



Universidade de Brasília - UnB

Instituto de Letras - IL

Departamento de Linguística, Português e Línguas Clássicas - LIP

Programa de Pós-Graduação em Linguística - PPGL/ Mestrado

**CULINÁRIA BRASILEIRA E PORTUGUESA:  
ITENS LEXICAIS EM COMPARAÇÃO**

Giselle Salgado Ferreira Fatureto

Brasília

2009

GISELLE SALGADO FERREIRA FATURETO

**CULINÁRIA BRASILEIRA E PORTUGUESA:  
ITENS LEXICAIS EM COMPARAÇÃO**

Dissertação apresentada ao Departamento de Linguística, Português e Línguas Clássicas, como parte dos requisitos para obtenção do grau de MESTRE EM LINGUÍSTICA, pela Universidade de Brasília (UnB).

Orientadora: Professora Doutora Enilde Faulstich

Brasília

2009

**BANCA EXAMINADORA**

---

Professora Doutora Enilde Faulstich LIP/UnB  
(Presidente)

---

Professora Doutora Daniele Marcelle Grannier LIP/UnB  
(Membro efetivo)

---

Professora Doutora Marta Carvalho de Noronha Pacheco UNICEUB  
(Membro efetivo)

---

Professora Doutora Heloísa Maria Moreira Lima Salles LIP/UnB  
(Membro suplente)

*A Deus, por ter me iluminado e aberto mais uma porta de conhecimento em minha vida.*

*“A ciência culinária é, entre todas, aquela que  
perdeu a mística verbal que a ambientava”.*  
(Câmara Cascudo, 2004: 341)

## AGRADECIMENTOS

---

Agradeço a Deus, primeiramente, por ter me iluminado e me guiado nesse caminho do conhecimento.

À Professora Doutora Enilde Faulstich, pela dedicação e competência com que orientou esta dissertação, e pelo apoio e carinho nos momentos mais difíceis.

À minha família e aos meus amigos, que sempre me incentivaram a trilhar no caminho acadêmico.

À minha mãe-tia, *in memoriam*, que sempre me apoiou em todas as minhas decisões e me ajudou a conquistar meus sonhos.

Ao Júlio, meu esposo, pelo amor, pela paciência e pelo incentivo.

Aos colegas de Mestrado em Linguística.

Às amigas do Léxico, em especial, à Alessandra, à Bruna, à Cristiane, à Flávia, à Marcela e à Michelle, pelo companheirismo e pela amizade.

Aos professores da Pós-Graduação, pelos valiosos ensinamentos.

Aos funcionários do Departamento de Linguística, Português e Línguas Clássicas.

Ao Cnpq pelo apoio financeiro.

## SUMÁRIO

---

<b>RESUMO</b> .....	ix
<b>ABSTRACT</b> .....	x
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>DELIMITAÇÃO DA PESQUISA</b> .....	14
<b>CAPÍTULO 1 HISTÓRIA DA CULINÁRIA BRASILEIRA DE ORIGEM PORTUGUESA</b> .....	16
1.1 Relato da influência portuguesa na culinária brasileira .....	16
1.2 Bacalhau: uma herança da culinária portuguesa.....	19
1.3 Livros contemporâneos de receitas da culinária brasileira e portuguesa.....	22
1.4 Receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa .....	23
<b>CAPÍTULO 2 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	28
2.1 Terminologia: conceitos .....	28
2.2 Verbos: termos da culinária .....	30
2.3 Variação terminológica: postulados de Faulstich .....	31
2.4 Variação dos verbos nas receitas da culinária brasileira e portuguesa .....	34
<b>CAPÍTULO 3 DISCUSSÃO TEÓRICA</b> .....	37
3.1 Valência verbal: conceitos .....	37
3.2 Classificação sintático-semântica dos verbos .....	40
3.3 Um estudo de elipse à luz da valência quantitativa .....	45
3.4 O constructo da gramática da terminologia, na concepção de Faulstich (2003) .....	46

<b>CAPÍTULO 4 METODOLOGIA</b> .....	50
4.1 Introdução .....	50
4.2 Seleção e constituição do <i>corpus</i> de análise .....	50
4.3 Critérios para a análise da variação terminológica .....	53
4.4 Critérios para a determinação da elipse .....	54
<b>CAPÍTULO 5 ANÁLISE DOS DADOS</b> .....	57
5.1 Introdução .....	57
5.2 Análise dos dados de variação terminológica .....	57
5.3 Resultado das análises de sinônimos terminológicos .....	74
5.4 Análise de ocorrência da elipse .....	74
5.4.1 Análise comparativa de pares de verbos recolhidos de Rec Bra e de Rec Por.....	75
5.4.2 Análise de verbos que ocorrem ou somente em Rec Bra ou somente em Rec Por .....	85
5.5 Resultado da análise da elipse .....	98
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	101
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	103
<b>ANEXO 1</b> - Receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa em comparação....	108
<b>ANEXO 2</b> – Contextos de Rec Bra e Rec Por em que há ocorrência da elipse .....	121
<b>ANEXO 3</b> – Modelo das fichas dos verbos das receitas analisadas da culinária brasileira e portuguesa .....	135



## RESUMO

---

Esta dissertação, realizada no âmbito do Léxico e da Terminologia, é um estudo linguístico comparativo de itens lexicais verbais, selecionados de receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa, sob enfoque sincrônico. O motivo deste estudo é investigar a variação terminológica nas 54 entidades verbais que compõem o modo de preparo das 12 receitas analisadas. A seleção dos verbos como objeto de estudo ocorreu em virtude de serem elementos centrais deste tipo de gênero textual. Nesta pesquisa, propomo-nos a (i) verificar se os termos comparados, no caso verbos, são sinônimos terminológicos, quer dizer, se seus significados são idênticos e podem coocorrer em um mesmo contexto, sem alterar o conteúdo e (ii) investigar se a ocorrência de elipse se dá tanto nas receitas brasileiras quanto nas portuguesas. Assim, a análise desta pesquisa foi estruturada da forma que segue. Em um primeiro momento, focalizamos a variação terminológica para verificar a existência de sinonímia, com base na teoria da variação em terminologia postulada por Faulstich (2001). E, depois, estudamos a ocorrência de elipse no complemento da estrutura Sujeito + Verbo + Objeto dos contextos das receitas analisadas, de acordo com o constructo da gramática em terminologia, de Faulstich (2003). Utilizamos também a teoria de valência verbal, proposta por Borba (1996) e de classificação sintático-semântica de Chafe (1979) e de Borba (1996), para a análise de elipse. A classificação dos verbos foi feita consoante ao Dicionário de Usos do Português do Brasil (DUP), de Francisco Borba. Feitas as análises, constatamos que os itens lexicais verbais são sinônimos terminológicos, pois coocorrem em um mesmo contexto. Depois, ao analisar a ocorrência da elipse, identificamos que: (i) nos 89 contextos analisados, ocorre elipse dos complementos de 22 verbos em receitas brasileiras e de 18 verbos em receitas portuguesas; (ii) essas elipses ocorrem apenas no complemento da estrutura Sujeito + Verbo + Objeto dos contextos analisados e (iii) em decorrência da elipse, há, aparentemente, mudança de valência verbal.

**ABSTRACT**

---

This dissertation, developed within the theoretical principals of the Lexical Studies and Terminology, is a linguistic study of a comparative nature of verbal lexical items selected from both Brazilian and Portuguese codfish recipes, with a synchronic approach. The motivation for this study is the investigation of terminological variation found for the 54 verbal entities that constitute the 'directions' of the 12 recipes analyzed. The choice of the verb as the object of study was based on the core importance of this type of element for the textual gender examined in this dissertation, the recipe. In this research, we propose (i) to verify if the compared terms, verbs, are terminological synonymous, that is, if their meanings are identical and may co-occur in the same context without changing the general content, and (ii) to investigate if the occurrence of ellipsis is the case for both Brazilian and Portuguese recipes. Therefore, the analysis proposed is structured as follows. First, we'll focus on the terminological variation to verify the existence of synonym, based on the Variation Theory as postulated by Faulstich (2001). Second, we'll examine the occurrence of ellipsis in the complement of the structure Subject + Verb + Object in the context of the analyzed recipes, according to the Grammar of Terminology Construct, proposed by Faulstich (2003). We'll also base our study in the Theory of Valency Grammar proposed by Borba (1996), and the syntactic-semantic classification proposed by Chafe (1979) and Borba (1996) to analyse the ellipsis. The classification of the verbs is in consonance with the one proposed by the *Dicionário de Usos do Português do Brasil* (DUP), by Francisco Borba. Once we finished the analysis, we concluded that the verbal lexical items are terminological synonymous, for they co-occur in the same context. Then, once we finished the analysis of the occurrence of the ellipsis, we identified that (i) in the 89 different contexts analysed, the ellipsis occur in the complements of 22 verbs in Brazilian recipes and in 18 verbs in Portuguese recipes; (ii) that these ellipsis occur only in the complement of the structure Subject + Verb + Object on the analyzed, and (iii) that because of the ellipsis, a change in verbal valency occurs.

## INTRODUÇÃO

---

Esta dissertação constitui um estudo linguístico de natureza comparativa de itens lexicais verbais da culinária brasileira e portuguesa sob o enfoque sincrônico, pois utilizamos como *corpus* da pesquisa os verbos empregados em receitas de bacalhau selecionadas de livros de receitas do Brasil e de Portugal publicados recentemente. Este estudo assume uma abordagem funcionalista e insere-se na área do Léxico e da Terminologia.

Nos trabalhos terminológicos são mais frequentes os estudos sobre itens lexicais nominais, como afirma Cabré (1993: 88): “... em uma obra terminológica a presença de nomes é quase exclusiva e a de verbos, adjetivos e locuções muito escassa...”. Entretanto, mesmo com frequência menor, a presença de itens lexicais verbais é observada em algumas linguagens de especialidade, como é o caso da terminologia da culinária. Nessa terminologia<sup>1</sup>, os verbos são itens importantes que servem de fundamento para o processo das preparações culinárias porque são esses itens que indicam o procedimento de cada etapa contida nas receitas.

Ao comparar algumas receitas de livros de culinária do Brasil e de Portugal, nas quais o ingrediente principal é o bacalhau, observamos a ocorrência de variações nos termos verbais. Esse fato nos chamou a atenção e nos conduziu ao desenvolvimento desta pesquisa, a qual dedica-se a estudar os fenômenos de variação terminológica observados nos itens lexicais verbais nas receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa.

Esta dissertação está dividida da forma que segue. Primeiramente, apresentamos nossas reflexões iniciais quanto ao tema e à justificativa desta pesquisa. Depois, estruturamos o trabalho em cinco capítulos.

No capítulo 1, abordamos a história da influência portuguesa na culinária brasileira, estabelecendo uma relação entre Brasil e Portugal. Consideramos as peculiaridades no léxico de cada país, em virtude desta pesquisa estar relacionada com as variantes da língua

---

<sup>1</sup> Aqui, terminologia grafada com letra minúscula refere-se ao conjunto de termos de uma área de especialidade.

portuguesa em dois países, Brasil e Portugal, com aspectos históricos, culturais e sociais distintos.

No capítulo 2, expomos a revisão de literatura que aborda os conceitos de terminologia e a importância do estudo do verbo como termo da culinária. Essa revisão foi feita com base nos trabalhos de Cabré (1993), de Correia (1998), de Pavel & Nolet (2002) e de Guedes (2001). Em seguida, apresentamos a teoria da variação terminológica postulada por Faulstich (2001), a qual serviu de base para a análise das variantes terminológicas de registro geográficas e das sinonímias terminológicas.

No capítulo 3, apresentamos os pressupostos teóricos que fundamentaram a análise desta pesquisa. Neste capítulo, expomos a classificação dos verbos conforme Chafe (1979) e Borba (1996), a valência verbal proposta por Borba (1996), o constructo da gramática, postulado por Faulstich (2003), as noções de elipse de Bechara (2004), de Cunha & Cintra (1985) e de Martinho (1998), que auxiliaram na avaliação da ausência do complemento dos contextos<sup>2</sup> das receitas analisadas.

No capítulo 4, explicamos os pressupostos metodológicos desta pesquisa. Nesta seção, esclarecemos a formação de critérios para a recolha e a seleção dos dados, bem como a constituição do *corpus* da pesquisa. Também são expostos os critérios para a análise de variação terminológica e para a determinação de elipse.

No capítulo 5, discorremos sobre a análise dos dados propriamente dita, na qual são aplicadas as teorias apresentadas nos capítulos 2 e 3, as quais serviram de base para a análise. Esta seção encontra-se dividida em quatro partes: (i) Introdução, (ii) Análise dos dados de variação terminológica, (iii) Resultado das análises de sinônimos terminológicos, (iv) Análise de ocorrência de elipse, e (v) Resultado da análise da elipse.

Destina-se às Considerações Finais o resultado de todas as reflexões e análises apresentadas ao longo deste estudo. Por fim, apresentamos as Referências Bibliográficas que fundamentaram o conteúdo das análises e os Anexos, que estão divididos em três partes: (1)

---

<sup>2</sup> Nesta dissertação, referimo-nos a contexto com base na definição de Pavel & Nolet (2002: 118): “Parte de um texto ou enunciado, em que está incluída uma unidade lexical, e que contribui para determinar o seu significado.” Assim, consideramos contexto como a parte ou o trecho extraído do modo de preparo das receitas brasileiras e portuguesas que são analisadas nesta pesquisa.

as receitas comparadas da culinária brasileira e portuguesa, (2) os contextos das receitas brasileiras e portuguesas em que há ocorrência da elipse, e por último, (3) um modelo das fichas dos verbos das receitas analisadas.

É necessário esclarecer que as citações em língua estrangeira foram traduzidas para o português e são de nossa responsabilidade.

## DELIMITAÇÃO DA PESQUISA

---

O tema desta dissertação é o estudo comparativo de itens lexicais verbais de receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa selecionadas de livros contemporâneos, sob enfoque sincrônico. Trata-se de uma pesquisa na área da Terminologia, disciplina responsável pelo estudo científico dos termos, sob a perspectiva da variação.

A existência da variação em terminologia foi considerada como uma anomalia durante muito tempo. Para Wüster (apud Faulstich, 2001: 17), a “variação linguística era toda perturbação da unidade linguística” e chamava atenção para a normalização dos termos, caso houvesse ocorrência de variação. Faulstich, a partir de 1989, investiga a variação do termo e demonstra a necessidade de uma teoria de variação em terminologia, pois o termo faz parte da língua.

Ao observarmos algumas receitas contidas em livros de culinária do Brasil e de Portugal, constatamos a ocorrência de dois fenômenos linguísticos variáveis no modo de preparo dessas receitas: (i) ocorrência de variação nos itens lexicais verbais e (ii) ausência do complemento na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto do modo de preparo das receitas analisadas. A percepção da existência de variação na terminologia da culinária impulsionou-nos a investigar esse fenômeno nesta pesquisa.

Assim, a identificação desses fenômenos levou-nos a questionamentos mais amplos: qual seria o tipo de variação terminológica nos itens lexicais verbais selecionados? E, ainda, se a ausência do complemento ocorre tanto em receitas brasileiras quanto em receitas portuguesas.

Com o propósito de se discutir os questionamentos suscitados sobre os fenômenos de variação terminológica, fizemos uma pesquisa sintático-semântica dos itens lexicais verbais selecionados das receitas culinárias. No decorrer desta pesquisa, procuramos:

- (i) Comparar as receitas brasileiras e portuguesas que possuam, no seu modo de preparo, os mesmos significados para os verbos nos contextos das receitas

analisadas, quer dizer, que as receitas comparadas tenham contextos semelhantes.

- (ii) Descrever os verbos, sob enfoque sincrônico, que aparecem nas receitas de bacalhau no modo imperativo, extraídos de livros contemporâneos da culinária brasileira e portuguesa.
- (iii) Verificar a variação terminológica dos itens lexicais verbais dentro do gênero receita por meio da análise semântica dos contextos dos termos.
- (iv) Analisar se a omissão do complemento na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto nos dados apresentados no *corpus* ocorre tanto nas receitas da culinária brasileira quanto nas da culinária portuguesa.

Os tópicos acima serão desenvolvidos no capítulo 6, que apresentará a análise dos dados do *corpus* selecionado. Assim, o que nos interessa é constatar se a ocorrência de variação terminológica dos itens lexicais verbais nos contextos das receitas brasileiras e portuguesas resulta em sinônimos terminológicos, e qual é a ocorrência da elipse nos complementos dos verbos analisados.

Na análise da ocorrência das variantes terminológicas, adotamos como referência três dicionários de língua comum, sob enfoque sincrônico: o *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, da Academia das Ciências de Lisboa (doravante DLPC), o Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa (doravante DHLP), do Instituto Antônio Houaiss, e o *Novo Dicionário Aurélio* (doravante NDA), de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira. O *Dicionário de Usos do Português do Brasil*, de Francisco Borba (doravante DUP) foi uma ferramenta muito importante para a análise da ocorrência de elipse, porque foi o único dicionário brasileiro encontrado que traz, na estrutura do verbete, a classificação do verbo e os seus respectivos complementos.

## CAPÍTULO 1. HISTÓRIA DA CULINÁRIA BRASILEIRA DE ORIGEM PORTUGUESA

---

### 1.1 Relato da influência portuguesa na culinária brasileira

Com o propósito de discutirmos sobre a comparação de itens lexicais das receitas da culinária brasileira e portuguesa, exporemos, nesta sessão, um breve relato sobre a influência portuguesa na culinária brasileira para compor a análise das mudanças e das semelhanças dessas receitas ao longo dos anos.

O Brasil é conhecido como um país rico, de grande diversidade cultural. Assim também é a culinária brasileira, a qual sofreu muita influência e contribuição portuguesa, africana e indígena. Essa diversidade começou com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, pois o usufruto dos produtos locais, aliado ao hábito dos portugueses, influenciou decididamente a gastronomia brasileira e tornou a culinária da nova terra mais rica, resultando disso uma mistura de história, cultura e sabor.

Portugal, de acordo com relatos sobre a culinária portuguesa, tinha uma alimentação saborosa, recheada de conhecimentos antigos e de práticas de cozinha trazidas juntamente com os produtos atlânticos e índicos, devido à entrada dos portugueses nesses lugares distantes durante as viagens e descobertas marítimas.

No Brasil, o português observou a alimentação dos índios, que tinham como prato de subsistência a mandioca, também conhecida como macaxeira, ou carimã ou aipim. Com essa matéria-prima, os portugueses fizeram adaptações úteis para sua própria sobrevivência, aprimoraram a forma de preparar alimentos e desenvolveram doces, mingaus, sopas, entre outros. Fernandes (2000: 17), no livro *A viagem gastronômica através do Brasil* afirma que:

A periodização da colonização do Brasil demonstra a revolução alimentar operada. Depois do reconhecimento de comércio esporádico, o português lança-se na inventariação do que lhe podia ser útil, aproveitando as indicações do ameríndio, numa assimilação sensorial e gustativa.



Até o século XV, os índios, que apenas caçavam animais para suprir a sua alimentação, não conheciam os animais domésticos como galinha, boi e porco, por exemplo, que já eram criados pelos portugueses e usados como alimentos e fornecedores de matéria-prima como ovos, leite, banha, etc. Esses animais passaram a ser do domínio dos povos primitivos do Brasil e, assim, o cardápio nacional foi ampliado, pois começaram a chegar os primeiros rebanhos de gado no país. A esse respeito, Câmara Cascudo (2004: 237) explicita:

Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercando-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente. Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos.

Outra contribuição de Portugal foi o modo de explorar a cozinha. A maneira de preparar os alimentos, tirando as peles e os pêlos da carne a ser cozinhada, já que os índios não preparavam a maioria das carnes, principalmente os peixes: “Peixe miúdo não se tratava. Ia como estava. O indígena é que cuspiasse as vísceras ou as mastigasse, segundo a sua preferência” (Câmara Cascudo, 2004: 547).

Os modos de temperar e conservar os alimentos também foram contribuições de Portugal, usando o sal e outras especiarias trazidas do Oriente como açafrão, canela, cravo-da-índia, noz-moscada, tâmara, uvas passas, amêndoas, pistache, pinhões, menta, cebola, tomilho, manjerona, coentro, etc.

Os portugueses também trouxeram os utensílios, como os talheres, os pratos, os copos, as baixelas, etc., que eram muito escassos até 1700; os pesos e as medidas para analisar as proporções dos alimentos; as horas das refeições, que “Portugal no século do povoamento do Brasil já disciplinara sua ementa alimentar e regulara o horário das refeições” (Câmara Cascudo, 2004: 271), entre outras.

O sal aparece como elemento fundamental para os alimentos portugueses devido ao português pescar muito e explorar salinas. Portugal sempre foi conhecido por ser o maior e melhor produtor de sal: “Era Portugal, com as salinas de Aveiro – que não por acaso é ainda hoje o maior centro produtor de sal de Portugal - que tinha o que era considerado o melhor sal da Europa” (Kurlansky, 2000: 57). Por isso, Portugal é o principal responsável pela chegada

do sal no cardápio brasileiro: “satisfazer-se com carne salgada e farinha não é herança ameraba e sim influência portuguesa” (Câmara Cascudo, 2004: 243).

A partir de 1570, temos as capitanias hereditárias e o povoamento das cidades com a chegada de portugueses e também de escravos negros para trabalharem na lavoura. Assim, são implantadas casas senhoriais, igrejas e edifícios de administração, onde convivem novos hábitos, crenças e costumes alimentares. A esse respeito, Romio (2000: 38) acrescenta: “Uma preciosa cultura culinária instalava-se aos poucos no país. Para a ocupação mais efetiva da terra através das capitanias hereditárias, as primeiras famílias chegavam de Portugal e, com elas, a sabedoria e a mão-de-obra feminina no que diz respeito à comida”.

Com a chegada da corte portuguesa ao Brasil em 1808, a culinária nacional se europeiza com os hábitos e segredos gastronômicos de Portugal trazidos por grandes cozinheiros, segundo Fernandes (2000: 19):

Essa tendência vinha já de trás, desde que chegara ao rio de Janeiro o cozinheiro francês, naturalizado português, Lucas Rigaud, chefe de cozinha do vice-rei D. Antônio Álvares da Cunha. Apesar de só permanecer de 1763 a 1767, a sua influência foi notória na culinária de então. A Corte Portuguesa instalar-se-ia com os seus hábitos e segredos gastronômicos, que rapidamente se difundiram pelas camadas superiores.

A influência portuguesa foi muito incisiva na alimentação brasileira e conseqüentemente no léxico, principalmente nos nomes referentes à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora, aos utensílios de cozinha, e às técnicas (assado, cozido, refogado, etc.).

Além da influência portuguesa, africana e indígena, a culinária brasileira é constituída por uma grande mistura gastronômica de vários outros povos que vieram para o Brasil na época da Guerra Mundial, como os italianos, japoneses, alemães, que se instalaram em várias partes do país. É possível encontrar essa complexa caminhada de transformação cultural nos livros de cozinha brasileira, apesar de termos passado quase cinco séculos sem livros de receitas.

Atualmente, não há um prato típico que possa ser considerado unicamente brasileiro. Cada região traz uma peculiaridade, influência de algum país. Como alguns estudiosos, Romio (2000: 216) diz que:

Uma boa providência para se chegar ao prato mais genuinamente brasileiro é medir a distância do local onde ele nasceu dos grandes centros urbanos, onde a mistura de culturas costuma resultar em mistura de sabores. Assim, as culinárias do Amazonas e do Pará, particularmente, guardariam com maior zelo suas raízes, com especialidades que se baseiam em ingredientes regionais e em rituais próprios de preparo, o que dificulta sua adoção por outras regiões do país, mas lhes garante sabores ainda selvagens, próximos daqueles experimentados pelos índios, seus criadores.

Como já explicamos anteriormente, não podemos afirmar qual é o prato típico de cada cidade brasileira, pois a influência culinária de vários países foi muito incisiva. Entretanto, a influência portuguesa representa uma parcela importante e representativa na culinária brasileira e a prova disso é uma das maiores heranças da culinária portuguesa, a qual está presente na mesa dos brasileiros até os dias de hoje: o bacalhau.

## **1.2 Bacalhau: uma herança da culinária portuguesa**

O bacalhau ficou conhecido no Brasil por influência de Portugal e ainda é consumido em todo o mundo por ser um dos peixes mais caros e nobres que existem no planeta. Para entendermos a sua grande representatividade no Brasil, é preciso compreender a história sobre o surgimento do bacalhau como alimento.

O bacalhau é um peixe onívoro porque come praticamente de tudo. Esse peixe nada de boca aberta e engole tudo o que encontra a sua frente, inclusive os seus filhotes. Por engolir tudo o que encontra e por nadar em águas rasas, o bacalhau é uma presa fácil. Além disso, é um peixe resistente a doenças e ao frio, realmente feito para sobreviver em qualquer condição, pois adapta sua dieta às condições locais.

Quanto à carne do bacalhau, ela é muito branca, considerada a mais alva entre os peixes de carne branca. Quase não tem gordura, deve ter apenas 0,3%, mas contém mais de 18% de proteína, que é avaliado como um índice alto para um peixe. Quando o bacalhau passa pelo processo de secagem, os 80% de água que possui evaporam e, portanto, a

quantidade de proteína se transforma praticamente nos 80% que antes era composto apenas de água.

A história do bacalhau é muito antiga. Foram encontrados registros de fábricas para processamento do bacalhau na Islândia e na Noruega no Século IX. Entretanto, os islandeses e os noruegueses não possuíam sal, e acabavam secando o peixe ao ar livre, até que perdesse quase a quinta parte de seu peso e endurecesse como uma tábua de madeira, para ser consumido nas longas viagens que faziam pelos oceanos.

Os portugueses só descobriram o bacalhau no século XV, na época das grandes navegações. Por causa das longas viagens que levavam cerca de três meses de travessia pelo Atlântico, os portugueses, assim como os islandeses e os noruegueses, precisavam de alimentos não perecíveis para alimentá-los durante todo esse percurso. Desse modo, o bacalhau era usado como fonte barata e duradoura de nutrientes pelo fato de estar salgado e poder alimentar os tripulantes das naus que viajavam o mundo para encontrar terras novas. E no século XV, Portugal já possuía salinas e, assim, salgava e secava o bacalhau, aumentando a durabilidade de consumo.

Uma das maiores vantagens do bacalhau, principalmente na época das grandes navegações, de acordo com Kurlansky (2000: 30), é a de que “o bacalhau tem quase zero de gordura e, se bem seco e salgado, raramente estraga”. Entretanto, não se pode deixar o bacalhau em ambiente úmido e quente por muito tempo, pois, nesse caso, ele pode estragar.

Foram os portugueses os primeiros a pescar o bacalhau na Terra Nova (Canadá), que foi descoberta em 1497. Com o comércio do bacalhau pescado da Terra Nova, houve mudança de mercados e construção de portos. Os portos portugueses, comparados com os outros construídos na Europa, eram os que estavam localizados mais próximos à Terra Nova. Existem registros de que em 1508 o bacalhau correspondia a 10% do pescado comercializado em Portugal. E por isso, no século XV, o bacalhau já era conhecido como um produto altamente lucrativo, pois também servia como moeda de troca, e todos os comerciantes da Europa procuravam novos lugares para pescá-lo.

O bacalhau, que foi imediatamente incorporado aos hábitos alimentares, é até hoje uma das principais tradições portuguesas, chamado por eles carinhosamente de "fiel amigo".

O termo carinhoso representa bem a ideia do papel do bacalhau na alimentação dos portugueses.

O hábito de comer bacalhau veio para o Brasil com os portugueses; já na época do descobrimento, mas foi com a vinda da corte portuguesa, no início do século XIX, que esse hábito começou a se difundir. Data desse século a primeira exportação oficial de bacalhau da Noruega para o Brasil, por volta de 1843.

Assim, são cinco os tipos de peixes que podem virar um bacalhau. Cada um possui suas características próprias que influenciam na sua qualidade e, conseqüentemente, no seu preço. São eles:

- 1) o Cod Gadus Morhua, mais conhecido como Porto;
- 2) o Cod Gadus Macrocephalus, que é um bacalhau do Pacífico;
- 3) o Saithe;
- 4) o Ling; e
- 5) o Zarbo.

Como vimos, dos cinco tipos, apenas dois são do tipo *Cod*. Apenas esse tipo de bacalhau, *Cod*, pode ser realmente denominado 'bacalhau', pois o termo vem da palavra inglesa *Codfish*, que significa 'bacalhau'. Entretanto, os outros nomes que não apresentam o prefixo *Cod* em seus nomes são peixes conhecidos como bacalhau apenas por serem um tipo de 'pescado salgado seco'. Assim, Kurlansky (2000: 45) afirma: “O bacalhau é a primeira opção quando se trata de peixe curado, embora todos os outros gadídeos também passem por esse processo, sendo hoje em dia substitutos mais baratos para o bacalhau”.

O DHLP (2001) define bacalhau como “peixe teleósteo gadiforme da família dos gadídeos (*Gadus Morhua*), ocorre nos mares frios do hemisfério norte, sendo, em geral, bentônico; de grande importância comercial, é geralmente vendido seco e salgado”. Esse peixe, como vimos, é chamado bacalhau do Porto, mas, no Brasil, há também a possibilidade de encontrar outros tipos de peixes curados que, por causa do processo de secagem, são chamados de bacalhau, como o Saithe, por exemplo.

Segundo Kurlansky (2000: 39), tudo se aproveita do bacalhau, inclusive a cabeça, que é considerada a parte mais saborosa. O autor cita também um livro sobre a arte de cozinhar de Hannah Glasse, publicado em Londres, que contém uma receita intitulada *Para assar uma cabeça de bacalhau*.

Aparentemente, vários países recebem o bacalhau inteiro e fresco para vender nos mercados como, por exemplo, a Inglaterra e a Noruega. Porém, no Brasil isso não ocorre. Nos mercados não é encontrada para venda a cabeça do bacalhau, nem o bacalhau inteiro. O bacalhau no Brasil é apenas vendido seco e salgado, em postas grandes ou em pequenos pedaços, ou ainda, desfiado, como em Portugal.

Assim, pelo fato de o bacalhau ser um grande ícone de identidade da culinária portuguesa no Brasil, tornando-se um prato típico, usado em comemorações e em festas brasileiras, decidimos investigar os itens lexicais que compõem as receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa, selecionadas de livros de receitas contemporâneos.

### **1.3 Livros contemporâneos de receitas da culinária brasileira e portuguesa**

Como delimitação desta pesquisa, a culinária foi escolhida por se tratar de uma área de especialidade que possui as receitas como documentos registrados que perpassam toda a história de uma nação.

Dentro da estrutura de uma receita, é possível analisar todos os fatos históricos, sociais e culturais de um determinado país. O gênero receita possui identidade sócio-cultural por estar em permanente processo de mudança, que dizer, modifica-se à medida que a sociedade se transforma. Apesar das receitas de bacalhau da culinária brasileira serem de origem portuguesa, essas receitas, a partir do momento em que chegaram ao Brasil, já criaram identidade própria, apresentando algumas peculiaridades brasileiras no seu léxico. Assim especifica Câmara Cascudo (2004: 342):

Curiosamente, a Culinária, ancila prestante a prestável, indispensável e ajustadora inicial da Natureza à continuidade humana, segue sendo uma ocupação fundamental, mas obscura e confusa dentro do organismo social por ela mantido.

A culinária é uma área de especialidade que pode ser estudada tanto na diacronia quanto na sincronia, já que engloba fatores históricos e sociais e apresenta variação constante no léxico, como afirma Guedes (2001: 49):

A alimentação, sobretudo a culinária, arte de cozinhar, pode ser estudada como linguagem de especialidade, em estudos diacrônicos e também sincrônicos, visto que esta área tem muito a oferecer, principalmente no que diz respeito à evolução de itens do léxico do discurso da culinária.

Justificamos, assim, a escolha pelo estudo sincrônico por causa do nosso interesse em investigar e comparar a evolução de itens lexicais da culinária brasileira e portuguesa atual. Assim, para o *corpus* desta pesquisa, escolhemos livros contemporâneos de receitas da culinária brasileira e portuguesa. São dois livros da mesma editora, Girassol, um da culinária brasileira, publicado em São Paulo, Brasil, e o outro, da culinária portuguesa, publicado em Sintra, Portugal. Cada livro possui mil receitas de vários tipos: entradas, salgados, saladas, carnes, peixes e sobremesas.

Devido à grande variedade de receitas, selecionamos apenas as receitas de bacalhau como fonte dos dados por se tratar, como já mencionamos anteriormente, de um ícone representativo da influência portuguesa na culinária brasileira. Sendo assim, exporemos, no tópico seguinte, o conceito de receita como gênero textual e a importância de analisar as receitas de bacalhau, sob enfoque sincrônico, para verificar a variação terminológica de itens lexicais da culinária brasileira e portuguesa.

#### **1.4 Receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa**

A receita é um tipo de gênero textual que está na área de especialidade da culinária. Para entender o que é gênero, devemos entender o seu conceito. Para Marcuschi (2003: 19-22), gêneros textuais “são entidades sócio-discursivas e formas de ação social incontornáveis em qualquer situação comunicativa”. E ainda especifica:

Usamos a expressão gênero textual como uma noção propositalmente vaga para referir os textos materializados que encontramos em nossa vida diária e que apresentam características sócio-comunicativas definidas por conteúdos, propriedades funcionais, estilo e composição característica.

Podemos dizer, então, que a receita é um gênero textual, pois engloba questões sócio-culturais de um determinado país, sendo maleável e dinâmica, passível de mudanças. Ela traz uma grande e complexa heterogeneidade social. Por isso, a receita possui características específicas que a diferem de outros gêneros textuais.

Os livros de culinária brasileira e portuguesa utilizados nesta pesquisa fazem parte de uma coletânea de receitas cujo autor é, normalmente, um sujeito coletivo e historicamente cultural, por não haver uma fonte concreta e não se saber a origem da primeira receita escrita. Como em todo gênero textual, é necessário que investiguemos o histórico social e cultural das receitas de bacalhau.

Assim, as receitas selecionadas para esta pesquisa são de origem portuguesa, mas adaptadas ao longo dos anos, e divididas em duas partes: os ingredientes e o modo de fazer. Atualmente, essa é a forma regular em que se encontra a maioria das receitas. Para a pesquisa, será apenas analisado o modo de fazer ou *modus operandi*, porque é nele que ocorrem as formas verbais.

O conteúdo do modo de fazer nos ajudará nessa investigação, porque ali constam as informações para se preparar uma determinada comida. Embora não seja possível chegar à origem, à verdadeira fonte da receita, por se tratar de um texto maleável, que carrega consigo traços sócio-históricos do país, é possível encontrar a atual identidade nacional de cada país em cada receita, especificamente no léxico.

Um texto é um meio de expressão e transmissão cultural. Para caracterizar de forma adequada um texto, devemos analisar, além de seus aspectos lingüísticos, muitas outras questões complementares, segundo a autora: “Ao mesmo tempo, um texto é um elemento que mostra a complicada rede de relações multilaterais entre todos os fatores que participam em um ato de comunicação interativo”.

Desse modo, cada gênero textual tem uma função e uma forma. A função da receita é ensinar o preparo de um alimento para pessoas que queiram cozinhar, sejam elas cozinheiras, chefes de cozinha, donas de casa ou simplesmente alguém que queira cozinhar. A receita culinária é um texto dirigido a um público-alvo bem amplo.



Os dados que nos interessam analisar no modo de preparo das receitas são constituídos dos verbos que se apresentam apenas no modo imperativo. Essa é uma estrutura usada na maioria das receitas, mas também podemos encontrar outros tipos de receitas redigidas no infinitivo verbal.

Como o uso do imperativo é usado exhaustivamente no modo de preparo das receitas, é necessário entendermos que o modo imperativo se apresenta como uma sequência linguística norteadora. Pelo fato de o modo imperativo expressar uma instrução ou ordem de como deve ser preparado cada etapa de um prato culinário, chamamos a essa sequência de injuntiva.

Os verbos são vistos como importantes marcas linguísticas das receitas, pois vão indicar as funções de cada passo do ato de cozer e a ação-processo contida no modo de preparo. Por conseguinte, os verbos foram selecionados para fazer parte do *corpus* da presente pesquisa. Câmara Cascudo (2004: 341) chama atenção para o fato de que “tem faltado à cozinha, nesses derradeiros séculos, o prestígio verbal”.

Romio (2000: 216), ao relatar a grande diversidade na culinária brasileira, questiona qual é, atualmente, a verdadeira identidade da culinária que seja tipicamente brasileira:

Nesse paraíso de novos sabores e de infinitos recursos culinários, o que terá acontecido com aqueles pratos criados à imagem, semelhança, possibilidades e necessidades do local onde nasceram, que devem seu gosto e sua aparência aos ingredientes da região, à sabedoria de quem aprendeu ao longo dos anos a alquimia de misturá-los com intimidade? Haverá ainda 500 anos depois de tantas influências uma culinária que se possa chamar de típica e regionalmente brasileira?

Respondemos a essa pergunta afirmando que a mistura de sabores, culturas, ingredientes e receitas tornam a culinária brasileira única. É claro que algumas regiões terão seus pratos regionais por causa da influência que cada uma recebeu. A região norte, por exemplo, preserva muitos pratos de origem indígena. A região sudeste teve grande influência portuguesa. A região sul tem grande influência européia, principalmente da Itália e Alemanha. Entretanto, a culinária brasileira não pode ser dividida em decorrência da influência dos vários povos que aqui se misturaram e construíram uma identidade brasileira porque, como afirma Câmara Cascudo (2004: 885):

O que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica, inconfundível, incapaz de exprimir em quantidade de ingredientes, frações de tempo, e ação rápida ou lenta do frio, do calor, da água, do gelo, do uso da peneira, do passador, da faca, ou da colher. Transmite-se por tradição. [...]

O prato nacional é, como o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos.

Justificamos a escolha de receitas de bacalhau para compor o *corpus* da pesquisa porque elas constituem referência de comida em relação a Portugal, ainda que as receitas brasileiras de bacalhau possuam uma marca de autoria e cultura próprias. Isso é percebido por meio de alguns ingredientes registrados nos textos com itens lexicais precisos.

Servem de exemplo as receitas *bacalhau com couve* (brasileira) e *bacalhau com grelos* (portuguesa). O item lexical *couve* mostra que a receita é brasileira e *grelos*, portuguesa. Em Portugal, segundo o DCLP, *grelo* significa “uma espécie de haste florífera de certas plantas”, como grelos de couve, de nabo, por exemplo. Já no Brasil, o item lexical *grelo* é usado com sentido pejorativo, referindo-se ao órgão sexual feminino, como demonstram o DHLP (2001) 5. Uso: Tabuísmo mesmo que *clitóris*, e o NDA (2004) 3.Chulo Clitóris. [Pl.: *grelos* (ê). Cf. *grelo*, do v. *grelar*.].

Outro exemplo que vale a pena citar é o da receita brasileira de *Bolinho de bacalhau*. No Brasil, são usados o cheiro-verde e o cominho e, na receita portuguesa de *Pastel de bacalhau*, são usadas a salsa e a noz-moscada. Por outro lado, há uma diferença semântica entre *bolinho*, no Brasil, e *pastel*, em Portugal. No Brasil, segundo o dicionário Houaiss, *bolinho* significa “iguarria preparada com farinha ou qualquer outro ingrediente culinário (arroz, carne moída, batata etc.), de forma mais ou menos arredondada e de pequeno tamanho, geralmente frita”. Já em Portugal, *bolinho* é apenas um bolo pequeno. Quanto ao *pastel*, de acordo com o DHLP (2001), o Brasil o considera uma “massa de farinha de trigo, com recheio salgado ou doce, que se frita ou assa”, e Portugal o considera qualquer bolinho salgado.

Entre os exemplos de variação, nas variedades do português do Brasil e de Portugal, os verbos, no modo de preparo de comidas merecem destaque. Assim, o verbo *deitar* com o significado de *colocar* ocorre apenas nas receitas portuguesas, enquanto nas receitas brasileiras ocorrem com o mesmo significado de *deitar* verbos *acrescentar* e *adicionar*.

Assim, tanto os itens lexicais nominais quanto os verbais demonstram a história da cultura culinária do Brasil e de Portugal, sem deixar de apresentar as influências recebidas de outros povos, ao longo dos séculos.

## CAPÍTULO 2. REVISÃO DE LITERATURA

---

### 2.1 Terminologia: conceitos

A língua comum, usada no cotidiano, é passível de mudanças, quer dizer, a palavra varia de acordo com diversos fatores, como afirma Correia (1998: 59): “uma qualquer língua apresenta uma multiplicidade de registros distintos, cujas características são determinadas por fatores de natureza histórica, geográfica e social”. Temos, assim, a Lexicologia que estuda os aspectos relacionados às palavras da língua comum.

Diferentemente da Lexicologia, temos a Terminologia<sup>3</sup> que estuda um conjunto de termos das linguagens de especialidade. Chamamos linguagem de especialidade o subsistema linguístico que é utilizado para proporcionar uma comunicação sem ambiguidade numa área determinada do conhecimento ou da prática, com base num vocabulário e em usos linguísticos específicos desse campo.

Portanto, para fins deste estudo, fizemos algumas considerações sobre os conceitos de terminologia e a aplicação destes na presente pesquisa linguística porque trabalharemos com a linguagem de especialidade da culinária.

Para Cabré (1993: 82), terminologia possui, pelo menos, três conceitos diferentes:

- a) o conjunto de princípios e de bases conceituais que regem o estudo dos termos;
- b) o conjunto de diretrizes que se utiliza no trabalho terminográfico; e
- c) o conjunto de termos de uma determinada área de especialidade.

Assim, temos três significados para terminologia. A primeira acepção refere-se à disciplina que tem como objetivo a denominação dos conceitos das linguagens de especialidade; a segunda, à metodologia que apresenta a aplicação dessas denominações; e por fim, a terceira acepção, que designa o conjunto de termos de cada área temática específica.

---

<sup>3</sup> Escrevemos Terminologia, grafada com letra maiúscula, que refere-se à disciplina e diferencia-se de terminologia com letra minúscula, que refere-se a um conjunto de termos de uma área de especialidade.

Para a presente pesquisa, interessa-nos principalmente a terceira acepção, que vê a terminologia como um conjunto de termos de uma determinada área de especialidade, pois o nosso enfoque aqui será o conjunto de termos, os verbos, especificamente, da terminologia da culinária.

Desse modo, dentro da ideia de que terminologia é um conjunto de termos, Pavel & Nolet (2002: 7) classificam a terminologia como “um conjunto de palavras técnicas pertencentes a uma ciência, uma arte, um autor ou um grupo social” como, por exemplo, a terminologia da medicina ou a terminologia da culinária. Segundo Cabré (1993: 85), a terminologia, se temos em conta que parte do conceito e que deste passa a denominação, necessitamos assegurar muito bem que ela denomina um objeto conceitual específico. Portanto, a terminologia contém um conjunto de termos usados nas linguagens de especialidade.

Há quatro enfoques diferentes para o estudo e a prática da terminologia, de acordo com Cabré (1993: 37):

- a) Para os linguistas, a terminologia é uma parte do léxico especializada por critérios temáticos e pragmáticos.
- b) Para os especialistas, a terminologia é o reflexo formal da organização conceitual de uma especialidade, e um meio inevitável de expressão e de comunicação profissional.
- c) Para os usuários (diretos e intermediários), a terminologia é um conjunto de unidades de comunicação, úteis e práticas, cujo valor se mede em função de critérios de economia, de precisão e de adequação.
- d) Para os planificadores linguísticos, a terminologia é um âmbito da língua onde se deve intervir para reafirmar a existência, a utilidade e a permanência de uma língua, e para garantir, mediante sua modernização, sua continuidade como meio de expressão.

A terminologia pode ser estudada e praticada por quatro grupos: os linguistas, os especialistas, os usuários e os planificadores linguísticos. Para este trabalho, a terminologia será observada, especialmente, com base no enfoque da letra a), explicitada por Cabré (1993: 37), que a concebe como parte de um léxico especializado, estudada por meio de critérios

linguísticos para a investigação dos itens lexicais, os verbos, como termos referentes à culinária.

## 2.2 Verbos: termos da culinária

Na sessão anterior, para fins deste trabalho, esclarecemos o conceito de terminologia como um conjunto de termos de uma determinada área de especialidade. No entanto, é necessário que explicitemos também o conceito de termo e a importância de estudá-lo.

Cabré (1993: 169) define um termo como uma unidade de características linguísticas parecidas às das palavras da língua comum, utilizada em um domínio de especialidade: “os termos, como as palavras do léxico geral, são unidades sígnicas distintas e significativas ao mesmo tempo, que se apresentam de forma natural no discurso especializado”.

Assim, uma palavra da língua comum é vista, do ponto de vista linguístico, como uma unidade que se caracteriza por ter uma forma fônica e gráfica, uma estrutura simples ou complexa, uma caracterização gramatical e um significado que descreve a classe a que pertence um objeto particular. Um termo também é considerado como uma unidade que apresenta essas mesmas características, mas se difere da palavra por fazer parte de uma área de especialidade.

Além disso, conforme Pavel & Nolet (2002: 19), um termo ou unidade terminológica em uma língua de especialidade se distingue de uma palavra da língua comum por causa de sua relação única de significado com o conceito especializado que designa, fenômeno denominado monossemia, que se originou em Wüster<sup>4</sup> (1974), e pela estabilidade dessa relação entre a forma e o conteúdo em textos que tratam desse conceito, que é o fenômeno denominado lexicalização. Há também alguns elementos que especificam a situação do termo utilizado, a saber: a frequência de uso e o ambiente contextual (coocorrência) relativamente fixo.

---

<sup>4</sup> Wüster caracterizou três aspectos de concepção sobre o estado da língua: prioridade e precisão dos conceitos, prioridade do léxico em relação à gramática, e prioridade do tratamento sincrônico da língua (A edição consultada e citada é de 1996, página 159). Esse conceito de monossemia já passou por diversas críticas e revisões, por haver estudos em que comprovam a variação em Terminologia.

Quanto à questão do estudo dos termos, percebemos que os itens lexicais nominais são mais pesquisados que os itens lexicais verbais. Para a discussão deste ponto, Cabré (1993: 88) explicita que “em uma obra terminológica a presença de nomes é quase exclusiva e a de verbos, adjetivos e locuções muito escassa”.

Desse modo, os verbos são considerados escassos na terminologia, mas da mesma forma que os itens lexicais nominais são objetos de estudo de uma língua de especialidade, os itens lexicais verbais também podem ser analisados como termos. Temos, como exemplo, a dissertação de Guedes (2001: 66) que analisa, sob enfoque diacrônico, os itens lexicais verbais do livro de receitas da Infanta D. Maria de Portugal e explica que os verbos, assim como os nomes, são itens do léxico e que também podem fazer parte de um léxico especializado, quer dizer, são termos que passam por evoluções. Portanto, nesta pesquisa, os verbos serão considerados como termos e serão analisados sob a perspectiva sincrônica, baseada na teoria da variação terminológica de Faulstich (2001).

Chafe (1979: 96) diz que o universo conceitual humano é dividido em duas áreas: a área do verbo, que engloba estados (condições, qualidades) e eventos, e a área do nome, que engloba coisas. O autor acrescenta ainda que “destas duas, teremos como certo que o verbo é central e que o nome é periférico”.

Assim, o objeto de estudo deste trabalho são itens lexicais verbais, termos da área de especialidade da culinária. Vale ressaltar que, com base nos verbos analisados para esta pesquisa, os dicionários escolhidos para verificar a acepção de cada verbo do *corpus* analisado nem sempre trazem a marca de uso *Cul.*, que categoriza a área de especialidade da culinária. Na verdade, são poucos os verbos que trazem essa marca. O DCLP traz a marca *Cul.* apenas nos verbos *alourar*, *refogar* e *regar*; o DHLP que assume a marca *Cul.* nos verbos *alourar*, *dourar*, *refogar*; e o NDA no verbo *dourar*.

### **2.3 Variação terminológica: postulados de Faulstich**

Em 1989, segundo Faulstich (2001: 20), surgiram as primeiras ideias de que, no discurso, o termo apresentava variação. O termo já não era mais visto como homogêneo, apenas com um significado, e sim com possibilidades de variação (heterogêneo), já que a terminologia também faz parte da língua que está sujeita às mudanças constantes.

Faulstich (2001: 20) afirma que a terminologia está voltada para a observação do uso do termo em contextos de língua oral e de língua escrita, de modo que isso implica a possibilidade de identificação da ocorrência de variantes dentro de um mesmo contexto ou de diferentes contextos nos quais o mesmo termo é usado.

Para corroborar essa ideia, Cabré (1993: 157) especifica que “toda linguagem de especialidade, na medida em que é um subconjunto da língua comum, participa de suas mesmas características; trata-se, pois, de um código unitário que permite variações”. Desse modo, percebemos que, assim como a língua comum, a linguagem de especialidade também está sujeita à variação.

É possível observar que as variantes são resultantes dos diferentes usos que uma determinada comunidade, em sua diversidade social, linguística e geográfica, faz do termo. Entretanto, para descrever e estudar a variação em terminologia, faz-se necessário ter em conta qual é o padrão de língua que está sendo considerado.

É fato que a variação terminológica encontra-se na língua. Faulstich (1998: 2) defende que os termos são entidades variantes, pois fazem parte de situações comunicativas distintas: “são itens do léxico especializado, que passam por evoluções, por isso devem ser analisados no plano sincrônico e no plano diacrônico”. Faulstich (1998: 3) explica, ainda, que “nos percursos temporais da língua, o termo é uma entidade do discurso independentemente de sua realização no plano sincrônico e no plano diacrônico e, por isso, passível de apresentar variantes antigas e atuais”. Assim, é necessário o estudo dos termos para analisar a sua variação.

Na figura 1 apresentada a seguir, temos a representação de tudo o que foi explicitado anteriormente:



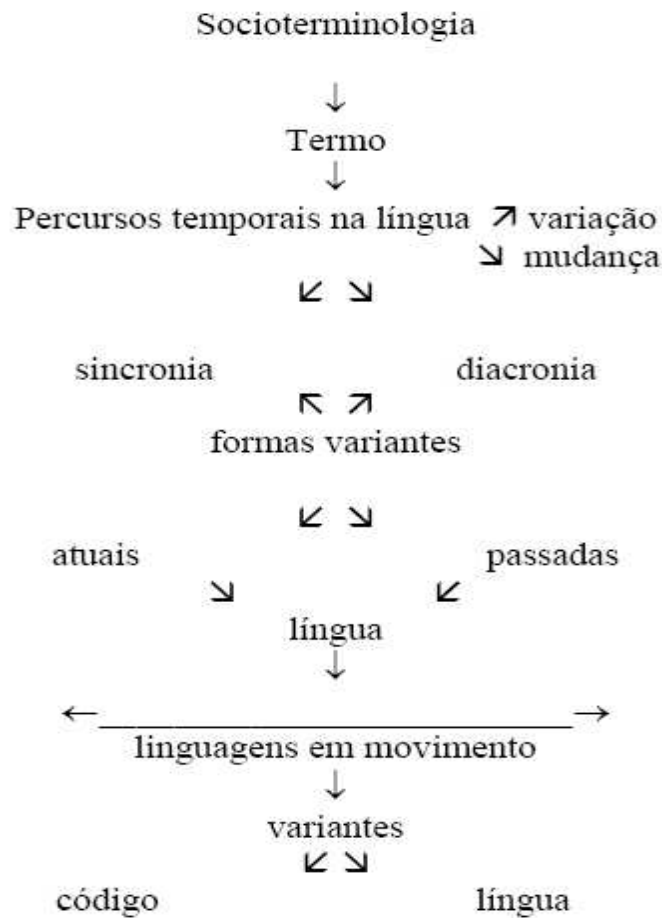


Figura 1, extraída de Faulstich (1998)

Esse constructo de Faulstich nos ajuda a avaliar o gênero textual estudado, receita culinária, que contém itens lexicais que, ao longo dos anos, passaram por mudanças e variações. Assim, a figura 1 demonstra que os termos e conceitos sofrem percursos temporais na língua, atuais ou passados e, devido à língua estar sempre em movimento, esses termos podem mudar ou variar no código e na língua, tanto no plano sincrônico, quanto no plano diacrônico.

Para entendermos como ocorre a variação terminológica propriamente dita, Faulstich (2001: 25) propõe a *teoria da variação em terminologia*, que é desenvolvida e sustentada por cinco postulados:

- a) dissociação entre estrutura terminológica e homogeneidade ou univocidade ou monorreferencialidade, associando-se à estrutura terminológica a noção de heterogeneidade ordenada;
- b) abandono do isomorfismo categórico entre termo-conceito-significado;
- c) aceitação de que, sendo a terminologia um fato de língua, ela acomoda elementos variáveis e organiza uma gramática;
- d) aceitação de que a terminologia varia e de que essa variação pode indicar uma mudança em curso; e
- e) análise da terminologia em co-textos lingüísticos e em contextos discursivos da língua escrita e da língua oral.

O *corpus* da pesquisa será analisado no contexto discursivo da língua escrita, que são receitas de bacalhau retiradas de livros contemporâneos da culinária brasileira e portuguesa, e aceitamos que a terminologia acomoda elementos variáveis e assim varia, podendo indicar uma mudança em curso. Abandonamos, então, a noção de homogeneidade presente na estrutura terminológica e observamos a variação terminológica com enfoque sincrônico. Desse modo, os dados da pesquisa abrangem os cinco postulados citados.

Devemos considerar que, na Teoria Geral da Terminologia, de Wüster, forma e conteúdo podem permanecer unívocos, não-variacionais, precisos. Por isso, foi postulado por Faulstich (2001: 24) que, em Terminologia Funcional, os termos encontram terreno para a variação, pois consideramos que os termos estão em contato com a língua comum, a qual é heterogênea.

#### **2.4 Variação dos verbos nas receitas da culinária brasileira e portuguesa**

O constructo da variação em terminologia será de vital importância para a análise das variantes encontradas nas receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa. Devido à influência portuguesa no Brasil desde o começo do século XVI, as receitas de origem portuguesa que se estabeleceram no Brasil sofreram algumas mudanças. Desse modo, com o constructo teórico da variação em terminologia, postulado por Faulstich (2001), analisaremos que tipo de variantes são encontradas nas receitas analisadas.

Constructo teórico da variação em terminologia:

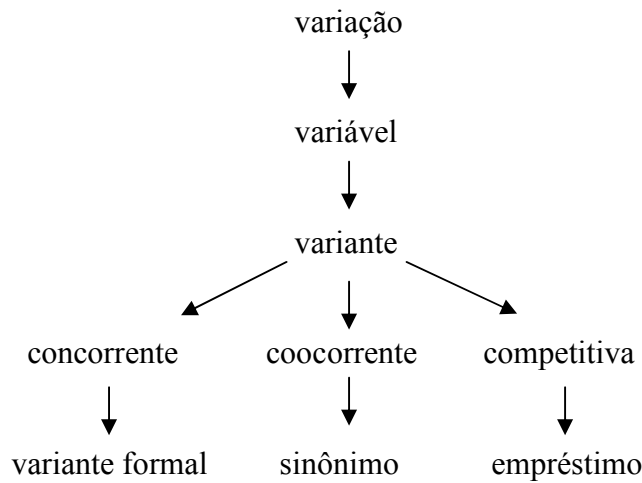


figura 2: Variação em terminologia (Faulstich, 2001: 26)

A partir da sistematização do constructo, as variantes são classificadas em três categorias: variantes concorrentes, variantes coocorrentes e variantes competitivas, que são assim definidas por Faulstich (2001: 26-31):

As variantes concorrentes são aquelas que podem concorrer entre si, e permanecer, como tais, no estrato, ou que podem concorrer para a mudança. Nessa condição, uma variante que concorre com outra ao mesmo tempo não ocupa o mesmo espaço, por causa da própria natureza da concorrência. Se uma variante está presente no plano discursivo, outra não aparece. São variantes formais. A variante formal é uma forma linguística ou forma exclusiva de registro que corresponde a uma das alternativas de denominação para um mesmo referente, podendo concorrer num contexto determinado. As variantes formais podem ser: variantes terminológicas linguísticas e variantes terminológicas de registro. As variantes terminológicas linguísticas se subdividem em fonológicas, morfológicas, gráficas, lexicais e sintáticas. As variantes terminológicas de registro se subdividem em geográficas, discursivas e temporais.

As variantes coocorrentes são aquelas que têm duas ou mais denominações para um mesmo referente. Estas variantes têm por função fazer progredir o discurso e organizam, na mensagem, a coesão lexical. Entre variantes coocorrentes há compatibilidade semântica, uma vez que elas se equivalem no plano do conteúdo. As variantes coocorrentes formalizam a sinonímia terminológica. A sinonímia terminológica relaciona o sentido de dois ou mais termos com significados idênticos e podem coocorrer num mesmo contexto, sem que haja alteração no plano do conteúdo. É preciso sempre lembrar que toda sinonímia é variação, mas nem toda variação é sinonímia.

As variantes competitivas são aquelas que relacionam significados entre itens lexicais de línguas diferentes, quer dizer, itens lexicais de uma língua B preenchem lacunas de uma língua A. As variantes competitivas sofrem, em seu desempenho, intersecções, devido a própria natureza estrangeira da expressão. Esse fenômeno se dá quando a estrutura da língua do termo estrangeiro é perturbada por estruturas da língua vernacular; a mistura de formantes ativa a variação. As variantes

competitivas formalizam os empréstimos linguísticos. Os empréstimos linguísticos são itens lexicais que se originam de língua estrangeira e, depois no contexto social da língua recebedora, se tornam variantes porque provocam o surgimento de uma forma vernacular equivalente, por causa do ambiente linguístico estranho à sua permanência natural.

Quanto às variantes coocorrentes, Oliveira (2001) analisa, na sua dissertação, relações de sinonímia entre termos em coocorrência discursiva e constata que há ocorrência de sinonímia terminológica em contextos de linguagem de especialidade. Assim, a partir da análise comparativa dos itens lexicais verbais entre as receitas brasileiras e portuguesas selecionadas e os conceitos de variação terminológica, investigamos se há ocorrência de variantes coocorrentes nos dados da presente pesquisa.

## CAPÍTULO 3. DISCUSSÃO TEÓRICA

---

### 3.1 Valência verbal: conceitos

Nesta seção, abordamos a discussão teórica que compõe a segunda parte da análise desta pesquisa. Assim, apresentamos alguns conceitos sobre a valência verbal pela perspectiva de Tesnière (1959), Borba (1996) e Perini (2008).

O termo valência foi primeiramente apresentado por Tesnière (1959) na teoria linguística, e, por isso, representa o início dos estudos valenciais, como afirma Borba (1996: 19):

As primeiras ideias sobre valência se devem a Tesnière, que é quem parte do verbo como núcleo oracional, tomando-o como uma espécie de pólo imantado, capaz de atrair um número mais ou menos elevado de actantes, comportando um número variável de pontos de atração capazes de manter esses actantes sob a sua dependência. O número de pontos (casas vazias), que tem um verbo, e o número de actantes, que ele pode reger, é que constituem sua valência.

A partir do conceito de valência proposto por Tesnière, Borba (1996) apresenta uma gramática de valências que funciona como suporte para a análise sintático-semântica do léxico. A teoria da valência, conforme Borba (1996: 16-17), verifica relações de dependência entre categorias básicas que coocorrem num contexto. Exemplo: A depende de B, se a presença de A pressupõe B. O verbo é o elemento que define como os demais elementos se dispõem ao redor dele por meio de relações de dependência. Assim sendo, de acordo com Borba (1996: 46), “o ponto de partida da valência verbal é a consideração do verbo como uma unidade lexical portadora de características morfológicas tais, que permitem isolá-lo numa sequência”. Por isso, a valência verbal tem por objetivo observar e determinar o comportamento do verbo no domínio da frase.

Perini (2008: 180) afirma que “reconhece deficiências em todos os sistemas de notação das valências disponíveis”, e, por isso, cria um sistema próprio. Assim, Perini (2008), por meio de estudos da gramática descritiva, propõe que as valências verbais são descritas em termos de construções, as quais são consideradas como “representações esquemáticas que se realizam concretamente como um conjunto de frases ou sintagmas” (p. 234). Desse modo, o autor vê a valência verbal como o conjunto de construções em que o verbo pode ocorrer, quer

dizer que os verbos podem ter valências simples, nas quais esses verbos ocorrem em um tipo de construção, como em *Ele devorou o sanduíche*, pois devorar parece ocorrer apenas na construção transitiva, ou valências ricas e complexas, nas quais os verbos podem ocorrer em vários tipos de construções, como o verbo dar, que possui um grande número de construções: *Ele deu um presente para a Marina e João. Não sei o que me deu ontem. A minha vida daria um livro*, etc.

Para o desenvolvimento desta pesquisa, fizemos um recorte sincrônico e assumimos a teoria de valência verbal de Borba (1996), que expõe a relação entre verbos e seus respectivos argumentos.

De acordo com Borba (1996: 20), o termo valência se aplica tanto aos verbos quanto aos nomes, pois é a “propriedade que tem uma classe de elementos, de poder ligar-se com classes específicas de outros elementos, sendo que esta mesma propriedade faz que esta classe distinga de outras de mesmo nível sintagmático”. Embora o termo valência, nessa conceituação mais genérica, possa ser utilizado em três níveis: valência quantitativa, valência sintática e valência semântica, interessa-nos expor esses três níveis de acordo com a valência verbal (Borba, 1996:46-57):

- 1) Valência quantitativa quando os verbos em português comportam de zero a quatro argumentos.
- 2) Valência sintática quando identifica as classes que preenchem os argumentos.
- 3) Valência semântica quando se refere às propriedades semânticas dos verbos, ou seja, sua subcategorização em traços, o que está diretamente implicado nas restrições seletivas.

Neste trabalho, utilizamos apenas a valência quantitativa dos verbos, que é a que serve para a análise de argumentos de cada verbo classificado.

Borba (1996: 46) define a valência quantitativa como “a análise dos verbos, em português, que se comportam de zero a quatro argumentos (avalente [V<sub>0</sub>], monovalente [V<sub>1</sub>], divalente [V<sub>2</sub>], trivalente [V<sub>3</sub>] e tetravalente [V<sub>4</sub>])”.

Os verbos que têm valência zero ( $V_0$ ) são os impessoais, que concentram o predicado no próprio verbo. Servem de exemplo pessoas verbais como: chove, venta. A forma impessoal pode ser realizada tanto por meio de um nome abstrato (calor), como também de um adjetivo (quente). Nesse caso, os nomes abstratos vêm precedidos de um verbo suporte. Exemplo: faz calor, está quente.

Os verbos que têm valência um ( $V_1$ ) pedem apenas um argumento. A classe de verbos de um lugar é bem ampla. Há verbos que indicam atividade fisiológica (tossir, respirar), que indicam atividades dos seres (comer, andar), que indicam os processos que se passam com os seres (dormir, sonhar), que indicam movimentos com os seres (ajoelhar-se), entre outros. Exemplo: Maria tossiu, João anda muito.

Os verbos que têm valência dois ( $V_2$ ) selecionam dois argumentos. Esses verbos também possuem muitos subconjuntos semânticos. Há verbos que indicam movimento direcional (ir, vir), que indicam apreciação (gostar de), percepção (ver, ouvir), afetividade (amar, odiar). Exemplo: Ana gosta de José.

Os verbos que têm valência três ( $V_3$ ) são os de três lugares, como os de atribuição (dar), os de declaração (dizer), os de união (unir). Exemplo: Mário deu um presente para Ana. Os verbos que têm valência quatro ( $V_4$ ) possuem quatro lugares, como os verbos de transferência de localização (transferir, passar, levar) e os de transposição (traduzir, transpor). Exemplo: Roberto traduziu um texto de inglês para português. Desse modo, percebemos que há uma relação entre a natureza semântica do verbo e o número de argumentos que ele exige.

Para verificar a classificação de cada verbo encontrado no *corpus* de pesquisa, o DUP (2002) foi consultado por ser o único dicionário brasileiro que apresenta a classificação dos verbos e os respectivos complementos.

Assim, para compor a teoria de valência e a análise dos verbos selecionados, abordaremos, a seguir, a classificação sintático-semântica desses itens lexicais, com base nas teorias de Chafe (1979) e Borba (1996).

### 3.2 Classificação sintático-semântica dos verbos

O objeto de estudo desta pesquisa, como já foi dito, são os verbos. Foram recolhidos 54 verbos das receitas analisadas da culinária brasileira e portuguesa, aos quais serão aplicados o conceito de valência quantitativa.

Chafe (1979: 97) assume que o verbo é que dita a presença e a natureza de um nome, e não vice-versa: “A natureza do verbo determina como deverá ser o restante da oração; principalmente determina que nomes o acompanharão, qual será a relação desses nomes com o verbo, e como esses nomes serão semanticamente especificados”. Portanto, o verbo é o elemento central da oração, enquanto o nome que o acompanha é elemento periférico.

Chafe (1979: 98-105) explica sobre a classificação dos verbos:

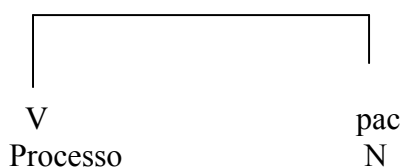
- (1) O verbo é classificado como verbo de estado quando um certo nome está num certo estado ou condição. O nome é paciente do verbo.

Exemplo: A madeira está seca.



- (2) O verbo é classificado como verbo de processo quando o nome mudou de estado ou condição. O verbo foi especificado como processo. Como processo, ainda envolve uma relação entre um nome e um estado. Assim como o estado, o nome é paciente do verbo.

Exemplo: A madeira secou.



- (3) O verbo é classificado como verbo de ação quando não tem relação com estado ou mudança de estado; ao invés disso, expressa uma atividade ou ação, alguma coisa que alguém





2) Verbo de processo expressa um evento, ou sucessão de eventos, cujo suporte está num sujeito paciente ou afetado (experimentador ou que expressa uma experiência) por aquilo que o predicado indica. Exemplo: A planta cresce.

Todo verbo de processo tem um argumento (A chuva parou), mas, dependendo de sua valência, pode ter dois argumentos (Maria sente frio) ou três (Ana herdou um carro do tio).

Os verbos de processo podem vir acompanhados da forma pronominal ou não.

3) Verbo de ação-processo expressa uma ação realizada por um sujeito agente ou uma causação levada a efeito por um sujeito causativo, que afeta o complemento. Esse complemento expressa uma mudança de estado, de condição ou de posição.

Os verbos de ação-processo têm dois argumentos no mínimo: um agente e outro afetado ou efetuado. Exemplo: A cozinheira limpou o peixe.

O complemento desses verbos só se apaga em condições especiais.

4) Verbo de estado expressa uma propriedade (estado, condição, situação) localizada no sujeito, que é mero suporte de propriedades.

Todo verbo de estado tem um argumento que é inativo, na medida em que não é agentivo, nem causativo, nem paciente. Exemplo: Ana permaneceu calada.

Segundo Borba (1996: 61-62), há também critérios sintáticos que caracterizam essas quatro classes de verbos como a forma pronominal, a qual é facultativa para os verbos de ação, de processo ou de estado, mas não se aplica aos verbos de ação-processo; e a suscetibilidade à modalização imperativa, que só se aplica a sujeito agente, e a verbos de ação ou de ação-processo.

Para os verbos de ação, de processo e de estado, a forma pronominal pode ocorrer ou não. Entretanto, os verbos de ação-processo nunca terão a forma pronominal. Quanto à modalização imperativa, aplica-se o imperativo a sujeito agente, e a verbos de ação ou de ação-processo, e não a verbos de processo ou de estado.

Há também casos com funções semânticas que caracterizam os nomes que se associam aos verbos, que dizer, que os casos se referem ao valor semântico que expressam, de acordo com Borba (1996: 30-31):

1. Agentivo que é o que por si mesmo desencandeia uma atividade, sendo origem dela e seu controlador;
2. Experimentador que é o caso de evento psicológico genuíno e que traduz uma experiência ou uma disposição mental;
3. Beneficiário que é um afetado que marca o destinatário da posse;
4. Objetivo que é a entidade em relação à qual se verifica uma situação, quer dizer que o afetado é aquilo que o verbo indica;
5. Locativo que marca a localização;
6. Instrumental que exprime uma causa indireta tendo como traços básicos a atividade e o fato de ser controlado;
7. Causativo que é o que provoca um efeito ou o que desencandeia algo. Expressa uma atividade ligada a um estímulo;
8. Meta que expressa o ponto de chegada;
9. Origem que expressa o ponto de partida;
10. Resultativo que é um efetuado. Liga-se a verbos cujo complemento expressa algo que passa a existir;
11. Temporal que indica localização no tempo;
12. Comitativo que expressa associação.

Sobre os casos semânticos, Guedes (2001: 91) acrescenta em sua dissertação o caso semântico *matéria*, o qual “situa a entidade afetada pela relação dinâmica do verbo”. Nesta dissertação, também usaremos o caso *matéria* na análise de dados.

Borba (2002: VII) especifica na apresentação do DUP que cada verbete “apresenta-se como uma minigramática do item léxico, montada a partir de uma concepção distribucional, segundo a combinatória de traços”. Há também a classificação dos verbos de acordo com as quatro classes que foram expostas acima: ação, ação-processo, processo e estado.

Para dar conhecimento dos verbos que analisaremos no capítulo 6 desta dissertação, adiantamos que, durante a pesquisa, verificamos que a maioria dos verbos de receitas é de ação-processo porque como ação, o verbo expressa o que seu agente faz e como processo, o verbo implica uma mudança na condição de um nome, o qual é o paciente. Os verbos são empregados no modo imperativo, o que dá a ideia de um comando como, por exemplo:

Descasque (você) a batata.

Nesse exemplo, a forma *você* está implícita porque o verbo *descascar* está no imperativo. O agente, nesse caso, é *você* e o paciente é *a batata*, que passa pelo processo de ser descascada.

Ao conferir os verbos extraídos das receitas com a relação de verbos do DUP, foi possível fazer a seguinte distribuição:

a) 50 verbos são de ação-processo: acrescentar, adicionar, assar, cobrir, colocar, cortar, cozer, cozinhar, deitar, descascar, desfiar, desmanchar, despejar, dispor, distribuir, eliminar, enfeitar, escaldar, escorrer, espalhar, espremer, fazer, forrar, fritar, juntar, lavar, levar, limpar, mexer, misturar, moldar, mudar, passar, picar, polvilhar, pôr, rectificar, reduzir, refogar, regar, reservar, retirar, servir, tampar, tapar, temperar, tirar, torrar, trocar, untar;

b) 3 verbos são de processo: alourar, desfazer e dourar;

c) 1 verbo é de ação: provar.

Além da classificação sintático-semântica dos verbos, encontramos também, dentro da microestrutura dos verbetes do DUP, a informação do complemento (Compl) do verbo será sempre apresentada pela sua estrutura sintática, como por exemplo:

Temperar V [ação-processo] [ $\pm$ compl: nome concreto não-animado] 1 pôr tempero; condimentar

O verbete *temperar* traz a classificação do verbo, ação-processo, e o tipo de complemento [ $\pm$ compl: nome concreto não-animado], que nesse caso, vem precedido do sinal  $\pm$ , significando que o complemento pode estar expresso (+) ou omitido (-).

Como vimos, há maior ocorrência de verbos ação-processo, e ainda a ocorrência de verbos de processo e de ação. Nesse caso, não pode haver ocorrência de verbos de estado, pois os verbos das receitas dão instruções de preparo dos alimentos, e, assim, o sujeito não é mero suporte de propriedades, e sim agente das ações. Desse modo, a partir da classificação

sintático-semântica dos verbos, analisaremos a ocorrência ou não de complementos de cada verbo nos contextos das receitas selecionadas.

A seguir, discutiremos sobre os conceitos de elipse para a investigação da omissão de algum item lexical nas receitas em estudo para que verifiquemos se há elipse ou não no *corpus*.

### 3.3 Um estudo de elipse à luz da valência quantitativa

Nesta parte, procuraremos discorrer sobre o conceito de elipse na perspectiva da gramática tradicional, com vista a um melhor entendimento da omissão do complemento dos verbos nas receitas da culinária brasileira e portuguesa, para os fins de quantificar a valência de cada um. Cunha & Cintra (1985: 602) definem elipse como a omissão de um termo que o contexto ou a situação permitem facilmente suprir.

Para Bechara (2004: 592), “chama-se elipse a omissão de um termo facilmente subentendido por faltar onde normalmente aparece, ou por ter sido anteriormente enunciado ou sugerido, ou ainda por ser depreendido pela situação, ou contexto”.

O conceito de elipse de ambos é idêntico. Cunha & Cintra (1985: 606) acrescentam como subclasse da elipse a zeugma, que é “um termo expresso apenas em um de dois ou mais enunciados participantes”.

Segundo Martinho (1998), a ideia de que o vazio pode ter uma importância significativa é uma ideia recente no domínio do saber. Ele afirma que:

Os seres linguísticos imperceptíveis que estão na origem da elipse e de fenômenos associados, silepse, zeugma, embora não tenham propriedades fonéticas, têm com certeza propriedades gramaticais.

Para a gramática clássica, qualquer elemento é elipsável se puder ser subentendido pelo locutor, pelo que elipse e não-elipse não passam afinal de variantes estilísticas, caracterizando-se a elipse no quadro clássico pela ideia de variação livre: a falta de um elemento é resolvida no seu contexto, por referência ao material lexical, sendo as formas lexical e elíptica equivalentes para o locutor.

Portanto, a elipse é uma falta de um item lexical com propriedades gramaticais e pode ser dividida em dois tipos: a elipse transparente e a elipse opaca. Conforme Martinho (1998), as elipses transparentes são aquelas nas quais o termo elíptico tem uma distribuição

perfeitamente identificável e permuta de maneira óbvia com determinado elemento lexical. Esse tipo de distribuição transparente entre elementos alternadamente saturados e vazios corresponde, em âmbito geral, à elipse gramatical e é semelhante à omissão de um elemento facilmente substituível, como, por exemplo, em construções comparativas ou superlativas.

Existem, no entanto, as elipses opacas que são caracterizadas por uma combinação de traços manifestos de “a intuição de um vazio não localizado, como nas frases sentidas como completas embora canonicamente deficientes, orações ou construções fragmentárias, par pergunta/resposta, etc, do tipo ‘Rua!’, ‘Parabéns!’” (Martinho, 1998). Nesse tipo de frases, existe opacidade na medida em que não é explícita parte da sua estrutura: há falta do sujeito, do verbo, ou até redução a uma simples forma pronominal. Observe os exemplos a seguir:

- a) Quem viu a caneta que estava em cima da mesa?
- b) Eu não [vi a caneta que estava em cima da mesa].
- c) Eu!

Em (a), perguntamos “quem viu a caneta que estava em cima da mesa”. Ambas as respostas (b) e (c) estão incompletas. Há omissão do verbo e de todo o seu complemento, sendo que na (a) a resposta é negativa e na (b) a resposta é afirmativa. Desse modo, há ocorrência da elipse na (a) e (b).

Poder suprimir, dos enunciados realizados, determinado elemento, parece característico da tendência do locutor em evitar redundância. A noção de redundância, aqui presente, resume-se à ideia de que, numa posição estrutural determinada, o grau de redundância de um elemento é proporcional à sua probabilidade de ocorrência.

Neste trabalho, analisaremos a elipse sob a perspectiva da terminologia da culinária, para que fique evidenciada a causa da existência da elipse em linguagem de especialidade, assim como ocorre na língua comum. Para tanto, discutiremos, a seguir, a teoria do constructo da gramática da terminologia de Faulstich (2003), que servirá para testar e para analisar os termos elípticos.

### **3.4 O constructo da Gramática da Terminologia, na concepção de Faulstich (2003)**

Como vimos no capítulo anterior, a Terminologia possui cinco postulados que compõem a teoria da variação e devemos destacar um desses postulados para o estudo do

constructo em questão: “aceitação de que, sendo a terminologia um fato de língua, ela acomoda elementos variáveis e organiza uma gramática”.

O constructo da gramática de Faulstich foi desenvolvido em 2003 para o estudo do processo de formação das UTCs, que são unidades terminológicas complexas. Em 2008, Faulstich publicou um artigo baseado nesse constructo para investigar a ocorrência de elipse ou categoria vazia em UTCs das áreas de especialidade da engenharia elétrica e da enologia.

Para fins de estudo da ocorrência da elipse em receitas da área de especialidade da culinária, precisamente a brasileira e a portuguesa, aplicamos o constructo de Faulstich (2003), cujo modelo é o que segue:

$$C = \langle T (F), LT, R \rangle$$

em que:

C = constructo

T = terminologia

F = formativo

LT = fundo lexical terminológico

R = regra

Seja:

$$C = \langle T (F), LT, R \rangle \text{ em que } LT \left\{ \begin{array}{l} A \\ a \\ B \\ C \\ n \end{array} \right\}, F = \{R\} \text{ e } R \left\{ \begin{array}{l} F \rightarrow A \\ F \rightarrow Aa \\ F \rightarrow B \\ F \rightarrow ABC \\ \text{etc.} \end{array} \right\}$$

Assim, o constructo (C) é igual à equação formada por terminologia (T), denominada aqui como conjunto de termos, que se compõe de formativo lexical (F). Um formativo terminológico pode ser um termo simples ( $F \rightarrow A$ ) e, neste caso, a base (A) é o próprio formativo, bem como pode ser cada um dos predicados (B; aB; BC etc.), em que ao formativo de base A seguem os formativos predicados B, C etc. Quer dizer que os formativos se organizam numa seqüência de base + predicado, até que as combinações sucessivas atinjam a exaustão semântica. Um termo atinge a exaustão semântica quando i) é formulado de acordo com as regras da gramática da língua em questão; ii) encerra um conceito evidente; iii) proporciona que seja formulada uma definição.

Da mesma forma que Faulstich (2008) observa a possibilidade da ausência de um dos elementos nas UTCs da engenharia elétrica e da enologia, nos textos das receitas, observamos que, na linearidade de uma R, poderá ocorrer a ausência do complemento, que será representado como zero ( $\emptyset$ ).

No artigo de Faulstich (2003: 19-26), a autora apresenta 10 tipos de formativos, a saber:

- (i) Formativo zero ( $\emptyset$ ) e tautologia
  - a. Redundância
  - b. Repetição conceitual
- (ii) Formativo ‘a’ e significado apositivo
- (iii) Formativos preposicionados
- (iv) Formativos adjetivais
- (v) Formativos sob alçamento
- (vi) Formativo [A] com base nominalizada
- (vii) Formativos marcados por determinantes
- (viii) Formativos valentes e formativos antecidos por preposições diversas
- (ix) Formativo com prefixo não-
- (x) Formativo com sufixo –mente

Entre esses formativos, serve aos nossos propósitos somente o tipo denominado em (i) “formativo zero ( $\emptyset$ ) e tautologia”. Nele, há o apagamento de um ou mais formativos, como motivação de evitar uma tautologia. No DHLP (2001), a tautologia é definida como “uso de



palavras diferentes para expressar uma mesma ideia; redundância, pleonasma”. Assim, encontramos muitos termos *in absentia* não só na língua comum, mas também na linguagem de especialidade, pois, segundo Faulstich (2003: 17), “as razões para a existência de um zero podem ser diversas, como simplesmente encurtar a extensão de um termo, evitar a redundância ou a repetição lexical e conceitual”.

O formativo  $\emptyset$  é dividido em dois subgrupos: (i) por redundância e (ii) por repetição conceitual, mas, para esta pesquisa, encontramos apenas casos de contextos das receitas analisadas em que ocorre apagamento por redundância, como no exemplo (a) a seguir:

	[F, T]	
Coloque numa panela com água (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DEF]	R1
Coloque $\emptyset$ numa panela com água (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DEF]	R2
Coloque [as batatas] numa panela com água (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ BCDEF]	R3

Com base no contexto, trecho extraído de uma receita da culinária brasileira, Rec 4, percebemos que o verbo *colocar* pode receber argumentos à direita até exaurir os complementos que esse verbo pode obter, que, segundo o DUP (Borba et alii, 2002), são dois: o primeiro é um nome concreto [as batatas] e o segundo [numa panela], um complemento de lugar, com função semântica de locativo. Há também um terceiro argumento [com água], com função semântica de matéria.

Ao analisarmos o exemplo (a), formulamos três regras e vimos que, em R1, há ausência do complemento, que é o nome concreto, mas o segundo complemento está presente. Em R2, representamos a omissão do primeiro complemento com o símbolo  $\emptyset$ , destacando que há uma casa vazia. E, em R3, expomos a recuperação da casa vazia, a qual conseguimos recuperar facilmente por meio do contexto da receita. É preciso explicar, ainda, que a ausência do complemento faz com que não haja redundância no contexto analisado.

Assim, pretendemos analisar a valência e o aspecto sintático-semântico dos verbos extraídos dos contextos da terminologia da culinária, especificamente das receitas brasileiras e portuguesas, para investigarmos e entendermos a existência dos formativos zeros nesses contextos.

## CAPÍTULO 4. METODOLOGIA

---

### 4.1 Introdução

O objetivo deste capítulo é apresentar os procedimentos metodológicos adotados para a análise de dados que fazem parte da presente pesquisa. Primeiramente, mostraremos a seleção e constituição do *corpus* de análise, etapa em que buscamos selecionar os verbos, que estão no modo imperativo, contidos no modo de preparo das receitas de bacalhau recolhidas de livros contemporâneos da culinária brasileira e portuguesa. Em segundo lugar, serão apresentados os procedimentos utilizados na seleção e constituição do *corpus* de análise. Em seguida, estabeleceremos os critérios para a variação terminológica dos verbos e, por fim, exporemos os critérios para a análise do fenômeno elíptico, fato recorrente no objeto da estrutura Sujeito + Verbo + Objeto das receitas selecionadas.

### 4.2 Seleção e constituição do *corpus* de análise

Para a seleção e constituição do *corpus* de análise, cuja orientação está voltada para a linguagem de especialidade da culinária brasileira e portuguesa, adotamos os seguintes passos metodológicos:

Selecionamos livros de receitas da culinária brasileira e portuguesa. O critério usado para a escolha foi baseado na disponibilidade das obras, que constituem livros contemporâneos que compilam uma quantidade representativa de receitas tradicionais de cada país.

Os livros recolhidos foram:

- 1) *1000 receitas da culinária brasileira*; e
- 2) *1000 receitas da culinária portuguesa*.

O primeiro livro selecionado foi publicado em São Paulo, Brasil e o segundo em Sintra, Portugal, ambos da Editora Girassol.

Escolhemos as receitas a serem analisadas na pesquisa. Cada livro contém mil receitas variadas, como, por exemplo, receitas de sopas, de entradas, de saladas, de peixes, de carnes, de frutos do mar, de molhos, de massas, de sobremesas, dentre outras.

Sendo assim, com o intuito de delimitar a pesquisa, selecionamos apenas as receitas de bacalhau contidas nos livros que, pela grande influência da culinária portuguesa, tornaram-se populares e representativas, fazendo parte, atualmente, do cardápio das grandes festas e comemorações no Brasil. Nesta fase, destacamos, primeiramente, todas as receitas de bacalhau contidas em ambos os livros e, então, lemos cada uma, observando o nome da receita, os ingredientes e o modo de preparo.

Para estabelecer a comparação entre Rec Bra e Rec Por, escolhemos aquelas comuns aos dois livros, no total de doze receitas, a saber:

Rec Bra1 = Bolinho de bacalhau

Rec Bra 2 = Arroz com bacalhau

Rec Bra 3 = Bacalhau no forno

Rec Bra 4 = Bacalhau com couve ao forno

Rec Bra 5 = Gratinado de Bacalhau

Rec Bra 6 = Bacalhau à mineira

Rec Por 7 = Pastel de bacalhau

Rec Por 8 = Arroz com bacalhau

Rec Por 9 = Bacalhau no forno

Rec Por 10 = Bacalhau com grelos

Rec Por 11 = Bacalhau à Zé do Pipo

Rec Por 12 = Bacalhau à Gomes de Sá

Para a constituição do *corpus*, desenvolvida com base na leitura dos ingredientes e do modo de preparo que constituem as receitas selecionadas, comparamos apenas o modo de preparo dessas receitas, estabelecendo um paralelismo entre elas:

Rec Bra 1 e Rec Por 7;  
Rec Bra 2 e Rec Por 8;  
Rec Bra 3 e Rec Por 9;  
Rec Bra 4 e Rec Por 10;  
Rec Bra 5 e Rec Por 11; e  
Rec Bra 6 e Rec Por 12.

Como podemos perceber, algumas das receitas selecionadas da culinária brasileira obtêm o mesmo nome das receitas da culinária portuguesa, mas há outras que não possuem o mesmo nome. Por isso, para constatar suas similaridades e verificar esse paralelismo entre as receitas, observamos e analisamos o nome das receitas, os ingredientes e os modos de preparo. É o caso, a título de exemplo, do Bacalhau à Mineira (Rec Bra 6) e do Bacalhau à Gomes de Sá (Rec Por 12) que têm nomes diferentes, mas ao analisarmos as receitas, percebemos que se tratam de duas receitas similares. A Rec Bra 6 contém alguns ingredientes a mais, como tomate, couve, repolho, que mostram a incorporação da identidade brasileira, principalmente pelo nome da receita.

Podemos citar, também, a Rec Bra 1, que é uma receita de bolinho de bacalhau, e a Rec Por 7, que é de pastel de bacalhau, sendo que *pastel* em Portugal tem um sentido diferente de *pastel* no Brasil. Segundo o DHLP (2001), *pastel* em Portugal é ‘bolinho salgado’, e no Brasil é “massa de farinha de trigo, com recheio salgado ou doce, que se frita ou assa”. Assim, percebemos que se trata da mesma receita. A única diferença é que o bolinho de bacalhau é boleado<sup>5</sup> e o pastel de bacalhau é moldado com duas colheres de sopa, obtendo um formato oval.

Com a seleção das receitas, a próxima etapa foi a de escolhermos os itens lexicais a serem analisados. Como o verbo é o elemento central da oração, e o(s) nome(s) que o acompanha(m) é (são) apenas elemento(s) periférico(s), decidimos estudar primordialmente os itens lexicais verbais.

Desse modo, selecionamos os itens lexicais verbais a serem analisados, os quais se encontram apenas no modo imperativo. Essa é a forma comum aos dois livros na qual a

---

<sup>5</sup> Segundo o DHLP (2001), que sofreu boleamento; cuja superfície é abaulada ou arredondada; torneado.

maioria dos verbos é registrada no modo de preparo das receitas. No total, foram selecionados 54 verbos, classificados da seguinte forma:

- (i) 50 verbos de ação-processo;
- (ii) 3 verbos de processo; e
- (iii) 1 verbo de ação.

A classificação dos verbos selecionados foi baseada no *Dicionário de Usos do Português do Brasil* (DUP), de Francisco Borba et alli (2002), que nos ajudará na análise da ocorrência da elipse.

### **4.3 Critérios para a análise da variação terminológica**

Para uma análise semântica dos verbos, produzimos, primeiramente, fichas de análise dos 54 verbos encontrados nas receitas selecionadas.

Assim, utilizamos os seguintes dicionários para esta pesquisa:

- (i) Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (DLPC), da Academia de Ciências de Lisboa;
- (ii) Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (DHLP), do Instituto Antônio Houaiss;
- (iii) Novo Dicionário Aurélio Século XXI (NDA), de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira;
- (iv) Dicionário de Usos do Português do Brasil (DUP), de Francisco S. Borba.

Utilizamos o DLPC (2001) para representar um dicionário português e os DHLP (2001) e o NDA (2004) para representarem os dicionários brasileiros. O DUP (2002) foi usado para a classificação sintático-semântico dos verbos e também para a valência verbal. Selecionamos as definições desses dicionários e as incluímos nas fichas para a análise dos dados. As acepções foram escolhidas de acordo com o significado de cada contexto.

Cada verbo selecionado possui uma ficha<sup>6</sup>, a qual foi elaborada a fim de analisar o conteúdo semântico dos verbos. Essas fichas contêm:

- a) verbo no infinitivo (lematização);
- b) o contexto<sup>7</sup> de ocorrência de cada verbo nas receitas coletadas, na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto;
- c) acepção retirada do DLPC (2001);
- d) acepção retirada do DHLP (2001);
- e) acepção retirada do NDA(2004);
- f) acepção retirada do DUP (2002);
- g) análise dos dados 1, sobre a variação terminológica; e
- h) a análise dos dados 2 sobre a ocorrência da elipse.

Após a produção das fichas, a análise da variação terminológica foi realizada de acordo com as seguintes etapas: primeiro, os contextos comparados foram coletados e divididos em 11 dados. Cada dado apresentará o registro dos dados, a transcrição das acepções e o resultado da análise, que serão explicitados no capítulo de análise dos dados.

#### 4.4 Critérios para a determinação da elipse

Como explicamos no capítulo 3, a motivação deste estudo foi a observação do apagamento do objeto tanto nas receitas brasileiras quanto nas portuguesas.

No artigo *Na extensão de uma UTC, elipse ou categoria vazia*, Faulstich (2008: 2), ao expor o constructo da gramática da terminologia que postulou em 2003, aponta que “há uma derivação desse modelo, dado que, na linearidade de uma R (regra), poderá ocorrer uma ‘casa vazia’, reconhecida como ‘zero Ø’ em decorrência da ausência de um formativo”. Aqui nesta pesquisa, denominamos essa casa vazia como elipse.

---

<sup>6</sup> Expomos um modelo de ficha no Anexo 3, pois a elaboração dessas fichas foi feita para ajudar na organização da análise dos dados. Justificamos, então, colocar apenas um modelo de ficha pelo fato das acepções terem sido inseridas na análise de dados, não havendo necessidade de repeti-las no Anexo.

<sup>7</sup> Os contextos terão as siglas: Rec Bra (Receitas Brasileiras) e Rec Por (Receitas Portuguesas). Os verbos que omitem ou não trazem objeto na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto têm a sua direita o sinal X, que representa esse vazio. Por exemplo: Descasque X.

Na linguagem de especialidade que aqui pesquisamos, verificamos que o foco de apagamento é o complemento do verbo na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto do modo de preparo tanto das receitas brasileiras quanto das portuguesas. Acreditamos haver uma carga de motivação na estrutura em questão que dá conta da omissão do objeto. Devido à escala de instruções, uma etapa da receita não pode ser feita sem outra e por isso há a omissão do objeto para que ele não seja repetido e não cause redundância.

Quanto às formas da estrutura encontradas nas receitas brasileiras, foram encontradas duas:

- (1) o preenchimento do complemento. Exemplo: *Descasque as batatas*; e
- (2) a ocorrência da elipse. Exemplo: *Descasque Ø*.

Nas receitas portuguesas foram encontradas três formas:

- (1) o preenchimento do complemento. Exemplo: *Descasque as batatas*
- (2) o preenchimento do complemento com forma pronominal. Exemplo: *Descasque-as*
- (3) a ocorrência da elipse. Exemplo: *Descasque Ø*

Entretanto, nas receitas portuguesas, são poucos os contextos em que ocorre preenchimento do complemento com forma pronominal. Há maior ocorrência com as outras duas formas: o preenchimento do complemento e a ocorrência da elipse.

Selecionamos 54 verbos, do total de doze receitas, e encontramos a omissão do complemento de 22 verbos em Rec Bra e de 17 verbos em Rec Por. Analisamos 89 contextos de ocorrência de elipse, de acordo com o constructo da gramática em terminologia por Faulstich (2003), mas no capítulo 5, sobre a análise de dados, expomos apenas um exemplo de cada verbo por se tratar do mesmo fenômeno. Os outros contextos estão disponíveis no Anexo 2.

Assim, para a análise de dados deste estudo, de 89 contextos, investigamos a existência de elipse em 39 contextos, que estão divididos em dois grupos: o primeiro em 20 contextos de 10 verbos que ocorrem tanto em Rec Bra quanto em Rec Por, e o segundo, em 12 verbos somente em Rec Bra e 7 verbos somente em Rec Por. Esses contextos serão

analisados de acordo com a classificação e a valência de cada verbo, conforme a teoria de Borba (1996) e a categorização de classe dada pelo DUP (2002).

A organização metodológica dos dados será descrita no próximo capítulo.



## CAPÍTULO 5. ANÁLISE DOS DADOS

---

### 5.1 Introdução

O objetivo da presente pesquisa é o de investigar itens lexicais, precisamente verbos que ocorrem em receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa. O método empregado é o comparativo, com vista a que percebamos as particularidades semânticas do português do Brasil (doravante PB) e do português de Portugal (doravante PP).

Para chegar aos resultados que nos interessam, os verbos selecionados, no modo de preparo das receitas, foram analisados sob aspectos de dois constructos de Faulstich que favorecem o interesse de estudo desta pesquisa: o constructo teórico da variação em terminologia (2001), e o constructo da gramática da terminologia (2003). O primeiro constructo possibilita verificar que tipo de variação ocorre com os verbos em comparação; o segundo ajudará a analisar a ocorrência da elipse, no complemento da estrutura Sujeito + Verbo + Objeto, no modo de preparo das receitas.

Assim, para a análise da variação entre os verbos do PB e do PP, adotamos os seguintes procedimentos: primeiramente, recolhemos todos os contextos, trechos de receitas brasileiras e portuguesas da terminologia da culinária, cujos verbos denotam o modo de preparo e a mesma ação. Verbos que não possuíam um equivalente no mesmo passo-a-passo da Rec Bra e da Rec Por foram rejeitados. O que nos interessa neste momento da pesquisa é apenas analisar os verbos em variação. Já para a análise de ocorrência da elipse, foram recolhidos os contextos em que um complemento se faz ausente.

### 5.2 Análise dos dados de variação terminológica

Para analisar dados em variação, seguimos a teoria de variação terminológica de Faulstich (2001), como apresentado no capítulo 2.

Relembramos que Faulstich (2001: 26-31) defende que “as variantes coocorrentes têm duas ou mais denominações para um mesmo referente, havendo entre elas compatibilidade

semântica, uma vez que se equivalem no plano do conteúdo”. Assim, as variantes coocorrentes são responsáveis por formalizar a sinonímia terminológica.

Nesta parte de nossa pesquisa, o intuito da análise foi o de verificar se os verbos comparados são sinônimos terminológicos, ou seja, se relacionam o sentido de dois ou mais termos com significados idênticos e se podem coocorrer num mesmo contexto, sem que haja alteração no plano do conteúdo.

Para a compreensão discursiva da variação terminológica em estudo, registramos, no início de cada análise, os contextos extraídos das receitas brasileiras e portuguesas. Foram analisados 16 contextos com 11 conjuntos de itens lexicais, em comparação: 1) *cozinhar e cozer*; 2) *espremer e reduzir*; 3) *desfiar, desmanchar e desfazer*; 4) *acrescentar, deitar, adicionar e juntar*; 5) *trocar e mudar*; 6) *refogar, alourar e dourar*; 7) *eliminar e limpar*; 8) *espalhar e colocar*; 9) *colocar e pôr*; 10) *regar e deitar*; 11) *misturar e mexer*. Nos contextos transcritos, estes itens lexicais estão destacados em negrito.

Os procedimentos, para a análise dos dados, foram os seguintes:

- 1) Registro dos dados extraídos dos contextos de Rec Bra e Rec Por.
- 2) Transcrição das acepções que focalizam o conteúdo semântico de interesse, extraídos dos Dicionário de Língua Portuguesa Contemporâneo (DLPC), da Academia de Ciências de Lisboa, Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa (DHLP), do Instituto Antônio Houaiss e Novo Dicionário Aurélio Século XXI (NDA), de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira.
- 3) Resultado da análise da variação.

## **I) Dado: COZINHAR e COZER**

### **1) Registro dos dados**

<b>Cozinhe</b> as batatas (Rec Bra 1)	<b>Coza</b> as batatas com casca (Rec Por 7)
<b>Cozinhe</b> as batatas (Rec Bra 6)	<b>Coza</b> as batatas com a pele. (Rec Por 12)

## 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Cozinhar** 1. preparar os alimentos para serem comidos, usando, geralmente o lume.

**Cozer** 1. cozinhar ou ser cozinhado, um alimento, pondo-o ao lume dentro de um recipiente com água a ferver.

No DHLP (2001)

**Cozinhar** 1 preparar (alimentos) através da ação do fogo ou de qualquer outro processo; cozer.

**Cozer** 1 m.q. *cozinhar*.

No NDA (2004)

**Cozer** 1.Preparar (alimentos) pela ação do fogo; cozinhar.

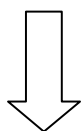
**Cozinhar** 1.Cozer.

## 3) Resultado da análise da variação

Tanto o dicionário português DLPC (2001) quanto os dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004) descrevem significados idênticos para os verbos *cozinhar* e *cozer*. Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001: 32) e se *cozinhar* e *cozer* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *cozinhar* e *cozer* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Cozinhe** as batatas (Rec Bra 1)

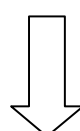
**Cozinhe** as batatas (Rec Bra 6)



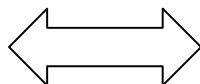
cozinhar

**Coza** as batatas com casca (Rec Por 7)

**Coza** as batatas com a pele. (Rec Por 12)



cozer



## II) Dado: ESPREMER e REDUZIR

### 1) Registro dos dados

<b>Esprema</b> [batatas] ainda quentes (Rec Bra 1)	<b>Reduza-as</b> [batatas] a puré (Rec Por 7)
---	---

### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Espremer** 1. apertar, comprimir, a fim de extrair o conteúdo, geralmente líquido ou fluido. ≈ apertar, comprimir.

**Reduzir** 2. fazer uma coisa passar de um estado a outro, desagregando-a ou alterando-a. ≈ converter em, transformar em.

No DHLP (2001)

**Espremer** 1 comprimir, apertar para extrair suco ou líquido; premer.

**Reduzir** 11 passar de um estado a outro; transformar(-se), converter(-se).

No NDA (2004)

**Espremer** 1. Comprimir ou apertar para extrair o suco, o líquido.

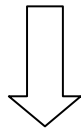
**Reduzir** 10. Transformar, converter.

### 3) Resultado da análise da variação

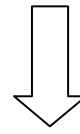
Tanto o dicionário português DLPC (2001) quanto os dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004) descrevem os verbos *espremer* como ‘comprimir para extrair o conteúdo’ e *reduzir* como ‘transformar, converter’. Na área da culinária, *espremer* e *reduzir* significa ‘passar uma coisa de um estado a outro’. Quer dizer que, ao *espremer* e *reduzir* as batatas, há uma mudança de estado dessas batatas, as quais passam a ter consistência pastosa, como um purê. Assim, se *espremer* e *reduzir* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *espremer* e *reduzir* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Esprema** [batatas] ainda quentes (Rec Bra 1)

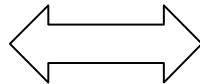
**Reduza-as** [batatas] a puré (Rec Por 7)



espremer



reduzir



### III) Dado: DESFIAR, DESMANCHAR e DESFAZER

#### 1) Registro dos dados

<b>Desfie</b> bem a carne (Rec Bra 1)	<b>Desmanche</b> -o até o conseguir desfazer completamente a fios (Rec Por 7)
<b>Desfie X</b> [bacalhau] (Rec Bra 2)	<b>Desfaça</b> -o [bacalhau] (Rec Por 8)

#### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Desfiar** 1. desmanchar ou desmanchar-se, uma textura, reduzindo ou ficando reduzida a fibras ou fios; deixar ou ficar desfiado.

**Desmanchar** 1. separar ou separar-se em partes ou bocados, desfazendo ou desfazendo-se o que estava feito, composto ou destruído. ≈ desfazer.

**Desfazer** 2. destruir ou ficar destruído, um todo; fazer ou fazer-se em pedaços. ≈ despedaçar, fragmentar.

No DHLP (2001)

**Desfiar** 1. desmanchar(-se) em fios (um tecido); destecer(-se).

**Desmanchar** 1 alterar ou desfazer o aspecto, a forma, a arrumação de; desfazer(-se), desarranjar(-se), desalinhar(-se), desarrumar(-se).

**Desfazer** 1 alterar(-se) de modo que deixe de estar feito, elaborado, construído; restituir ou recuperar a forma primitiva; desmanchar(-se), desmontar(-se), desestruturar(-se).

No NDA (2004)

**Desfiar** 1.Desfazer em fios; reduzir a fios.

**Desmanchar** 1.Desfazer.

**Desfazer** 1.Modificar a forma ou o arranjo de; desmanchar.

### 3) Resultado da análise da variação

Tanto o dicionário português DLPC (2001) quanto os brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004) descrevem significados idênticos para os verbos *desmanchar* e *desfazer*. Quanto ao verbo *desfiar*, os dois dicionários trazem acepções semelhantes a *desmanchar* e *desfazer*, mas diferencia-se na forma em que é reduzido a fios. Entretanto, na área da culinária, é possível considerar os contextos de *desfiar* como sinônimos de *desmanchar* e *desfazer*, porque esses verbos trazem o sentido de ‘modificar a forma de algo, despedaçando-se’.

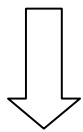
Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001: 32) e se *desmanchar*, *desfiar* e *desfazer* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *desmanchar*, *desfiar* e *desfazer* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são três verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Desfie** bem a carne (Rec Bra 1)

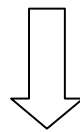
**Desmanche**-o até o conseguir desfazer  
completamente a fios (Rec Por 7)

Ou **desfie** X [bacalhau] (Rec Bra 2)

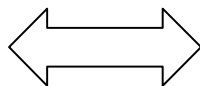
E **desfaça**-o [bacalhau] (Rec Por 8)



Desfiar



desmanchar  
desfazer



#### IV) Dado: ACRESCENTAR, DEITAR, ADICIONAR e JUNTAR

##### 1) Registro dos dados

<b>Acrescente</b> o cheiro-verde (Rec Bra 1)	<b>Deite</b> o purê de batata (Rec Por 7)
<b>Acrescente</b> o arroz. (Rec Bra 2)	<b>Deite</b> o arroz. (Rec Por 8)
<b>Acrescente</b> as gemas. Em seguida, <b>adicione</b> as claras (Rec Bra 1)	<b>Junte</b> os ovos inteiros (Rec Por 7)

##### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Acrescentar** 2. juntar alguma coisa a outra ≈ adicionar.

**Deitar** 2. fazer cair determinada quantidade de uma substância sobre ou dentro de alguma coisa. ≈ pôr.

**Pôr** 2 adicionar, juntar.

**Juntar** 4. acrescentar alguma coisa a um todo, a um conjunto. ≈ acrescentar, incluir (em).

**Adicionar** 1. juntar ou acrescentar uma coisa a outra.

No DHLP (2001)

**Acrescentar** 2 juntar (uma coisa) a (outra); adicionar(-se), anexar(-se).

**Deitar** 9 pôr (algo) [em algum lugar]; colocar, deixar.

**Pôr** 14 acrescentar (determinado elemento, componente, ingrediente) a.

**Juntar** 2 acrescentar (uma coisa) a (outra); adicionar, anexar.

**Adicionar** 1 acrescentar (alguma coisa) a (outra); acrescer, juntar.

No NDA (2004)

**Acrescentar** 5. Ajuntar, aditar, adicionar.

**Deitar** 14. Pôr, colocar, aplicar.

**Pôr** 14. Deitar, misturando.

**Juntar** 1. Ajuntar (q. v.).

**Ajuntar** 5. Acrescentar, adicionar, adir.

**Adicionar** 1. Juntar, ajuntar, acrescentar, acrescer, aditar, adir.

### 3) Resultado da análise da variação

Tanto o dicionário português DLPC (2001) quanto os brasileiros DHLP (2001) e NDA (2001) descrevem significados idênticos para os verbos *acrescentar*, *adicionar* e *juntar*. Entretanto, as acepções encontradas para *deitar* referem-se a “pôr”. Procuramos, então, as acepções de *pôr* nos mesmos dicionários e descobrimos que *pôr* também significa ‘acrescentar determinado ingrediente a’. Podemos considerar, por extensão de sentido, que, na área da culinária, os verbos *acrescentar*, *adicionar*, *deitar* e *juntar* são sinônimos.

Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *acrescentar*, *adicionar*, *deitar* e *juntar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *acrescentar*, *adicionar*, *deitar* e *juntar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são quatro verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Acrescente** o cheiro-verde,  
a cebola, a margarina (Rec Bra 1)

**Acrescente** o arroz (Rec Bra 2)

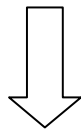
**Acrescente** as gemas, uma a uma,  
mexendo sempre. Em seguida,  
**adicione** as claras (Rec Bra 1)

Numa tigela **deite** o purê de batata,  
o bacalhau, a cebola, a salsa muito bem picada  
e o vinho do Porto. (Rec Por 7)

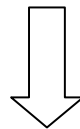
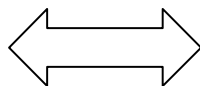
Quando o guisado começar a ferver, **deite** o  
arroz. (Rec Por 8)

**Junte** os ovos inteiros, um a um,  
mexendo bem a massa para a ligar e  
até que adquira uma boa consistência.

(Rec Por 7)



acrescentar  
adicionar



deitar  
juntar



## V) Dado: TROCAR e MUDAR

### 1) Registro dos dados

<b>Troque</b> a água algumas vezes (Rec Bra 2)	<b>Mude</b> a água do bacalhau várias vezes (Rec Por 8)
--	---

### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Trocar** 5. proceder à substituição de alguma coisa. ≈ mudar, substituir.

**Mudar** 4. Substituir ou ser substituída, uma coisa por outra.

No DHLP (2001)

**Trocar** 1 efetuar troca; permutar, substituir.

**Mudar** 3.2 trocar por outro; substituir, variar.

No NDA (2004)

**Trocar** 2. Substituir (uma coisa) por outra; mudar.

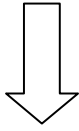
**Mudar** 3. Tirar para pôr outro; substituir.

### 3) Resultado da análise da variação

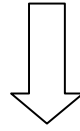
Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004), percebemos que *trocar* e *mudar* são idênticos. Assim, “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *trocar* e *mudar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *trocar* e *mudar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Troque** a água algumas vezes para tirar bem o sal. (Rec Bra 2)

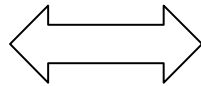
De manhã, antes de preparar o arroz, **mude** a água do bacalhau várias vezes(Rec Por 8)



trocar



mudar



## VI) Dado: REFOGAR, ALOURAR e DOURAR

### 1) Registro dos dados

<b>Refogue</b> X [a cebola e o bacalhau] (Rec Bra 2)	<b>aloure</b> a cebola e o alho(Rec Por 8)
<b>Doure</b> X [cebola] no azeite. (Rec Bra 3)	<b>refogue</b> a cebola picada finamente em lume brando. (Rec Por 9)

### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Refogar** Cul. *Submeter à acção do calor* uma gordura vegetal ou animal, cebola e outros temperos que servem de base a um prato culinário.

**Alourar** Cul. Dar a um alimento ou tomar este cor dourada a um alimento pela *acção do calor*. ≈ assar, tostar.

**Dourar** 2. dar uma cor ou tonalidade idêntica à do ouro; ficar com um tom semelhante ao do ouro.

No DHLP (2001)

**Refogar** Cul. 1 passar os temperos por gordura fervente.

**Alourar** Cul. 2 dourar(-se) ao fogo.

**Dourar** Cul. 6 deixar (algo) fritar em panela ou assar no forno até que tome cor acobreada.

No NDA (2004)

**Refogar** 1.Fazer ferver (os temperos) em gordura.

**Alourar** 2.Dourar-se ao fogo (o assado).

**Dourar** 7.Cul. Corar (3).

**Corar** 3.Cul. Dar (mais) cor a (assado ou fritura); dourar.

### 3) Resultado da análise da variação

Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004), percebemos que o significado de *alourar* e *dourar* são idênticos, mas não encontramos significados que comprovem que *refogar* é sinônimo de *alourar* e *dourar*. Entretanto, na área da culinária, podemos considerar *refogar*, *alourar* e *dourar* como sinônimos porque esses verbos denotam ‘passar algo pelo fogo’.

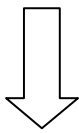
Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *refogar*, *alourar* e *dourar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *refogar*, *alourar* e *dourar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são três verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Refogue** X [a cebola e o bacalhau] (Rec Bra 2)

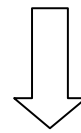
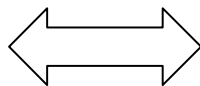
**Doure** X [cebola] no azeite. (Rec Bra 3)

**aloure** a cebola e o alho(Rec Por 8)

**refogue** a cebola picada finamente em lume brando. (Rec Por 9)



Refogar  
dourar



alourar  
refogar

## VII) Dado: ELIMINAR e LIMPAR

### 1) Registro dos dados

<b>Elimine</b> os talos. (Rec Bra 4)	<b>Limpe</b> X [grelos] (Rec Por 10)
--------------------------------------	--------------------------------------

### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Eliminar** 1. fazer com que alguma coisa deixe de manifestar-se; fazer desaparecer-se. ≈ tirar.

**Limpar** 5. preparar um alimento para ser cozinhado, retirando-lhe as partes que não são comestíveis.

No DHLP (2001)

**Eliminar** 1 retirar (algo) de (conjunto em que se insere); cortar, excluir, subtrair.

**Limpar** 6 tornar limpo, removendo todo o conteúdo de (recipiente, lugar), ou tudo que é demasiado e obstrui.

No NDA (2004)

**Eliminar** 1.Fazer sair; tirar, suprimir, excluir.

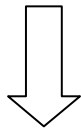
**Limpar** 1.Tornar limpo, asseado; tirar a sujidade a.

### 3) Resultado da análise da variação

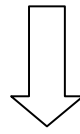
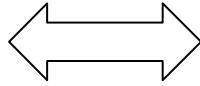
Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004), percebemos que o significado de *eliminar* e *limpar* são idênticos. Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *eliminar* e *limpar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *eliminar* e *limpar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Elimine** os talos (Rec Bra 4)

**Limpe** X [grelos] (Rec Por 10)



eliminar



limpar

### VIII) Dado: **ESPALHAR** e **COLOCAR**

#### 1) Registro dos dados

<b>Espalhe</b> o bacalhau escorrido. (Rec Bra 4)	E <b>coloque</b> o bacalhau numa travessa. (Rec Por 10)
--	--

#### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Espalhar** 4. pôr uma camada de qualquer substância, geralmente mole ou líquida, sobre uma superfície, procurando cobri-la completamente.

**Colocar** 1. pôr, instalar em determinado lugar ou posição. ≈ pôr.

No DHLP (2001)

**Espalhar** 5 lançar(-se) em muitas direções, esparramar(-se).

**Colocar** 1 pôr em (algum lugar); botar.

No NDA (2004)

**Espalhar** 2.Lançar para diferentes lados; dispersar; espargir.

**Colocar** 1.Pôr em (algum lugar).

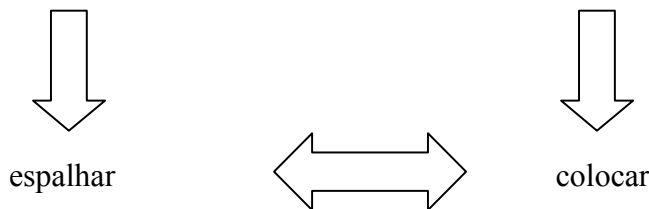
#### 3) Resultado da análise da variação

Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004) não encontramos significados que comprovem que *espalhar* e

*colocar* sejam sinônimos. Uma das acepções para *colocar* é “pôr algo em algum lugar”, enquanto para *espalhar*, que parece mais completa, refere “colocar” como ‘algo posto em um lugar, esparramando-se’. Entretanto, na área da culinária, é possível considerar os contextos de *espalhar* e *colocar* como sinônimos, porque ambos têm um *locus* determinado e denotam ‘pôr alguma coisa em um lugar definido’.

Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *espalhar* e *colocar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *espalhar* e *colocar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

**Espalhe** o bacalhau escorrido (Rec Bra 4) E **coloque** o bacalhau numa travessa (Rec Por 10)



## IX) Dado: COLOCAR e PÔR

### 1) Registro dos dados

<b>Coloque</b> o purê de batata. (Rec Bra 5)	<b>Ponha</b> o purê de batata (Rec Por 11)
--	--

### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Colocar** 1. pôr, instalar em determinado lugar ou posição. ≈ pôr.

**Pôr** 3. colocar em algum lugar, com determinado fim ou objectivo.

No DHLP (2001)

**Colocar** 1 pôr em (algum lugar); botar.

**Pôr** 5 colocar, pendurar ou fixar (algo) em (outra coisa ou numa pessoa).

No NDA (2004)

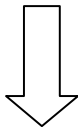
**Colocar** 1. Pôr em (algum lugar).

**Pôr** 1. Colocar (em algum lugar).

### 3) Resultado da análise da variação

Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004), percebemos que o significado de *colocar* e *pôr* são idênticos. Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *colocar* e *pôr* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *colocar* e *pôr* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

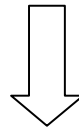
E por cima, **coloque** o purê  
de batata. (Rec Bra 5)



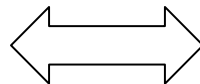
colocar

**Ponha** o purê de batata à volta.

(Rec Por 11)



pôr



### X) Dado: REGAR e DEITAR

#### 1) Registro dos dados

E <b>regue</b> X [bacalhau] com o alho frito (Rec Bra 4)	E <b>deite</b> o molho obtido sobre o bacalhau. (Rec Por 10)
---	---

#### 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Regar** 5. Cul. Deitar, por cima de um alimento que se vai cozinhar, um molho ou vinho para temperá-lo.

**Deitar** 2. fazer cair determinada quantidade de uma substância sobre ou dentro de alguma coisa. ≈ pôr.

No DHLP (2001)

**Regar** 3 molhar de leve; umedecer.

**Deitar** 2 deixar escorrer ou escorrer (líquido); verter, derramar.

No NDA (2004)

**Regar** 3 molhar de leve; umedecer.

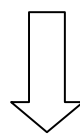
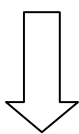
**Deitar** 5. Entornar, verter.

### 3) Resultado da análise da variação

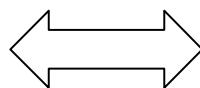
Nas acepções transcritas do dicionário português DLPC (2001) e dos dicionários brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004), percebemos que o significado de *regar* e *deitar* são idênticos. Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *regar* e *deitar* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *regar* e *deitar* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

E **regue** X [bacalhau] com o alho frito (Rec Bra 4)

E **deite** o molho obtido sobre o bacalhau e a guarnição. (Rec Por 10)



regar



deitar

## XI) Dado: MISTURAR e MEXER

### 1) Registro dos dados

E <b>misture</b> X [o alho, o óleo, a pimenta e os tomates]. (Rec Bra 6)	<b>Mexa</b> X [as batatas e as lascas de bacalhau] ligeiramente. (Rec Por 12)
--	---



## 2) Transcrição das acepções

No DLPC (2001)

**Misturar** → **Mistura** 1. acção de juntar substâncias, produtos... de diferentes espécies ou qualidades.

**Mexer** 5. agitar, misturar, revolver. ≈ remexer.

No DHLP (2001)

**Misturar** 5 mexer (algo) com colher ou outro instrumento, para haver perfeita integração dos ingredientes.

**Mexer** 1 revolver, agitar o conteúdo de (algo), com a ajuda de colher, varinha etc., para misturá-lo, cozinhá-lo etc.

No NDA (2004)

**Misturar** 1. juntar (coisas diversas).

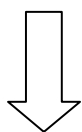
**Mexer** 4. misturar, revolvendo.

## 3) Resultado da análise da variação

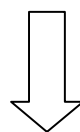
Tanto o dicionário português DLPC (2001) quanto os brasileiros DHLP (2001) e NDA (2004) descrevem significados idênticos para os verbos *misturar* e *mexer*. Assim, se “toda sinonímia é variação” (Faulstich, 2001:32) e se *misturar* e *mexer* são formas em variação porque podem ser usadas nos mesmos contextos da terminologia da culinária, então *misturar* e *mexer* são variantes coocorrentes. Deduzimos, daí, que são dois verbos em estado de sinonímia terminológica, conforme a representação gráfica seguinte:

E **misture** X [o alho, o óleo,  
a pimenta e os tomates]. (Rec Bra 6)

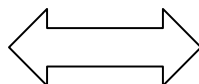
**Mexa** X [as batatas e as lascas de  
bacalhau] ligeiramente. (Rec Por 12)



misturar



mexer



### 5.3 Resultado das análises de sinônimos terminológicos

Foram comparados 34 contextos, trechos do modo de preparo de Rec Bra e Rec Por, de itens lexicais verbais das receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa, sendo que esses contextos foram divididos em 11 dados para a análise da variação terminológica.

A análise dos dados, que se baseou no constructo da variação em terminologia postulado por Faulstich (2001), revelou que os 11 dados em análise (cozinhar e cozer; espremer e reduzir; desfiar, desmanchar e desfazer; acrescentar, deitar, adicionar e juntar; trocar e mudar; refogar, alourar e dourar; eliminar e limpar; espalhar e colocar; colocar e pôr; regar e deitar, misturar e mexer) são variantes coocorrentes ou sinônimos terminológicos, pelo fato de que podem coocorrer no mesmo contexto da terminologia da culinária, sem alterar o sentido da frase. Constatamos também que os dicionários DLPC, DHLP e NDA não trazem marca da culinária em todos os verbos analisados, e que por serem dicionários da língua comum, as acepções trazidas nesses dicionários nem sempre condizem com os contextos analisados da culinária brasileira e portuguesa.

### 5.4 Análise de ocorrência da elipse

Para analisar dados de ocorrência de elipse, examinamos apenas os casos em que há ausência de complemento no modo de preparo de Rec Bra e Rec Por. Dos 54 verbos selecionados, 22 verbos de Rec Bra e 17 verbos de Rec Por apresentam a ocorrência de elipse, a saber:

a) Rec Bra: assar, colocar, cortar, cozinhar, descascar, desfiar, dourar, enfeitar, escorrer, espremer, fritar, levar, misturar, picar, provar, refogar, regar, reservar, retirar, servir, temperar, e torrar.

b) Rec Por: cobrir, colocar, deitar, descascar, enfeitar, escorrer, fritar, lavar, levar, limpar, mexer, polvilhar, rectificar, regar, retirar, servir, e temperar.

Portanto, no total, foram encontrados 89 contextos com a ocorrência de elipse, sendo que, nos verbos em que ocorrem mais de um contexto, foi escolhido apenas um contexto de cada verbo para a análise.

Nesta parte de nossa pesquisa, com base no constructo da gramática de terminologia postulado por Faulstich (2003), analisamos a estrutura Sujeito + Verbo + Objeto dos contextos de Rec Bra e Rec Por. Nota-se que o sujeito nunca está aparente porque os verbos encontram-se no modo imperativo.

Os procedimentos, para a análise dos dados, foram os seguintes:

- 1) Categorização da ocorrência de elipse nos contextos de culinária brasileira e portuguesa<sup>8</sup>, com base no constructo da gramática de terminologia postulado por Faulstich (2003).
- 2) Análise e interpretação dos termos apresentados no presente estudo.

Para a análise dos termos, verificamos: (i) a classificação sintático-semântica dos verbos, postulada pelo DUP (Borba et alii, 2002); (ii) a valência quantitativa (Borba, 1996); e (iii) a definição do uso do complemento de cada verbo que consta no DUP (Borba et alii, 2002).

Assim, a análise de ocorrência de elipse está dividida em:

- 1) Análise comparativa de pares de verbos recolhidos de Rec Bra e de Rec Por.
- 2) Análise de verbos que ocorrem ou somente em Rec Bra ou somente em Rec Por.

#### **5.4.1 Análise comparativa de pares de verbos recolhidos de Rec Bra e de Rec Por**

Ao analisarmos os contextos dos 54 verbos encontrados nas receitas estudadas, descobrimos 10 pares de verbos idênticos, a saber: colocar, descascar, enfeitar, escorrer, fritar, levar, regar, retirar, servir e temperar. A seguir, apresentamos a análise comparativa de ocorrência de elipse desses verbos.

---

<sup>8</sup> Todos os contextos, trechos do modo de preparo de Rec Bra e Rec Por, da ocorrência da elipse encontram-se no Anexo 2.

## (1) COLOCAR

(i)	[F,T]	
<i>Coloque numa panela com água (Rec Bra 4)</i>	[ØBØDEF]	R1
<i>Coloque Ø numa panela com água (Rec Bra 4)</i>	[ØBØDEF]	R2
<i>Coloque [as batatas] numa panela com água (Rec Bra 4)</i>	[ØBCDEF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Coloque num tabuleiro de barro (Rec Por 9)</i>	[ØBØDF]	R1
<i>Coloque Ø num tabuleiro de barro (Rec Por 9)</i>	[ØBØDF]	R2
<i>Coloque [o bacalhau] num tabuleiro de barro (Rec Por 9)</i>	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *colocar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente e dois complementos [compl<sub>1</sub><sup>9</sup>: nome concreto] e [Compl<sub>2</sub>: de lugar], sendo o primeiro como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição e o segundo como locativo que expressa a função semântica de lugar. Porém, nos contextos em R1 de Rec Bra e Rec Por, os complementos [as batatas] e [o bacalhau] são omitidos. Neste caso, a casa vazia (Ø) em R2 demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos as entidades lexicais elípticas [as batatas] e [o bacalhau]. Tanto na Rec Bra quanto na Rec Por, os complementos [numa panela] e [num tabuleiro de barro] são mantidos, pois o verbo *colocar* exige um complemento de lugar. Na Rec Bra, diferentemente da Rec Por, há mais um argumento [com água] que tem função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *colocar* passa a ter, aparentemente, valência 2 e muda de classe, de ação-processo para ação.

---

<sup>9</sup> Compl = complemento

## (2) DESCASCAR

(i)	[F,T]	
<i>Descasque</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R1
<i>Descasque</i> Ø (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R2
<i>Descasque</i> [as batatas] (Rec Bra 1)	[ØBCF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Descasque</i> (Rec Por 10)	[ØBØF]	R1
<i>Descasque</i> Ø (Rec Por 10)	[ØBØF]	R2
<i>Descasque</i> [as batatas] (Rec Por 10)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *descascar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que o sinal  $\pm$  [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o afetado/efetuado [as batatas] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser entendida facilmente e recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [as batatas].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *descascar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (3) ENFEITAR

(i)	[F,T]	
<i>Enfeite com os ovos cozidos e as azeitonas.</i> (Rec Bra 6)	[ØBØDD'F]	R1
<i>Enfeite</i> Ø <i>com os ovos cozidos e as azeitonas.</i> (Rec Bra 6)	[ØBØDD'F]	R2
<i>Enfeite</i> [o bacalhau] <i>com os ovos cozidos e as azeitonas.</i> (Rec Bra 6)	[ØBCDD'F]	R3

(ii)	[F,T]	
<i>Enfeite com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas.</i> (Rec Por 12)	[ØBØDD'F]	R1
<i>Enfeite Ø com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas.</i> (Rec Por 12)	[ØBØDD'F]	R2
<i>Enfeite [o bacalhau] com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas.</i> (Rec Por 12)	[ØBCDD'F]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *enfeitar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto]. Porém, no contexto de Rec Bra e Rec Por em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. Tanto na Rec Bra quanto na Rec Por, há um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [com os ovos cozidos] e [as azeitonas], e [com rodela de ovo cozido] e [azeitonas pretas] que situa a entidade afetada pela relação dinâmica do verbo e que tem função semântica de matéria. Observamos também que ocorre elipse da preposição *com* na segunda parte do complemento [D'] em [as azeitonas] e [azeitonas pretas].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *enfeitar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (4) ESCORRER

(i)	[F,T]	
<i>Escorra</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R1
<i>Escorra Ø</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R2
<i>Escorra [as batatas]</i> (Rec Bra 1)	[ØBCF]	R3

(ii)	[F,T]	
<i>Escorra</i> (Rec Por 10)	[ØBØF]	R1
<i>Escorra</i> Ø (Rec Por 10)	[ØBØF]	R2
<i>Escorra</i> [o bacalhau] (Rec Por 10)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *escorrer* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto em R1, os complementos [as batatas] e [o bacalhau] são omitidos. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser facilmente entendida e recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos as entidades lexicais elípticas [as batatas] e [o bacalhau].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *escorrer* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

##### (5) FRITAR

(i)	[F,T]	
<i>Frite em bastante óleo quente</i> (Rec Bra 1)	[ØBØDEF]	R1
<i>Frite</i> Ø <i>em bastante óleo quente</i> (Rec Bra 1)	[ØBØDEF]	R2
<i>Frite</i> [bolinhos] <i>em bastante óleo quente</i> (Rec Bra 1)	[ØBCDEF]	R3

(ii)	[F,T]	
<i>Frite em óleo quente abundante</i> (Rec Por 7)	[ØBØDEF]	R1
<i>Frite</i> Ø <i>em óleo quente abundante</i> (Rec Por 7)	[ØBØDEF]	R2
<i>Frite</i> [pastéis] <i>em óleo quente abundante</i> (Rec Por 7)	[ØBCDEF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *fritar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o

complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto]. Porém, nos contextos de Rec Bra e de Rec Por, em R1, os complementos [bolinhos] e [pastéis] são omitidos. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita analisada. Na R3, recuperamos as entidades lexicais elípticas [bolinhos] e [pastéis]. Tanto na Rec Bra e na Rec Por, há um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [em bastante óleo quente] e [em óleo quente abundante], que traz função semântica de matéria. Observamos também que [bastante] e [abundante] são intensificadores de [em óleo quente], mas bastante, na Rec Bra, aparece depois da preposição *em* [em bastante óleo quente] e abundante, na Rec Por, aparece no fim do sintagma preposicional [em óleo quente abundante].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado [R1], *fritar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (6) LEVAR

(i)	[F,T]	
<i>Leve ao forno.</i> (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R1
<i>Leve <math>\emptyset</math> ao forno.</i> (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R2
<i>Leve [o bacalhau] ao forno.</i> (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ BCDF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Leve ao forno.</i> (Rec Por 11)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R1
<i>Leve <math>\emptyset</math> ao forno.</i> (Rec Por 11)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R2
<i>Leve [o bacalhau] ao forno.</i> (Rec Por 11)	[ $\emptyset$ BCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *levar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente e dois complementos [compl<sub>1</sub>: nome.] e [Comp<sub>2</sub>: de direção ou a/para + oração infinitiva], sendo o



primeiro como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição, e o segundo com função semântica de locativo, pois expressa o lugar para onde o complemento [o bacalhau] será levado. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. A casa vazia ( $\emptyset$ ), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. Tanto na Rec Bra quanto na Rec Por o segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [ao forno] é mantido.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *levar* passa a ter, aparentemente, valência 2 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (7) REGAR

(i)	[F,T]	
<i>Regue com vinho</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R1
<i>Regue <math>\emptyset</math> com vinho</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R2
<i>Regue [a mistura de bacalhau] com vinho</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ BCDF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Regue com 0,5 l de água</i> (Rec Por 8)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R1
<i>Regue <math>\emptyset</math> com 0,5 l de água</i> (Rec Por 8)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R2
<i>Regue [o refogado] com 0,5 l de água</i> (Rec Por 8)	[ $\emptyset$ BCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *regar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto em R1, os complementos [a mistura de bacalhau] e [o refogado] são omitidos. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o refogado]. Tanto no

contexto de Rec Bra quanto no de Rec Por, há um segundo complemento que é mantido e expresso pelo sintagma preposicional [com vinho] e [com 0,5 l de água], o qual expressa função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *regar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (8) RETIRAR

(i)	[F,T]	
<i>Retire do forno</i> (Rec Bra 4)	[ØBØDF]	R1
<i>Retire Ø do forno</i> (Rec Bra 4)	[ØBØDF]	R2
<i>Retire [o bacalhau] do forno</i> (Rec Bra 4)	[ØBCDF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Retire do forno</i> (Rec Por 11)	[ØBØDF]	R1
<i>Retire Ø do forno</i> (Rec Por 11)	[ØBØDF]	R2
<i>Retire [o bacalhau] do forno</i> (Rec Por 11)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *retirar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente e dois complementos [compl<sub>1</sub>: nome concreto] e [± compl<sub>2</sub>: de + nome], sendo o primeiro como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição e o segundo com função semântica de locativo, que expressa de onde [o bacalhau] será retirado. O segundo complemento, segundo o DUP, pode ser expresso (+) ou omitido (-). Porém, no contexto em R1, apenas o primeiro complemento, afetado/efetuado [o bacalhau], é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. Tanto no contexto de Rec Bra quanto no de Rec Por, o segundo complemento é mantido e expresso pelo sintagma preposicional [do forno].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *retirar* passa a ter, aparentemente, valência 2 e muda de classe, de ação-processo para ação.

(9) SERVIR

(i)	[F,T]	
<i>Sirva</i> (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R1
<i>Sirva</i> Ø (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R2
<i>Sirva</i> [o arroz] (Rec Bra 2)	[ØBCF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>E sirva</i> (Rec Por 11)	[ØBØF]	R1
<i>E sirva</i> Ø (Rec Por 11)	[ØBØF]	R2
<i>E sirva</i> [o bacalhau] (Rec Por 11)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *servir* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem dois complementos: o paciente e para quem será servido [compl<sub>1</sub>: nome concreto não animado] e [± Compl<sub>2</sub>: a/para + nome humano]. O segundo complemento, segundo o DUP, pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Porém, no contexto em R1, o primeiro complemento, os complementos [o arroz] e [o bacalhau], e o segundo complemento são omitidos. Neste caso, a casa vazia (Ø), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *servir* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (10) TEMPERAR

(i)	[F,T]	
<i>Tempere a gosto</i> (Rec Bra 1)	[ØBØDF]	R1
<i>Tempere Ø a gosto</i> (Rec Bra 1)	[ØBØDF]	R2
<i>Tempere [o bacalhau] a gosto</i> (Rec Bra 1)	[ØBCDF]	R3
(ii)	[F,T]	
<i>Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.</i> (Rec Por 7)	[ØBØDD'D''F]	R1
<i>Tempere Ø com sal, pimenta e noz-moscada.</i> (Rec Por 7)	[ØBØDD'D''F]	R2
<i>Tempere [o bacalhau] com sal, pimenta e noz-moscada.</i> (Rec Por 7)	[ØBCDD'D''F]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *temperar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra o sinal  $\pm$  em [ $\pm$ compl: nome concreto não-animado], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Nesse caso, essa casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. No contexto da Rec Por, há um terceiro argumento expresso pelo sintagma preposicional [com sal] [pimenta] e [noz-moscada] que é mantido e que tem a função semântica de matéria. Observamos também que [pimenta] e [noz-moscada] não trazem a preposição *com*, ocorrendo, assim, elipse. No contexto da Rec Bra, há também um terceiro argumento [a gosto] com função semântica de modificador.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *temperar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### 5.4.2 Análise de verbos que ocorrem ou somente em Rec Bra ou somente em Rec Por

A seguir, apresentamos a análise da ocorrência de elipse somente em verbos de Rec Bra ou somente em Rec Por. Os verbos analisados são: assar, cobrir, cortar, cozinhar, deitar, desfiar, dourar, espremer, lavar, limpar, mexer, misturar, picar, polvilhar, provar, rectificar, refogar, reservar e torrar.

##### (11) ASSAR

	[F,T]	
<i>E asse em temperatura média.</i> (Rec Bra 6)	[ØBØDF]	R1
<i>E asse Ø em temperatura média.</i> (Rec Bra 6)	[ØBØDF]	R2
<i>E asse [o bacalhau] em temperatura média.</i> (Rec Bra 6)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *assar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

Sobre o complemento, o DUP (Borba et alii, 2002) mostra o sinal  $\pm$  em [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø), representada em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [bacalhau]. No contexto de Rec Bra, há um segundo complemento [em temperatura média] que expressa o modo em que o complemento [bacalhau] deve ser assado e tem função semântica de modificador.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *assar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (12) COBRIR

	[F,T]	
<i>Cubra com maionese</i> (Rec Por 11)	[ØBØDF]	R1
<i>Cubra Ø com maionese</i> (Rec Por 11)	[ØBØDF]	R2
<i>Cubra [o bacalhau] com maionese</i> (Rec Por 11)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *cobrir* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto]. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser facilmente entendida e recuperada no contexto da receita. Na, R3 recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. No contexto de Rec Por, há um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [com maionese] e com função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *cobrir* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (13) CORTAR

	[F,T]	
<i>Corte em pedaços</i> (Rec Bra 2)	[ØBØDF]	R1
<i>Corte Ø em pedaços</i> (Rec Bra 2)	[ØBØDF]	R2
<i>Corte [bacalhau] em pedaços</i> (Rec Bra 2)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *cortar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição. Segundo o DUP (Borba et alii, 2002), o sinal ± em [± compl: nome] quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em

R1, o afetado/efetuado [bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita analisada. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [bacalhau]. No contexto de Rec Bra, há um segundo complemento [em pedaços] que expressa o modo em que o primeiro complemento deve ser cortado e tem função semântica de modificador.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *cortar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (14) COZINHAR

	[F,T]	
<i>Cozinhe com água e sal</i> (Rec Bra 5)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DD'F]	R1
<i>Cozinhe <math>\emptyset</math> com água e sal</i> (Rec Bra 5)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DD'F]	R2
<i>Cozinhe [as batatas] com água e sal</i> (Rec Bra 5)	[ $\emptyset$ BCDD'F]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *cozinhar* é um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que o sinal [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o afetado/efetuado [as batatas] é omitido. A casa vazia ( $\emptyset$ ), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [as batatas]. No contexto de Rec Bra, há um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [com água] e [sal] e que tem a função semântica de matéria. Percebemos também que em D' há ocorrência de elipse da preposição *com* [sal].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado [R1], *cozinhar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (15) DEITAR

	[F,T]	
<i>Deite sobre o bacalhau no tabuleiro de barro</i> (Rec Por 9)	[ØBØDEF]	R1
<i>Deite Ø sobre o bacalhau no tabuleiro de barro</i> (Rec Por 9)	[ØBØDEF]	R2
<i>Deite [as cebolas] [os ovos previamente batidos com o leite] [sal] [e pimenta] sobre o bacalhau no tabuleiro de barro</i> (Rec Por 9)	[ØBCC'C''C'''DEF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *deitar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente e dois complementos [ $\text{compl}_1$ : nome concreto] e [ $\pm \text{ Compl}_2$ : de lugar], sendo o primeiro como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição, e o segundo com a função semântica de locativo, pois expressa o lugar onde se vai ‘deitar’ o primeiro complemento. O segundo complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença, mas no contexto em R1 o complemento [no tabuleiro de barro] é mantido enquanto o primeiro complemento [as cebolas] [os ovos previamente batidos com o leite] [sal] [e pimenta] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [as cebolas] [os ovos previamente batidos com o leite] [sal] e [pimenta]. No contexto de Rec Por, há mais um argumento que aparece antes do complemento de lugar e que tem função semântica de matéria [sobre o bacalhau].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado [R1], *deitar* passa a ter, aparentemente, valência 2 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (16) DESFIAR

	[F,T]	
<i>Desfie.</i> (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R1
<i>Desfie Ø.</i> (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R2
<i>Desfie [o bacalhau].</i> (Rec Bra 2)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *desfiar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o



complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP também mostra que o verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. A casa vazia ( $\emptyset$ ), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *desfiar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

(17) DOURAR

	[F,T]	
<i>Doure no azeite</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R1
<i>Doure <math>\emptyset</math> no azeite</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ DF]	R2
<i>Doure [as cebolas] no azeite</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ BCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *dourar* como um verbo de processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos. O DUP (Borba et alii, 2002) não faz menção quanto ao complemento. Assim, no contexto em R1, o complemento [as cebolas] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [as cebolas]. O contexto de Rec Bra possui um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [no azeite], o qual é mantido e tem função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *dourar* passa a ter, aparentemente, valência 1, mas continua a ser classificado como verbo de processo.

## (18) ESPREMER

	[F,T]	
<i>Esprema.</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R1
<i>Esprema</i> Ø. (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R2
<i>Esprema [as batatas]</i> . (Rec Bra 1)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *espremer* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [as batatas] é omitido. Nesse caso, essa casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3 recuperamos a entidade lexical elíptica [as batatas].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *espremer* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (19) LAVAR

	[F,T]	
<i>Lave</i> (Rec Por 10)	[ØBØF]	R1
<i>Lave</i> Ø (Rec Por 10)	[ØBØF]	R2
<i>Lave [as batatas]</i> (Rec Por 10)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *lavar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido

(-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o complemento [as batatas] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [as batatas].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *lavar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (20) LIMPAR

	[F,T]	
<i>Limpe</i> (Rec Por 10)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R1
<i>Limpe</i> $\emptyset$ (Rec Por 10)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R2
<i>Limpe</i> [os grelos] (Rec Por 10)	[ $\emptyset$ BCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *limpar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que o sinal  $\pm$  em [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto R1, o complemento [os grelos] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [os grelos].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *limpar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (21) MEXER

	[F,T]	
<i>Mexa com a colher de pau</i> (Rec Por 8)	[ØBØDF]	R1
<i>Mexa Ø com a colher de pau</i> (Rec Por 8)	[ØBØDF]	R2
<i>Mexa [a cebola] e [o alho] com a colher de pau</i> (Rec Por 8)	[ØBCC'DF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *mexer* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto]. Porém, no contexto R1, o afetado/efetuado [a cebola] e [o alho] é omitido. A casa vazia (Ø), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [a cebola] e [o alho]. No contexto de Rec Por, há um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [com a colher de pau] que é mantido e que tem função semântica de instrumental.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *mexer* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (22) MISTURAR

	[F,T]	
<i>Misture</i> (Rec Bra 6)	[ØBØF]	R1
<i>Misture Ø</i> (Rec Bra 6)	[ØBØF]	R2
<i>Misture [o alho] [o óleo] [a pimenta] e [os tomates]</i> (Rec Bra 6)	[ØBCC'C''C'''F]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *misturar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente, o primeiro complemento como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição, e o segundo que mostra a ou com o quê o primeiro complemento será misturado [compl<sub>1</sub>: nome. Compl<sub>2</sub>: a/com + nome > compl: nomes coordenados ou nome no plural].

Porém, no contexto em R1, o primeiro complemento [o alho] [o óleo] [a pimenta] e [os tomates] e o segundo complemento são omitidos. Nesse caso, essa casa vazia ( $\emptyset$ ), relacionada ao primeiro complemento, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o alho] [o óleo] [a pimenta] e [os tomates]. O segundo complemento não aparece, pois o sentido nesse contexto é misturar apenas os ingredientes [o alho] [o óleo] [a pimenta] e [os tomates] entre si.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *misturar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

### (23) PICAR

	[F,T]	
<i>Pique</i> . (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R1
<i>Pique</i> $\emptyset$ . (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R2
<i>Pique</i> [o bacalhau]. (Rec Bra 4)	[ $\emptyset$ BCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *picar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que o sinal [ $\pm$  compl: nome concreto], que quer dizer que o complemento pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Assim, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *picar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (24) POLVILHAR

	[F,T]	
<i>Polvilhe com a salsa picada</i> (Rec Por 12)	[ØBØDF]	R1
<i>Polvilhe Ø com a salsa picada</i> (Rec Por 12)	[ØBØDF]	R2
<i>Polvilhe [o bacalhau] com a salsa picada</i> (Rec Por 12)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *polvilhar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. A casa vazia (Ø), em R2, demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. O contexto de Rec Por possui um segundo complemento exposto pelo sintagma preposicional [com a salsa picada] que é mantido e que tem função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *polvilhar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (25) PROVAR

	[F,T]	
<i>Prove.</i> (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R1
<i>Prove Ø.</i> (Rec Bra 2)	[ØBØF]	R2
<i>Prove [o arroz].</i> (Rec Bra 2)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *provar* como um verbo de ação, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente do verbo e um complemento [compl: (de+) nome concreto não-animado], o qual não experimenta nenhuma mudança. Porém, no contexto em R1, o complemento [o arroz] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois é possível ser subentendida

e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o arroz].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *provar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e não muda de classe, pois continua sendo verbo de ação.

## (26) RECTIFICAR

	[F,T]	
<i>Rectifique de sal</i> (Rec Por 10)	[ØBØDF]	R1
<i>Rectifique Ø de sal</i> (Rec Por 10)	[ØBØDF]	R2
<i>Rectifique [o bacalhau] de sal</i> (Rec Por 10)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *rectificar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também mostra que esse verbo tem um complemento [compl: nome não-animado]. Porém, no contexto R1, o afetado/efetuado [o bacalhau] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o bacalhau]. O contexto de Rec Por possui um segundo complemento expresso pelo sintagma preposicional [de sal] que tem função semântica de matéria.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *rectificar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (27) REFOGAR

	[F,T]	
<i>Refogue sem parar de mexer.</i> (Rec Bra 4)	[ØBØDF]	R1
<i>Refogue Ø sem parar de mexer.</i> (Rec Bra 4)	[ØBØDF]	R2
<i>Refogue [a couve] sem parar de mexer.</i> (Rec Bra 4)	[ØBCDF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *refogar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também demonstra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto não-animado]. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [a couve] é omitido. Neste caso, a casa vazia (Ø) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, pois pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [a couve]. O contexto de Rec Bra possui um segundo complemento [sem parar de mexer] que é mantido e que tem função semântica de modificador.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *refogar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## (28) RESERVAR

<i>Reserve</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R1
<i>Reserve Ø</i> (Rec Bra 1)	[ØBØF]	R2
<i>Reserve [a carne]</i> (Rec Bra 1)	[ØBCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *reservar* como um verbo de ação-processo, de valência 3, porque seleciona três argumentos, a saber, o sujeito como agente, o primeiro complemento como afetado/efetuado, o qual expressa uma mudança de estado ou de condição, e o segundo para que será reservado como finalidade [compl<sub>1</sub>: nome não animado] e [compl<sub>2</sub>: a/para + nome ou para + oração infinitiva]. Porém, no contexto em R1, o



complemento [a carne] e o segundo complemento são omitidos. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ), representada para o complemento [a carne], demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque é possível ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [a carne]. O segundo complemento não é mencionado no contexto de Rec Bra 1.

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *reservar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

#### (29) TORRAR

	[F,T]	
<i>Torre.</i> (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R1
<i>Torre</i> $\emptyset$ . (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ B $\emptyset$ F]	R2
<i>Torre</i> [o pão] . (Rec Bra 3)	[ $\emptyset$ BCF]	R3

O DUP (Borba et alii, 2002) apresenta *torrar* como um verbo de ação-processo, de valência 2, porque seleciona dois argumentos, a saber, o sujeito como agente e o complemento como afetado/efetuado. Esse complemento expressa uma mudança de estado ou de condição.

O DUP (Borba et alii, 2002) também demonstra que esse verbo tem um complemento [compl: nome concreto]. Porém, no contexto em R1, o afetado/efetuado [o pão] é omitido. Neste caso, a casa vazia ( $\emptyset$ ) demonstra a ocorrência de uma elipse transparente, porque pode ser subentendida e facilmente recuperada no contexto da receita. Na R3, recuperamos a entidade lexical elíptica [o pão].

Quanto à valência quantitativa, verificamos que, com a ausência do complemento no contexto analisado R1, *torrar* passa a ter, aparentemente, valência 1 e muda de classe, de ação-processo para ação.

## 5.5 Resultado da análise da elipse

Ao analisarmos os 54 verbos selecionados no modo de preparo de Rec Bra e Rec Por, verificamos a ocorrência de elipse em 29 verbos no total: *assar, cobrir, colocar, cortar, cozinhar, deitar, descascar, desfiar, dourar, enfeitar, escorrer, espremer, fritar, lavar, levar, limpar, mexer, misturar, picar, polvilhar, provar, rectificar, refogar, regar, reservar, retirar, servir, temperar e torrar*. Dos 29 verbos, 27 são de ação-processo, 1 de ação (provar) e 1 de processo (dourar). Entretanto, quando analisamos os contextos dos verbos em que há a ocorrência de elipse, percebemos que os verbos mudam, aparentemente, de valência, que os verbos de ação-processo mudam de classe para verbos de ação e também que há verbos que se mantêm na mesma classe, como *provar*, que é verbo de ação e *dourar*, verbo de processo.

A análise dos itens lexicais verbais revelou o seguinte resultado:

(i) Há dez verbos em que há ocorrência de elipse tanto em Rec Bra quanto em Rec Por: *colocar, descascar, enfeitar, escorrer, fritar, levar, regar, retirar, servir e temperar*, sendo que:

(a) os verbos *descascar, enfeitar, escorrer, fritar e regar*, apresentados pelo DUP (Borba e alii, 2002) com um complemento, têm esse complemento omitido tanto em Rec Bra como em Rec Por. Entretanto, os verbos *enfeitar, fritar e regar* trazem um segundo complemento com função semântica de matéria: *enfeitar* [com os ovos cozidos] e [as azeitonas] em Rec Bra e *enfeitar* [com rodela de ovo cozido] e [azeitonas pretas] em Rec Por, *fritar* [em bastante óleo quente] em Rec Bra, que traz o intensificador [bastante] dentro do sintagma preposicional e *fritar* [em óleo quente abundante] em Rec Por, que traz o intensificador [bastante] depois do sintagma preposicional, e *regar* [com vinho] em Rec Bra e *regar* [com 0,5 l de água] em Rec Por;

(b) os verbos *colocar, levar e retirar*, apresentados pelo DUP (Borba e alii, 2002) com dois complementos, omitem apenas o primeiro complemento referente ao nome do processo feito pelo sujeito, enquanto o segundo complemento desses verbos é expresso com função semântica de locativo que são: *colocar* [numa panela] em Rec Bra, *colocar* [num tabuleiro de barro] em Rec Por, *levar* [ao forno] tanto em Rec Bra como em Rec Por, e *retirar* [do forno] tanto em Rec Bra como em Rec Por. Apenas o

verbo *colocar* apresenta em Rec Bra mais um argumento [com água] que tem função semântica de matéria;

(c) o verbo *servir*, apresentado pelo DUP (Borba e alii, 2002) com dois complementos, omite o primeiro complemento, *servir* [o arroz] em Rec Bra e *servir* [o bacalhau] em Rec Por para não haver redundância nas receitas e o segundo complemento não aparece nas receitas analisadas pelo fato de ser referente ao nome com traço humano; e

(d) o verbo *temperar*, de acordo com o DUP (Borba e alii, 2002), possui um complemento, o qual é omitido nos contextos de Rec Bra e Rec Por, mas no contexto de Rec Por, o verbo *temperar* traz um segundo complemento [com sal], [pimenta] e [noz-moscada] que tem função semântica de matéria, e no contexto de Rec Bra, *temperar* traz um argumento [a gosto] que tem função semântica de modificador .

(ii) Há 19 verbos em que há ocorrência de elipse somente em Rec Bra ou somente em Rec Por: *assar, cobrir, cortar, cozinhar, deitar, desfiar, dourar, espremer, lavar, limpar, mexer, misturar, picar, polvilhar, provar, rectificar, refogar, reservar e torrar*, sendo que:

(a) Os verbos *assar, cortar, cozinhar, lavar, limpar e picar*, de acordo com o DUP (Borba e alii, 2002), apresentam apenas um complemento, que pode ser expresso (+) ou omitido (-). Assim, todos os complementos desses verbos aparecem omitidos nos contextos analisados. Porém, nos contextos de Rec Bra e Rec Por, os verbos *assar, cortar* e *cozinhar* trazem um segundo complemento que tem função semântica de modificador para os verbos *assar* [em temperatura média] em Rec Bra e *cortar* [em pedaços] também em Rec Bra, e função semântica de matéria para verbo *cozinhar* [com água] e [sal] em Rec Bra.

(b) Os verbos *cobrir, desfiar, espremer, mexer, polvilhar, provar, rectificar, refogar e torrar*, de acordo com o DUP (Borba e alii, 2002), apresentam apenas um complemento. Porém, nos contextos analisados, todos os complementos são omitidos. Constatamos, assim, que nos contextos de Rec Bra e Rec Por, alguns desses verbos trazem um segundo complemento: (1) com função semântica de matéria: *cobrir* [com maionese] em Rec Por, *polvilhar* [com a salsa picada] em Rec Por, e *rectificar* [de sal] em Rec Por; (2) com função semântica de instrumental: *mexer* [com a colher de pau] em Rec Por; e (3) com função semântica de modificador: *refogar* [sem parar de mexer] em Rec Bra;

(c) Os verbos *misturar* e *reservar*, de acordo com o DUP (Borba e alii, 2002), possuem dois complementos, porém todos os complementos são omitidos nos contextos analisados;

(d) O verbo *deitar*, de acordo com o DUP (Borba e alii, 2002), apresenta dois complementos, sendo que o segundo pode ser expresso (+) ou omitido (-) em uma sentença. Porém, nos contextos do verbo *deitar* apenas o primeiro complemento é omitido, enquanto o segundo é expresso com função semântica de locativo: *deitar* [no tabuleiro de barro]. No contexto analisado há mais um argumento [sobre o bacalhau] que tem função semântica de matéria;

(e) O DUP (Borba e alii, 2002) não traz nenhum complemento para o verbo *dourar*, pois é um verbo de processo. Porém, verificamos que no contexto de Rec Bra, o primeiro complemento é omitido enquanto o segundo é expresso com função semântica de matéria: *dourar* [no azeite].

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

O objetivo proposto nesta dissertação foi o de investigar e analisar itens lexicais verbais que compõem o modo de preparo das receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa. No Brasil, a influência portuguesa foi muito incisiva nos aspectos culturais, sociais, históricos, e principalmente, no que diz respeito à alimentação. Um reflexo dessa influência é a utilização do bacalhau na culinária brasileira.

Assim sendo, o verbo, objeto desta pesquisa, é o elemento central deste gênero textual, apresentando-se no modo imperativo, o qual diz como fazer o alimento, seja nas receitas brasileiras, seja nas receitas portuguesas. Propusemo-nos, então, a comparar os itens lexicais verbais na terminologia da culinária, em virtude desses itens apresentarem propriedades sintático-semânticas sobre os seus respectivos argumentos.

A análise feita dos 54 verbos selecionados, a partir dos pressupostos teóricos sobre a variação em terminologia postulada por Faulstich (2001), demonstrou a ocorrência de 26 variantes coocorrentes, sinônimos terminológicos, organizados em 11 dados nos contextos comparados da terminologia da culinária. Constatamos, também, com base no constructo da gramática em terminologia, de Faulstich (2003), a ausência de argumentos dos verbos, no caso, o complemento na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto dos contextos das receitas analisadas.

As variantes terminológicas coocorrentes foram classificadas dentro dos contextos das receitas analisadas da culinária brasileira e portuguesa, pois as consultas feitas nos dicionários DLPC (2001), DHLP (2001) e NDA (2004) demonstraram que nem sempre as acepções contempladas nos verbetes condiziam com o significado equivalente ao uso especificado na terminologia da culinária, dificultando a identificação desses termos como variantes terminológicas.

A ausência do complemento na estrutura Sujeito + Verbo + Objeto dos contextos das receitas analisadas ocorreu em 22 verbos de receitas brasileiras e em 17 de receitas portuguesas, totalizando 39 verbos; destes, 10 ocorrem tanto na Rec Bra quanto na Rec Por. Então, nos 29 verbos, classificamos a ausência do argumento como elipse transparente, pois

corresponde a um apagamento de um item lexical que pode ser facilmente recuperado. A ocorrência da elipse se justifica para evitar a redundância. Este fato não demonstrou divergências quanto à estrutura sintática apresentada nos contextos de Rec Bra e de Rec Por. No entanto, com a ocorrência da elipse, a valência verbal é alterada, quer dizer, como a elipse ocorre apenas no complemento dos verbos, a valência verbal desses itens é reduzida, como por exemplo: *descascar* é um verbo que seleciona dois argumentos, o sujeito e o complemento, mas, no contexto das receitas analisadas da terminologia da culinária, este verbo tem a valência falsamente alterada por causa da elipse, *Descasque Ø*. Assim, a valência verbal alterada acarreta, aparentemente, a mudança de classe sintático-semântica dos verbos.

Este estudo proporcionou identificar que, na terminologia da culinária de Rec Bra e Rec Por, há uma variação entre os verbos usados no modo de preparo, caracterizando a identidade brasileira, demonstrada por meio da adaptação das receitas herdadas de Portugal. Identificamos, também, uma lacuna no registro de marca quanto à terminologia da culinária referente aos termos verbais. Assim, pesquisas futuras poderão utilizar este trabalho como ponto de partida para ampliar os estudos da terminologia da culinária ou aperfeiçoar obras lexicográficas, registrando marcas de uso da culinária, ou ainda, este trabalho pode auxiliar na elaboração de um dicionário terminológico da culinária.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

ACADEMIA DE CIÊNCIAS DE LISBOA. *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*. Lisboa: Editorial Verbo, 2001.

ALI, M. Said. *Refeições*. In: *Investigações Filológicas*. 3ª edição. Rio de Janeiro: Editora Lucerna, 2006.

ARAÚJO, Wilma; BOTELHO, Raquel; GINANI, Verônica; ARAÚJO, Halina; ZANDONADI, Renata. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora UnB, 2005.

ARNAUT, Salvador Dias e MANUPELLA, Giacinto. *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Primeira Edição integral do Códice Português I.E. 33. da Biblioteca de Nápoles. Leitura de G. Manupella e S. D. Arnaut. Acta Universitatis Conimbricensis. Por ordem da Universidade, 1967.

BECHARA, E. *Moderna gramática portuguesa*. 37ª edição. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.

BORBA, Francisco. *Uma gramática de valências para o português*. São Paulo: Editora Ática, 1996.

BORBA, Francisco S. *Dicionário de usos do Português do Brasil*. São Paulo: Editora Ática, 2002.

CABRÉ, M. Teresa. *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Antártida/Empúries: Barcelona, 1993.

CASCUDO, Luis Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.

CHAFE, Wallace. *Significado e Estrutura Linguística*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 1979.

CORREIA, Margarita. Neologia e terminologia. In: *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*. Lisboa: Publicações Europa-América, 1998, pp. 59-74. Disponível em: [http://www.iltec.pt/pdf/wpapers/1998-mcorreia-neologia\\_terminologia.pdf](http://www.iltec.pt/pdf/wpapers/1998-mcorreia-neologia_terminologia.pdf). Último acesso em: 02/02/09.

CRUZ, Marques. *A mesa moderna*. In: *À mesa com Luís Vaz de Camões ou o romance da cozinha no Portugal das descobertas*. Sintra: Editora Colares.

CUNHA, C. e CINTRA, L. F. *Nova Gramática do português contemporâneo*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1985.

DAMIANI, F. *Metáfora e formativos terminológicos: uma aplicação na linguagem de especialidade da Engenharia Elétrica*. Dissertação apresentada ao Departamento de Linguística, Línguas Clássicas e Vernácula, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Mestre em Linguística, pela Universidade de Brasília, Brasília, agosto de 2005, 182p.

FAULSTICH, Enilde. *Lexicologia: a linguagem do noticiário policial*. Brasília, Horizonte, 1980.

FAULSTICH, Enilde. *Da linguística histórica à terminologia*. In: *Investigações, Linguística e Teoria Literária*. Pernambuco: UFPE, 1997.

FAULSTICH, Enilde. *Aspectos de terminologia geral e terminologia variacionista*. In: *TradTerm7*. São Paulo: Humanitas, 2001.

FAULSTICH, Enilde. *Formação de termos: do constructo e das regras às evidências empíricas*. In: FAULSTICH, Enilde; ABREU, Sabrina (orgs.) *Linguística Aplicada à Terminologia e à Lexicologia*. Porto Alegre: UFRGS, 2003.

FAULSTICH, Enilde. *Na extensão de uma UTC, elipse ou categoria vazia?* In: *Revista do GT de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia*, 2008.



FAULSTICH, Enilde. *Entre a sincronia e a diacronia: variação terminológica no código e na língua*. Conferência magistral apresentada no VI Simpósio da Rede Iberoamericana de Terminologia (RITERM), em Havana, Cuba, 1998. Disponível em: <http://www.unb.br/il/liv/enilde/documentos/HAVANA98.pdf>. Último acesso em: 05/12/2008.

FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2007.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida e Classe social*. In: *Comida, uma história*. Rio de Janeiro, Record, 2004.

FLANDRIN, J; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa* – Século XXI. 3 ed. Editora Positivo, 2004.

GUEDES, Inêz. *Estudo da Valência de alguns verbetes da Culinária Arcaica*. Dissertação apresentada ao Departamento de Linguística, Línguas Clássicas e Vernácula, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Mestre em Linguística, pela Universidade de Brasília, Brasília, 2001, 126p.

GONÇALVES, Ângela. *Lexicologia e Ensino do Léxico*. Brasília: Thesaurus Editora.

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

LAMOSA, Elizabeth. *O mundo do bacalhau*. Rio de Janeiro, 1996. Disponível em: <http://www.bacalhau.com.br/historia.htm>. Último acesso em: 16/12/2008.

LIMA, Claudia. *Utensílios de mesa, cozinha e alimentação*. In: *Tachos e panelas. Historiografia da alimentação brasileira*. Recife: Ed. Da Autora, 1999.

KURLANSKY, Mark. *Bacalhau: a história do peixe que mudou o mundo*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. *Gêneros textuais: definição e funcionalidade*. In: *Gêneros textuais & Ensino*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Lucerna, 2003.

MARTINHO, Fernando. *A elipse nominal em Português e em Francês*. Dissertação apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, para obtenção do grau de Mestre em Linguística, na especialidade de Linguística Portuguesa. Porto, 8 de julho de 1998, 147p. Disponível em: <http://sweet.ua.pt/~fmart/indpor.htm?indtese>. Último acesso em 16/12/2008.

MARTINHO, Fernando "Gramática, vazio e subentendido: sobre algumas construções elípticas em Português". In: *Revista da Universidade de Aveiro / Letras*, 1999. Disponível em: <http://sweet.ua.pt/~fmart/indpor.htm?indtese>. Último acesso em 16/12/2008.

MOURA NEVES, M. H. *Gramática de usos do português*. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

MOURA NEVES, Maria Helena. *A gramática funcional*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

OLIVEIRA, Maria Francisca Amorim. *O tratamento da sinonímia no Dicionário Escolar*. Dissertação apresentada ao Departamento de Linguística, Línguas Clássicas e Vernácula, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Mestre em Linguística, pela Universidade de Brasília, Brasília, 2005, 106p.

PAVEL, Silvia; NOLET, Diane. *Manual de terminologia*. Trad. Enilde Faulstich. Canadá: Translation Bureau, 2002. Disponível em: <http://www.fit-ift.org/download/presport.pdf>. Último acesso em: 01/12/2008

PERINI, Mário. *Estudos de gramática descritiva*. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

REIS, Regina. *1000 receitas da culinária brasileira*. São Paulo: Girassol Edições, 2004.

ROMIO, Eda. *Brasil 1500/2000: 500 anos de sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

TAVARES, Paulino. *Hábitos alimentares da Sociedade de Seiscentos*. In: Mesa, doces e amores no séc. XVII Português. Sintra: Editora Colares.

Thema Equipo Editorial. *1000 receitas da culinária portuguesa*. Sintra: Girassol Edições.

VENÂNCIO, Fernando; FONSECA, Peixoto da. *O português entre as línguas do mundo*. Coimbra: Livraria Almedina, 1985.

WÜSTER, Eugene. *La teoría general de la Terminología: una zona fronterera entre la Lingüística, la Lógica, l'Ontologia, la Informàtica i les ciènces especialitzades*. In: Terminologia. pp. 153-204. Selecció de textos d'E. Wüster. M. Teresa Cabré (dir.). Servel de Llengua Catalana Univesitat de Barcelona. Barcelona, 1996.

### Receitas de bacalhau da culinária brasileira e portuguesa em comparação

Receita Brasileira: Rec Bra.

Receita Portuguesa: Rec Por

<b>Rec Bra 1</b> <b>Bolinho de bacalhau (p.278)</b>	<b>Rec Por 7</b> <b>Pastel de bacalhau (p.53)</b>
500g de bacalhau demolido 1 kg de batatas 5 gemas ½ cebola grande picada 1 maço de cheiro-verde picado 1 colher (sopa) de margarina culinária derretida Sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto 5 claras batidas em neve firme Óleo suficiente para fritar	250g de bacalhau demolido 200g de batatas 4 ovos ½ cebola Salsa picada 1 cálice de vinho do Porto Sal Pimenta Noz-moscada óleo para fritar
<b>Cozinhe</b> as batatas	<b>Coza</b> as batatas com casca
<b>Escorra X</b> [as batatas]	
<b>Descasque X</b> [as batatas]	Depois de cozidas, <b>descasque</b> -as
E <b>esprema X</b> [as batatas] ainda quentes.	E <b>reduza</b> -as a puré.
	Noutra panela, <b>coza</b> o bacalhau.
	Em seguida, <b>escorra</b> -o
<b>Retire</b> a pele e as espinhas do bacalhau.	E <b>retire</b> -lhe as peles e as espinhas.
	<b>Ponha</b> o bacalhau num pano de cozinha limpo e grosso

<b>Desfie</b> bem a carne	E <b>desmanche-o</b> até o conseguir desfazer completamente a fios.
E <b>reserve X</b> [a carne]	
<b>Misture X</b> [as batatas] com o bacalhau,	
<b>Acrescente</b> o cheiro-verde, a cebola, a margarina	Numa tigela <b>deite</b> o purê de batata, o bacalhau, a cebola, a salsa muito bem picada e o vinho do Porto.
E <b>tempere X</b> [o bacalhau] a gosto.	<b>Tempere X</b> [o bacalhau] com sal, pimenta e noz-moscada.
<b>Misture X</b> [a carne, as batatas, o cheiro-verde, a cebola, a margarina] bem.	
<b>Acrescente</b> as gemas, uma a uma, mexendo sempre.	<b>Junte</b> os ovos inteiros, um a um, mexendo bem a massa para a ligar e até que adquira uma boa consistência. Pode chegar à conclusão que 3 ovos bastam, pois depende muito da qualidade da batata.
Em seguida, <b>adicione</b> as claras	
E <b>misture X</b> [as claras] com cuidado.	
<b>Faça</b> bolinhos com auxílio de duas colheres de sopa	<b>Molde</b> os pastéis com duas colheres de sopa
E <b>frite X</b> [bolinhos] em bastante óleo quente.	E <b>frite X</b> [os pastéis] em óleo quente abundante.
<b>Escorra X</b> [bolinhos] em papel absorvente	
E <b>sirva X</b> [bolinhos] em seguida.	

<p style="text-align: center;"><b>Rec Bra 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Arroz com bacalhau (p. 161-162)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rec Por 8</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Arroz com bacalhau (p.180)</b></p>
300g de bacalhau 2 colheres (sopa) de banha 1 cebola picada 2 xícaras (chá) de arroz Sal a gosto	300 g de bacalhau demolido desde a véspera 4 chávenas de arroz 2 dentes de alho 4 alcachofras muito tenras 1 tomate grande maduro 100 g de ervilhas extrafinas descascadas Açafrão em fios 1 cebola pequena Azeite Sal 1 pimento vermelho
<p><b>Ponha</b> o bacalhau de molho em água fria.</p>	
<p><b>Troque</b> a água algumas vezes para tirar bem o sal.</p>	<p>De manhã, antes de preparar o arroz, <b>mude</b> a água do bacalhau várias vezes.</p>
<p>No dia seguinte <b>escorra X</b> [bacalhau]</p>	
<p>Torne a lavar o bacalhau</p>	
<p>E <b>corte X</b> [bacalhau] em pedaços, retirando as peles e espinhas.</p>	<p>Uma vez demolido, <b>corte-o</b> em pedaços</p>
<p>Ou <b>desfie X</b> [bacalhau]</p>	<p>E <b>desfaça-o</b>.</p>
	<p><b>Asse</b> o pimento vermelho, <b>retire</b> a pele</p>
	<p>E <b>corte-o</b> em tiras.</p>
	<p><b>Descasque</b> as cebolas e os dentes de alho</p>
	<p>E <b>pique-os</b> finamente.</p>
	<p><b>Retire</b> as folhas duras das alcachofras</p>
	<p>E <b>corte</b> o coração em 8 pedaços.</p>
<p><b>Ponha</b> a banha numa panela</p>	
<p><b>Junte</b> a cebola e o bacalhau</p>	<p><b>Junte</b> o tomate pelado e triturado</p>
<p><b>Refogue X</b> [a cebola e o bacalhau]</p>	<p>Numa caçarola com azeite a ferver, <b>aloure</b> a cebola e o alho</p>
	<p><b>Mexa X</b> [a cebola e o alho] uns segundos com a colher de pau</p>
	<p>E <b>junte</b> umas tirinhas de pimento assado</p>
	<p>Deixe X [a cebola, o alho e umas tirinhas de pimento assado] em lume muito lento uns 3 minutos</p>

	<b>Disponha</b> o bacalhau sobre o refogado e o açafrão torrado e triturado.
	<b>Regue X</b> [o refogado] com 0,5 l de água.
<b>Acrescente</b> o arroz,	Quando o guisado começar a ferver, <b>deite</b> o arroz
	E passados 10 minutos <b>junte</b> as ervilhas e as alcachofras.
<b>Refogue X</b> [o arroz] por mais 5 minutos, mexendo bem.	<b>Deite</b> a caçarola em lume vivo durante mais dez minutos.
<b>Adicione</b> água até passar 2 dedos acima do arroz.	
	<b>Retire</b> a caçarola do lume
	E <b>coloque-a</b> sobre um pedaço de jornal para absorver a humidade, deixando repousar.
	<b>Enfeite X</b> [a caçarola] por cima com umas tiras de pimento.
<b>Prove X</b> [o arroz] quando levantar fervura	
E, se necessário, <b>acrescente</b> sal.	
<b>Tampe</b> a panela	
E <b>cozinhe X</b> [o arroz] em fogo baixo, até o arroz chegar à consistência desejada.	
Se for preciso, <b>junte</b> mais água para terminar de cozinhar.	
<b>Sirva X</b> [o arroz]	

<p style="text-align: center;"><b>Rec Bra 3</b> <b>Bacalhau no forno (p. 91)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rec Por 9</b> <b>Bacalhau no forno (p. 187)</b></p>
3 cebolas 200 ml de azeite 600 g de bacalhau 4 dentes de alho 1 colher (sopa) de salsa 1 ramo de manjeriço 1 kg de tomates maduros, sem pele e sementes, picados 1 pão caseiro 200 ml de vinho branco seco Sal e pimenta a gosto	4 postas de bacalhau 3 cebolas grandes 6 ovos 2 colheres de sopa de farinha 2 dl de azeite 1 dl de leite Pimenta Sal
<b>Corte</b> as cebolas em rodelas bem finas	
E <b>doure X</b> [as cebolas] no azeite.	
<b>Junte</b> o bacalhau deixado de molho por 24 horas e cortado em pedaços pequenos, o alho amassado, a salsa e o manjeriço picados.	<b>Ponha</b> o bacalhau de molho na véspera.
	<b>Retire-lhe</b> a pele e as espinhas e <b>corte-</b> os aos quadrados.
<b>Misture X</b> [as cebolas, o bacalhau, o alho, a salsa e o manjeriço] tudo muito bem	
E <b>cozinhe X</b> [as cebolas, o bacalhau deixado de molho por 24 horas e cortado em pedaços pequenos, o alho amassado, a salsa e o manjeriço picados] por cerca de 5 minutos.	<b>Ponha-o</b> a cozer.
<b>Junte</b> os tomates	
E <b>cozinhe X</b> [as cebolas, o bacalhau, o alho, a salsa e o manjeriço e os tomates] por mais 20 minutos.	
<b>Corte</b> o pão em fatias	
E <b>torre X</b> [o pão] até que fiquem ligeiramente douradas.	
<b>Distribua</b> o pão no fundo de uma fôrma refratária	
E <b>despeje</b> por cima a mistura de bacalhau.	
	Depois de cozido, <b>escorra-o</b> bem
	<b>Passe-o</b> por farinha
	E <b>coloque X</b> [o bacalhau] num tabuleiro de barro.
	Numa frigideira com o azeite, <b>refogue</b> a cebola picada finamente em lume brando.
	Quando estiver transparente, <b>retire</b> a frigideira do lume.



	Deixe aferrecer X [a cebola] um pouco
	E a seguir <b>junte-lhe</b> os ovos previamente batidos com o leite.
<b>Regue X</b> [a mistura de bacalhau] com vinho	
<b>Tempere X</b> [a mistura de bacalhau] a gosto	<b>Tempere X</b> [as cebolas e os ovos previamente batidos com o leite] com sal e pimenta
	E <b>deite X</b> [as cebolas, os ovos previamente batidos com o leite, sal e pimenta] sobre o bacalhau no tabuleiro de barro.
E <b>leve X</b> [a mistura de bacalhau] ao forno pré-aquecido a 200°, por 30 minutos.	<b>Leve</b> o tabuleiro ao forno, aquecido previamente, durante 10 a 15 minutos.
	E <b>sirva X</b> [o tabuleiro] de seguida.

<b>Rec Bra 4</b> <b>Bacalhau com couve ao forno (p.90)</b>	<b>Rec Por 10</b> <b>Bacalhau com grelos (p. 185)</b>
500g de lombo de bacalhau demolhado 2l de água 1 maço médio de couve-manteiga 3 batatas médias 3 dentes de alho 5 colheres (sopa) de azeite 150g de azeitonas pretas	6 postas de bacalhau 1,5 kg de grelos 1,5 kg de batatas 4 dentes de alho Azeite Sal
<b>Lave</b> o bacalhau em água corrente	<b>Ponha</b> o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando-lhe a água 2 ou 3 vezes.
E <b>pique X</b> [o bacalhau] em pedaços médios.	
<b>Lave</b> as folhas de couve,	
<b>Elimine</b> os talos,	<b>Limpe X</b> [os grelos]
<b>Corte</b> as folhas finamente	E <b>corte</b> os grelos.
E <b>reserve X</b> [as folhas]	
	Depois de limpos, <b>ponha-os</b> num tacho com água e sal.
	E deixe-os cozer durante 10 minutos.
	<b>Junte</b> um pouco de azeite aos grelos
	E deixe cozer X [os grelos]
<b>Lave</b> as batatas,	<b>Lave X</b> [as batatas]
<b>Descasque X</b> [as batatas]	<b>Descasque X</b> [as batatas]
E <b>corte X</b> [as batatas] em rodela com 0,5 cm de espessura.	E <b>corte</b> as batatas em cubinhos
	E <b>junte-as</b> aos grelos.
<b>Coloque X</b> [as batatas] numa panela com água	
E <b>leve X</b> [as batatas] ao fogo até ficarem macias, mas firmes.	
<b>Retire X</b> [as batatas] do fogo,	
<b>Escorra</b> a água	
E <b>reserve X</b> [as batatas]	

<b>Descasque</b> o alho,	
<b>Pique X</b> [o alho] finamente	
E <b>leve X</b> [o alho] ao fogo numa frigideira com 4 colheres (sopa) de azeite até dourar levemente.	
<b>Retire X</b> [o alho] do fogo	
E <b>reserve X</b> [o alho] com azeite.	
Na mesma frigideira,	
<b>Junte</b> a couve	
E <b>refogue X</b> [a couve] rapidamente, sem parar de mexer, por 3 minutos.	
<b>Retire X</b> [a couve] do fogo	
E <b>reserve X</b> [a couve]	
<b>Unte</b> uma travessa refratária com o azeite restante.	
<b>Forre</b> o fundo com as batatas,	
<b>Distribua</b> a couve,	
	<b>Junte</b> também o bacalhau com a pele para cima.
	<b>Rectifique X</b> [o bacalhau] de sal
	E deixe cozer X [o bacalhau]
	Ao terminar a cozedura, <b>escorra X</b> [o bacalhau]
<b>Espalhe</b> o bacalhau escorrido	E <b>coloque</b> o bacalhau numa travessa e pondo à volta as batatas e os grelos.
	<b>Coloque</b> o azeite numa frigideira,
	<b>Frite</b> nele os alhos previamente picados
E <b>regue X</b> [o bacalhau] com o alho frito.	E <b>deite</b> o molho obtido sobre o bacalhau e a guarnição.
<b>Leve X</b> [o bacalhau] ao forno por 20 minutos, ou até ficar bem quente.	
<b>Retire X</b> [o bacalhau] do forno,	
<b>Distribua</b> as azeitonas	
E <b>sirva X</b> [o bacalhau].	<b>Sirva X</b> [o bacalhau] muito quente.

<p style="text-align: center;"><b>Rec Bra 5</b> <b>Gratinado de Bacalhau (p.103)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rec Por 11</b> <b>Bacalhau à Zé Do Pipo (p. 184)</b></p>
<p>850g de bacalhau demolido 1 cebola 200 ml de leite 750g batatas 4 colheres (sopa) de azeite 3 gemas 1 colher (sopa) de vinagre Sal e pimenta-vermelha a gosto 3 dentes de alho</p>	<p>1 lombo de bacalhau 2 cebolas médias 1l de leite 750g de batatas em purê 4 colheres de sopa de azeite 1 chávena de maionese 1 folha de louro Azeitonas pretas Pimenta Sal</p>
	<p>Depois de demolido, <b> corte</b> o bacalhau em postas</p>
<p>Numa panela, <b> coloque</b> o bacalhau cortado em pedaços, o azeite, a cebola, o alho picado.</p>	
<p>E <b> refogue X</b> [o bacalhau, o azeite, a cebola, o alho picado]</p>	
	<p>E <b> coza-o</b> em leite.</p>
<p><b> Retire</b> o bacalhau.</p>	
<p>No molho que ficou na panela, <b> adicione</b> as gemas, um pouco de água, o vinagre e a pimenta picada.</p>	
<p><b> Leve X</b> [as gemas, um pouco de água, o vinagre e a pimenta] ao fogo baixo para engrossar, mexendo devagar, sem deixar ferver.</p>	
<p><b> Descasque</b> as batatas</p>	
<p>E <b> cozinhe X</b> [as batatas] com água e sal.</p>	
<p><b> Faça</b> um purê, juntando o leite e o sal.</p>	
	<p><b> Descasque X</b> [as cebolas]</p>

	E <b>pique</b> as cebolas.
<b>Coloque</b> o purê num refratário	
	<b>Ponha</b> uma frigideira ao lume com o azeite
	E <b>refogue</b> a cebola picada.
E <b>leve X</b> [o purê] ao forno para gratinar.	
<b>Sirva</b> o bacalhau com o purê gratinado	
E <b>regue X</b> [o bacalhau] com o molho.	
	<b>Junte</b> o louro e um pouco de leite de cozer o bacalhau.
	<b>Tempere X</b> [a cebola, o louro e o leite] com sal e pimenta.
	<b>Escorra</b> o bacalhau
Se preferir, <b>coloque</b> o bacalhau num refratário,	E <b>coloque</b> as postas em tabuleiros de barro individuais.
	<b>Deite</b> a cebola por cima do bacalhau
<b>Regue X</b> [o bacalhau] com o molho	E <b>cubra X</b> [o bacalhau] completamente com maionese.
E por cima, <b>coloque</b> o purê de batata.	<b>Ponha</b> o purê de batata à volta
<b>Leve X</b> [o bacalhau] para gratinar	E <b>leve X</b> [o bacalhau] ao forno a gratinar.
	Quando estiver dourado, <b>retire X</b> [o bacalhau] do forno,
	<b>Enfeite X</b> [o bacalhau] com azeitonas pretas
E <b>sirva X</b> [o bacalhau]	E <b>sirva X</b> [o bacalhau] em seguida.

<p style="text-align: center;"><b>Rec Bra 6</b> <b>Bacalhau à mineira (p.90)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rec Por 12</b> <b>Bacalhau à Gomes de Sá (p.183-184)</b></p>
<p>1 kg de bacalhau Sal a gosto 500g de batatas em rodela 1 maço de couve 1 repolho pequeno 1 dente de alho socado 1 colher (sopa) de óleo 2 gotas de molho de pimenta 4 tomates picados 2 ovos cozidos 1 cebola em rodela 1 xícara (chá) de azeite 20 azeitonas pretas</p>	<p>4 postas de bacalhau sal 500g de batatas 1 dente de alho 2 cebolas pimenta 2 ovos cozidos 1,5 dl de azeite 1 raminho de salsa Azeitonas pretas</p>
<p><b>Ponha</b> o bacalhau de molho.</p>	
	<p>Depois do bacalhau demolido, <b>coloque-o</b> num tacho</p>
	<p>E <b>escalde-o</b> com água a ferver.</p>
	<p><b>Tape</b> o tacho</p>
	<p>E <b>deixe</b> o bacalhau nessa água durante cerca de 30 minutos.</p>
<p><b>Troque</b> a água várias vezes para retirar o sal.</p>	
<p>No dia seguinte, <b>escorra X</b> [o bacalhau],</p>	<p><b>Escorra</b> o bacalhau,</p>
<p><b>Tire</b> as peles e as espinhas,</p>	<p><b>Tire-lhe</b> a pele e as espinhas</p>
	<p>E <b>desfaça-o</b> em lascas.</p>
<p>E <b>corte X</b> [o bacalhau] em pedaços grandes.</p>	
	<p><b>Coloque</b> as lascas de bacalhau num recipiente fundo</p>
	<p>E <b>cubra-o</b> com leite quente.</p>
	<p><b>Deixe-o</b> nesta infusão durante 20</p>

	minutos.
	<b>Descasque</b> as cebolas e o alho
	E <b>corte-os</b> às rodelas.
	<b>Ponha</b> um tacho ao lume com azeite
	E <b>refogue</b> a cebola e o alho.
	Deixe alourar X [a cebola e o alho] ligeiramente.
<b>Ponha</b> água num caldeirão,	
<b>Junte</b> o sal	
	<b>Tempere X</b> [a cebola e o alho] com sal e pimenta.
E <b>cozinhe</b> as batatas, a couve e o repolho cortados em pedaços grandes.	<b>Coza</b> as batatas com a pele.
<b>Retire</b> cada um à medida que forem ficando macios.	Depois de cozidas <b>retire-lhes</b> a pele
	E <b>corte-os</b> às rodelas.
	<b>Junte</b> as batatas e as lascas de bacalhau ao tacho.
<b>Coloque</b> o alho numa tigela,	
<b>Acrescente</b> o óleo e a pimenta,	
<b>Junte</b> os tomates	
E <b>misture X</b> [o alho, o óleo, a pimenta e os tomates]	<b>Mexa X</b> [as batatas e as lascas de bacalhau] ligeiramente
Numa fôrma untada, <b>ponha</b> o bacalhau numa só camada, misturando com as batatas, a couve, o repolho e a cebola.	<b>Ponha</b> tudo num tabuleiro de barro
<b>Enfeite X</b> [o bacalhau] com os ovos cozidos, cortados em rodelas e as azeitonas.	<b>Enfeite X</b> [o bacalhau] com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.
<b>Regue X</b> [o bacalhau] com metade do azeite.	
<b>Leve X</b> [o bacalhau] ao forno	<b>Leve X</b> [o bacalhau] ao forno, aquecido previamente, durante 10 a 15 minutos.

E <b>asse X</b> [o bacalhau] em temperatura média, regando de vez em quando com o azeite restante.	
	<b>Retire</b> o tabuleiro do forno
	<b>Polvilhe X</b> [o bacalhau] com a salsa picada
<b>Sirva X</b> [o bacalhau] bem quente.	



---

**Contextos de Rec Bra e Rec Por em que há ocorrência da elipse**
**Nas Receitas Brasileiras**

(1)	[F, T]
E asse em temperatura média. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R1
E asse Ø em temperatura média. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R2
E asse [o bacalhau] em temperatura média. (Rec Bra 6)	[ØBCDF] R3
(2)	[F, T]
Coloque numa panela com água (Rec Bra 4)	[ØBØDEF] R1
Coloque Ø numa panela com água (Rec Bra 4)	[ØBØDEF] R2
Coloque [as batatas] numa panela com água (Rec Bra 4)	[ØBCDEF] R3
(3)	[F, T]
Corte em pedaços (Rec Bra 2)	[ØBØDF] R1
Corte Ø em pedaços (Rec Bra 2)	[ØBØDF] R2
Corte [bacalhau] em pedaços (Rec Bra 2)	[ØBCDF] R3
(4)	[F, T]
Corte em rodelas. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Corte Ø em rodelas. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Corte [as batatas] em rodelas. (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(5)	[F, T]
Corte em pedaços grandes. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R1
Corte Ø em pedaços grandes. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R2
Corte [o bacalhau] em pedaços grandes. (Rec Bra 6)	[ØBCDF] R3
(6)	[F, T]
Cozinhe com água e sal (Rec Bra 5)	[ØBØDD'F] R1
Cozinhe Ø com água e sal (Rec Bra 5)	[ØBØDD'F] R2

Cozinhe [as batatas] com água e sal (Rec Bra 5)	[ØBCDD'F] R3
(7)	[F, T]
Cozinhe. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Cozinhe Ø. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Cozinhe [o arroz]. (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(8)	[F, T]
Cozinhe (Rec Bra 3)	[ØBØF] R1
Cozinhe Ø (Rec Bra 3)	[ØBØF] R2
Cozinhe [as cebolas], [o bacalhau], [o alho], [a salsa], [o manjericão] e [os tomates] (Rec Bra 3)	[ØBCC'C''C'''C''''F] R3
(9)	[F, T]
Cozinhe (Rec Bra 3)	[ØBØF] R1
Cozinhe Ø (Rec Bra 3)	[ØBØF] R2
Cozinhe [as cebolas], [o bacalhau], [o alho], [a salsa], [o manjericão] (Rec Bra 3)	[ØBCC'C''C''''F] R3
(10)	[F, T]
Descasque (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Descasque Ø (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Descasque [as batatas] (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3
(11)	[F, T]
Descasque (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Descasque Ø (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Descasque [as batatas] (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(12)	[F, T]
Desfie. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Desfie Ø. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Desfie [o bacalhau]. (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3

(13)	[F, T]
Doure no azeite (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R1
Doure Ø no azeite (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R2
Doure [as cebolas] no azeite (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R3
(14)	[F, T]
Enfeite com os ovos cozidos e as azeitonas. (Rec Bra 6)	[ØBØDD'F] R1
Enfeite Ø com os ovos cozidos e as azeitonas. (Rec Bra 6)	[ØBØDD'F] R2
Enfeite [o bacalhau] com os ovos cozidos e as azeitonas. (Rec Bra 6)	[ØBØDD'F] R3
(15)	[F, T]
Escorra (Rec Bra 6)	[ØBØF] R1
Escorra Ø (Rec Bra 6)	[ØBØF] R2
Escorra [o bacalhau] (Rec Bra 6)	[ØBCF] R3
(16)	[F, T]
Escorra (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Escorra Ø (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Escorra [as batatas] (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3
(17)	[F, T]
Escorra (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Escorra Ø (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Escorra [bacalhau] (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(18)	[F, T]
Escorra (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Escorra Ø (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Escorra [bacalhau] (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3
(19)	[F, T]
Esprema. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Esprema Ø. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Esprema [as batatas]. (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3

(20)	[F, T]
Frite em bastante óleo quente (Rec Bra 1)	[ØBØDEF] R1
Frite Ø em bastante óleo quente (Rec Bra 1)	[ØBØDEF] R2
Frite [bolinhos] em bastante óleo quente (Rec Bra 1)	[ØBCDEF] R3
(21)	[F, T]
Leve ao forno. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao forno. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Leve [o bacalhau] ao forno. (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(22)	[F, T]
Leve (Rec Bra 5)	[ØBØF] R1
Leve Ø (Rec Bra 5)	[ØBØF] R2
Leve [o bacalhau] (Rec Bra 5)	[ØBCF] R3
(23)	[F, T]
Leve ao forno (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao forno (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R2
Leve [o purê] ao forno (Rec Bra 5)	[ØBCDF] R3
(24)	[F, T]
Leve ao fogo numa frigideira (Rec Bra 4)	[ØBØDEF] R1
Leve Ø ao fogo numa frigideira. (Rec Bra 4)	[ØBØDEF] R2
Leve [o alho] ao fogo numa frigideira. (Rec Bra 4)	[ØBCDEF] R3
(25)	[F, T]
Leve ao forno (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao forno (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R2
Leve [o bacalhau] ao forno (Rec Bra 6)	[ØBCDF] R3
(26)	[F, T]
Leve ao fogo. (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao fogo. (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R2
Leve [as gemas], [um pouco de água], [o vinagre] e [a pimenta] ao fogo. (Rec Bra 5)	

[ØBCC'C''C'''DF] R3

- (27) [F, T]  
 Leve ao forno. (Rec Bra 3) [ØBØDF] R1  
 Leve Ø ao forno. (Rec Bra 3) [ØBØDF] R2  
 Leve [a mistura de bacalhau] ao forno. (Rec Bra 3) [ØBCDF] R3
- (28) [F, T]  
 Leve ao fogo. (Rec Bra 4) [ØBØDF] R1  
 Leve Ø ao fogo. (Rec Bra 4) [ØBØDF] R2  
 Leve [as batatas] ao fogo. (Rec Bra 4) [ØBCDF] R3
- (29) [F, T]  
 Misture (Rec Bra 6) [ØBØF] R1  
 Misture Ø (Rec Bra 6) [ØBØF] R2  
 Misture [o alho], [o óleo], [a pimenta] e [os tomates]. (Rec Bra 6) [ØBCC'C''C'''F] R3
- (30) [F, T]  
 Misture (Rec Bra 3) [ØBØF] R1  
 Misture Ø (Rec Bra 3) [ØBØF] R2  
 Misture [as cebolas], [o bacalhau], [o alho], [a salsa] e [o manjericão] (Rec Bra 3)  
 [ØBCC'C''C'''C''''F] R3
- (31) [F, T]  
 Misture com o bacalhau (Rec Bra 1) [ØBØDF] R1  
 Misture Ø com o bacalhau (Rec Bra 1) [ØBØDF] R2  
 Misture [as batatas] com o bacalhau (Rec Bra 1) [ØBCDF] R3
- (32) [F, T]  
 Misture (Rec Bra 1) [ØBØF] R1  
 Misture Ø (Rec Bra 1) [ØBØF] R2  
 Misture [a carne], [as batatas], [o cheiro-verde], [a cebola] e [a margarina] (Rec Bra 1)  
 [ØBCC'C''C'''C''''F] R3

(33)	[F, T]
Misture. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Misture Ø. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Misture [as claras]. (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3
(34)	[F, T]
Pique. (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Pique Ø. (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Pique [o bacalhau]. (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(35)	[F, T]
Pique. (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Pique Ø. (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Pique [o alho]. (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(36)	[F, T]
Prove. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Prove Ø. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Prove [o arroz].(Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(37)	[F, T]
Refogue sem parar de mexer. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Refogue Ø sem parar de mexer. (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Refogue [a couve] sem parar de mexer. (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(38)	[F, T]
Refogue (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Refogue Ø (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Refogue [a cebola e o bacalhau] (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(39)	[F, T]
Refogue (Rec Bra 5)	[ØBØF] R1
Refogue Ø (Rec Bra 5)	[ØBØF] R2
Refogue [o bacalhau], [o azeite], [a cebola] e [o alho picado] (Rec Bra 5)	

[ØBCC'C''C'''F] R3

(40)	[F, T]
Refogue. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Refogue Ø. (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Refogue [o arroz]. (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(41)	[F, T]
Regue com vinho (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com vinho (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R2
Regue [a mistura de bacalhau] com vinho (Rec Bra 3)	[ØBCDF] R3
(42)	[F, T]
Regue com o alho frito (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com o alho frito (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Regue [o bacalhau] com o alho frito (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(43)	[F, T]
Regue com metade do azeite. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com metade do azeite. (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R2
Regue [o bacalhau] com metade do azeite. (Rec Bra 6)	[ØBCDF] R3
(44)	[F, T]
Regue com o molho (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com o molho (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R2
Regue [o bacalhau] com o molho (Rec Bra 5)	[ØBCDF] R3
(45)	[F, T]
Regue com o molho (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com o molho (Rec Bra 5)	[ØBØDF] R2
Regue [o bacalhau] com o molho (Rec Bra 5)	[ØBCDF] R3

(46)	[F, T]
Reserve (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Reserve Ø (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Reserve [a carne] (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3
(47)	[F, T]
Reserve (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Reserve Ø (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Reserve [as folhas] (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(48)	[F, T]
Reserve (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Reserve Ø (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Reserve [as batatas] (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(49)	[F, T]
Reserve (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Reserve Ø (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Reserve [a couve] (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(50)	[F, T]
Reserve com azeite (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Reserve Ø com azeite (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Reserve [o alho] com azeite (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(51)	[F, T]
Retire do forno (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Retire Ø do forno (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Retire [o bacalhau] do forno (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(52)	[F, T]
Retire do fogo (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Retire Ø do fogo (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Retire [as batatas] do fogo (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3



(53)	[F, T]
Retire do fogo (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R1
Retire Ø do fogo (Rec Bra 4)	[ØBØDF] R2
Retire [o alho] do fogo (Rec Bra 4)	[ØBCDF] R3
(54)	[F, T]
Retire do fogo (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R1
Retire Ø do fogo (Rec Bra 6)	[ØBØDF] R2
Retire [a couve] do fogo (Rec Bra 6)	[ØBCDF] R3
(55)	[F, T]
Sirva (Rec Bra 2)	[ØBØF] R1
Sirva Ø (Rec Bra 2)	[ØBØF] R2
Sirva [o arroz] (Rec Bra 2)	[ØBCF] R3
(56)	[F, T]
Sirva (Rec Bra 5)	[ØBØF] R1
Sirva Ø (Rec Bra 5)	[ØBØF] R2
Sirva [o bacalhau] (Rec Bra 5)	[ØBCF] R3
(57)	[F, T]
Sirva (Rec Bra 4)	[ØBØF] R1
Sirva Ø (Rec Bra 4)	[ØBØF] R2
Sirva [o bacalhau] (Rec Bra 4)	[ØBCF] R3
(58)	[F, T]
Sirva. (Rec Bra 6)	[ØBØF] R1
Sirva Ø. (Rec Bra 6)	[ØBØF] R2
Sirva [o bacalhau]. (Rec Bra 6)	[ØBCF] R3
(59)	[F, T]
Sirva. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R1
Sirva Ø. (Rec Bra 1)	[ØBØF] R2
Sirva [bolinhos]. (Rec Bra 1)	[ØBCF] R3

(60)	[F, T]
Tempere a gosto. (Rec Bra 1)	[ØBØCF] R1
Tempere Ø a gosto.(Rec Bra 1)	[ØBØCF] R2
Tempere [o bacalhau] a gosto. (Rec Bra 1)	[ØBCDF] R3

(61)	[F, T]
Tempere a gosto.(Rec Bra 3)	[ØBØDF] R1
Tempere Ø a gosto. (Rec Bra 3)	[ØBØDF] R2
Tempere [a mistura de bacalhau] a gosto. (Rec Bra 3)	[ØBCDF] R3

(62)	[F, T]
Torre (Rec Bra 3)	[ØBØF] R1
Torre Ø (Rec Bra 3)	[ØBØF] R2
Torre [o pão] (Rec Bra 3)	[ØBCF] R3

### Receitas Portuguesas

(63)	[F, T]
Cubra completamente com maionese (Rec Por 11)	[ØBØDEF] R1
Cubra Ø completamente com maionese (Rec Por 11)	[ØBØDEF] R2
Cubra [o bacalhau] completamente com maionese (Rec Por 11)	[ØBCDEF] R3

(64)	[F, T]
Coloque num tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBØDF] R1
Coloque Ø num tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBØDF] R2
Coloque [o bacalhau] num tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBCDF] R3

(65)	[F, T]
Deite sobre o bacalhau no tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBØDEF] R1
Deite Ø sobre o bacalhau no tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBØDEF] R2
Deite [as cebolas], [os ovos previamente batidos com o leite], [sal] e [pimenta] sobre o bacalhau no tabuleiro de barro (Rec Por 9)	[ØBCC'C''C'''DEF] R3

(66)	[F, T]
Descasque (Rec Por 10)	[ØBØF] R1
Descasque Ø (Rec Por 10)	[ØBØF] R2
Descasque [as batatas] (Rec Por 10)	[ØBCF] R3
(67)	[F, T]
Descasque (Rec Por 11)	[ØBØF] R1
Descasque Ø (Rec Por 11)	[ØBØF] R2
Descasque [as cebolas] (Rec Por 11)	[ØBCF] R3
(68)	[F, T]
Enfeite com umas tiras de pimento (Rec Por 8)	[ØBØDF] R1
Enfeite Ø com umas tiras de pimento (Rec Por 8)	[ØBØDF] R2
Enfeite [a caçarola] com umas tiras de pimento (Rec Por 8)	[ØBCDF] R3
(69)	[F, T]
Enfeite com azeitonas pretas (Rec Por 11)	[ØBØDF] R1
Enfeite Ø com azeitonas pretas (Rec Por 11)	[ØBØDF] R2
Enfeite [o bacalhau] com azeitonas pretas (Rec Por 11)	[ØBCDF] R3
(70)	[F, T]
Enfeite com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. (Rec Por 12)	[ØBØDD'F] R1
Enfeite Ø com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. (Rec Por 12)	[ØBØDD'F] R2
Enfeite [o bacalhau] com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. (Rec Por 12)	[ØBCDD'F] R3
(71)	[F, T]
Escorra. (Rec Por 10)	[ØBØF] R1
Escorra Ø.(Rec Por 10)	[ØBØF] R2
Escorra [o bacalhau]. (Rec Por 10)	[ØBCF] R3
(72)	[F, T]
Frite em óleo quente abundante (Rec Por 7)	[ØBØDEF] R1
Frite Ø em óleo quente abundante (Rec Por 7)	[ØBØDEF] R2

Frite [pastéis] em óleo quente abundante (Rec Por 7)	[ØBCDEF] R3
(73)	[F, T]
Lave (Rec Por 10)	[ØBØF] R1
Lave Ø (Rec Por 10)	[ØBØF] R2
Lave [as batatas] (Rec Por 10)	[ØBCF] R3
(74)	[F, T]
Leve ao forno. (Rec Por 11)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao forno. (Rec Por 11)	[ØBØDF] R2
Leve [o bacalhau] ao forno. (Rec Por 11)	[ØBCDF] R3
(75)	[F, T]
Leve ao forno. (Rec Por 12)	[ØBØDF] R1
Leve Ø ao forno. (Rec Por 12)	[ØBØDF] R2
Leve [o bacalhau] ao forno. (Rec Por 12)	[ØBCDF] R3
(76)	[F, T]
Limpe (Rec Por 10)	[ØBØF] R1
Limpe Ø (Rec Por 10)	[ØBØF] R2
Limpe [os grelos] (Rec Por 10)	[ØBØF] R3
(77)	[F, T]
Mexa com a colher de pau (Rec Por 8)	[ØBØDF] R1
Mexa Ø com a colher de pau (Rec Por 8)	[ØBØDF] R2
Mexa [a cebola] e [o alho] com a colher de pau (Rec Por 8)	[ØBCC'DF] R3
(78)	[F, T]
Mexa (Rec Por 12)	[ØBØF] R1
Mexa Ø (Rec Por 12)	[ØBØF] R2
Mexa [as batatas] e [as lascas de bacalhau] (Rec Por 12)	[ØBCC'F] R3

(79)	[F, T]
Polvilhe com a salsa picada (Rec Por 12)	[ØBØDF] R1
Polvilhe Ø com a salsa picada (Rec Por 12)	[ØBØDF] R2
Polvilhe [o bacalhau] com a salsa picada (Rec Por 12)	[ØBCDF] R3
(80)	[F, T]
Rectifique de sal (Rec Por 10:185)	[ØBØDF] R1
Rectifique Ø de sal (Rec Por 10:185)	[ØBØDF] R2
Rectifique [o bacalhau] de sal (Rec Por 10:185)	[ØBCDF] R3
(81)	[F, T]
Regue com 0,5 l de água (Rec Por 8: 180)	[ØBØDF] R1
Regue Ø com 0,5 l de água (Rec Por 8: 180)	[ØBØDF] R2
Regue [o refogado] com 0,5 l de água (Rec Por 8: 180)	[ØBCDF] R3
(82)	[F, T]
Retire do forno (Rec Por 11:184)	[ØBØDF] R1
Retire Ø do forno (Rec Por 11:184)	[ØBØDF] R2
Retire [o bacalhau] do forno (Rec Por 11:184)	[ØBCDF] R3
(83)	[F, T]
Sirva. (Rec Por 9: 187)	[ØBØF] R1
Sirva Ø. (Rec Por 9: 187)	[ØBØF] R2
Sirva [o tabuleiro]. (Rec Por 9: 187)	[ØBCF] R3
(84)	[F, T]
Sirva. (Rec Por 10: 185)	[ØBØF] R1
Sirva Ø. (Rec Por 10: 185)	[ØBØF] R2
Sirva [o bacalhau]. (Rec Por 10: 185)	[ØBCF] R3
(85)	[F, T]
Sirva. (Rec Por 11: 184)	[ØBØF] R1
Sirva Ø. (Rec Por 11: 184)	[ØBØF] R2
Sirva [o bacalhau]. (Rec Por 11: 184)	[ØBCF] R3

(86)	[F, T]
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. (Rec Por 7)	[ØBØDD'D''F] R1
Tempere Ø com sal, pimenta e noz-moscada. (Rec Por 7)	[ØBØDD'D''F] R2
Tempere [o bacalhau] com sal, pimenta e noz-moscada. (Rec Por 7)	[ØBCDD'D''F] R3
(87)	[F, T]
Tempere com sal e pimenta (Rec Por 9)	[ØBØDD'F] R1
Tempere Ø com sal e pimenta (Rec Por 9)	[ØBØDD'F] R2
Tempere [as cebolas] e [os ovos] com sal e pimenta (Rec Por 9)	[ØBCC'DD'F] R3
(88)	[F, T]
Tempere com sal e pimenta (Rec Por 11)	[ØBØDD'F] R1
Tempere Ø com sal e pimenta (Rec Por 11)	[ØBØDD'F] R2
Tempere [a cebola], [o louro] e [o leite] com sal e pimenta (Rec Por 11)	[ØBCC'C''DD'F] R3
(89)	[F, T]
Tempere com sal e pimenta (Rec Por 12)	[ØBØDD'F] R1
Tempere Ø com sal e pimenta (Rec Por 12)	[ØBØDD'F] R2
Tempere [a cebola] e [o alho] com sal e pimenta (Rec Por 12)	[ØBCC'DD'F] R3

## Modelo das fichas dos verbos das receitas analisadas da culinária brasileira e portuguesa

### Acrescentar

Contexto:

**acrescente** o óleo e a pimenta. (Rec Bra, 2004: 90)

**acrescente** o cheiro-verde, a cebola, a margarina (Rec Bra 1, 2004: 278)

**acrescente** as gemas, uma a uma, mexendo sempre (Rec Bra 1, 2004: 278)

**acrescente** o arroz (Rec Bra 2, 2004:161,162)

**acrescente** sal (Rec Bra 2, 2004:161,162)

#### 1. Acepção no DLPC

v. (do lat. *accrescens*, -entis, part. pres. de *accrescere* ‘acrescentar’ + suf. -ar). 2. junta alguma coisa a outra ≈ adicionar.

#### 2. Acepção no DHLP

v. 2 juntar (uma coisa) a (outra); adicionar(-se), anexar(-se).

#### 3. Acepção no NDA

v 5. Ajuntar, aditar, adicionar.

#### 4. Acepção no DUP

V \* [ação-processo] [compl<sub>1</sub>: nome. ± compl<sub>2</sub>: a + nome] 1 ajuntar; adicionar; crescer: *E foi assim que acrescentei à jurema e ao manacá [...] a catuaba e o resto que não posso revelar* (PR).

Análise 1:

Existe apenas ocorrência do verbo *acrescentar* nas receitas brasileiras. As acepções dos dicionários analisados trazem acrescentar como adicionar, juntar uma coisa a outra.

## Análise 2

O verbo é ação-processo e possui dois complementos,

Todos os exemplos possuem complemento.

A estrutura Sujeito + Verbo + Objeto está preenchida.

O DUP é mais completo que os outros dicionários analisados, pois apresenta quantos complementos o verbo pode ter e o sinal  $\pm$  mostra se eles podem ser expressos (+) ou omitidos (-). Assim, o verbo *acrescentar*, de acordo com o DUP, pode ter 2 complementos, sendo que o segundo pode ser omitido. O contexto apresentado também omite o segundo argumento.



