grill.

Esses exemplos acima mostram a associação:

CO N1 <prato> ou <utensílio>

CON2 <ut.fonte.calor> ou <ut.fonte.frio>

<PREP> CO N3 <tempo>.

No exemplo seguinte, encontramos ocorrências em que CO N1 é <alimento> e CO N2 é <utensílio>:

- *En même temps, dans une poêle mettez l'huile restante et [...]*
Ao mesmo tempo, numa panela coloque o óleo restante e [...]

Ou ainda temos N1 e N2 – ou mais – como argumentos da CO <alimento> e N3 da CO <utensílio>:

- *Dans un saladier mettez le sucre et le beurre et battez jusqu'à obtenir un mélange homogène et presque mousseux.*
Numa saladeira coloque o açúcar e a manteiga e bata até obter uma mistura homogênea e com a consistência quase de mousse.

E, por fim, as frases abaixo demonstram que a terceira associação desse operador encontrada no *corpus* FR é composta <mettre> <alimento> <prep> <alimento>:

- *Une heure avant de servir mettez la farine sur la viande [...]*
Uma hora antes de servir coloque a farinha sobre a carne [...]
- *Coupez les tomates en deux et mettez sur la salade.*
Corte os tomates em dois e coloque sobre a salada
- *Préparez une sauce béchamel avec le beurre, la farine, le lait. Salez, poivrez et mettez un peu de muscade en poudre.*
Prepare um creme bechamel com a manteiga, a farinha e o leite. Acrescente sal, pimenta e coloque um pouco de noz-moscada em pó.

Nesse último exemplo, o operador <mettre> associa-se a <muscade>, ou seja <noz moscada> como N1 e a <sauce bechamel> ou <creme bechamel> como N2. Para recuperar o argumento N1, muitas vezes foi preciso rever o corpo da receita e ler algumas frases precedentes àquela em que o operador se situava.

Em textos culinários por vezes, o N1 é suprimido do predicado subsequente por estar subentendido, e o N2 pode estar oculto pelo pronome y como na frase:

- *Piquer à plusieurs endroits la viande avec un couteau et y mettre l'ail.*

Ou em português:

- *Talhar a carne com uma faca em vários lugares e colocar o alho dentro dos talhos.*

A figura abaixo mostra que a sequência <mettre> <à> <V.inf> indicando o início do cozimento de um prato ou da preparação do alimento é uma das mais frequentes em relação a esse operador:

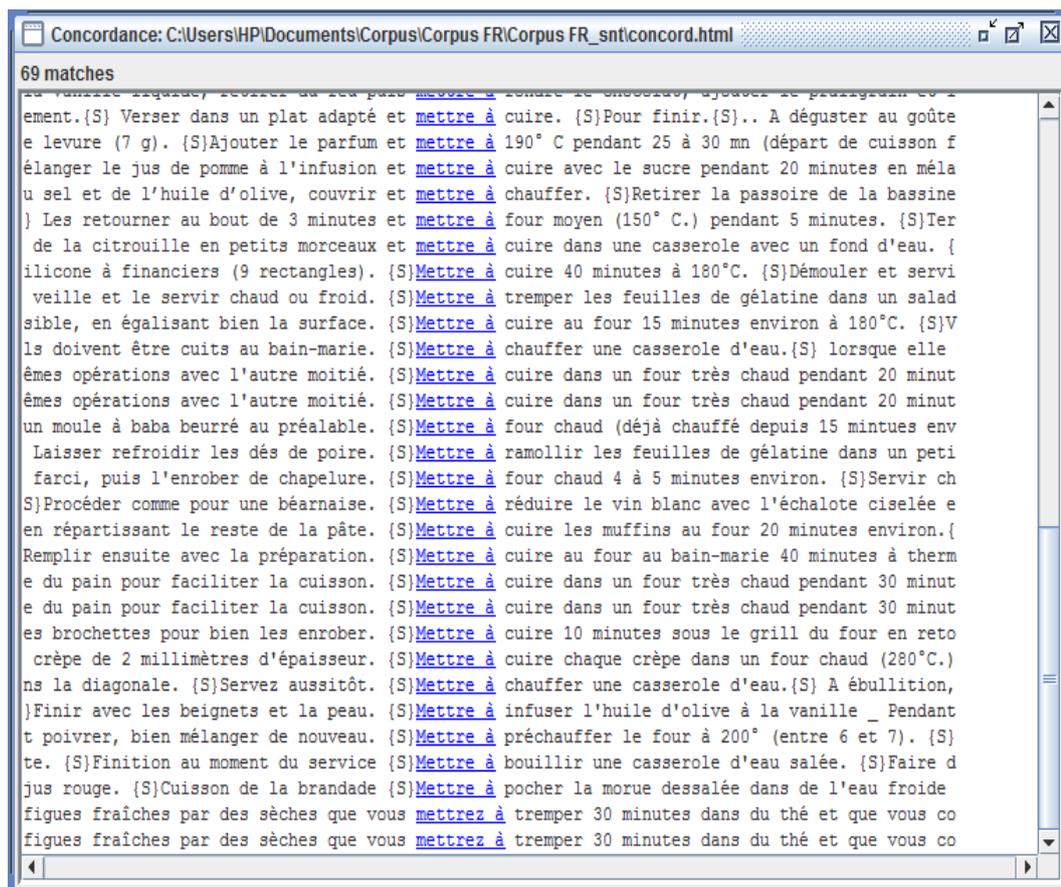


Figura 17: Predicados com <mettre> <à> <V.inf>

O concordanciador aponta para 69 ocorrências com essa sequência.

A predominância está nos predicados formados por <mettre> <N1> <PREP> <N2> onde N1 corresponde à CO <alimento> ou <prato>, predominantemente, e N2 utensílio. Se N2 for <alimento>, é alta a probabilidade de N1 ser <alimento> também.

O concordanciador detectou 185 ocorrências, cuja sequência é <mettre> <N1>, em que o argumento seja da CO <alimento>, que é a maioria dos casos. Mesmo que <N1> seja da CO <medida> isso não interfere no valor semântico do operador.



Figura 18: Operador <mettre> <N>

Em português, o operador <colocar> apresenta uma frequência de 1.0419 ou 0,291%, um número frequencial bastante alto. Pelo verbete do DUP, não há especificidade relacionada ao termo e também não são citadas ocorrências extraídas de textos culinários. Pelo DUP, os sinônimos *pôr* e *posicionar* reforçam a ideia de transposição de algo para um outro lugar, como define o verbete do TLFi. Entretanto, podemos observar que <colocar> tem maior propensão para termo equivalente e cuja concorrência com <pôr> é pouco significativa. A frequência de <pôr> é de 775 ou 0,021%, contra 1.0419 de <colocar>.

Em termos de complementação, as CO dos argumentos não são distintas das CO associadas ao operador do francês.

- Quando ferver, desliga o fogo e coloca a gelatina.
- Prepare a massa colocando a farinha e o sal em uma tigela.
- Refogue o alho no azeite colocando sal a gosto.
- Doure os dois lados do filet de peixe colocando-os num prato refratário.

- Prepare a massa do bagel, colocando o fermento para desmanchar na água morna.
- Decore com o abacaxi reservado colocando uma cereja no centro.
- [...] prepare o molho colocando numa panela a manteiga e a cebola para dourar.
- Processe o recheio colocando todos os ingredientes em um processador exceto a cebolinha.
- [...] bata no liquidificador colocando junto sal a gosto com vinagre tinto seco.
- Colocar a cachaça na frigideira e deixar pegar fogo.
- Colocar 4 biscoitos no prato de inox.
- Coloque a massa na forma.
- Coloque metade do conhaque numa concha e aqueça em fogo alto até ficar em chamas.
- Numa panela coloque o açúcar e leve ao fogo para caramelizar.

A natureza das CO e a possibilidade de tê-las em N1 e N2, principalmente, podem ser observadas nos predicados do *corpus* PT também, como exemplificado nas ocorrências citadas acima. São 5.367 ocorrências registradas com a sequência <colocar> <N1> <PREP> <N2>.

Entre as opções de termo equivalente <colocar> e <pôr>, não há diferença semântica significativa no *corpus* PT senão a de frequência. Ademais, no verbete do DUP, esses dois verbos são considerados sinônimos. A diferença quantitativa observada no *corpus* PT revela uma predileção por <colocar>, e isso não pode ser explicado pelos argumentos, pois esses pertencem às mesmas CO. Vejamos alguns exemplos de ocorrências:

- Ponha a massa na assadeira.
- Numa frigideira ponha a manteiga e o óleo.
- Ponha a massa no refratário e asse por 40 minutos [...]
- Se ficar muito duro, amoleça pondo mais água.
- Ponha as maçãs para cozinhar numa panela com o licor [...]
- Pôr o bacalhau numa travessa refratária untada.

Observando as ocorrências do *corpus* PT, não encontramos nos predicados nenhum elemento que aponte para uma distinção semântica que justifique a predominância por <colocar>.

Concluimos que *mettre* se adéqua a *colocar* numa **equivalência total**, havendo um termo concorrente a ser incluído no glossário, o verbo *pôr*.

4.1.13 Napper

Esse operador ocorre 68 vezes no *corpus* FR, representando um total de 0,015%.

Elaborada a construção da ficha terminológica, citamos os seguintes dados:

Ficha Terminológica 16: Verbo *napper*

NAPPER	
Definição	Tradução
<p>ART CULIN. Recouvrir un mets solide d'une gelée, d'une sauce onctueuse. <i>Napper une volaille, un poisson avec une sauce, une gelée; napper un gâteau de confiture, de crème, d'un glaçage au chocolat. Préparer à part suivant la quantité, deux oeufs entiers battus, du lait non écrémé et si possible une cuillerée de crème double. Napper les pommes de terre avec cette préparation (Gdes heures cuis. fr., F. Point, 1955, p.205).</i></p> <p>Cobrir</p> <p>Def. DUP, p. 345.</p> <p>Ocupar inteiramente uma superfície, revestir: <i>o feltro verde cobria a mesa; aplicar em grande quantidade, encher.</i></p>	<p>Arte culinária : Recobrir um prato com uma geleia ou com um molho espesso. <i>Napper</i> uma ave, um peixe com um molho, uma geleia; <i>napper</i> um bolo com cobertura, creme ou glacê de chocolate. Preparar a parte, de acordo com a quantidade, dois ovos inteiros batidos, leite sem gordura e se possível, uma colher de creme duplo. <i>Napper</i> as batatas com essa preparação.</p>

O fato de apresentar uma frequência baixa no *corpus* FR faz crer que o operador apresenta certa especificidade de uso ou que se trata de um termo concorrente menos propício a ser empregado no domínio.

Nas buscas por ocorrências encontramos os seguintes argumentos:

- *Servir la viande napée de sauce et accompagné de briques de brocoli.*
- Servir a carne (re)coberta de molho e acompanhada de raminhos de brócolis.
- *Continuer la réduction jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère.*
- Continuar a redução até que o molho cubra o dorso da colher.
- *Chauffer la sauce au miel, napper.*
- Aquecer o molho de mel, cobrir/regar.
- [...] *Déposer la truite, napper l'émulsion.*
- Dispor a truta, cobrir com a emulsão.

- *Dresser l'oeuf sur les croûton et napper de sauce.*
- Arrumar o ovo sobre os crutons e cobrir de molho.
- *À la sortie du four napper les tartes avec le nappage.*
- Ao tirar do forno cobrir as tortas com o creme.
- *Disposer les asperges sur les assiettes, napper de sauce et parsemer de ciboulette.*
- Ajeitar os aspargos nos pratos, cobrir de molho e espalhar a cebolinha.
- *Napper de sauce le fond de chaque assiette.*
- Cobrir de molho o fundo de cada prato.
- *Le beurre Nantais doit napper convenablement le dos d'une cuillère à soupe.*
- A manteiga Nantais deve cobrir convenientemente o dorso de uma colher de sopa.
- *On peut également napper le gâteau de miel à la sortie du four.*
- Pode-se igualmente cobrir o bolo de mel ao tirar do forno.
- *Napper le fond d'un plat avec le caramel.*
- Cobrir o fundo de um prato com o caramelo.
- *Démoulez à chaud et nappez le gâteau instantanément d'une fine couche de confiture d'abricot.*
- Desenformar ainda quente e cobrir o bolo em seguida com uma fina camada de geleia de damasco.

Percebemos que <napper> seleciona, preferencialmente, argumentos da CO <prato> em N1 e, ocasionalmente, <utensílio> e, para N2, os preparos líquidos em geral. As informações da ficha terminológica e os dados levantados durante a análise do operador <couvrir>, levam-nos a concluir que se trata de termos concorrentes. Portanto, *napper* é um verbo menos presente no *corpus* devido à alta frequência de *couvrir* (2.763 ocorrências).

Quando das buscas no *corpus* PT pelos argumentos <molho>, <calda>, <cobertura>, <glacê>, <geleia>, ou seja, da classe <prep.liq>, encontramos:

<banhar> N1 <com> N2

<banhar> N1 N2

<cobrir> N1 <com> N2

<regar> N1 <com> N2

Onde N1 é da classe <prato> e N2 da classe <prep.liq>, como mostram os exemplos:

- Banhar as trufas em chocolate derretido.
- Com o auxílio de um garfo banhe as bolinhas na calda.
- Banhe com azeite a gosto.
- Em outra panela, refogue o arroz no azeite restante, junte as ervilhas, os mexilhões, as outras carnes já fritas [...] e banhe com o restante do caldo de galinha [...]
- Recheia-se e cobre-se o bolo com essa cobertura.
- Sirva quando a carne estiver bem macia, cobrindo-a com molho de azeitonas e pimentão.
- [...] cobrindo as fatias com molho peneirado
- Sirva a massa cobrindo-a com o molho.
- Cada uma das camadas da torta deve ser regada com calda.
- Sirva porções de sorvete regado com a calda de chocolate.

A presença da preposição <sobre> inverte a ordem das classes em se tratando dos operadores <regar> e <despejar>:

<regar> N1 <sobre> N2

<despejar> N1 <sobre> N2

Nesses casos, temos N1 da classe <prep.liq> e N2 da classe <prato>.

Com essa preposição precedendo os argumentos <molho>, <calda>, <geleia> etc., também encontramos o operador <despejar>. Porém, esse verbo não inclui a ideia de prover de uma camada da preparação líquida sobre o prato. Essa mesma observação é válida para o operador <regar>, o que privilegia a escolha por *cobrir*, primeiramente, e *banhar* como segunda alternativa de equivalente.

Por essas razões, a **equivalência** atribuída a *napper* é **parcial**, e é oferecida pelos verbos *cobrir* e *banhar*.

4.1.14 Parsemer

Esse operador apresenta 156 ocorrências no corpus FR e 0,034% em termos de porcentagens. Abaixo temos a ficha terminológica do verbo *parsemer*:

Ficha Terminológica 17: Verbo *parsemer*

PARSEMER	
Definição	Tradução
Couvrir par endroits une surface, en y répandant çà et là quelque chose, le plus souvent pour orner, embellir. <i>Parsemer une robe de fleurs. Parsemer un livre de notes, de ratures. Être répandu, éparpillé sur quelque chose. Des fleurs parsèment les champs</i>	Cobrir partes de uma superfície espalhando alternadamente num lugar e noutra alguma coisa. <i>Parsemer um vestido de flor. Parsemer um livro de notas e rabiscos. Ser/estar salpicado, polvilhado sobre algo. Flores cravejam os campos.</i>
Polvilhar	Salpicar
Def. DUP p. 1230. Tornar recoberto de; salpicar: <i>Polvilhar o arroz com a farinha de rosca, queijo ralado e salpicar com manteiga e levar ao forno.</i>	Def. DUP, p. 1414 Temperar espalhando gotas e pedacinhos; polvilhar: <i>Polvilhar o arroz com farinha de rosca, queijo ralado e salpicar com manteiga e levar ao forno.</i>

No verbete do TLFi, não há acepção relativa à culinária nem tampouco exemplos de uso nesse domínio. Já no DUP encontramos acepções relacionadas ao domínio e notamos que há uma mesma citação para os dois termos candidatos à equivalência de *parsemer*.

Abaixo vemos alguns exemplos de frases do *corpus* FR:

- *Mettre dans un plat à gratin, parsemer de parmesan râpé et de quelques noix de beurre.*
- Colocar num prato para gratinar, espalhar parmesão ralado e algumas bolinhas de manteiga.
- *Beurrer un moule à manquer, parsemer de sucre en poudre.*
- Passar manteiga numa forma de fundo falso, polvilhar de açúcar refinado.
- *Ajouter les tomates cerises, parsemer de persil et assaisonner selon votre goût.*
- Acrescentar os tomates cerejas, espalhar a salsa e temperar a gosto.
- *Parsemer de menthe et de coriande fraîches.*
- Espalhar de hortelã e de coentro frescos.
- *Disposer les asperges sur les assiettes, napper de sauce et parsemer de ciboulette.*
- Arrumar os aspargos sobre os pratos, cobrir de molho e polvilhar cebolinha.
- *Servir chaud et parsemer d'herbes aromatiques.*
- Servir quente e polvilhar de ervas aromáticas.
- *Parsemer de noix de fromage blanc.*
- Espalhar bolinhas de queijo branco.
- *Beurrer le moule de cuisson et parsemer la poudre d'amandes dans le fond.*

- Passar manteiga na forma de cozimento e polvilhar com amêndoa em pó o fundo.
- *Parsemer les pommes du mélange à base d'avoine et saupoudrer de cannelle.*
- Polvilhar as maçãs com a mistura à base de aveia e salpicar de canela.
- *Parsemer la viande et les poires de pistaches concassées et (...)*
- Espalhar sobre a carne e as pêras pistaches moídas.
- *Napez de sauce et parsemez du reste de fromage.*
- Cubra de molho e espalhe com o resto do queijo.
- *Disposez tous les fruits dans un plat de cuisson ou dans des moules individuels et parsemez de pépites de chocolat et de pâte à crumble.*
- Ajeite todas as frutas num prato de cozimento ou em formas individuais e espalhe por cima umas gotas de chocolate e a farofa.
- *Parsemez chaque ramequin de bacon haché et de ciboulette ciselée.*
- Polvilhe cada cumbuca com bacon picado e cebolinha picada.

As frases que servem de exemplo revelam que não há distinção entre argumentos relativos a ingredientes doces ou salgados em N2: <pépité au chocolat> <gota de chocolate>, <sucre> <açúcar>, <bacon haché> <bacon picado>, <fromage râpé> <queijo ralado> etc. Apesar de haver referência no DUP à ideia de temperar e a frase exemplo condizer com essa aceção, o *corpus* PT também mostra que não há essa restrição.

Obtiveram-se 856 ocorrências (0,023%) na busca pelo operador <salpicar>.

Alguns exemplos dessas ocorrências seguem abaixo:

- Quando o arroz estiver cozido, salpicar com salsinha.
- Retirar do forno, salpicar com as nozes picadas.
- Depois de pronto [o strudel], salpicar com açúcar.

Das ocorrências com <salpicar>, foram extraídos argumentos N2 como:

<amendoim>

<canela>

<casca de limão ralada>

<cenoura ralada>

<chocolate em pó>

<erva>

<farinha de trigo>
 <folha de manjerição>
 <gremolata>
 <manteiga em pedaço>
 <pimenta do reino>
 <pinoli>
 <pistache>
 <sal>
 <salsinha>

O operador <polvilhar> apresenta maior frequência (1.983 ocorrências contra 856 do operador <salpicar>) e presença bastante marcada pela CO <farináceo>: <farinha de trigo>, <farinha de rosca>, <fécula de batata> <fubá> etc. Também se incluem a essa seleção argumentos do tipo:

<auar mascavo>
 <auar>
 <amêndoa>
 <canela>
 <chocolate em p >
 <coentro picado>
 <gengibre>
 <hortelã>
 <maisena>
 <parmesão>
 <queijo ralado>
 <sal>
 <salsa picada>

Em N1, encontramos os argumentos também extraídos do *corpus* FR e que se inserem no grupo maior de CO <prato> e nos subgrupos <prato.sal> <sobremesa>, e essas seleções não alteram o valor semântico de *polvilhar* e de *salpicar*.

Pelo número de frequência e diversidade de CO, notamos que *parsemer*   um verbo que possui **equivalência parcial** com os verbos *polvilhar* e *salpicar*, nessa ordem.

4.1.15 Pétrir

No *corpus* FR, obtivemos apenas 43 ocorrências com esse operador, o que demonstra seu grau de especificidade e seu aspecto restritivo na formulação dos predicados.

Ficha Terminológica 18: Verbo *pétrir*

PÉTRIR	
Definição	Tradução
Malaxer, manier fortement et en tous sens, à la main ou mécaniquement, de la farine avec de l'eau afin d'en faire une pâte. <i>Le pain s'obtient en pétrissant la farine avec son poids d'eau et en faisant subir à ce mélange l'action de la levure de bière, qu'on lui adjoint en nature ou à l'état de levain</i> (MACAIGNE, <i>Précis hyg.</i> , 1911, p.248).	Amassar, manusear fortemente e em todo sentido, à mão ou mecanicamente, farinha com água para fazer uma massa. <i>O pão se obtém amassando a farinha com o mesmo peso de água e fazendo reagir nessa mistura a levedura da cerveja que é adicionada in natura ou na forma de levedo.</i>
Sovar	
Def. DUP p. 1486 Amassar batendo; amaciar: As tardes inteiras encerando, lavando, engomando, sovando a massa do biscoito.	

Como demonstram as ocorrências do *corpus* FR, a descrição do verbete é comprovada pelo fato de somente haver argumentos relativo à CO <massa>. Alguns exemplos abaixo ilustram essa afirmação:

- *Pétrir jusqu'à l'obtention d'une paté souple.*
Sovar até obter uma massa macia.
- *Préparer la pâte en pétrissant les ingrédients prévus à cet effet.*
Preparar a massa sovando os ingredientes previstos para essa preparação.
- *Pétrir la farine et les oeufs pour obtenir une pâte ferme.*
Sovar a farinha e os ovos para obter uma massa firme.
- *Dégonfler la pâte avec le poing et la pétrir plusieurs fois.*
Amassar a massa com o punho e sovar várias vezes.

Notamos que a limitação de CO, os argumentos coincidentes e as acepções dicionarizadas do operador garantem a **equivalência total** com *sovar*. A título de complementação ao verbete do glossário, inclui-se *amassar* como uma segunda opção – termo concorrente.

4.1.16 Piler

Foram obtidas apenas 24 ocorrências com esse operador. Pelo TLFJ encontramos:

Ficha Terminológica 19: Verbo *piler*

PILER	
Definição	Tradução
Réduire en poudre ou en pâte des substances molles ou réduire en menus morceaux, plus ou moins fins, une matière généralement dure à l'aide d'un instrument contondant avec lequel on frappe à coups répétés. Aussitôt les femmes à bandeaux plats et luisants, qui s'étaient enfuies, recommencent à piler le maïs (MORAND, <i>New-York</i> , 1930, p.8)	Reduzir em pó ou em pasta substâncias moles ou reduzir em pedaços mínimos, mais ou menos finos, uma matéria em geral dura com a ajuda de um instrumento contundente com o qual se bate a golpes repetidos. <i>Tão logo as mulheres de fitas (...) recomeçam a moer o milho.</i>
Pilar	Socar
Def. DUP p.a 1207. 1. Descascar no pilão ou equivalente. 2. Moer, esmagar. <i>Pilando um punhadinho de arroz para fazer comidinha para Tônio.</i> (ATR)	1. Sovar: Não queria Antão socar as carnes do raçudo (...) 2. pisar; moer: <i>farejando o almoço que se anunciava pelo cheiro gostoso do feijão afogado ou de algum pilão socando apetitosamente alguma paçoca de carne seca (...).</i> 3. bater no pilão, pilar: <i>seu pai deitado na tarimba, sua mãe a socar o arroz (...)</i> (p. 1472)

O verbete é composto por uma definição bastante detalhada, elucidativa e pertinente a nosso domínio. No DUP, foram pesquisados os verbetes *pilar e socar*, prioritariamente, e *moer* como terceiro candidato a equivalente.

O operador <pilar> ocorre em apenas três vezes no *corpus* e em uma delas está entre aspas:

- Regue com azeite “pilado” com folhas de manjericão, o alho e o suco de limão.
- Pimenta em grãos amassados ou pilados.
- Pile as ervas com azeite e misture o suco de limão, a pimenta e o sal.

Enquanto <pilar> é um operador que demonstra ter a menor probabilidade de uso com relação aos outros dois candidatos, <moer> ocorre 1.215 vezes, o que corresponde a 0,033%, já <socar> possui 205 ocorrências compiladas.

As ocorrências mais frequentes associam <carne>, <pimenta>, <pimenta do reino> e <noz-moscada> ao operador <moer> na forma do participio, portanto <moído> e <moída>. Além desses argumentos, há diversos outros, como podemos verificar nos exemplos abaixo:

- Moa o biscoito, adicione o cacau e a margarina.
- Moa o salmão na máquina grossa.
- Moa ou triture o amendoim e reserve.
- Torrar as amêndoas e moer.
- Misture a manteiga na bolacha moída até ficar homogênea.
- Cevada moída no pilão.
- Se gostar, acrescente um pouco de canela moída.
- Acrescente a amêndoa moída com o alho socado.

Existe um grande número de ocorrências provenientes da associação <moer> <carne>, porém <carne moída> aparece como argumento associado a outros operadores.

- Tempere a carne moída.
- Recheie com carne moída.

No entanto, se nosso operador é <moer>, o que está em análise é o predicado: a carne que foi previamente moída, ou seja, passada num moedor⁴¹. Essa análise distancia <piler> de <moer> e o aproxima do operador <socar>.

Vemos ocorrências com <socar> abaixo:

- Originalmente o molho é preparado socando o alho e o sal.
- Utilize um pilão para socar os grãos de milho.
- Colocar o açúcar e socar no próprio copo com o auxílio de um socador.
- Soque as pimentas num pilão.
- Soque os dentes de alho num pilão com a pimenta.
- Num pilão socar as pimentas, o açúcar mascavo e os dentes de alho.

Vejamos abaixo as traduções sugeridas para algumas ocorrências extraídas do corpus:

⁴¹ Essa mesma reflexão foi reportada quando da análise de <mélanger> e <misturar>.

- *Éplucher les pommes de terre, couper en cubes, faire cuire dans l'eau [...] égoutter, piler à sec [...].*
Descascar as batatas, cortar em cubos, cozinhar na água [...] escorrer e socar a seco
- *Piler l'ail et le sel pour obtenir une purée*
Socar o alho e o sal para obter um purê.
- *[...] retirer les arêtes des anchois, piler au mortier avec leur huile*
[...] retirar as escamas das anchovas, socar no pilão com o óleo
- *[...] griller les arachides épluchées et pilées*
grelhar os amendoins descascados e socados.
- *[...] piler les bergamotes*
socar as mexericas

Segundo essas análises, uma primeira opção de equivalência seria *piler – pilar*, porém, por uma questão de frequência (uso pouco significativo em receitas) no *corpus*, *socar* é o termo equivalente que estabelece a correspondência mais adequada, seguida de *moer*, como um segundo termo equivalente concorrente – caso de **equivalência total**.

4.1.17 Poivrer

O operador <poivrer> possui 420 ocorrências que, em valores percentuais corresponde a 0,092%. A característica desses predicados é a presença marcada de argumentos das classes:

<carne>

<der.carne>

<farináceo>

<legume>

<peixe>

<prato>

<prep.salg>

Pela definição do TLFi, elaborou-se a ficha terminológica deste termo:

Ficha Terminológica 20: Verbo *poivrer*

POIVRER	
Definição	Tradução
A. 1. Assaisonner de poivre. [...] Saler, poivrer et une pointe de jus de citron (Gdes heures cuis. fr., F. Point, 1955, p.205	Temperar com pimenta. Salgar, apimentar e um pouco de suco de limão.
Apimentar	
Def. DUP p. 108 Tornar malicioso ou excitante.	

No DUP não há menção sobre o ato de temperar um prato com pimenta, como ocorre no TLFi, mas no verbete **apimentado** o termo é definido como “que contém pimenta” (BORBA, 2002, p. 108).

No *corpus* PT, o operador tem 35 ocorrências detectadas, um número baixo se comparado com a frequência (ou o valor percentual) do operador do francês. A segunda alternativa de busca é pelo argumento, ou seja, <pimenta> para se detectar quais unidades lexicais verbais aparecem. São operadores diversos que podem se associar a esse argumento, pelos predicados do corpus, porém com baixa frequência:

<acrescentar> <pimenta> com 5 ocorrências

<polvilhar> <pimenta> com 5 ocorrências

<adicionar> <pimenta> com 1 ocorrência

<colocar> <pimenta> com 2 ocorrências

O que podemos notar no *corpus* de PT é que os ingredientes *sal* e *pimenta* possuem alto índice de ocorrência, mas não há verbo associado muitas vezes. Pode-se dizer que os predicados selecionados pelo Unitex que citamos poderiam resultar numa equivalência pertinente para *poivrer* quando complementado por <pimenta>.

Esses dados invalidam a equivalência entre *poivrer* e *apimentar*, mesmo que haja uma raiz comum em ambos: trata-se então de uma **não-equivalência**.

4.1.18 Réduire

No verbete do DUP, diferentemente do TLFi, a definição é abrangente e não diz respeito ao campo da culinária. As citações que ilustram o verbo também não se referem à

prática culinária, sequer à preparação de algum alimento, como exemplificado na ficha terminológica abaixo:

Ficha Terminológica 21: Verbo *réduire*

RÉDUIRE	
Definição	Tradução
<i>ART CULIN. Faire évaporer. Réduire un sirop, une sauce. Réduire sur feu vif, en remuant avec la spatule (Gdes heures cuis. fr., P. Montagné, 1948, p. 190).</i>	Culinária : Fazer evaporar. Reduzir um calda, um molho. Reduzir em fogo alto, mexendo com a espátula.
Reduzir	
Def. DUP p. 1344 Fazer diminuir em valor, quantidade ou intensidade. <i>O incêndio reduziu o arquivo a um monte de cinzas.</i>	

Obtivemos 199 ocorrências no *corpus* FR com esse operador, e os argumentos são das CO <ing.liq> ou <prep.liq> na grande maioria, condizendo com o que o verbete informa. A exceção está no argumento <feu>, ou seja, <fogo> quando se trata de abaixar o fogo do cozimento ou, ainda, quando reduzimos um alimento em purê, como os exemplos demonstram:

- *Au robot culinaire, réduire le potage en purée avec la crème fraîche*
No batedor, reduzir o cozido em purê com creme de leite
- *réduire les bananes en purée*
reduzir as bananas em purê
- *Égoutter et passer deux fois dans un moulin à épices pour les réduire en poudre.*
Escorrer e passar duas vezes no moedor de temperos para reduzi-los a pó.
- *Faire cuire les maquereaux au court bouillon [...] puis les réduire en miette.*
Cozinhar os *maquereaux* (tipo de peixe) no *court bouillon*⁴² em seguida reduzi-los em farelo.
- *Faire réduire la crème de moitié, refroidir.*
Deixar reduzir o creme pela metade, resfria.

⁴² *Court-bouillon* é um tipo de marinada feita à base de vinagre e de vinho cuja acidez acaba por cozinhar a carne do peixe. Dados extraídos no TLFi : *Liquide servant à la cuisson par pochage de certains poissons, crustacés ou légumes, composé d'eau salée et poivrée, mouillée de vin blanc ou de vinaigre, additionnée de beurre, de carottes et d'ognons émincés et d'un bouquet garni.* Disponível em: <<http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=3576342360>>. Acesso em: 03 ago. 2011.

- *Les faire revenir dans le beurre et poursuivre la cuisson pour réduire les légumes en purée.*

Deixar refogar na manteiga e manter o cozimento até reduzir os legumes em purê.

- *Mettre à réduire le vin blanc avec l'échalote ciselée et l'estragon.*

Colocar para reduzir o vinho branco com a cebolinha picada e o estragão.

- *Réduire la température à 180° C*

Reduzir a temperatura a 180° C.

- *Réduire les pommes en purée fine.*

Reduzir as maçãs em um purê fino.

- *Retirer les poissons; réduire la sauce, ajouter la chicorée.*

Retirar os peixes; reduzir o molho, acrescentar a chicória.

No *corpus* PT, encontram-se 239 ocorrências com <reduzir> (0,006%). Extraímos algumas delas para análise:

- [...] cozinhe até formar um molho grosso e reduzido
- Acrescente creme de leite e deixe reduzir até ponto de creme.
- Aumente um pouco o fogo e deixe reduzir o líquido para a sopa ficar mais consistente.
- Deixe cozinhar até reduzir o líquido e engrossar o caldo.
- Juntar o vinho e deixar reduzir a um terço, fervendo em fogo brando.
- Mexer sempre até reduzir o vinho pela metade.
- Quanto mais reduzida a calda, mais doce ficará a compota.
- Se usar panela de pressão, reduz o tempo de cozimento.

Para ambos os operadores, <réduire> e <reduzir> estão associados, predominantemente, a argumentos da CO <prep.liq> e <ing.liq>, ou seja, <vinho>, <creme>, <molho>, <caldo>, <potage>. Os argumentos relativos à CO <alimento> são, em geral, da subclasse <legume>, cuja constituição se desmancha após cozimento, tornando-se um purê: <batata>, <tomate>, <maçã>, <banana> entre outros. Se N1 for um preparado líquido à base de leite, poderemos encontrar <creme> como N2 e não <purê>.

Esses argumentos garantem informação sobre até que ponto se produz a redução do líquido presente em N1. Também extraímos ocorrências em ambos os *corpora* com

argumentos da CO <peixe>. Esses dados aproximam os termos e validam a **equivalência total** dos mesmos.

4.1.19 Réhydrater

A partir das informações dos verbetes do TLFi e o DUP, foi elaborada a seguinte ficha terminológica para o verbo *réhydrater*. Pelos verbetes, vê-se que existe uma proximidade maior com o sentido que atende a um glossário de culinária, sendo que, no DUP, essa referência não é percebida nas acepções trazidas.

Ficha Terminológica 22: Verbo *réhydrater*

RÉHYDRATER	
Definição	Tradução
Restituer son eau à un corps ou à un organisme déshydraté. Il [est] très difficile de réhydrater ce minéral.[...] (CAILLÈRE, HÉNIN, <i>Minér. argiles</i>, 1963, p. 54).	Restituir a água a um corpo ou a um organismo desidratado. É muito difícil de reidratar este mineral.
Reidratar	
1. Hidratar novamente: A manteiga assim será usada também para reidratar o leite em pó (FSP); o descanso servirá para reidratar o corpo com líquidos (FSP).	

Há apenas 8 ocorrências desse operador no *corpus* FR, todas mencionadas abaixo:

- *Une heure à l'avance réhydrater les morilles dans l'eau tiède.*
Uma hora antes reidratar os *morilles* (cogumelos) na água morna.
- *Réhydrater les cèpes dans 50 cl d'eau bouillante.*
Reidratar os cogumelos em 50 cl de água fervente.
- *Tremper les champignons noirs dans l'eau pour les réhydrater.*
Mergulhar as orelhas-de-Judas na água para reidratar-las.
- *Réhydrater dans 2 bols séparés d'eau chaude [...] les cèpes et les tomates.*
Reidratar em 2 tigelas separadas com água quente os cogumelos e os tomates.
- *On peut utiliser les champignons secs réhydratés.*
Pode-se utilizar os cogumelos secos reidratados.
- *Ajouter le boeuf haché, le bouquet garni, [...] et les cèpes réhydratés.*
Acrescentar a carne de vaca moída, o buquê de ervas e os cogumelos reidratados

- *Ajouter le vin ou l'eau des champignons réhydratés.*
Acrescentar o vinho ou a água dos cogumelos reidratados.
- *Ciseler les champignons noirs réhydratés.*
Picar as orelhas-de-Judas reidratadas.

Como a frequência de <réhydrater> foi muito baixa, foram realizadas buscas com <hydrater> pensando na hipótese de ser um termo concorrente. Com apenas uma ocorrência no *corpus* FR, concluímos que <hydrater> não é usado como em português, associado aos argumentos <gélatine> ou <champignon> ou <cogumelo>.

Com relação ao *corpus* PT, depois das buscas por <reidrater>, constatamos que não há ocorrência com tal operador. Testamos o operador <hidratar>, e o resultado foi de 81 ocorrências. Alguns exemplos seguem abaixo:

- Dissolva a gelatina em banho-maria hidratada com ¼ de xícara de água.
- 18 g. de gelatina em folhas hidrata em água fria.
- Coloque o sagu de molho nas xícaras para hidratar.
- Coloque as passas para hidratar no vinho.
- Misture o côco ralado com a água e deixe descansar por 20 minutos para hidratar o coco.
- Numa tigela, coloque o fungui e ½ litro de água fervente. Cubra a tigela com filme plástico e deixe hidratar por 30 minutos. Em outra tigela, hidrate as maçãs e os damascos em ½ litro de água fervente.
- Numa tigela, hidrate o cuscuz com 1 xícara (chá) de água quente por 5 minutos.
- Hidrate uma a uma as folhas de papel de arroz numa assadeira com água por 30 segundos.

Ainda realizamos buscas com os argumentos <gelatina>, <gélatine>, <champignon> e <cogumelo> por serem muito recorrentes quando o operador é <hidratar> e <réhydrater>.

Encontramos o operador <tremper> no *corpus* FR, mas que não traz a ideia de hidratar *a priori*: *faire tremper les champignons dans un peu d'eau; hacher*. Ou seja, mergulhar os champignons em um pouco de água; picar.

No *corpus* PT, as ocorrências nos induzem à mesma análise. Tem-se o operador <deixar> seguido de um argumento da CO <alimento> mais <água> ou <de> <molho>.

O argumento <gelatina> associa-se mais frequentemente com o operador <dissolver>, que foi analisado anteriormente quando discorremos sobre o operador <dissoudre>. A ação de dissolver um alimento em pó, em um ingrediente ou em uma mistura líquida, não se aproxima da ação de hidratar ou reidratar um alimento.

Pelas análises expostas das CO e dos dados extraídos nos *corpora*, cabe a escolha pelo termo equivalente *reidratar* quando esse se associa a argumentos da CO <alim.desid>, ou seja, alimentos que sofreram processo de desidratação como cogumelos ou frutas, posto que são argumentos dessas CO que figuram no *corpus*.

Temos, pois, um caso de **equivalência total**.

4.1.20 Saupoudrer

Partimos da elaboração da ficha terminológica do verbo, porém, faz-se necessário lembrar que o operador <saupoudrer> fora mencionado em nosso trabalho durante análise do operador <parsemer>. Embora sejam considerados como sinônimos pelos dicionários, o levantamento dos dados do *corpus* já apresentava uma diferença considerável do número de ocorrências, como relatamos no item das análises referente a <parsemer>.

Pode-se observar, na ficha, que o verbete traz o domínio da culinária como referência na definição: o termo aparece associado a alimentos como um modo de temperar ou finalizar um prato. Vemos que o termo *parsemer* reaparece na definição de *saupoudre* como sinônimo, como exposto na ficha terminológica 23:

Ficha Terminológica 23: Verbo *saupoudrer*

SAUPOUDRER	
Definição	Tradução
<p>1. Poudrer de sel pour assaisonner. <i>Saupoudrer de la viande</i> (Ac.).</p> <p>2. Saupoudrer de qqc. Répandre sur un mets une matière pulvérulente ou émietée pour l'assaisonner, le préparer. <i>Saupoudrer (un mets) de farine, de fromage râpé, de poivre, de sucre.</i> (GAUTIER, <i>Fracasse</i>, 1863, p. 279). <i>Il saupoudra de sel la tranche juteuse [de melon], qu'il se hâta de goûter</i> (CHARDONNE, <i>Épithal.</i>, 1921, p. 302).</p> <p>A. — <i>Au part. passé. De petits fromages de chèvre blancs, frais, saupoudrés de sel gris, qui donnent soif</i> (LAMART., <i>Confid.</i>, 1849, p. 350). <i>Gâteaux aux amandes saupoudrés de sucre vanillé</i> (MARTIN DU G., <i>Thib.</i>, Pénitenc., 1922, p. 759).</p> <p>B. — <i>P. anal. Répandre une matière pulvérulente sur quelque chose.</i> Synon. <i>parsemer.</i></p>	<p>1. Colocar sal para temperar. <i>Salpicar a carne.</i> 2. Salpicar de qualquer coisa. espalhar sobre um prato uma matéria em pó ou farelos para temperar, preparar. Salpicar (um prato) de farinha, de queijo ralado, de pimenta, de açúcar. (...) Ele salpicará de sal a fatia suculenta [de melão], que ele se apressa a experimentar.</p> <p>A. — No part. passado. Queijinhos brancos de cabra, frescos, salpicados de sal (...) Bolos com amêndoas salpicadas de açúcar de baunilha.</p> <p>B. — P. anal. Espalhar uma matéria em pó sobre qualquer coisa. Sinôn. <i>parsemer.</i></p>
Salpicar	
Def. DUP, p. 1414 Temperar espalhando gotas e pedacinhos; polvilhar: <i>Polvilhar o arroz com farinha de rosca, queijo ralado e salpicar com manteiga e levar ao forno.</i>	

No *corpus* FR, constam 230 ocorrências com esse operador, do qual extraímos os exemplos abaixo:

- *Servir chaud en saupoudrant chaque bol d'arachides hachées.*
- Servir quente salpicando as taças com amendoim picado.
- *Mangez ces gaufres saupoudrées de sucre glace, avec de la confiture [...]*
- Coma os waffles salpicados com açúcar de confeitiro, coloque geleia [...]
- *Servez en saupoudrant le tout de fromage parmesan.*
- Sirva salpicando tudo com queijo parmesão.
- *Saupoudrer de cannelle en poudre.*
- Salpique canela em pó.
- *Si vous en avez, saupoudrer de ciboulette en poudre.*
- Se você tiver, salpique cebolinha em pó.
- *Saupoudrer légèrement de cacao poudre.*

- Salpicar ligeiramente com cacau em pó.
- *Saupoudrer de poivre fraîchement moulu.*
- Salpicar pimenta moída na hora.
- *Saupoudrer de basilic.*
- Salpicar manjeriço.
- *Saupoudrer d'herbes de Provence.*
- Salpicar ervas de Província.
- *Saupoudrer de gruyère rapé.*
- Salpicar queijo gruyère ralado.
- *Saupoudrer d'olives vertes et noires.*
- Salpicar azeitonas verdes e pretas.
- *Napper les truites ; disposer une rondelle de citron sur la tête de chaque truite ; saupoudrer de persil haché e servir aussitôt.*
- Cobrir as trutas, dispor uma rodela de limão sobre a cabeça de cada truta, salpicar salsinha picada e servir em seguida.
- *Préparer la viande en cubes ; saupoudrer d'ail haché, de gros sel et de feuilles de laurier broyées.*
- Preparar a carne em cubos, salpicar alho picado, sal grosso e folhas de louro picadas.
- *Au moment de servir, émietter l'équivalent d'un sablé par verre et en saupoudrer les pommes.*
- No momento de servir, esfarele o equivalente a um biscoito por copo e salpique as maçãs.

Pelas informações dos dicionários, tende-se a compreender esse termo como *espalhar um tempero sobre um prato* exatamente para temperá-lo, o que não é de todo equivocado como mostram os exemplos de ocorrências. Embora haja maior ocorrência de argumentos da CO <prato>, é significativo o número de casos em que <saupoudrer> associa-se a argumentos da CO <sobremesa> quando o sentido de temperar, como está explicitado no verbete, se perde.

É pertinente sugerir que, quando associado a argumentos da CO <sobremesa> – a minoria dos casos –, a equivalência se faz com o operador <polvilhar>, e, quando o operador se complementa com argumentos da CO <prato>, o termo equivalente é o operador <salpicar>.

Nossas observações demonstram que esse é um caso de **equivalência parcial**.

4.2 NOTAÇÃO DAS CLASSES DE OBJETO DA CULINÁRIA

As tabelas 9 e 10 são um resumo das CO que foram obtidas ao longo da pesquisa, na medida em que os argumentos eram extraídos dos predicados. Na tabela 9 encontram-se exemplos de CO do português e na tabela 10, exemplos de CO do francês.

Tabela 9: Notação das Classes de Objeto da Culinária

<ave>	frango, chester, peru, codorna etc
<bebida>	bebidas alcoólicas e não alcoólicas: café, vinho, cerveja, suco de fruta, licor, Martini, rum, cachaça, conhaque etc.
<carne>	carnes bovina, suína e caprina
<champignon>	cogumelos de vários tipos
<embutido>	produtos à base de carne como salsicha, salame, choriço, mortadela etc.
<especiaria>	canela, cravo, açafraão, noz moscada
<farináceo>	alimentos e preparados à base de farinha: pão, biscoit, pizza, brioche, croissant, empada, torta, crêpe
<format>	cubo, rodela, bola, triângulo, quadrado, fatia, pedaço, posta, tira, lasca etc.
<fruta.seca>	nozes, castanha, castanha de caju, amêndoa, amendoim
<fruto.mar>	frutos do mar
<ing.doce>	açúcar, adoçante, mel, açúcar mascavo, açúcar cristalizado, demerara, açúcar de baunilha
<ing.liq>	leite de coco, água, leite
<ing.pó>	fermento, gelatina em pó
<ing.salg>	sal
<laticínio>	produtos à base de leite
<liq.acido>	tipos de vinagre, suco de limão
<liq.acido>	vinagre, suco de limão, vinagre balsâmico
<liq.gord>	manteiga derretida, manteiga para cozimento, gordura vegetal, gordura animal, azeite e tipos de óleo
<ovo>	ovo inteiro
<part.animal>	filé, costela, alcatra, pernil, lombo, pé, orelha, moela, pescoço, coxa, contra-filé, rabo etc.
<part.ovo>	gema, clara
<part.veg>	folha, caule, flor, talo, cabeça, casca, polpa etc.
<peixe>	salmão, sardinha, robalo, merluza, pescada etc.
<prato>	carpaccio, salada, risotto, polenta, carnes e aves assadas, sopa, patê, terrine etc.
<prep.doce>	calda, xarope, geleia, cobertura, caramelo, ganache, creme chantilly etc.

<prep.salg>	caldos, molhos, caldos em cubo
<sobremesa>	sorvete, pudim, torta, quindim, rocambole, mousse etc.
<tempero>	páprica, pimenta, pimenta do reino, açafrão
<tempo>	minuto, hora, noite, dia, dia seguinte,
<u.fonte.frio>	freezer, geladeira, refrigerador
<ut.fonte.calor>	grill, forno, fogo alto, fogo baixo, microondas, banho-maria
<ut.fonte.frio>	freezer, congelador, geladeira
<utensílio>	fôrma, panela, colher, assadeira, travessa, pote, tampa, saladeira, espumadeira, grelha, bandeja, faca etc.
<vegetal>	fruta, verdura, legume, cereal, grãos em geral.

Tabela 10: Notação das CO em francês

<ave>	poulet, caille, canard, dinde
<bebida>	eau, Martini, vin rouge, vin blanc, vin rosé, rhum, champagne, liqueur, café, cognac, Madère, Porto, bière, Noilly, cidre, calvados
<carne>	boeuf, mouton, veau, lapin, porc
<cereal>	avoie, blé, maïs
<champignon>	cèpe, champignon noir, shiitake
<embutido>	chorizo, saucisse, saucisson
<especiaria>	cannelle, paprika, vanille, estragon, girofle
<farináceo>	farine, farine de pain, pâte, pain, biscuit, semoule
<format>	rondelle, morceau, tranche, cube, carré, rectangle, rond
<fruta.seca>	amende, noix, noix de coco, chatâigne,
<fruta>	pomme, poire, citron, orange, cerise, fraise, tangerine, framboise, ananas, figue, myrtille
<fruto.mar>	crevette, langoustine, écrevisse
<ing.doce>	miel, sirop, caramel
<ing.liq>	lait, bouillon, sauce, moutarde en pomade/en crème
<ing.pó>	levure, sel, sucre, cassonade, sucre roux, chapelure
<laticínio>	fromage, yaourt, ricotta, parmesan
<liq.acido>	vinaigre, vinaigre balsamique, vinaigre de vin
<liq.gord>	huile, beurre fondu, huile d'olive, marguerine, huile de sésame, huile de pistache, huile d'arachide
<ovo>	oeuf
<part.animal>	cuisse, côte, côtelette, filet, poitrine, aile, tripe, carreau, jarret, lardon, foie, entrecôte, tête
<part.ovo>	jaune, blanc
<part.veg>	feuille, caule, racine, branche, fauve, fleur, tête
<peixe>	saumon, sardine, thon, daurade, lotte, morue, loup, truite

<prato>	crêpe, soupe, fumet de poisson, carpaccio, coquille de Saint Jacques, brochette de viande, fettuccine, terrine, salade, endive farcie, quenelle de légumes, samosa
<prep.doce>	chantilly, crème, garniture au chocolat, gelée, sauce au caramel, sauce aux arachides, sirop d'érable
<prep.salg>	bouillon, sauce tomate, creme béchamel, fond blanc de la volaille, jus de cuisson, eau de la trempade, jus de truffes, tartare
<prep.salg>	farce, marinade
<semente>	graine de pavot, gergelim, avoie
<sobremesa>	pudding, glace, brownie, cake à l'ananas, tiramissu
<tempero>	<especiaria>, bouillon cube, sel, condiment à la tomate
<tempo>	minute, seconde, heure, demi-heure
<ut.fonte.calor>	feu doux, four, grill, plaque, micro-ondes
<ut.fonte.frio>	frigo, freezer, congélateur, réfrigérateur
<utensílio>	cuillère, fourchette, couteau, bowl, casserole, poêle, moule, assiette, verre, tasse, chinois, cocotte-minute, plat
<vegetal>	oignon, tomate, pomme de terre, beterrave, courgette, courge, poivron, concombre, chou-fleur, patate douce, céleri, ail, haricot, lentille, chou, laitue, aubergine, navet, endive, cornichon

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nossa pesquisa foi realizada em três etapas principais, sendo a primeira majoritariamente voltada para a organização da metodologia híbrida que desejávamos desenvolver, reunindo os preceitos da Lexicografia com os procedimentos do método das Classes de Objeto e da Linguística de Corpus. Nossa preocupação era dar forma a um modelo descritivo e contrastivo dos eventos linguísticos que pudesse se reaplicar a outro domínio, para outras finalidades relativas à pesquisa linguística e, em especial, à Lexicografia bilíngue e à produção de materiais lexicográficos de referência.

Na segunda etapa, cuidamos da construção do *corpus* FR e partimos para as buscas das ocorrências dos predicados, para que pudéssemos perceber quais dados latentes estavam à mão para somente posteriormente ser feita uma seleção e, finalmente, o estudo de cada operador com suas respectivas classes de objeto. A partir dos *corpora*, construímos alguns exemplos de análise como modelo a seguir em cada novo operador analisado: a construção e a inclusão das fichas terminológicas, além da inserção dos argumentos em planilhas (encontram-se exemplares no apêndice da pesquisa). Foram 19 planilhas com as Classes de Objeto dos respectivos operadores, das quais 17 incluem os argumentos dos operadores candidatos a equivalente.

Toda esta sistematização dos dados extraídos dos *corpora* nos exigiu grande esforço e tempo: elaboramos a nomenclatura das classes, ainda que tivéssemos o modelo de árvore semântica de base do programa Protégé, como relatamos na pesquisa, e mesmo partindo dos agrupamentos de alimentos e pratos convencionalmente encontrados nos livros de receitas. Nesse momento, tornou-se nítida a dificuldade em se estabelecer um conjunto de CO que fosse totalmente coerente com os argumentos dos predicados. Como exemplo, podemos citar o argumento <leite> que poderia figurar como um produto laticínio quanto uma bebida, ou ainda como ingrediente líquido. Da mesma forma, a água caberia na classe das bebidas ou dos ingredientes líquidos.

Esses detalhes são de extrema importância para a coerência dos resultados e exigem do linguista decisão e justificativa pelas escolhas estabelecidas. Em termos de uma ontologia para o domínio da Culinária, são essas as maiores dificuldades: evitar classificações ambíguas ou conflitantes.

A padronização das tabelas, das fichas terminológicas e das panilhas, por sua vez, demandou novas pesquisas para verificação permanente, para se assegurar da adequação dos parâmetros e averiguar a clareza das informações. Durante essa segunda etapa, concluímos que a porcentagem dos argumentos nos serviria como mais um ponto de apoio para a seleção dos candidatos a equivalentes, posto que o tamanho dos *corpora* não era exatamente o mesmo.

Posteriormente, na fase final do nosso trabalho, a mais longa, as análises dos predicados davam sinais de que aplicação da teoria das CO se confirmava segundo nossa primeira expectativa, não somente como ferramenta linguística descritiva da língua natural: podemos afirmar que essa ferramenta tem sua aplicabilidade comprovada em se tratando de estudo contrastivo de línguas para fim de dicionarização bilíngue ou para maior refinamento metodológico da produção de materiais lexicográficos em geral. As CO são o antídoto que a própria língua contém para se esquivar do caráter intrinsecamente ambíguo ou instável da palavra. Mesmo que não seja possível solucionar os problemas de imprecisão ou de ambiguidade por completo e definitivamente, sem dúvida, com o modelo de classes de objetos pode-se melhor perceber com clareza os traços semânticos que aproximam ou opõem conceitos ou valores de línguas distintas.

Essa pesquisa abre caminhos para amplas possibilidades no campo da tradução e da lexicografia informatizada. Indagamo-nos sobre o potencial descritivo que as COs podem ter em se tratando de línguas de especialidade técnico-científica por se tratar de um registro de linguagem menos permeável que o da Culinária, mas que mesmo assim exige grande nível de depuração e um alto grau de precisão das definições.

Embora não seja aplicado em outro domínio, há muito a se fazer para que um glossário informatizado bilíngue se concretize de fato. Há um trabalho importante por se fazer para se rastrear todos os predicados relevantes ao domínio e, a partir daí, descrever os predicados regulares e poder caracterizar os todos os operadores extraídos de corpus relativos a duas línguas.

Temos consciência de que esta pesquisa é apenas uma amostra do que o modelo de Gaston Gross pode proporcionar em relação à descrição da língua. Esperamos que os esforços aqui concentrados, ao longo destes anos, tenham tornado possível mais uma ponte para novas inferências, contribuindo, assim, com o diálogo das Ciências da Linguagem.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, G. M. B.; ALUÍSIO, S. M.; OLIVEIRA, L. H. M. O método em Terminologia: revendo alguns procedimentos. In: ISQUERDO, A. N.; ALVES, I. M. (Org.). *Ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. 1 ed. Campo Grande/São Paulo: Editora da UFMS/Humanitas, 2007, v.III, p. 409-420.
- ALUISIO, S. M.; ALMEIDA, G. M. de B. *O que é corpus e como se constrói um corpus? Lições aprendidas na compilação de vários corpora para pesquisa linguística*. Caleidoscópio, vol. 4, n. 3, p. 155-177, 2006.
- AUBERT, F. H. Tradução técnico-científica e terminologia: um ensaio exploratório. *TradTerm*, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 41-42. 2001.
- AZENHA JR., J. *Tradução técnica e condicionantes culturais*. Primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo, Humanitas, 1999.
- BÉJOINT, H.; THOIRON, P. (Org). *Les Dictionnaires Bilingues*, Louvain la Neuve, Duculot. 1996
- BERBER SARDINHA, T.. *Linguística de corpus*. Barueri: Manole. 2004.
- BONAN-GARRIGUES, M. *Méthode de paramétrage des dictionnaires et grammaires électroniques – Application à des systèmes interactifs en langue naturelle*. Tese (Doutorado em Ciência da Linguagem). Département de Recherches Linguistiques – Laboratoire d’Automatique Documentaire et Linguistique. Université de Paris 7, 1993.
- BORBA, F. S. *Dicionário de Usos do Português do Brasil*. São Paulo: Ed. Atica. 2002
- BUVET, 2002. *Analyse de compléments du nom en termes de classes d'objets*. Paris: Université de Franche-Comté.
- BUVET et al. Les prédicats d’<affect> n. 32, p. 123-143, 2005 Disponível em : <<http://lidil.revues.org/document104.html>>. Acessado em: 01 dez. 2008.
- CABRÉ, M. Teresa. *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 1999.
- CAVALCANTI, L. (art) O "Açúcar" de Gilberto Freyre. Disponível em:<<http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,,OI2717178-EI6614,00-O+Acucar+de+Gilberto+Freyre.html>>. 2008 Acessado em: 29 maio 2011.
- COINTREAU, A. A autêntica cozinha francesa. In: *Le cordon bleu*. Ed. Manole. 1994.
- DURAN, M. S. *Parâmetros para a elaboração de dicionários bilíngues de apoio à escrita em línguas estrangeiras*. Tese (Doutorado em Linguística). Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho - UNESP, São José do Rio Preto, 2008.

FERREIRA, B. de H. *Novo Dicionário Eletrônico Aurélio*. (versão 5.11a.) São Paulo: Positivo Informática, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Cia. das Letras, 1973.

GREVISSE, Maurice. *Précis de grammaire française*. Louvain-la-Neuve : ed. Duculot, 1995.

GROSS, G. Classes d'objet et descriptions des verbes. *Langages* n. 115 p. 15-30, 1994.

_____. *Terminologie et Linguistique*. 2003, France (mimeo,)

GROSS, M. Les bases empiriques de la notion de prédicat sémantique. *Langages* 63, p. 7-52, Paris: Larousse, 1981.

_____. *Méthodes en syntaxe*. Paris: Hermann, 1975.

_____. The construction of local grammars. Laboratoire d'Automatique Documentaire et Linguistique Université Paris VII, [1997] 2008. Disponível em: <<http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/27/83/16/PDF/MIT.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2009.

GRUNDY V. L'utilisation d'un corpus dans la rédaction du dictionnaire bilingue. In: Béjoint H., Thoiron Ph. *Les dictionnaires bilingues* (pp. 127-149). Louvain-la-Neuve : Duculot. 1996

GUILLET, A. Fondement formels des classes sémantiques dans un lexique-grammaire. *Langages*, 98. p. 70-78, Paris: Larousse, 1990.

HARRIS, Z. Discourse analysis, *Language*, Vol. 28, n. 1, 1952.

_____. *Mathematical structures of language*. New York: John Wiley, 1968.

_____. *Language and Information*. New York: Columbia University Presse. 1988.

IBMS, P.; QUÉMADA, B. *Trésor de la langue française informatisé*, Nancy: ATILF, 2002.

KRIEGER, M. G.; FINATTO, M. J. B. *Introdução à terminologia: teoria & prática*. 01. ed. São Paulo: Contexto, 2004. v. 01.

LAPORTE, E. Exemples attestés et exemples construits dans la pratique du lexique-grammaire. Paris: França, 2007. Disponível em: < <http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/35/26/95/PDF/ObsManipLexGram.pdf> >. Acesso em: 14 jun. 2011.

LE PESANT, D ; MATHIEU-COLAS. Introduction aux classes d'objets. *Langages*, 131, 6-33, 1998.

LONGO, B. N. O. Especificações gramaticais em dicionários: um estudo de caso; In: SILVA; LONGO. *A Construção de Dicionários e de Bases de Conhecimento Lexical* (Org.), UNESP: Araraquara, no. 9, p. 45 – 59, 2006.

LORENTE, M. A Lexicografia como ponto de encontro entre a gramática e a semântica. In: ISQUERDO; KRIGER (Org.). *As Ciências do Léxico*, UFMS: Mato Grosso, vol. II, p. 19 – 30, 2004.

MAMEDE et al, *Cooking on ontology*, MetaPress. Disponível em : <http://www.inesc-id.pt/ficheiros/publicacoes/3240.pdf> >. Acesso em: 01 out. 2009.

MEL'CUK ; et al. *Introduction à la lexicologie explicative et combinatoire*. Paris: Duculot, 1995.

MARELLO, C. Les différents types de dictionnaires bilingues. In: BÉJOINT, H. THOIRON, P. *Les dictionnaires bilingües*. Paris: Duculot (31-52), 1996.

PAUMIER, S. *Unitex user manual*. Disponível em: <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex>>. 2002. Acesso em: 10 jul. 2010.

REY, A. *Le Robert Micro – Dictionnaires de la langue Française*. Paris : Ed. Poche, 1998.

SILVA, M. C. P. Lexicografia Bilíngue: uma verificação dos substantivos mais frequentes em dicionários bilíngues francês-português e português-francês; in: Silva e Longo (org), *A Construção de Dicionários e de Bases de Conhecimento Lexical* (Org.). Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho-UNESP: Araraquara, no. 9, p. 13 – 44, 2006.

SINCLAIR, J. *Corpus, concordance, collocation*. Oxford: Oxford University Press, 1991.

TAGNIN, S. E. O.; TEIXEIRA, E. D. Linguística de Corpus e Tradução Técnica – relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. *Tradterm*, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 313-358, 2004.

TEDESCO SELISTRE, I. C. Desenho de um dicionário passivo inglês/português para estudantes do ensino médio. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Letras. 2018. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/49684/000829364.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 23 ago. 2012

TEIXEIRA, E. D. *A linguística de corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. Tese (Doutorado em Linguística). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH). São Paulo, 2008. Disponível em:< http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE_ELISA_DUARTE_TEIXEIRA.pdf>. Acesso em: 12 setembro de 2012

VALE, O. A. *Expressões Cristalizadas do Português do Brasil: uma proposta de tipologia*. Tese (doutorado) UNESP, Araraquara, 2001.

_____. Expressões cristalizadas: transparência e opacidade, 1999. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/sig/article/view/7282/5153>>. Acesso em: 11 jan. 2011.

VIVÈS, R. *Quelques remarques sur les classes d'objets bilingues*. 2001 Disponível em

< <http://www.rechercheisidore.fr/search/resource/?uri=10670.1/a9zek6> > Acesso em: 23 ago. 2012.

XATARA, C. M. Os dicionários bilíngues e os problemas da tradução; in: Pires de Oliveira e Isquierdo (Org.). *As Ciências do Léxico*, UFMS: Mato Grosso, p. 181–188, 2001.

APÊNDICE

LISTA DE VERBOS EXTRAÍDOS DO *CORPUS FR*

1. abaisser	50. brasser	99. découper
2. absorber	51. brider	100. déglacer
3. accentuer	52. briser	101. dégorger
4. accompagner	53. brosser	102. dégraisser
5. accrocher	54. brouiller	103. déguster
6. additionner	55. broyer	104. délayer
7. affiler	56. brûler	105. délayer
8. affiner	57. brunir	106. déliter
9. agiter	58. calculer	107. demander
10. ajouter	59. calibrer	108. demeurer
11. allonger	60. caraméliser	109. démouler
12. amalgamer	61. casser	110. dénervé
13. ambrer	62. cesser	111. dénoyauter
14. améliorer	63. chapeauter	112. dépasser
15. amener	64. chauffer	113. dépendre
16. aplatir	65. chemiser	114. déposer
17. apparaître	66. chiffonner	115. désaler
18. appeler	67. chiqueter	116. désirer
19. appliquer	68. chuchoter	117. dessaler
20. appuyer	69. ciseler	118. détailler
21. aromatiser	70. citronner	119. détailler
22. arracher	71. clarifier	120. devenir
23. arranger	72. cloûter	121. déverser
24. arrêter	73. coaguler	122. devoir
25. arriver	74. coller	123. diluer
26. arrondir	75. colorer	124. dire
27. arroser	76. combiner	125. disperser
28. asperger	77. commencer	126. disposer
29. assaisonner	78. concentrer	127. dissoudre
30. assécher	79. confectionner	128. dissoudre
31. assouplir	80. confire	129. distribuer
32. assurer	81. congeler	130. diviser
33. atomiser	82. conserver	131. doré
34. attacher	83. consoler	132. dresser
35. atteindre	84. contenir	133. durcir
36. attendrir	85. continuer	134. durer
37. attraper	86. convenir	135. durer
38. augmenter	87. couper	136. ébarber
39. badigeonner	88. couvrir	137. écailler
40. baigner	89. créer	138. écailler
41. battre	90. croquer	139. écaler
42. beurrer	91. croustiller	140. échauffer
43. blanchir	92. croûter	141. éclater
44. blondir	93. cuire	142. écoeurer
45. boire	94. débarrasser	143. écraser
46. bomber	95. déchiqueter	144. écumer
47. border	96. décongeler	145. effeuiller
48. bouillir	97. décorer	146. effiloche
49. braiser	98. décortiquer	147. égaliser

148.	égoutter
149.	égrapper
150.	égrener
151.	éliminer
152.	éloigner
153.	embaumer
154.	embrocher
155.	émietter
156.	émincer
157.	émonder
158.	emporter
159.	émulsionner
160.	enduire
161.	enfariner
162.	enforcer
163.	enfournier
164.	enlever
165.	enrober
166.	enrouler
167.	entailler
168.	entreposer
169.	envelopper
170.	éparpiller
171.	épépiner
172.	épicer
173.	éplucher
174.	équeuter
175.	escalopper
176.	espacer
177.	essayer
178.	essorer
179.	essuyer
180.	étaler
181.	étendre
182.	étêter
183.	étonner
184.	étuver
185.	évacuer
186.	exacerber
187.	exister
188.	expliquer
189.	faciliter
190.	façonner
191.	faire
192.	falloir
193.	farcir
194.	fariner
195.	fileter
196.	filmer
197.	filtrer
198.	flamber
199.	fondre
200.	former

201.	fouetter
202.	frapper
203.	frémir
204.	frire
205.	garder
206.	garnir
207.	glisser
208.	gonfler
209.	gratiner
210.	gratter
211.	griller
212.	hacher
213.	incorporer
214.	jeter
215.	laisser
216.	laver
217.	lever
218.	manipuler
219.	mariner
220.	masquer
221.	masser
222.	mélanger
223.	mettre
224.	mijoter
225.	mixer
226.	monder
227.	monter
228.	mouiller
229.	mouler
230.	napper
231.	nettoyer
232.	obtenir
233.	ôter
234.	parsemer
235.	passer
236.	peler
237.	pétrir
238.	piler
239.	pincer
240.	placer
241.	pleurer
242.	plonger
243.	pocher
244.	poêler
245.	poivrer
246.	porter
247.	poser
248.	poudrer
249.	pousser
250.	préchauffer
251.	prélever
252.	prendre
253.	préparer

254.	rabaisser
255.	râper
256.	réchauffer
257.	réduire
258.	refroidir
259.	réhydrater
260.	remplir
261.	remuer
262.	rendre
263.	répartir
264.	réserver
265.	respecter
266.	réussir
267.	revenir
268.	rissoler
269.	rôtir
270.	rouler
271.	échapper (pron.)
272.	écouler (pron.)
273.	sabler
274.	saisir
275.	saler
276.	saupoudrer
277.	sauter
278.	sécher
279.	secouer
280.	servir
281.	sortir
282.	soulever
283.	sucrer
284.	suer
285.	tailler
286.	tamiser
287.	tartiner
288.	tenir
289.	tiédir
290.	tomber
291.	tourner
292.	trancher
293.	travailler
294.	tremper
295.	turbiner
296.	vérifier
297.	verser
298.	vider
299.	fêler
300.	évaser
301.	éventrer
302.	évider
303.	éviter
304.	excéder
305.	exacerber
306.	extraire

307.	exposer
308.	fabriquer
309.	tartiner
310.	faciliter
311.	figer
312.	figurer
313.	filtrer
314.	finir
315.	fixer
316.	foisonner
317.	foncer
318.	fouetter
319.	fraisier
320.	fourrer
321.	frémir
322.	friper
323.	frotter
324.	fumer
325.	garnir
326.	gélifier
327.	gondoler
328.	huiler
329.	humecter
330.	humidifier
331.	imbiber
332.	imperméabiliser
333.	illuminer
334.	imprégner
335.	impressionner
336.	inciser
337.	installer
338.	intégrer
339.	introduire
340.	inverser
341.	jeter
342.	joindre
343.	jouer
344.	lâcher
345.	laisser
346.	libérer
347.	lier
348.	limiter
349.	liquidifier
350.	luter
351.	macérer
352.	maintenir
353.	malaxer
354.	manier
355.	manquer
356.	marcher
357.	masquer
358.	marquer
359.	masser

360.	mentionner
361.	mesurer
362.	mollir
363.	moudre
364.	mousser
365.	nacrer
366.	nécessiter
367.	nettoyer
368.	noircir
369.	noter
370.	nourrir
371.	obtenir
372.	oublier
373.	ouvrir
374.	paner
375.	paraître
376.	parer
377.	parfumer
378.	partager
379.	passer
380.	pasteuriser
381.	peler
382.	pénétrer
383.	penser
384.	percer
385.	perdre
386.	permettre
387.	personnaliser
388.	peser
389.	pouvoir
390.	piquer
391.	plier
392.	pocher
393.	poêler
394.	Porter
395.	Prendre
396.	Présenter
397.	Presser
398.	procéder
399.	prolonger
400.	proposer
401.	quadriller
402.	rabaisser
403.	rabattre
404.	broyer
405.	racler
406.	raffermir
407.	raffoler
408.	raidir
409.	ranger
410.	râper
411.	rassembler
412.	rater

413.	raviver
414.	attendre
415.	réaliser
416.	recommender
417.	recommencer
418.	reconstituer
419.	rectifier
420.	récupérer
421.	régler
422.	régaler
423.	rejeter
424.	rejoindre
425.	remélanger
426.	remettre
427.	remplacer
428.	remplir
429.	rendre
430.	renouveler
431.	rentrer
432.	repartir
433.	repasser
434.	répéter
435.	repétrir
436.	replacer
437.	replier
438.	reposer
439.	rester
440.	retirer
441.	retomber
442.	retourner
443.	réussir
444.	savoir
445.	saisir
446.	sceller
447.	sécher
448.	sertir
449.	sortir
450.	Souder
451.	Souhaiter
452.	stériliser
453.	stabiliser
454.	stopper
455.	stocker
456.	suffire
457.	suivre
458.	superposer
459.	supprimer
460.	surcharger
461.	surmonter
462.	surveiller
463.	tailler
464.	tamiser
465.	tamponner

466.	taper
467.	tapoter
468.	tasser
469.	tempérer
470.	tenir
471.	terminer
472.	tester
473.	tiédir
474.	toaster
475.	torsader
476.	tomber
477.	tordre
478.	torréfier
479.	toucher
480.	touiller
481.	tracer
482.	trancher
483.	transférer
484.	transpirer
485.	transvaser
486.	tremper
487.	tresser
488.	trier
489.	trouver
490.	utiliser
491.	valoir
492.	vanner
493.	vaporiser
494.	varier
495.	veiller
496.	venir
497.	vendre
498.	vérifier
499.	verrouiller
500.	verser
501.	vouloir
502.	visser
503.	visualiser
504.	voir
505.	zester