

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA: REFLEXÃO E
ENSINO

RECEITAS CULINÁRIAS
A COMPARAÇÃO DO PORTUGUÊS DE PORTUGAL E O PORTUGUÊS
BRASILEIRO

Monografia apresentada ao Curso de Especialização em Língua Portuguesa: Reflexão e Ensino, do Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial à obtenção do título de Especialista em Língua Portuguesa.

Orientador: José Carlos Azeredo

Belo Horizonte

2015

NATÁLIA DE OLIVEIRA PLINIO

RECEITAS CULINÁRIAS
A COMPARAÇÃO DO PORTUGUÊS DE PORTUGAL E O PORTUGUÊS
BRASILEIRO

Esta monografia foi julgada adequada à obtenção do título de Especialista em Língua Portuguesa e aprovada em sua forma final pelo Curso de Especialização em Língua Portuguesa: Reflexão e Ensino, do Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais.

Belo Horizonte, 30 de julho de 2015.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, primeiramente, por ter me guiado e iluminado o meu caminho e me confortado nos momentos mais difíceis.

Aos professores da Pós-Graduação, por compartilhar seus valiosos ensinamentos, em especial a meu orientador, Prof. Dr. José Carlos Azeredo, que contribuiu muito para a proposta do meu trabalho.

Aos colegas, pelos momentos intensos de convívio, amizade e solidariedade nos momentos de exaustão.

Dedico este trabalho a toda minha família e amigos, que sempre me apoiaram e me incentivaram a trilhar no caminho acadêmico.

“Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre.”

Gilberto Freyre

RESUMO

O presente trabalho tem o objetivo geral de realizar uma análise comparativa da do Português de Portugal e o Português Brasileiro nas receitas culinárias, buscando investigar algumas semelhanças e diferenças entre os verbos na linguagem escrita.

Considerando os cadernos de receita como resultado parcial de um processo da história brasileira e Portuguesa, procuramos analisar a linguagem escrita e a estrutura textual. No que diz respeito aos pressupostos teóricos e metodológicos, foram considerados os estudos de Borba(1996), Perini (2008). Em linhas gerais, os livros culinários que foram construídos, sobretudo, por meio da captação de receitas hereditárias, de geração e geração, e que é a base para o nosso estudo, e busca contribuir para Língua Portuguesa, a partir da leitura, análise, interpretação, escrita e reescrita dos verbos que se apresentam no modo imperativo, iremos através da comparação por meio do fenômeno da valência verbal.

Palavras-chave: Receitas. Culinária. Portugal. Imperativo. Verbos. Valência.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1.....	21
Figura 2.....	22

LISTA DE QUADROS

Quadro 1.....	30
---------------	----

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	09
1 ORIGENS E FORMAÇÃO HISTÓRICA DA LÍNGUA PORTUGUESA	09
1.1 O PERÍODO BILÍNGUE BRASILEIRO	10
1.2 A INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA FORMAÇÃO DO PORTUGUÊS NO BRASIL.....	11
1.3 A HERANÇA CULINÁRIA PORTUGUESA NO BRASIL	12
2 O GÊNERO TEXTUAL: RECEITA CULINÁRIA	15
2.1 CADERNO DE RECEITA COMO FONTE HISTÓRICA DE ANÁLISE	15
3 METODOLOGIA	17
4 RECEITAS PORTUGUESAS DE DOCES	18
4.1 RECEITAS BRASILEIRAS DE DOCES	19
4.2 RECEITAS PORTUGUESAS DE BACALHAU	21
4.3 RECEITAS BRASILEIRAS DE BACALHAU	25
5 O MODO IMPERATIVO NAS RECEITAS CULINÁRIAS	29
5.1 VERBOS EMPREGADOS NAS RECEITAS BRASILEIRAS E PORTUGUESAS.....	30
5.2 PROPOSTA DE ESTUDO SOB A LUZ DA VALÊNCIA VERBAL.....	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
REFERÊNCIAS.....	34
ANEXOS.....	36

INTRODUÇÃO

Esta monografia constitui um estudo comparativo das variedades brasileira e europeia da língua portuguesa concentrado no gênero textual “receita culinária”. Teremos em conta aspectos relativos à partes em que se divide o texto, o léxico e, no plano gramatical, os recursos empregados na expressão dos atos de fala próprios do texto instrucional, uma característica do gênero “receita”, com destaque para o uso dos verbos na modalidade imperativa.

Através das receitas escolhidas faremos a análise e comparação da linguagem escrita de Portugal e do Brasil. Como delimitação desta pesquisa, as receitas foram escolhidas como objeto de estudo por fornecerem registros sociais de uma época e seu contexto histórico.

O foco deste trabalho é a identificação de pontos em comum deixados como herança portuguesa na história culinária e na linguagem brasileira desde o processo de colonização até os dias de hoje, em que apesar dos esforços para manter a unidade ortográfica nos países lusófonos, o afastamento cultural se faz inevitável.

Esta pesquisa busca comparar os verbos utilizados em cada uma das linguagens, que servem como marco ordenador do processo de confecção do alimento através de cada etapa da receita, e, através da valência verbal irá nos possibilitar aprofundar a análise da relação da linguagem escrita nestas duas culturas historicamente unidas pela relação de colonização, que gerou laços e costumes inclusive no campo gastronômico.

1- ORIGENS E FORMAÇÃO HISTÓRICA DA LÍNGUA PORTUGUESA

O período histórico que correspondeu ao Império Romano a partir de sua consolidação, expansão, fragmentação e queda foi responsável pela introdução da língua latina a diversas regiões, influenciando e sofrendo influência de vários idiomas e dialetos, e absorvendo características lingüísticas dos vários povos colonizados ou invasores, tais como árabes e germânicos.

O latim da Península Ibérica foi desenvolvido a partir da variedade do Latim falado transmitido pelos soldados e pelo povo em geral, sem o ensino formal. A fragmentação do Império Romano, que deu origem posteriormente ao reino de Portugal ocasionou também a fragmentação do latim vulgar, originando as línguas românicas, ou neolatinas, entre elas o idioma português, formado a partir do itálico, ramo do tronco

lingüístico indo-europeu (Ilari e Basso (2006)), que herdou um impressionante vocabulário e diversidade lingüística.

Por volta do século XIV, após Portugal se separar da Galiza, o idioma até então galego-português tornou-se o Português, e a partir de então em função das incursões marítimas de Portugal passou a ser incorporado às regiões colonizadas por Portugal, entre elas o Brasil.

1.1 O PERÍODO BILÍNGUE BRASILEIRO

A língua portuguesa que chega ao território brasileiro com a esquadra de Pedro Álvares Cabral corresponde ao português arcaico, que, segundo Ilari e Basso (2006), de forma sucinta, — fica a meio caminho entre o latim vulgar e o português atual, e, apesar de ainda manter semelhanças com o galego, não possui nessa época uma ortografia definida, apresentando, assim, inúmeras variações na escrita de uma mesma palavra.

Nesse primeiro momento da chegada dos portugueses, sua língua entrou em contato com as línguas indígenas dos nativos e foi incorporando vários de seus elementos, mas, como esses portugueses eram minoria em relação aos índios, tiveram de aprender a língua indígena a fim de poderem se comunicar. Muitos deles, por terem chegado sozinhos em terra americana, contraíram casamento com mulheres indígenas, e a língua indígena passou a ser a língua materna de seus descendentes, estendendo-se aos escravos africanos e todos aqueles que fizessem parte do sistema colonial.

Havia no Brasil, várias línguas indígenas relacionadas à base cultural de cada tribo. Entre estas tribos, havia línguas que possuíam entre si certas afinidades morfológicas, sintáticas e semânticas e, por causa deste fenômeno, foi possível estabelecer um conjunto de relações ou intercâmbio lingüístico através da adoção de uma língua comum, que juntamente com os dialetos das várias tribos africanas aqui aportadas como escravos geraram uma língua “franca” que permitiu aos colonizadores estabelecer um contato efetivo com os índios que também não entendiam o português. Assim, cada indígena falava sua língua original com os membros do grupo e, quando em contato com os portugueses ou outras tribos, utilizavam-se desta língua franca:

(...) Admitindo a afinidade troncal tupi-guarani, cada indivíduo de cada tribo continuava com sua língua para fins intratribais. Mas, para fins extratribais e intertribais — poderosamente estimulados pela subversão trazida pelo conquistador —, recorria à

língua geral, que lhe era afim, com o que se fazia bilíngüe na mesma, digamos, estrutura linguageira. (Houaiss, 1992, p.80).

Essa língua popular, comum, usada por índios, mestiços e portugueses, ficou conhecida na segunda metade do século XVII como língua geral e deveria ser aprendida por escravos e índios pelo menos para sua sobrevivência, mas pela força da colonização o Português foi se sobrepondo a ela que, no entanto, mantinha sua vitalidade, configurando o Brasil como um país com possibilidade de se tornar um país bilíngüe.

1.2 A INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA FORMAÇÃO DO PORTUGUÊS NO BRASIL

A língua indígena e língua geral resistiam e se propagavam pela população brasileira da época colonial, competindo com a língua portuguesa. Uma língua sobrevive a partir de seus falantes e usuários, sem os quais morre podendo, às vezes, nem deixar resquícios de que existiu. Assim foi com muitas línguas e falares indígenas brasileiros, que tal como a língua geral, não resistiram à repressão e à força da legalização.

Durante o reinado de D. José I (1750-1777), seu ministro, o Marquês de Pombal, dando seqüência às reformas e modernização do ensino, através de nova orientação pedagógica, extinguiu o monopólio de ensino à Companhia de Jesus e, em 1757, instituiu a lei que extinguiu o uso da língua geral.

Segundo dados mostrados na pesquisa feita por Mariani (2004, p.145), o Marquês de Pombal expulsou os religiosos do território brasileiro para evitar a possibilidade de constituição de um estado jesuítico, com uma língua própria, em terras da Coroa portuguesa, justamente pelo fato de os jesuítas priorizarem a língua brasílica em sua catequese e por terem o domínio sobre um grande número de índios.

O discurso do colonizador justifica-se e valoriza suas próprias ações visando ao povoamento e à defesa de uma terra conquistada, ao mesmo tempo em que silencia sobre as lutas pela imposição e/ou preservação das identidades. É um discurso que se impõe pela força e pela escrita, ou melhor, impõe-se com a força institucionalizadora de uma língua escrita gramaticalizada que traz consigo uma memória, a memória do colonizador sobre a sua própria história e sobre a sua própria língua (Mariani, 2004, p.24)

A Lei do Diretório dos Índios (1757) foi justamente o resultado deste conflito e foi através deste instrumento político e legislativo de dominação lingüística que os índios passaram a ser convertidos e adotou o português como seu idioma. O português institucionalizado, fixado pela gramática e ensinado em sua forma escrita, sendo difundido pela colônia, assegurou a Portugal sua unidade e identidade como nação, trazendo a idéia de uma língua homogênea e estável. A idéia de homogeneidade lingüística representava a hegemonia portuguesa na colônia, pois era a língua da elite administrativa e das autoridades jurídicas e eclesiásticas:

(...) foi necessário um ato político-jurídico o já mencionado Diretório dos Índios – para institucionalizar, oficializar de modo impositivo que era essa, e apenas essa, a língua que deveria ser falada, ensinada e escrita, exatamente nos moldes da gramática portuguesa vigente na Corte (Mariani, 2004, p.33).

Com a política de Pombal e a expulsão dos jesuítas do Brasil, foi criada a primeira rede de ensino sem base católica em que o ensino de língua portuguesa passa a ser obrigatório. No entanto, poucas pessoas podiam freqüentar as escolas, o que leva ao raciocínio de que, nos lares, em reuniões informais, e no dia-a-dia esta língua geral continuava a ser falada mas, com o tempo, em fins do século XVIII e início do século XIX, o português falado no Brasil foi impondo-se sobre as línguas gerais.

1.3 A HERANÇA CULINÁRIA PORTUGUESA NO BRASIL

Os primeiros núcleos populacionais brasileiros eram formados por indígenas nativos, com cultura e culinárias características. A chegada dos europeus no Brasil criou núcleos populacionais formados basicamente por cidadãos portugueses, que tanto assimilaram traços das culturas locais quanto transmitiram seus costumes e formas de ordenar a vida cotidiana às gerações formadas ao longo dos séculos de colonização.

Podemos afirmar que nosso “ponto de partida” é uma continuidade da linguagem e cultura de parte da população portuguesa residente no continente europeu, pois o grupamento humano transferido para o Brasil nos primeiros anos pós-descobrimto é um extrato da população da colônia, que não corresponde fielmente ao núcleo da sede. Mas é inegável que a bagagem cultural de que são investidos

corresponde a costumes e hábitos de Portugal, aos quais foram incorporados hábitos dos indígenas nativos e posteriormente dos escravos africanos.

O “caldo cultural” que fermentou o desenvolvimento da culinária brasileira foi incrementado pelos ricos condimentos trazidos pelos portugueses das índias e pelo farto material que nosso clima tropical proporcionou. A culinária portuguesa era mais elaborada que a dos nativos, pois sabiam explorar melhor os recursos da cozinha, a maneira de preparo, temperos e técnicas de conservação dos alimentos, contrastando com os índios que praticavam a agricultura primária e empregavam a caça para sua alimentação imediata. Junte-se a isso a criatividade dos escravos, transformando ingredientes indesejados pelos colonizadores em deliciosos pratos que até hoje nos deliciam.

Em novembro de 1807, D. João, sua linhagem e a nobreza que o rodeava mudou-se para o Brasil. Aportaram em território brasileiro cerca de 15 mil pessoas. Em março de 1808, a cidade do Rio de Janeiro foi transformada em residência fixa da corte portuguesa.

Dom João determinou a abertura dos portos brasileiros aos países amistosos e deu autorização para a instalação de indústrias, antes coibida por Portugal. A chegada da família real ao Brasil e sua instalação no Rio de Janeiro trouxeram para a colônia o status de Reino Unido de Algarves. Coube a D. João instituir alguns ministérios, entre eles o da Guerra, da Marinha, da Fazenda e do Interior. Estabeleceu órgãos fundamentais para o bom andamento do governo, como o Banco do Brasil, a Casa da Moeda, a Junta Geral do Comércio e o Supremo Tribunal.

As melhorias não foram só econômicas, mas também culturais e educacionais. A Academia Real Militar, a Academia da Marinha, a Escola Real de Ciências, de Artes e Ofícios, a Academia de Belas-Artes e duas escolas de Medicina e Cirurgia, no Rio de Janeiro e em Salvador, foram algumas das contribuições recebidas com a vinda da realeza para o Brasil. Entre outras benfeitorias, pode-se citar a criação do Museu Nacional, do Observatório Astronômico, a Biblioteca Real - combinação de diversos livros e documentos que vieram de Portugal -, a estreia do Real Teatro de São João e o surgimento do Jardim Botânico. A atividade agrícola foi alavancada; no início do século XIX, o café, o açúcar e o algodão subiram ao topo no ranking das exportações brasileiras.

À incipiente cultura culinária brasileira, já consolidada nas classes populares, soma-se então a contribuição expressiva trazida pela corte, pois de acordo com registros da época, a culinária portuguesa era bastante elaborada e saborosa devido à expansão marítimo-comercial que possibilitava a aquisição de especiarias e produtos de “além mar”. Para Freire (1941), sem o português não haveria cozinha brasileira. Segundo (Hamilton, 2005:65) “Os portugueses são um forte contribuinte para a formação da culinária brasileira. Levou conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conhecia de outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, confeccionar e conservar alimentos.”

Portugal é o principal responsável pela chegada do sal em nossa culinária, assim afirma Cascudo (2004) “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valoriza o sal e revela o açúcar aos africanos e ameríndios do Brasil”.

E é nos doces que se desenvolvem muitos segredos da cozinha lusitana. No Brasil, a plantação de cana de açúcar é responsável pela proliferação de doces portugueses de acordo com Miranda, 2005 “é com o açúcar que se vai notar a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira.”

A influência da culinária portuguesa, principalmente na doçaria, e a fartura do açúcar no Nordeste estimularam a produção de doces e a criação de novas receitas.

Segundo o blog português <https://docesconventuais.wordpress.com/category/apresentacao/>

“Entre os séculos XVIII e XIX Portugal era o principal produtor de ovos da Europa (possivelmente do mundo). A maior parte de sua produção tinha destino certo: fornecer claras para utilização na actividade de manufactureira. As claras eram usadas como elemento purificador na fabricação de vinho branco e, principalmente, para engomar as roupas dos ricos e elegantes do mundo ocidental.

Com tantas claras a serem exportadas, Portugal tinha de utilizar as gemas que excediam em largas toneladas todos os anos. Nas fazendas e criações mantidas pela Igreja, nos mosteiros e, principalmente, nos conventos que se espalhavam às centenas no interior do país, a gema era a principal fonte de alimentação para as criações de porcos e outros animais, que por sua vez eram a principal fonte de alimentação de monges, freiras e aldeões das redondezas. Mas a gema disponível era tanta que ainda assim sobrava.

A quantidade de matéria-prima – aliada à fartura do açúcar que vinha das colônias portuguesas – foi a inspiração inicial para o surgimento de doces à base das gemas de ovos, realizados pelas cozinheiras dos conventos. Não é por acaso que muitos nomes de

doces portugueses são inspirados na fé católica, como, por exemplo, a barriga de freira, o toucinho-do-céu, o papo-de-anjo, entre muitos outros.

O destino dos doces era, principalmente, a venda nas vilas das redondezas. O dinheiro da sua comercialização servia para fortalecer o orçamento dos conventos. Aos poucos, o ofício da confecção dos doces passou das freiras para as mulheres que, por diversas razões, eram criadas dentro dos conventos. Rapidamente, os doces de ovos passaram a ser fonte importante de renda em muitas vilas do interior de Portugal. E começaram a chamar á atenção nas grandes cidades. Foram parar nos restaurantes de Lisboa, do Porto, de Setúbal, de Guimarães e, daí, para todo o mundo.”

2 - O GÊNERO TEXTUAL RECEITA CULINÁRIA

Os “gêneros textuais” apresentam como característica principal representar as distintas situações sócio-comunicativas que norteiam nosso cotidiano, caracterizando-se pelo ato de informar, persuadir, instruir. Em se tratando do Gênero Textual Receita Culinária, trata-se de uma situação de comunicação bastante recorrente, cujo aspecto instrutivo se revela pelos procedimentos a serem tomados mediante a feitura de um determinado prato gastronômico.

Em se tratando das características linguísticas que caracterizam o gênero em questão, a que mais se ressalta é o uso dos verbos no modo imperativo, justamente para orientar, conduzir o interlocutor acerca da forma como proceder. Outro aspecto diz respeito à clareza e precisão do discurso, haja vista que nenhum aspecto subjetivo se fez predominante, pois o sucesso do prato, ou seja, o sabor obtido deve-se à forma como as instruções foram repassadas, assim, tudo tem de ser esclarecido da melhor forma possível, longe de rodeios, de múltiplas interpretações.

Ainda nos atendo à forma como o discurso é construído, é relevante afirmarmos que ele se compôs de duas partes principais: primeiro, quais e a quantidade de ingredientes necessária na elaboração do prato. Em seguida, o modo de preparo, isto é, como devemos proceder para se chegar ao produto final.

2.1 CADERNO DE RECEITA COMO FONTE HISTÓRICA DE ANÁLISE

As receitas revelam-se repletas de aspectos sociais de sua época e constituem registros importantes para se estudar a História e a Cultura. Todo o conhecimento do “saber fazer” pode ser observado nos cadernos de receitas, nos

permitindo identificar o tipo de linguagem, as relações de gênero e o padrão social e histórico de cada época, nos proporcionando uma imagem instantânea da sociedade através dos livros de culinária. Nesse sentido, constata-se que a culinária diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos, além de nos revelar interações sociais, tradição cultural e a identidade com base na oralidade e na escrita.

Podemos encontrar forte influência da herança portuguesa na cozinha brasileira, presente em diferentes culturas regionais que formam nossa rica diversidade alimentar. Hoje vivenciamos um momento de valorização da culinária, em que a sociedade busca resgatar e valorizar os cadernos de receitas, preservando a qualidade da gastronomia local e regional.

Marcuschi considera e reforça que os gêneros textuais tais como bulas, bilhetes e receitas apresentam função comunicativa que sofrem modificações e ressurgem atualizados a partir de registros já existentes apresentando sua grande importância histórico-cultural. Para Marcuschi (2003:19-22) gêneros textuais “são entidades sócio-discursivas e formas de ação social incontornáveis em qualquer situação comunicativa.”

Diversos fatores podem influenciar no produto resultante da realização da receita: a quantidade de ingredientes, os pesos, as medidas, a qualidade dos produtos, o modo de preparo (tempo de cozimento, a temperatura, as misturas) e inclusive o imediato servir do prato à mesa, para que seu gosto não sofra alteração.

A transmissão das receitas através da oralidade traz problemas na elaboração do prato, tais como improvisação, esquecimentos e mal-entendidos, então, preferencialmente, a linguagem escrita é adotada para transmitir as técnicas do modo de preparo, possibilitando registros que constroem o saber culinário. Este saber nos permite identificar as identidades locais e regionais e podem ser considerados como patrimônio cultural. Estes registros nos facilitam a identificação da linguagem e termos utilizados caracterizando padrões de cada época e que podem ser estudados tanto na diacronia quanto na sincronia nos proporcionando conhecer a variação constante do 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 em estudos sincrônicos, visto que esta área tem muito a oferecer, principalmente no que diz respeito à evolução de itens do léxico do discurso da culinária.

Vamos observar que quanto mais antiga a receita, menos detalhado o seu modo de preparo, o que pode caracterizar a dificuldade de se empregar a linguagem escrita ou a preocupação do autor da receita em preservar a sua exclusividade, o dom culinário sendo transmitido de geração para geração.

3 - METODOLOGIA

O estudo será realizado a partir de uma metodologia analítico-comparativa do conteúdo voltado à análise dos verbos imperativos nas receitas culinárias, portuguesa e brasileira que trazem o conjunto de informações que possibilita o preparo de determinado prato, em um horizonte amostral representativo do início do século XX, retirados dos tradicionais cadernos de receitas e do momento atual, retirados dos modernos sites de receita na internet (receitas brasileiras de bacalhau).

Cada gênero textual tem uma função e uma estrutura. A receita é dividida tradicionalmente em duas partes: os ingredientes e o modo de preparo. Pretendemos investigar e analisar itens lexicais verbais que compõem o modo de preparo das receitas culinárias, no qual o uso do verbo no imperativo como ação e processo é o elemento central. Buscamos o suporte teórico nos autores Borba e Perini para o melhor entendimento do conceito de cada verbo, suas funções e especialidades.

Inicialmente apresentaremos a seleção de receitas portuguesas e brasileiras de doces, e em seguida as de bacalhau. As primeiras constam do trabalho em função da maior necessidade de precisão na quantidade de ingredientes e do maior cuidado e delicadeza no modo de preparo, e as receitas de bacalhau por ser um ícone na culinária portuguesa, plenamente reconhecida em sua origem pelos brasileiros, mas que já desfruta de métodos de preparo específicos desenvolvidos no Brasil.

Em seguida, apresentaremos a seleção de verbos constantes das receitas e realizaremos uma amostragem de itens que serão analisados como objeto de estudo desta pesquisa, visando, sua estrutura conceitual e valência verbal. O texto final apresentará as conclusões e horizontes para aprofundamento de novos estudos.

4 - RECEITAS PORTUGUESAS DE DOCES

Como a mais clássica receita portuguesa, utiliza grande quantidade de gemas de ovos. Essa é mais uma das tantas receitas criadas nos conventos portugueses para aproveitar as gemas que sobravam dos ovos cujas claras eram empregadas na goma dos hábitos das freiras. Portugal também se destaca por ter as melhores nozes do mundo.

Bolo de Nozes (Natal 1935)

½ chic, de manteiga,

½ chic, de assucar,

8 gemas de ovos,

2 ½ chic, de farinha de trigo,

1 colher de sobremesa de Royal,

½ chic, de leite,

1 chic, de nozes soccadas.

Bate-se a manteiga com o assucar até ficar branco e junta-se as gemas uma a uma, batendo sempre, mais a farinha (que com antecedência se põe no leite para humedecer) e as nozes. Assar.

Biscoitos econômicos (portuguesa, 1919)

Batem-se até fazer castello 1 ovo inteiro, 250 gr. de assucar, 1 colher de manteiga, 1 colherinha de fermento, 10 gr. de canella, 2 decilitros de leite. Em seguida deita-se farinha até a massa se poder estender. Fazem-se os biscoitos e vão ao forno.

Toucinho do Céu (portuguesa, 1908)

30 gemmas e 6 ovos. Batem-se bem com o batedor de arame. Leva-se ao fogo brando, com o "bisquit", até ficar mais ou menos morno, e dali retira-se e bate-se até esfriar. Juntam-se 50 grammas de farinha de trigo, enchem-se forminhas bem untadas e leva-se

ao forno regular. Depois de frio, passa-se em calda quente e envolve-se em assucar crystal ou refinado.

Também pôde-se assar a massa em quadro e cortarem-se fatias, procedendo-se, com o restante, como ficou explicado anteriormente.

Bolo de Anjo

clara de 8 ovos

1 colher de chá raza de crémor de tártaro

$\frac{3}{4}$ de chicara de assucar

$\frac{3}{4}$ de chicara de farinha de trigo

$\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal

1 colher de chá raza de fermento em pó Royal

1 colher de chá de baunilha

Bata as claras em neve. Junte o crémor de tártaro. Misture o assucar lentamente.

Junte os ingredientes sêcos. Forma de cône central. Forno médio cerca de 50 minutos. Serve-se com coberto branco ou chocolate.

4.1 RECEITAS BRASILEIRAS DE DOCES

Rabanadas de vinho branco (1936)

fatias de pão

vinho branco

calda em ponto de fio forte

canela em pó

Embeba as fatias de pão em vinho branco. Quando a calda estiver no ponto, ponha nela as fatias de pão e deixe até dourarem. Polvilhe com canela e sirva frias.

Doce de leite (1932)

2 litros de leite

4 copos de assucar

Queimam-se 5 colheres de assucar; quando estiver dourado coloca-se 1 copo de assucar e assim sucessivamente até por 4 copos. Mexe-se o doce durante todo o tempo que

estiver no fogo. Depois de uma hora retira e bate um pouco; volta-se ao fogo até fazer bolhas grandes. Retira do fogo e bate novamente em uma vasilha de louça e serve com queijo

Segredinhos de amor (1939)

½ de nozes picadas

½ de açúcar

7 gemas

3 claras

1 copo de água

250 gr. de ameixa

Misture o açúcar, as gemas, as nozes, água e as claras batidas em neve. Leve ao fogo e quando despregar do fundo da panela retire e faça pequenos croquetes colocando dentro de cada um meia ameixa preta. Passe no glacê: misture bem meio kilo de açúcar e 8 colheres de sopa de leite. Uma vez passados os segredinhos no glacê, coloque-os em tabuleiro untado para secar. Depois de prontos, enrolar em celofane.

Pudim amarra-marido (1930)

2 pires de batata-doce cozida e peneirada

1 pires razo de farinha de trigo

1 copo de leite

1 chicara raza de manteiga

6 ovos - claras batidas a parte

assucar o quanto baste e adoce bem

Bate-se bem, junta-se a forma com manteiga. Vai ao forno quente

Bolo branco (1945)

2 xíc. (chá) de açúcar

2 colh. (sopa) de manteiga

1 xíc. (chá) de leite

2 e ½ xíc. (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

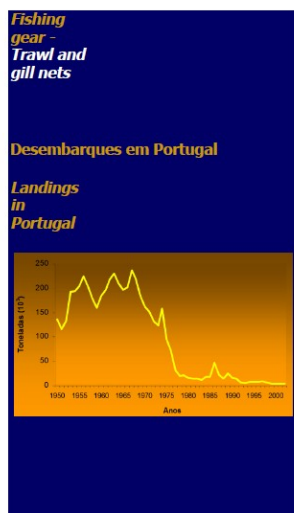
casca ralada de um limão

uma geléia qualquer

- Bata bem o açúcar com a manteiga, o leite, a farinha de trigo, o fermento e as claras batidas em neve.
- Adicione casca de limão.
- Despeje em forma untada e polvilhada de farinha de trigo e leve ao forno.
- Depois de pronto, recheie com a geléia.

4.2 RECEITAS PORTUGUESAS DE BACALHAU

O bacalhau é um peixe que representa a herança culinária portuguesa no Brasil e foi incorporado aos hábitos brasileiros. Por ser um peixe nobre o bacalhau é bastante consumido em datas comemorativas brasileiras tornando se um prato típico. Selecionamos do livro as 100 melhores receitas de bacalhau, algumas receitas de bacalhau para que possamos investigar os itens lexicais e os verbos utilizados nas mesmas, de variação das culturas brasileira e portuguesa. Os verbos que aparecem no modo de preparo dos pratos culinários servem como referência para esta pesquisa.



n-6 (g)	0,02	0,00	0,00
Colesterol (mg)	52,0	n.a.	n.a.
Proteína (g)	19,0	26,2	30,2
Vitamina A (mg)	3,8	2,7	1,4
Vitamina E (mg)	0,28	0,28	0,34
Potássio (mg)	36	21	40
Fósforo (mg)	116	103	169



Composição química aproximada (g/100 g) Proximate chemical composition

	Cru Raw	Cozido Boiled	Grelhado Grilled
Humidade Moisture	76,2	70,0	62,6
Gordura Fat	0,4	0,1	0,2
Proteína Protein	19,0	26,2	30,2
Cinza Ash	3,4	3,2	5,9

Minerais (mg/100 g) Minerals

Ácidos gordos (mg/100 g) Fatty acids

	Cru Raw	Cozido Boiled	Grelhado Grilled
14:0	3,6	0,9	2,1
15:0	0,6	0,1	0,3
16:0	76,5	10,8	27,3
17:0	0,7	0,2	0,0
18:0	11,6	2,5	5,5
Sat	102,3	14,5	35,3

	Cru	Cozido		Grelhado
	Raw	Boiled		Grilled
Ca	33	121		196
P	116	103		169
Mg	23	31		57
Fe	0,2	0,6		0,5
Na	1483	1228		2245
K	36	21		40,0
Mn	<0,02	0,04		0,19
Cu	<0,03	1,40		0,90
Zn	0,8	1,1		1,2
Cl	1990	1749		2914

Aminoácidos totais (g/100 g) <i>Total amino acids</i>				
	Cru	Cozido		Grelhado
	Raw	Boiled		Grilled
Ác. aspártico (<i>Asp</i>)	3,1	2,8		2,9
Treonina (<i>Thr</i>)	1,3	1,3		1,3
Serina (<i>Ser</i>)	1,4	1,2		1,3
Ác. glutâmico (<i>Glu</i>)	4,6	4,1		4,5
Prolina (<i>Pro</i>)	2,0	1,0		1,5
Glicina (<i>Gly</i>)	2,2	1,5		1,8
Alanina (<i>Ala</i>)	1,9	1,6		1,9
Cistina+Cisteína (<i>Cyss</i>)	n.a.	n.a.		n.a.
Valina (<i>Val</i>)	1,6	1,6		1,7
Metionina (<i>Met</i>)	0,8	0,8		0,9
Isoleucina (<i>Ile</i>)	1,4	1,4		1,5
Leucina (<i>Leu</i>)	2,4	2,2		2,4
Tirosina (<i>Tyr</i>)	1,0	1,0		1,1
Fenilalanina (<i>Phe</i>)	1,2	1,1		1,1
Histidina (<i>His</i>)	0,5	0,4		0,6
Lisina (<i>Lis</i>)	2,7	2,4		2,6
Arginina (<i>Arg</i>)	2,1	1,8		2,1
Triptofano (<i>Trp</i>)	n.a.	n.a.		n.a.

16:1n-7	3,8	1,4	3,4
18:1	35,9	5,0	10,7
20:1n-9	0,2	2,4	5,2
20:1n-7	11,6	0,1	0,1
22:1	4,1	1,6	1,9
Mon	77,2	13,1	27,8
16:4n-3	4,8	0,1	0,3
18:2n-6	3,6	1,6	1,9
18:3n-3	1,3	0,2	0,4
18:4n-3	1,5	0,4	1,1
20:4n-6	8,2	1,0	2,1
20:5n-3	35,5	7,5	21,4
22:5n-3	3,0	0,7	1,3
22:6n-3	91,4	17,5	41,7
Pol	229,6	29,9	71,4
n-3	212,3	26,8	66,7
n-6	17,6	3,3	5,1
n-3/n-6	12,1	8,2	13,1

Vitaminas (/100 g) <i>Vitamins</i>				
	Cru	Cozido		Grelhado
	Raw	Boiled		Grilled
A (mcg)	3,8	2,7		1,4
E (mg)	0,28	0,28		0,34
D (mcg)	4,5	<0,70		<0,70
B1 (mg)	0,047	0,018		0,048
B2 (mg)	0,068	0,086		0,056
B6 (mg)	0,072	0,057		0,047
B12 (mcg)	0,95	n.a.		n.a.
Folatos (mcg)	8,1	5,7		9,9
Niacina (mg)	0,76	0,28		0,48

n.a. - não analisado

Fonte: *As 100 melhores receitas de bacalhau*

Bacalhau à Moda da Avó

Para 4 pessoas

- 700 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 1,5 kg de batatinhas novas
- Óleo para fritar
- Sal, pimenta e colorau qb.
- 2dl de azeite
- Salsa picada
- Pão ralado qb.
- Alho picadinho

Demolhe o bacalhau e leve-o ao lume a cozer; depois escorra-o, limpe-o de peles e espinhas e lasque-o grosseiramente. Descasque e pique os dentes de alho. Descasque as cebolas e corte-as às rodelas finas.

Descasque as batatinhas, lave-as e escorra-as; leve-as a fritar em óleo quente, escorra-as de novo e tempere-as com sal, pimenta e colorau. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picados, e, pouco depois, as rodela de cebola; mexa, deixe refogarem até começarem a querer alourar e retire.

Num recipiente que possa ir ao forno, misture tudo e espalhe sem calcar. Polvilhe com uma mistura de pão ralado, salsa e alho, picados finamente. Leve ao forno forte até alourar e sirva de imediato.

Salada de Bacalhau à Primavera

Ingredientes:

- Uma chicória,
- 100 g de bacalhau
- 100 g de atum de conserva
- 8 anchovas salgadas
- 150 g de azeitonas sem caroço

Para o molho:

- 2 dentes de alho
- 4 amêndoas tostadas
- 2 anchovas
- 2 pimentos vermelhos
- 4 tomates maduros
- 30 g de pimentão doce
- 1 colher de sopa de maionese
- 6 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 4 colheres de sopa de água

Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho 24 horas na parte baixa do frigorífico, mudando de água três vezes ou quatro vezes durante o processo. Escorre-se bem e desfia-se. Colocam-se os pimentos de molho até que estejam moles. Raspa-se o interior e reserva-se.

Limpa-se a chicória debaixo de água fria corrente, separam-se as folhas e colocam-se numa taça com o resto dos ingredientes: o bacalhau, o atum, as azeitonas e as anchovas. Prepara-se o molho. Tritura-se os dentes de alho e as de amêndoas. Acrescenta-se as anchovas em bocadinhos e o miolo dos pimentos e esmaga-se bem.

Escaldam-se os tomates em água a ferver, pelam-se, retiram-se as sementes e cortam-se em bocados grandes. Deita-se tudo no passe-vite, juntamente com 30 g de pimentão doce. Por último, acrescenta-se a maionese, o azeite e o vinagre, e continua a esmagar-se bem com uma colher de pau até que tudo esteja ligado. Se necessário, acrescenta-se as quatro colheradas de água. Rega-se a salada com essa preparação e serve-se em temperatura ambiente.

Conselho Final:

Se preferir, pode-se utilizar a batedeira elétrica para preparar o molho. Neste caso, reserva-se o tomate e acrescenta-se cortado em bocados como mais um ingrediente da salada.

Bacalhau Marinado**Ingredientes:**

- 300 g de postas de bacalhau
- 100 g de azeite
- Sumo de dois limões
- 1 cebolinho
- 100 g de favas
- 50 g de ervilhas cozidas
- Um molho de espinafres frescos
- 4 folhas de chicória
- Pimenta

Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Quando o ponto estiver certo, escorre-se bem e desfia-se muito fino. Lava-se o cebolinho e pica-se muito fino. Prepara-se um vinagrete com azeite, o sumo de limão, dois grãos de pimenta moídos e o cebolinho.

Rega-se o bacalhau com a marinada e deixa-se macerar durante aproximadamente 4 horas. Preparam-se as favas, cozem-se em água com sal e elimina-se a pele. Lavam-se os espinafres e dispõem-se várias folhas sobre um prato, formando uma flor. Regam-se com um fio de azeite. Colocam-se em cima de três montinhos de marinada de bacalhau e no centro as favas e as ervilhas. Decora-se com cebolinho picado.

Conselho Final:

A marinada fica melhor se utilizar postas de bacalhau para que se formem fatias maiores.

4.3 RECEITAS BRASILEIRAS DE BACALHAU**Bacalhau à Brasileira**

Tempo de Preparo:2h 10min. Rendimento:6 porções

Ingredientes

- 1 kg de batata com casca
- 500 g de bacalhau em pedaço
- 2 tomates maduros porém firmes picados
- 1 cenoura grande picada
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de azeitona verde ou preta
- 3 ovos cozidos e cortados em fatias (decorar)
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1/2 xícara (chá) de salsa e cebolinha verde bem picadinha
- 1/2 cebola média bem picadinha
- 1/2 lata de ervilha verde e milho verde

➤ Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Lave o bacalhau para retirar o excesso de sal e coloque na panela de pressão com as batatas com casca, a cenoura, cubra com água e leve para cozinhar em fogo médio (quando pegar pressão deixe por 10 a 15 minutos cozinhando)

Depois desligue o fogo sem tirar a pressão e reserve

Quando estiver morna descasque e pique as batatas e a cenoura, corte o bacalhau em lascas não muito grossas.

Misture tudo em um refratário grande com os demais ingredientes.

Se for preciso acerte o sal e enfeite com rodela de ovo cozido.

Leve ao forno para gratinar.

Sirva com arroz branco e salada verde

Fica ótimo para servir em almoço de Páscoa, ceia de Natal.

Fácil e delicioso, pois o sabor do bacalhau passa para as batatas e cenoura.

Bacalhoada

Ingredientes:

1 kg de bacalhau

1 1/2 de batatas cozidas sem casca

1 pimentão verde médio e fatiado

1 pimentão vermelho médio fatiado

2 cebolas médias cortadas em rodela

4 dentes de alho fatiados

50 g de azeitonas portuguesas

1 xícara de chá de salsa picadinha

cerca de 1 xícara de chá de azeite

1 colher de chá de pimenta calabresa
sal a gosto
3 tomates em rodela.

Modo de preparo:

Deixe o bacalhau de molho na água e na geladeira durante dois dias, trocando a água várias vezes ou até tirar todo o sal. Cozinhe o bacalhau em água por cerca de 15 minutos a partir da fervura. Escorra a água e espere esfriar um pouco para limpá-lo. Tire toda a pele e os espinhos. Corte-o em postas e reserve. Corte as batatas em rodela grossas. Em um pirex, coloque no fundo parte do azeite, das rodela de cebola, as rodela de tomate, o pimentão e as batatas. Salpique um pouco de salsinha e pimenta calabresa e jogue algumas fatias de alho e azeitonas. Então acrescente as postas de bacalhau e o restante do azeite. Vá montando o prato nesta ordem, em camadas, até ter colocado todos os ingredientes. Não esqueça de sempre salpicar um pouco de sal entre uma camada e outra. Para o prato ficar bonito e colorido, coloque um pouco de cada ingrediente, principalmente os pimentões e cebolas, por cima de tudo.

Bacalhau de Forno

Ingredientes:

2 colheres (chá) de azeite; 1 cebola; 12 dentes de alho bem picados; 450g de tomates descascados, sem sementes e picados; 1 colher (chá) de purê de tomate; 4 colheres (sopa) de vinho branco seco; 4 colheres (sopa) de salsinha; 4 costeletas de bacalhau; 2 colheres (sopa) de migalhas de pão seco; sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 190°C, esquente o óleo em uma panela e frite a cebola por cerca de 5 minutos. Adicione o alho, os tomates, o purê de tomate, o vinho e tempere a gosto. Coloque o molho para ferver, depois abaixe o fogo e cozinhe, sem tampa, por 15 ou 20 minutos, até engrossar. Acrescente a salsinha. Unte uma forma refratária, coloque os pedaços de bacalhau e ponha o molho de tomate por igual em cada um. Salpique as migalhas de pão por cima. Asse por 20 a 30 minutos, regando o peixe de vez em quando até que o peixe amoleça e cozinhe por completo.

Acompanhamento:

Sirva quente com batatinhas cozidas e uma salada verde

Bolinho de bacalhau

Esse bolinho de bacalhau é diferente do português, pois não leva batata, fica mais leve e mais fácil de fazer. Fica ótimo servido com um molho de pimenta.

Ingredientes

Rende: 24 bolinhos

- 170 g de bacalhau dessalgado
- 1 tomate grande picado
- 2 cebolinhas picadas
- 1 xícara (125 g) de farinha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino em pó
- 1/2 xícara (120 ml) de água ou como necessário
- 1/2 xícara de óleo para fritar

Modo de preparo

Preparo: 40min.

1. Escalde o bacalhau em água por 5 minutos. Escorra a água e prove. Se precisar dessalgar mais, repita o processo.
2. Retire a pele e as espinhas do bacalhau e desfie em lascas. Junte com o tomate e a cebolinha e misture.
3. Coloque numa tigela e misture a farinha com o fermento e a pimenta. Junte essa mistura ao bacalhau e misture. Acrescente água aos poucos, só até dar liga.
4. Faça os bolinhos com duas colheres de sopa e frite no óleo quente até dourar por igual. Escorra e sirva quente.

Salada refrescante de bacalhau

Essa salada é uma ótima pedida para o Ano Novo, leva bacalhau, batatas, abacaxi e bastante verdura e legume.

Ingredientes

Servem: **10**

- 500 g de bacalhau dessalgado, cozido, em lascas
- 400 g de batata cozida cortada em pedaços
- 1 pé de alface cortado em tirinhas finas
- 1 pé de alface americana em tiras
- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de salsão picado
- 2 cenouras cruas raladas
- Azeite e suco de limão a gosto
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Preparo: 30 min.

Coloque todos os ingredientes em uma saladeira grande. Regue com azeite, suco de limão, sal e pimenta a gosto. Sirva a seguir.

5 - O MODO IMPERATIVO NAS RECEITAS CULINÁRIAS

Observamos nos verbos utilizados nas receitas o emprego do imperativo formado por formas do presente do subjuntivo, e por formas de terceira pessoa do presente indicativo. Pode-se notar nuances semântico-pragmáticas na sua utilização.

As formas imperativas do Português Brasileiro apresentam nove diferentes valores: imperativo propriamente dito, proibitivo, optativo, exortativo, premonitivo, súplica, conselho, pedido negativo e pedido afirmativo. Todos eles, no contexto das

receitas gastronômicas empregados com polidez e cordialidade, sem arremeter a qualquer forma de comando rude ou agressiva.

É interessante observar-se também, em especial nas receitas portuguesas a construção da estrutura imperativa com o emprego de verbos auxiliares.

5.1 VERBOS EMPREGADOS NAS RECEITAS CULINÁRIAS PORTUGUESAS E BRASILEIRAS

A seguir apresentamos um comparativo dos verbos empregados nas receitas portuguesas e brasileiras, buscando a similaridade de sentido.

Culinária Portuguesa:	Culinária Brasileira
Bate-se (Batem-se) (Bata)	Bate (Bate-se) (Bata)
Junta-se (Junte) (Junte-lhe)	Junta-se (Junte)
Se põe (Põe-se) (Por)	Ponha,
Acrescenta-se	Acerte
Deita-se	Acrescentar (Acrescente) Adicione
Colocar (Colocam-se)	Colocar (Coloque-os) Coloque
Decora-se, Enfeitar	Retira (Retire)
Tempere-as	Tempere
Assar	Assar (Asse)
Leva-se (Leve-as)	Leve (leve-o)
Passa-se	Passe
Alourar	Dourar
Polvilhe	Polvilhar (Salpique) (Salpicar)
Cozer (cozem-se)	Cozinhar (Cozinhe)
Desmanchar	Desfiar (Desfie)
Reduzir	Espremer
Regar (Rega-se) (Regam-se)	Regue
Escorrer (escorra-o) (Escorra-as) (Escorre-se)	Escorrer (Escorra)
Descascar (Descasque)	Descascar
Servir (Serve-se)	Servir (Serve) (Sirva)

Misture	Misture (Misturar)
Reservar	Reserve
Picar (Pique) (Pica-se)	Picar
Mexer (Mexa)	Mexe-se
Corte-as (Cortam-se)	Cortar (Corte) (Corte-o)
Espalhe	Espalhe
Escaldam-se, Pelam-se	Escalde
Fritar	Frite
Vão	Vá
	Embeba
	Untar (Unte)
	Tirar (Tire)
	Lave
	Refogar
	Deixe
	Estiver
	Queimam-se
	Enrolar
	Despeje
	Jogue
	Recheie
	Esquente
	Faça
	Abaixe
	Espere
Prepara-se	
Separam-se	
Desfia-se	
Estender	
Envolve-se	
Póde-se	
Raspa-se	
Limpe-o	

Lasque-o	
Dispor	
Demolhe	
Tritura-se, Esmaga-se	

Muitos verbos encontrados apenas nas receitas de Portugal ou apenas nas receitas brasileiras não foram empregados nas duas apenas em função da pequena amostragem em estudo. Nada há que justifique sua exclusão definitiva em análise de maior profundidade. Entretanto verbos quais “deitar” ocorre apenas nas receitas portuguesas, uma vez que nas receitas brasileiras utilizamos os verbos “acrescentar e adicionar”. Também o verbo “dourar” ocorre apenas nas receitas brasileiras, nas receitas portuguesas sendo utilizado o verbo “alourar”.

Podemos observar que quanto mais antiga a receita, menos detalhado o seu modo de preparo, o que pode caracterizar a dificuldade de se empregar a linguagem escrita ou a preocupação do autor da receita em preservar a sua exclusividade, o dom culinário sendo transmitido de geração para geração.

É possível notar nas duas receitas o emprego do modo imperativo dos verbos. O uso constante do imperativo nos tópicos “modo de preparo” das receitas é bastante significativo para expressar uma ordem ou uma instrução de como se deve preparar um prato culinário e em alguns casos o imperativo também pode ser substituído pelo gerúndio. O modo imperativo vai indicar cada passo do modo de preparo, atuando como importante marca linguística das receitas.

5.2 PROPOSTA DE ESTUDO SOB A LUZ DA VALÊNCIA VERBAL

Como proposto na Metodologia, esta pesquisa analisará o ponto de vista dos autores Borba e Perini, que apresentam conceitos verbais sob a luz da valência verbal.

Borba (1996) apresenta em sua teoria da valência, a verificação de dependência das categorias básicas que ocorrem num contexto. De acordo com Borba (1996-46) “O ponto de partida de valência verbal é a consideração do verbo com uma unidade lexical portadora de características morfológicas tais, que permitem isolá-lo numa sequência.” Diante de tal teoria temos como objetivo observar e classificar o verbo, como ele atua em uma frase.

Perini (2008-180) afirma que “reconhece deficiências em todos os sistemas de notação das valências disponíveis”, e, cria o seu próprio sistema. Assim, Perini (2008) sob a luz da gramática descritiva propõe que as valências verbais sejam consideradas como “representações esquemáticas que se realizam concretamente como um conjunto de frases ou sintagmas.” (p.234). Diante desta teoria temos como objetivo observar a valência verbal como um conjunto de construções em que o verbo pode ocorrer.

O objetivo deste estudo é comparar os verbos imperativos das receitas culinárias de Portugal e do Brasil sob a luz do conceito da valência, que nos facilitará ver o conceito de cada verbo e sua importância em determinada área de sua especialidade, além de podermos ter uma amplitude da cronologia sincrônica e diacrônica.

Assim, observaremos para a presente pesquisa os itens lexicais verbais a serem analisados os quais se encontram no modo imperativo como ação e processo como análise comparativa dos verbos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Reconhecemos a herança portuguesa deixada na história culinária por meio dos livros de receitas e a sua influência na linguagem brasileira desde o processo de colonização até os dias de hoje.

Assim sendo, através das receitas escolhidas faremos uma seleção de verbos que são usados com muita frequência nas receitas culinárias no modo imperativo para análise e comparação sob a luz da valência verbal.

Como proposta, consideraremos no aprofundamento futuro desta pesquisa selecionar amostragem representativa dos verbos constantes nas receitas, e empregar os estudos de Borba (1996) e Perini (2008) para realizar comparação por meio da valência verbal, visando visualizar as funções e as especialidades verbais existentes na identidade cultural do Português Europeu e Português Brasileiro.

REFERÊNCIAS

As 100 melhores Receitas de bacalhau

Borba, Francisco S. *Uma gramática de valência para o português*. 37ª edição. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.

CASCUDO, Luiz da Câmara, *Sociologia do açúcar*. Rio de Janeiro : IAA, 1971.

CASCUDO, Luiz da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro :: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CASCUDO, Luiz da Câmara, *História da Alimentação no Brasil*, Editora Global, São Paulo, 2004.

CEPEDOC de *História Contemporânea do Brasil*, FGV, nº 33, jan-jun 2004, p.6

CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes , 2001. 6

DEMETERCO, Solange M. S. *Doces Lembranças: Cadernos de Receitas e Comensalidade- Curitiba: 1900- 1950*. Curitiba, Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em História, UFPR, 1998, p. 165.

DONA BENTA. *Comer bem : 1001 receitas de bons pratos*. 67. ed. São Paulo : Nacional,1991.

FREIRE, G. *Região e Tradição*, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro,1941.

GOMES, Laura G. & BARBOSA, Lívia. . *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro.

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, 49p.

HAMILTON, C., 2005, *Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas*, Senac, São Paulo.

HOUAISS, Antonio. *Minhas receitas brasileiras*. São Paulo : Art Editora, 1990.

HOUAISS, Antonio. *Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de janeiro : Editora Objetiva 2001.

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

MIRANDA, R, , Série Mesa Brasileira – *Diga-me o que come que te direi quem és*, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife, 2005.

PERINI, Mário. *Estudos de gramática descritiva*: São Paulo: Martins Fontes, 2004

<https://docesconventuais.wordpress.com/category/apresentacao/>

ANEXOS

ANEXO 1**BOLOS: TRADIÇÃO BRASILEIRA**

- Bolo de mandioca
- Bolo Marta Rocha
- Bolo de banana caramelada
- Bolo brigadeiro
- Bolo de batata-doce
- Bolo prestígio
- Bolo de coco
- Bolo de fubá
- Bolo de milho
- Bolo Souza Leão
- Bolo de rolo
- Cuca de goiabada com banana
- Bolo de tapioca
- Bolo de pinhão
- Bolo de melado

Fonte: **CLÁUDIA COZINHA - BOLOS**, mar. 1997.

ANEXO 2

DOÇARIA BRASILEIRA: vem da portuguesa, com marcantes influências africanas e poucas indígenas. A enorme variedade de frutas da terra deu um colorido aos doces.

Ambrosia

Ambrosia de queijo

Baba de moça

Bananada

Bananas fritas

Bem-casados

Biscoitos de nata

Bolo de bananas

Bolo de fubá

Bolo de leite de coco

Bolo de mandioca

Bolo de mármore

Bom-bocado

Broa de fubá

Cajuzinhos de amendoim

Canjica

Compota de figo verde

Doce de abóbora

Doce de batata-doce

Doce de carambola

Doce de coco verde

Doce de coco com abóbora

Doce de jaca

Doce de laranja

Doce de leite da vovó

Doce de mamão

Fios de ovos

175

Mãe benta de queijo

Manjar branco

Marmelada
Marrom glacê de batata-doce
Olho-de-sogra
Ovos moles com coco
Papo de anjo
Pé-de-moleque
Pudim de tapioca
Pipoca doca
Pudim de mamão
Quindão
Quindins
Sequilhos de coco
Suspiros
Torta de castanha-do-Pará
Torta de cupuaçu

Fonte: ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *Ofélia e a cozinha brasileira*. São Paulo ::
Melhoramentos, 1980.

O sabor do Brasil. São Paulo : DBA Melhoramentos, 1996.

ANEXO 3

81

Pão Caseiro

2 ovos
 10 c.s. de leite (ou 10 x. de chá)
 6 c.s. margarina 6 tabletes fermento
 6 c.s. açúcar, 1 c.s. sal, 4 x de água
 moída 2 xícaras e meio de trigo

Pão ao fogo o leite, 8 c.s. açúcar, sal,
 margarina, deixe amornar.
 Separado bate 2 c.s. açúcar, sal,
 o fermento com 2 x. de água ^{moída} bata no
 liquidificador, descanse 10 minutos
 misture tudo, vá colocando farinha
 e 2 x. chá de água, se necessário.
 amasse, cubra com um pano de-
 cime 1 hora. Abaixo a massa, faça
 os pães, descanse 1 hora
 coma massa massada, faça o pão de queijo
 com 6 colheres de queijo ralado
 de abóbora com 6 colheres
 de alho com 6 colheres
 integral - 4 x bem cheia de trigo integral
 12 x. de um trigo, acurante + trigo
 de Passos 250 grs. passos 5 colheres com
 em ps.

Papos de anjo: 9 gemas, 2 claras em neve, 1 kg.
 açúcar, cristal essência de baunilha maciça,
 forminhos untados e polvilhados com trigo;
 Oito ovos: 2 ovos, 2 claras 6 gemas, 1 x. e 1/2 de açúcar
 1 pitada de cremor tartaro, 1 c.s. trigo: ame em banho
 maria: Sa 10 minutos: cada 2 x. água, 2 x. açúcar, canela, rum
 note o tempo

Reprodução de página do caderno de receitas de Cecília Maria Fernandes da Costa, de 1943 onde a autora copiou uma receita do livro *Dona Benta* (conforme anotação que se observa lateral da página - Papos de anjo). A outra receita, de Pão caseiro, utiliza liquidificador para seu preparo.

ANEXO 4



Bacalhau do Atlântico Gadus Morhua



	Max	Min	Usual
Peso (kg) Weight	96	---	---
Tamanho (cm) Size	200	35	---

Atlantic cod Morue de l'Atlantique Bacalau del Atlántico

Informação geral

Corpo alongado. Presença de três barbatanas dorsais e de um barbilho na mandíbula.

É comercializado em fresco, salgado seco e congelado.

Tipo de pesca - Arrasto e redes de emalhar

Dados Nutricionais

Nutritional data	(/100 g)		
	Cru <i>Raw</i>	Cozido <i>Boiled</i>	Grelhado <i>Grilled</i>
Valor energético (kcal/kJ) Energetic value	84,7/354,5	112,8/471,9	130,8/547,1
Parte edível (%) Edible part	79,2	-	-
Gordura total (g) Total fat	0,4	0,1	0,2
Saturada (g) Saturated	0,10	0,02	0,04
n-3 (g)	0,21	0,03	0,07

Fonte: *As 100 melhores receitas de bacalhau*

ANEXO 5

Ingredientes:	
<ul style="list-style-type: none">• 4 postas de bacalhau• 2 tomates• 1 pimento amarelo• 1 pimento vermelho• 1 pimento verde• 12 batatas• 1 cebola• 100 g de azeitonas pretas descaroadas	
<p>Para o molho:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 dl de azeite• ½ dl de vinagre• dentes de alho descascados e picados• sal e pimenta preta moída na altura	
<p>Confecção:</p> <p>Demolhe o bacalhau em água fria, mudando por diversas vezes a água. Seque-o, depois, com um pano limpo. Abra os pimentos ao meio e remova as sementes. Grelhe tomates e pimentos. Asse, na grelha, as postas de bacalhau. Descasque a cebola e corte-a em rodelas finas. Passe-as por farinha e sacuda o excesso. Frite-as em azeite quente. Escorra-as, depois, sobre papel absorvente de cozinha. Asse as batatas com casca. Uma vez assadas dê-lhes um pequeno murro. Coloque os ingredientes indicados para o molho dentro de um frasco de vidro com tampa. Agite-o, energicamente, de modo a ligar todos os ingredientes. Acrescente as azeitonas picadas. Emprate os ingredientes e deite por cima um pouco do molho, sirva bem quente.</p>	

Fonte: *As 100 melhores receitas de bacalhau*