

LINGÜÍSTICA
15 IN FOCUS

Frasesologia:

enfoques contrastivos
e especializados

Ariel Novodvorski
Cleci Regina Bevilacqua
Organizadores

EDUFU


ileel
INSTITUTO DE LETRAS E LINGÜÍSTICA

Fraseologia:
enfoques contrastivos e especializados

Reitor

Valder Steffen Jr.

Vice-reitor

Carlos Henrique Martins da Silva

Diretor da Edufu

Alexandre Guimarães de Tadeus Soares

Conselho Editorial da Edufu

Amon Santos Pinho

Arlindo José de Souza Junior

Carla Nunes Vieira Tavares

Mical de Melo Marcelino

Sertório de Amorim e Silva Neto

Wedisson Oliveira Santos

Equipe de realização

Coordenador de publicações Eduardo Moraes Warpechowski

Editora de publicações Mariana Araújo Zocratto

Revisão Os autores

Revisão ABNT Paulo Sérgio Coelho de Sá Filho

Capa e diagramação Heber Silveira Coimbra

Coordenadora da Coleção Linguística In Focus

Marileide Dias Esqueda

Comissão Editorial

Guilherme Fromm

Maria Aparecida Resende Ottoni

Valeska Virgínia Soares Souza

Comissão Consultiva

Décio Bessa da Costa (UNEB)

Érica Luciene Alves de Lima (Unicamp)

Fabrcio Tetsuya Parreira Ono (UFMS)

Gleiton Malta (UFBA)

Juliana de Freitas Dias (UnB)

Kleber Aparecido da Silva (UnB)

Sandra Aparecida Faria de Almeida (UFJF)

Thyago Madeira França (UEG)

Vanessa Regina de Oliveira Martins (UFScar)

Wagner Rodrigues Silva (UFT)

Ariel Novodvorski
Cleci Bevilacqua
Organizadores

Fraseologia:
enfoques contrastivos e especializados

Linguística In Focus
Volume 15



Copyright 2022© Edufu
Editora da Universidade Federal de Uberlândia/MG
Todos os direitos reservados.
É proibida a reprodução parcial ou total por qualquer meio sem
permissão da editora.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

F841e Fraseologia [recurso eletrônico] : enfoques contrastivos e espe-
2022 cializados / Ariel Novodvorski; Cleci Bevilacqua (Organiza-
dores) – Uberlândia : EDUFU ; ILEEL, 2022.
476 p. : il. ; (Linguística in focus ; v. 15).

ISBN: 978-65-5824-020-4

Livro digital (e-book)

<http://doi.org/10.14393/EDUFU-978-65-5824-020-4>

Textos em português e espanhol.

Inclui bibliografia.

1. Linguística. 2. Escrita. I. Novodvorski, Ariel, (Org.). II. Bevilacqua, Cleci, (Org.). III. Série.

CDU: 801

Paulo Sérgio Coelho de Sá Filho – CRB-6/933 – Bibliotecário

Editora da Universidade Federal de Uberlândia
Av. João Naves de Ávila, 2121
Campus Santa Mônica – Bloco 1S
Cep 38.400-902 – Uberlândia – MG
Tel.: (34) 3239-4293
www.edufu.ufu.br

Editora associada à



Associação Brasileira
das Editoras Universitárias

Fraseologismos nas receitas culinárias – com destaque para as brasileiras

*Stella Esther Ortweiler Tagnin*¹

*Rozane Rodrigues Rebechi*²

*Elisa Duarte Teixeira*³

*Recipes don't simply instruct: they educate and entertain, inform and inspire.*⁴

(WHARTON, 2010, p. 70)

Introdução

A Fraseologia é, sem dúvida, uma das áreas mais fascinantes da língua, pois seu domínio está intimamente ligado à fluência, como já preconizavam Pawley e Syder (1983) em seu artigo seminal “Two puzzles for linguistic theory: Nativelike selection and nativelike fluency”. A Fraseologia permeia de tal modo a língua que, ao falante comum, passa praticamente despercebida. Essa padronização fica ainda mais evidente em áreas especializadas, como é o caso da Culinária, tema deste estudo. O estudo da Fraseologia Especializada e a construção de obras de referência (dicionários e glossários) é de suma importância, tanto para consolidar áreas de conhecimento, como para a formação de quem precisa produzir textos nessas áreas,

¹ Universidade de São Paulo. Brasil. seotagni@usp.br

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Brasil. rozane.rebechi@ufrgs.br

³ Universidade de Brasília. Brasil. elisadut@unb.br

⁴ “As receitas não apenas instruem: elas educam e entretêm, informam e inspiram.”
Todas as traduções são de nossa autoria.

como tradutores, revisores, redatores e aprendizes (BEVILACQUA, 2021).

As receitas culinárias são um gênero textual repleto de padrões textuais, que vão desde colocações que quase não são notadas, como ‘farinha de trigo’ e ‘azeite de oliva’, a unidades mais estendidas, como ‘sal e pimenta do reino moída na hora’ ou ‘preaqueça o forno a 220°C’. Para Wharton (2010, p. 67), receita é “uma série coerente, geralmente cronológica, de passos a serem seguidos”⁵. Embora muitos não se deem conta do quão técnicos os textos da área são – talvez porque todo mundo, seja cozinhando ou comendo, tenha uma relação com a comida –, Colina (1997) já salientava os aspectos bastante convencionalizados das receitas, que vão de seu léxico à estruturação do texto.

Essa convencionalidade fica ainda mais evidente com a tradução, quando o profissional se defronta com a tarefa de recuperar, na língua de chegada, todos os termos específicos – ingredientes, utensílios, equipamentos, modos de fazer –, assim como os aspectos culturais envolvidos na preparação e no consumo de alimentos nas diversas regiões do mundo. Vários trabalhos foram publicados no Brasil, nos últimos 15-20 anos, sobre a especificidade da tradução de receitas e o papel fundamental exercido pela convencionalidade da linguagem especializada na naturalidade e adequação terminológica dos textos traduzidos (*cf.*, p. ex., TEIXEIRA, 2004; TAGNIN; TEIXEIRA, 2004a, 2004b; TEIXEIRA; TAGNIN, 2008; TEIXEIRA, 2008, 2009; REBECHI, 2015). Com o avanço exponencial do espaço ocupado pela gastronomia em todas as mídias, a demanda por traduções de livros, cardápios, rótulos de produtos etc. também aumentou (TEIXEIRA, 2008, p. 69-85). Outro fator que teve impacto no aumento dessa demanda foi a globalização, que impulsionou a troca de receitas, ingredientes e produtos alimentícios e, com ela, a necessidade de traduções mais adequadas para o gênero textual ‘receita culinária’ (PARADOWSKI, 2018).

Paradowski (2018) defende que a tarefa tradutória seja realizada por profissionais especializados na área, já que o texto na língua de chegada deve não só ser linguisticamente correto, mas também tecnicamente preciso. O autor chama especial atenção para os elementos culturais. Citando Wojtasiewicz (1957 apud

⁵ No original: “a coherent, usually chronological series of steps to follow”.

PARADOWSKI, 2018), afirma que certos termos e padrões de palavras não suscitam nos leitores da língua de chegada as mesmas reações que suscitaram nos leitores do texto de partida. Isso fica especialmente evidente em relação aos títulos idiomáticos das receitas brasileiras, que, se traduzidos de forma literal, causarão estranhamento no leitor do texto de chegada.

Ainda que as receitas de determinado prato possam diferir de uma fonte para outra, a descrição de seu preparo segue regras e inclui ingredientes culturalmente definidos, estruturados de acordo com um certo padrão, que é compartilhado por determinado grupo linguístico (cf. GOODE et al., 1984). Segundo Nord (1997, 2006), esses padrões textuais devem ser recuperados de forma convencional no texto traduzido, “ainda que isso possa envolver mudanças de conteúdo e/ou das características estilísticas do original”⁶ (NORD, 1997, p. 38)

Neste capítulo, debruçamo-nos sobre os aspectos fraseológicos das receitas culinárias por meio da análise das três principais partes que as compõem: título, lista de ingredientes e modo de fazer. Embora nosso objetivo principal não seja uma análise contrastiva, recorreremos a comparações com o inglês e variantes de ambas as línguas para apontar diferenças, pois a tradução é o campo em que as especificidades de cada língua e cultura ficam mais evidentes. Nesse sentido, nos detivemos a levantar algumas das principais coocorrências frequentes de itens lexicais – às quais nos referimos também como fraseologismos e padrões, indistintamente – a partir de um corpus eletrônico de receitas culinárias. Partimos de uma abordagem direcionada por corpus (TEIXEIRA, 2008; TAGNIN; TEIXEIRA, 2012) para fazer tal levantamento, baseando-nos em fundamentos teóricos e práticos da Linguística de Corpus (doravante LC) para compilar e analisar nosso corpus de estudo.

No que se segue, apresentamos a fundamentação teórica que dá suporte a nosso trabalho, em seguida descrevemos a metodologia empregada no levantamento dos fraseologismos, passando depois para a exposição e análise dos resultados obtidos, que segue as

⁶ “*The translating of operative texts into operative texts should be guided by the overall aim of bringing about the same reaction in the audience, although this might involve changing the content and/or stylistic features of the original*”.

principais partes de uma receita: título, ingredientes e modo de fazer. Por fim, tecemos nossas considerações finais.

1. Padronização nas linguagens de especialidade: o texto como ponto de partida

A LC, conforme aponta Berber Sardinha (2004, p. 30), “trabalha dentro de um quadro conceitual formado por uma abordagem empirista e uma visão da linguagem como sistema probabilístico”. Isso significa que suas metodologias privilegiam a identificação de padrões léxico-gramaticais recorrentes por meio da observação empírica de textos autênticos organizados sob a forma de um corpus eletrônico, fazendo uso de ferramentas eletrônicas. Uma vez identificados, esses padrões são relacionados aos contextos comunicativos e aos tipos textuais em que ocorrem. Por essas razões, a LC tem se mostrado uma das abordagens mais adequadas à descrição do texto especializado, do ponto de vista da tradução (TEIXEIRA, 2008).

Quando dizemos que nossa proposta é fazer um levantamento de coocorrências, nos referimos a essas unidades que tipificam o uso da língua, isto é, que são recorrentes em textos de uma dada área especializada. Nessa abordagem, os textos são o ponto de partida, e não apenas meros repositórios de termos e definições. O foco é na identificação de quaisquer padrões associativos de palavras que tenham uma alta probabilidade de ocorrência em textos representativos da área.

2. Fraseologismos em receitas culinárias

As receitas são o tipo textual mais conhecido e prototípico da área especializada da Culinária, e sofreram enormes mudanças em seu formato ao longo dos tempos, à medida que foram deixando de ser uma tradição apenas oral, conforme ressalta Teixeira (2008). A autora aponta, ainda, que:

(...) há duas formas básicas de apresentação de uma receita escrita. A mais difundida atualmente divide o conteúdo em seções, como ingredientes e modo de fazer (...). Há também a forma ‘corrida’, que mimetiza a tradição oral ao mencionar os ingredientes, sua

quantidade etc. conforme são utilizados no procedimento. (TEIXEIRA, 2008, p. 97).

Devido ao seu formato uniforme, as receitas costumam ser usadas de forma metafórica para fazer referência a um conjunto de normas (TOMLINSON, 1986). Kittredge (1982, p. 113) chega mesmo a classificá-las como um tipo de manual técnico, referindo-se à seção do modo de preparo como *'assembly instructions'* [instruções de montagem]. Ele justifica essa classificação com base na semelhança da linguagem: "As sentenças do procedimento de uma receita exibem um padrão de apagamento dos sintagmas objetivos definidos, típico de muitos manuais técnicos."⁷ (op. cit., p. 114). Sua tipologia textual é predominantemente "instrucional" (conforme COLINA, 1997); ou, na terminologia de NORD (1997), tem propósito retórico "operativo". Oraís ou escritas, as receitas descrevem um procedimento muitas vezes decomponível em várias etapas sucessivas e complementares, que deve ser seguido com vistas a se obter determinado resultado.

Pelo fato de as receitas terem a sua estrutura relativamente fixa, as receitas culinárias costumam ser utilizadas como exemplo prototípico de gênero textual (GERHARDT, 2013). Como qualquer texto especializado, guardam especificidades lexicais e sintáticas próprias (TEIXEIRA, 2009; BUBEL; SPITZ, 2013). Por exemplo: nelas, é recorrente o uso de vocabulário especializado (termos técnicos como *'xícaras'*, *'colher de sopa'*, *'branquear'* etc.) e outros padrões típicos (*'até levantar fervura'*, *'acrescente aos poucos'*, *'sem parar de mexer'*, *'enquanto isso'* etc.), imediatamente associados ao domínio da culinária. Além disso, as instruções, normalmente apresentadas por meio de verbos no imperativo (*'mexa'*, *'acrescente'*, *'deixe'* etc.), confirmam a natureza instrucional da receita culinária.

Segundo Norrick (1983, p. 174), em geral a receita culinária é "incompleta, inexata e inconsistente"⁸. Essa conclusão é corroborada por Tomlinson (1986), que afirma que o cozinheiro precisará adivinhar algumas etapas implícitas no texto. Por exemplo, em uma instrução como *'Deixe o feijão de molho por 12 horas'*, o leitor deve

⁷ "The procedural sentences of the recipes show a pattern of deletion for definite object noun phrases (NPs) which is typical of many technical manuals".

⁸ "incomplete, inexact and inconsistent".

inferir o uso de água no processo. Contudo, o nível de incompletude, inexatidão e inconsistência não se dá da mesma forma em línguas e culturas distintas. As receitas brasileiras, por exemplo, têm mais em comum com as receitas estadunidenses do que com as portuguesas, cujo estilo assemelha-se mais ao das receitas britânicas, principalmente no que diz respeito à preferência por medidas caseiras (TEIXEIRA, 2004; TAGNIN; TEIXEIRA, 2004a e 2004b). Ainda assim, analisando padrões recorrentes em um corpus comparável de receitas culinárias tipicamente brasileiras em português brasileiro e em inglês estadunidense, Rebechi e Silva (2017) concluíram que as escritas em inglês, em geral, explicitam mais os procedimentos do que sua contraparte em português. Para citar um exemplo com o ingrediente camarão / *shrimp*, as autoras observaram a recorrência de ‘limpe o camarão’ nas receitas brasileiras, enquanto, em inglês, todas as etapas de limpeza do crustáceo são explicitadas na fraseologia ‘*shell, devein, and clean shrimp*’.

Basicamente, as receitas são compostas de lista de ingredientes e instruções para o preparo, introduzidas por um título. Além desse modelo tripartido, as receitas podem conter comentários – informações históricas, procedência, variantes, experiências pessoais relacionadas ao prato, dicas de como servir etc. –, informações nutricionais, rendimento, bem como ilustrações (TEIXEIRA, 2004).

Em termos de tradução, apresentam dificuldades de que um ‘tradutor ingênuo’ só se dará conta ao ‘botar a mão na massa’ (TAGNIN; TEIXEIRA 2004a; TEIXEIRA 2009). Essa tarefa torna-se ainda mais complexa diante da escassez de materiais de referência (TEIXEIRA 2004 e 2008), especialmente no que tange à tradução de termos culturalmente marcados (REBECHI, 2015; REBECHI; TAGNIN, 2020). Vejamos, a seguir, algumas particularidades de cada uma dessas partes essenciais de uma receita: título, lista de ingredientes e modo de fazer.

3. Características do título em receitas culinárias

Como primeiro contato que o leitor terá com a receita, o título deve, ao mesmo tempo, instigar e informar (TEIXEIRA, 2009). Citando a estrutura narrativa sugerida por Labov (1972), Cotter (1997) compara os títulos das receitas com os resumos que

introduzem as histórias. O título – ou resumo (*abstract*), nas palavras de Labov – é o componente que revela informações-chave do que segue – a lista de ingredientes e o modo de fazer. Para Cotter (1997, p. 59), o que está implícito no título é a sentença “Como fazer um(a)...”.⁹ Assim, espera-se que o título guie o leitor que, na sequência, verificará se aquilo que foi prometido é cumprido. Essa explicação sobre a função do título da receita é corroborada por Tomlinson (1986), que afirma que o título cria expectativas em relação ao prato, já que os nomes das receitas representam etiquetas que seus autores utilizaram para transmitir mensagens e têm como objetivo chamar a atenção e convidar o leitor a experimentar a receita, assim como os títulos dos livros convidam à leitura.

As considerações acima vêm ao encontro de títulos informativos, como ‘arroz com guariroba’, ‘bolo cremoso de milho’, ‘pato no tucupi’ etc., que resumem o preparo do prato por meio dos principais ingredientes que o compõem. Contudo, nem sempre as receitas são introduzidas por títulos tão transparentes, ou seja, compreensíveis a partir da soma das palavras que os constituem. Também podem: i) ser idiomáticos, quando seus elementos lexicais não revelam o prato resultante da receita; ii) ter origem em línguas estrangeiras; iii) ser formados por epônimos e topônimos, que diferenciam o preparo de determinado prato em diferentes regiões; e iv) expressar a opinião do autor.

A fim de identificar a utilização dessas categorias de títulos e sua implicação para o processo tradutório, recorreremos à abordagem da Linguística de Corpus, conforme será descrito na seção Metodologia.

4. Características da lista de ingredientes em receitas culinárias

A lista de ingredientes, como o próprio nome anuncia, exhibe os ingredientes na forma de lista com a quantidade de cada um, seja o número de unidades (‘2 pimentões vermelhos’) ou sua medida (‘ml’, ‘colher de chá’). Também é comum ser incluído o pré-preparo dos ingredientes, como ‘tomates *cortados em cubinhos*’ ou ‘dentes de alho *esmagados*’.

⁹ No original: ‘How to make a...’.

Com relação às medidas, em trabalho comparando 110 receitas em cada uma das variantes português brasileiro, português europeu, inglês americano e inglês britânico, Tagnin e Teixeira (2004a) observaram que as variantes no continente americano tendem a usar mais medidas caseiras, como ‘xícara’, ‘colher de sopa’, ‘copo’, em oposição às variantes europeias, que privilegiam medidas precisas como ‘ml’, ‘g’, ‘dl’.

Outra característica dessa lista é, em geral, a apresentação dos ingredientes na ordem em que são incorporados à receita, embora possam aparecer primeiro os ingredientes usados em maior quantidade (como ‘farinha’, em receitas de pão), ou de valor comercial mais alto, como é o caso das proteínas (carne, peixes e aves), em pratos principais em que são a base (cf. TEIXEIRA 2008, p. 101-104).

5. Características do modo de fazer em receitas culinárias

Nesta parte são descritos os procedimentos a serem realizados para a obtenção do resultado anunciado no título da receita, utilizando os ingredientes listados. O texto pode ser apresentado em parágrafo único, ou subdividido em vários, geralmente numerados ou dispostos em forma de lista. Conforme observa Teixeira (2008, p. 105), “o nível de detalhamento dos procedimentos vai variar conforme o público-alvo a que se destina a obra (que pode ser diferente para os textos de partida e de chegada numa tradução!)”. Mas é importante que todos os ingredientes listados sejam mencionados no preparo e vice-versa.

A seção que descreve o preparo da receita pode vir encabeçada por um título ou não, e esse varia não só de uma língua para outra, mas entre variantes de uma mesma língua, conforme observaram Teixeira (2004) e Tagnin e Teixeira (2004a e 2004b): nas brasileiras, usa-se mais ‘modo de preparo’ e ‘modo de fazer’, ao passo que nas portuguesas, a preferência é por ‘confeção’. No inglês, ‘*method*’ ou ‘*instructions*’ aparece mais nas britânicas, ao passo que ‘*directions*’ é mais comum nas americanas.

Algumas características já conhecidas do ‘modo de fazer’ no português brasileiro (cf. p. ex., Teixeira 2008, p. 104-107) incluem frases iniciadas por um verbo ou indicando um recipiente necessário para a execução de uma etapa (**‘Leve** ao forno preaquecido’, ‘Em uma

tigela grande,...’, ‘Em uma **frigideira grossa,...**’). Também é notável a preferência pelo verbo no imperativo e o fato de os ingredientes serem sempre precedidos de artigo definido. No inglês, por outro lado, os artigos costumam ser omitidos, assim como os objetos diretos e indiretos dos verbos, após suas primeiras ocorrências. Isto também ocorre no português, conforme exemplifica Teixeira (2008, p. 104): ‘Corte **a carne** em cubos médios. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Frite em óleo quente até dourar. Reserve’

6. Metodologia de pesquisa

A metodologia que utilizamos para fazer o levantamento e a análise dos fraseologismos presentes nas três partes da receita estudadas, conforme já explicamos, baseia-se em uma abordagem direcionada por corpus (cf. TEIXEIRA, 2008; TAGNIN e TEIXEIRA, 2012; REBECHI, 2015). Isto é, a partir de um corpus minimamente representativo da área que pretendemos estudar – no nosso caso, receitas culinárias em português brasileiro –, primeiramente computamos listas de palavras e diversas listas de palavras-chave, utilizando o software WordSmith Tools versão 8 (SCOTT, 2020), doravante WST. A partir delas, fizemos o levantamento dos padrões mais recorrentes associados a essas palavras-chave por meio da observação de sua ocorrência em contexto utilizando ferramentas do software AntConc (ANTHONY, 2020), como *Concordance* (para analisar as linhas de concordância), *Clusters / n-grams* (listadores de agrupamentos/n-gramas) e *Collocates* (colocados)¹⁰. A seguir, detalhamos esse passo-a-passo.

6.1 O corpus de estudo

O corpus de estudo utilizado é composto pelas 1.352 receitas etiquetadas presentes no Corpus de Culinária resultante da tese de

¹⁰ Usamos o AntConc (e não o WST) para o levantamento das linhas de concordância e listas de n-gramas e colocados pela facilidade de uso do primeiro, que permite acesso direto aos contextos com um simples clique, ao passo que o segundo abre uma nova janela a cada consulta de contexto, tornando o trabalho mais moroso e confuso. Por outro lado, somente o WST permite trabalhar com seções específicas dos textos demarcadas por etiquetas como as que usamos para separar as partes da receita que foram alvo de nosso estudo.

doutorado de Teixeira (2008), e pela íntegra da porção em língua portuguesa do Brasil do Corpus de Culinária Brasileira, compilado durante pesquisa de doutorado de Rebecchi (2015), com 1.446 receitas extraídas de livros impressos, totalizando 2.798 receitas. A Tabela 1 resume a composição do corpus de estudo, assim como o número de *tokens* (palavras-ocorrência) e *types* (palavras-forma):

Tabela 1: Composição do corpus de estudo

	Nº receitas	<i>Tokens</i>	<i>Types</i>
Corpus de Culinária Geral	1.352	287.083	6.804
Corpus de Culinária Brasileira	1.446	257.083	8.566
Total	2.798	544.166	11.310

Fonte: As autoras

6.2 O ponto de partida

O ponto de partida para o levantamento dos fraseologismos foi gerar as listas de palavras-chave de cada seção estudada – título, lista de ingredientes e modo de fazer –, usando como corpus de comparação as outras seções essenciais das receitas. Assim, levantamos inicialmente as seguintes listas de palavras (WL):

- WL dos títulos das receitas, usando as porções de texto delimitadas pelas etiquetas <titRec>... </titRec>
- WL das listas de ingredientes das receitas, <ingr>... </ingr>
- WL do modo de fazer das receitas, <modFaz>... </modFaz>
- WL somando títulos e listas de ingredientes das receitas
- WL somando títulos e modos de fazer
- WL somando listas de ingredientes e modos de fazer

Em seguida, fizemos as seguintes comparações entre as listas de palavras, para obter as listas de palavras-chave (KW) de cada seção:

- KW títulos = WL títulos X (WL modo de fazer + WL ingredientes)
- KW ingredientes = WL ingredientes X (WL títulos + WL modo de fazer)

- KW modo de fazer = WL modo de fazer X (WL títulos + WL ingredientes)

Adicionalmente, foi gerada uma lista de palavras dos ingredientes das receitas do corpus de culinária geral e uma do corpus de culinária brasileira. Elas foram comparadas para produzir uma lista de palavras-chave do vocabulário típico das receitas brasileiras nessa seção.

7. Apresentação e discussão dos resultados

7.1 Títulos

A partir da comparação da lista de palavras dos títulos com as listas das duas outras partes das receitas – ingredientes e modo de fazer –, foram levantadas as seguintes palavras-chave (Tabela 2), em ordem decrescente de significância estatística usando o índice *log-likelihood* (Log_L):

Tabela 2: Palavras-chave dos títulos

	Key word	Freq	%	Texts	Ref. Corp. Freq.	Ref. Corp. %	Log_L
1	DE	1.708	15,68%	1.388	6.596	4,13%	1.826,62
2	BOLO	120	1,10%	119	63	0,04%	432,78
3	FRANGO	112	1,03%	112	80	0,05%	365,84
4	CAMARÃO	88	0,81%	87	220	0,14%	144,59
5	À	116	1,06%	116	393	0,25%	143,61
6	MOLHO	134	1,23%	132	532	0,33%	138,62
7	ARROZ	94	0,86%	94	379	0,24%	95,42

Fonte: As autoras

Além das palavras lexicais – ‘bolo’, ‘frango’, ‘camarão’, ‘molho’ e ‘arroz’ –, entre as estatisticamente mais significantes nos títulos do que nas outras duas partes das receitas, observamos duas palavras gramaticais: a preposição ‘de’ (na primeira posição) e a crase (na quinta). Essas palavras são comumente utilizadas como ligação das palavras de conteúdo que se referem ao tipo da receita – ‘bolo’, ‘molho’ etc. –, aos principais ingredientes – ‘frango’, ‘camarão’, ‘arroz’ etc. – e ao tipo de preparo – ‘lulas **à doré**’. Por meio do utilitário Concordance, passamos à análise dos contextos de uso dessas palavras nos títulos, a

fim de identificar os padrões fraseológicos que formam. Para tanto, ajustamos a ferramenta para analisar apenas o conteúdo dos títulos, ou seja, as palavras delimitadas pelas etiquetas <titRec> e </titRec>, e escolhemos como palavras de busca 'de' e 'à', separadamente. Em seguida, reorganizamos a apresentação das linhas de concordância, de forma que a palavra de busca ficasse centralizada, e as palavras imediatamente à esquerda e à direita fossem classificadas em ordem alfabética, a fim de observarmos as recorrências de forma sistematizada. Alguns dos padrões mais recorrentes com as palavras-chave 'de' e 'à' são apresentados no Quadro 1:

Quadro 1: Amostras dos padrões com 'de' e 'à' nos títulos das receitas

Colocado à esq.	Palavra-chave	Colocado à dir.	Colocado à esq.	Palavra-chave	Colocado à dir.
Bacalhau	à	Gomes de Sá	Fondue	de	Queijo
Bife/filé	à	Oswaldo Aranha	Frigideira	de	Bacalhau
Camarão	à	Moda do Bar das Ostras	Lagarto	de	Vitela
Cuscuz	(à)	Paulista	Lombo	de	Porco
Frango	à	Kiev	Moqueca	de	Peixe / Camarão
Lulas	à	Doré	Musse	de	Chocolate
Sopa	(à)	Leão Veloso	Paçoca	de	Carne-seca / Charque do Sertão
Tutu	à	Mineira	Pão	de	Milho
Arroz	de	Braga	Pé-	de-	Moleque
Arroz	de	Carreteiro	Pirarucu	de	Casaca
Baba	de	Moça	Pizza	de	Queijo
Baião-	de-	Dois	Purê	de	Batata
Bolo	de	Chocolate	Salada	de	Frutas / Folhas Verdes / Batata / Alface
Carne	de	Vitela	Sopa	de	Cebola
Costeleta	de	Porco	Tutu	de	Feijão

Fonte: As autoras

Em seguida, discutiremos os tipos de títulos recorrentes nas receitas do corpus de estudo, assim como as implicações para sua tradução na língua inglesa.

7.1.1 Títulos informativos

Há títulos que, conforme Cotter (1997) aponta, resumem a elaboração da receita. Alguns exemplos são ‘bolo de chocolate’, ‘salada de batata’ e ‘sopa de cebola’. À primeira vista, esses títulos, cujas palavras explicam o prato resultante, não ofereceriam dificuldade para a tradução, já que poderiam ser recuperados por meio dos equivalentes *prima facie* das palavras que os compõem, realizando-se, naturalmente, os arranjos morfossintáticos necessários. Assim, são traduções convencionais para os títulos que ilustram essa categoria. Contudo, é preciso considerar que receitas, especialmente as tipicamente brasileiras, podem ser intituladas com palavras de origem indígena e africana, muitas vezes desconhecidas em outros países e, portanto, sem equivalentes consagrados. Entre os padrões frequentes nos títulos das receitas do corpus deste estudo, observamos ocorrências com ‘moqueca’ que, independentemente de sua origem – alguns afirmam originar-se do tupi *mukeka*, outros, do quimbundo *mu'keka* –, remete a um prato em que postas de peixe são intercaladas com cebolas, tomates e pimentões em rodelas, regadas com leite de coco e dendê e aromatizadas com coentro, em geral cozidas em panela de barro. A frequente opção pela tradução domesticadora *fish stew* e *fish ragout* para ‘moqueca de peixe’ certamente não recupera o conceito do prato. O ‘tutu’ – cozido de feijão engrossado com farinha de mandioca ou de milho –, possivelmente originado do quimbundo *ki'tutu*, que significa “papão”, também não é recuperado adequadamente por *bean purée* ou *mashed beans*, entre outras possibilidades encontradas.

7.1.2 Títulos com marcas geográficas

Denominados *geo-food names* por Giani (2009), títulos de receitas com referência a lugares, por meio do uso de topônimos ou gentílicos, têm diferentes explicações. A localidade substitui, como uma metonímia, determinado ingrediente (GERHARDT, 2013), já que as marcas lexicais geográficas distinguem receitas que, apesar do mesmo nome básico, contêm ingredientes diferentes, ou diferem no modo de preparo. Exemplos são ‘Frango à Kiev’, ‘Tutu à Mineira’, ‘Moqueca (à) Baiana’ e ‘Cuscuz (à) Paulista’; nesse último, o gentílico é utilizado para diferenciar a receita popular no estado de São Paulo – cozido à base de farinha de milho e sardinha ou camarão, enfeitado

com rodela de ovos e azeitonas, e colocado em forma com furo no meio para ganhar apresentação de pudim –, da versão mais simples, à base de flocos de milho e água, cozida a vapor na cuscuzeira, comum nos estados do Nordeste como substituto do pão. Giani (2009) enfatiza que a distinção é ativada fora do lugar de origem da receita.

O mesmo acontece com a moqueca. Fora da Bahia e do Espírito Santo, por exemplo, distinguem-se a moqueca baiana e a moqueca capixaba de acordo com a utilização ou não do azeite de dendê, respectivamente. Contudo, quando os pratos são preparados em seu lugar de origem, dispensam a marca geográfica. Portanto, mais uma vez, a tradução literal dos nomes dos pratos que contêm marcas geográficas não seria relevante, já que, fora do Brasil, a diferenciação não atingiria o propósito. Nesses casos, a adoção de títulos informativos – por exemplo, por meio da adição de ingredientes que diferenciam uma receita da outra – poderia ser mais eficiente.

Vale ressaltar, ainda, que em muitos títulos de receitas a crase, que em geral substitui a expressão ‘à moda (de)’, foi eliminada, como no caso da ‘moqueca baiana’.

7.1.3 Títulos com epônimos

Entre os processos mais comuns de formação de nomes de alimentos, Gerhardt (2013) menciona a composição por meio de eponímia. Para Tomlinson (1986), a complementação do título informativo do prato com referência a determinada pessoa, seja por meio de nome próprio, grau de parentesco, apelido etc., é utilizada com o objetivo de personalizar a receita e suscitar maior credibilidade no leitor, ao reforçar a genuinidade do prato, batizado em homenagem a alguém famoso. Assim como ocorre com os títulos que utilizam marcas geográficas, no caso dos epônimos a crase – como elipse ou explícita – também deixa subentendida a expressão prepositiva ‘à moda de’.

Entre os títulos do corpus, observamos ‘bacalhau à Gomes de Sá’, ‘sopa (à) Leão Veloso’ e ‘bife/filé (à) Oswaldo Aranha’; esse último, um prato típico carioca em homenagem ao político gaúcho que, durante período em que viveu na então capital do país,

costumava pedir um filé de corte alto com tanta frequência no restaurante Cosmopolita que “batizou” o prato.

Alguns títulos geram controvérsia, sendo ‘arroz de Braga’ um deles. Muitas vezes considerado um prato de origem portuguesa, devido ao possível uso do topônimo no título, a receita também tem outra explicação: seria uma invenção do dono de um restaurante – o seu Braga –, que teria misturado o que tinha na despensa para preparar uma refeição para clientes que chegaram de última hora. De acordo com essa versão, o nome do prato seria, a princípio, ‘arroz do Braga’. Independentemente de sua real origem, o título, caso fosse traduzido literalmente, não cumpriria o papel de informar o leitor estrangeiro sobre seu preparo, já que não ativaria os conceitos que são ativados nos brasileiros.

7.1.4 Títulos idiomáticos

Seja por semelhança ou explicação histórica, o fato é que muitas receitas recebem nomes que, se compreendidos composicionalmente, ou seja, pela soma de seus elementos, não deixam transparecer a forma como são preparados ou de que consistem. Tomemos como exemplos ‘Baba de Moça’, ‘Pé-de-Moleque’ e ‘Baião-de-Dois’. Caso essas expressões fossem utilizadas em outros contextos, o leitor poderia entendê-las como secreção produzida pela boca, extremidade inferior do corpo humano e tipo de dança, respectivamente. No contexto gastronômico, o leitor entende perfeitamente tratar-se de receitas cujos nomes perderam conexão com seu referente original. Os nomes atribuídos a essas receitas foram consolidados pelo uso, e seu significado é compreendido pelos brasileiros como blocos (*chunks*), não como a soma das palavras individuais (*cf.* TAGNIN, 2013). Portanto, podemos supor que a tradução literal não teria o mesmo efeito no leitor de língua inglesa, pois esses títulos poderiam ser compreendidos pela soma de suas palavras individuais, causando, certamente, total estranhamento.

Por fim, gostaríamos de salientar que, embora não tenham sido levantados por meio da busca pelas palavras-chave ‘de’ e ‘à’, os títulos avaliativos, nos quais a informação é complementada por vocábulos que exprimem opinião, em geral positiva, em relação à receita (*cf.* GERHARDT, 2013), mostraram-se recorrentes no corpus de estudo. Alguns exemplos são ‘Pão Delícia’, ‘Sequilho Simples’ e

‘Biscoito do Céu’. Essa estratégia de nomeação é especialmente recorrente nas receitas de doces de origem portuguesa, corroborando as impressões de Freyre ([1926] 1955, p. 36):

E sempre muito lírico, o português foi dando aos seus doces e quitutes, no Brasil, nomes tão delicados como os de alguns de seus poemas ou de seus madrigais: Pudim de Iaiá, Arrufos de Sinhá, Bolo de Noiva, Pudim de Veludo. Nomes macios como os próprios doces. E não apenas nomes de um cru realismo, às vezes lúbrico, como “barriga de freira”.

8. Ingredientes

A lista das palavras-chave dos ingredientes foi gerada a partir do corpus de estudo, composto pelos corpora de culinária geral e de culinária brasileira. Foram geradas 108 palavras-chave positivas.

Chama a atenção o fato de a preposição ‘de’ ocupar a 1ª posição da lista quando, em geral, as palavras gramaticais não constam dessas listas, por serem comuns à língua e não específicas de um ou outro domínio. No caso da culinária, entretanto, ela ocupa lugar de destaque, com 22.575 ocorrências. Ao examinarmos a palavra que vem em seguida, ‘sopa’, com 3.236 ocorrências, entendemos que ‘de’, frequentemente, faz parte da colocação ‘colher(es) de sopa’, assim como de outras colocações comuns na culinária, como ‘xícara(s) de’, ‘pitada de’, além de fazer parte do nome de ingredientes como ‘farinha de trigo’, ‘leite de coco’, entre vários outros.

Mas voltemos à lista de palavras-chave. Essas 108 palavras podem ser classificadas, *grosso modo*, em algumas categorias. Uma delas é a de medidas – tanto precisas, como ‘g’ (4ª posição com 2.495 ocorrências), ‘kg’ (9ª posição com 1056 ocorrências) ou ‘ml’ (24ª posição com 413 ocorrências), quanto as chamadas “caseiras”, como ‘colheres’ (6ª posição com 1.962 ocorrências) e ‘xícara’ (7ª posição com 2.027 ocorrências).

Outra categoria contempla termos relativos ao pré-preparo do ingrediente, por exemplo, ‘picada’ (13ª posição com 950 ocorrências) e ‘rodela’ (51ª posição com 386 ocorrências). Alguns adjetivos, como ‘fresco’, ‘grande’ ou ‘vermelho’, servem para melhor

identificar o ingrediente, como em ‘pimentão vermelho’. Vários termos referem-se a temperos ou condimentos, como ‘sal’, ‘orégano’, ‘mostarda’, entre outros. A maior parte das palavras-chave, no entanto, refere-se aos ingredientes propriamente ditos, como ‘trigo’, ‘leite’, ‘margarina’ etc.

Outra palavra que aparece em posição de destaque é ‘gosto’, formando o padrão ‘a gosto’. A 12ª palavra é ‘ingredientes’, com 1.444 ocorrências, o que é óbvio, uma vez que essa lista de palavras-chave é restrita aos ingredientes e essa palavra, em geral, encabeça a lista.

A palavra ‘pó’ aparece na 21ª posição e faz parte dos ingredientes processados a fim de serem reduzidos a partículas minúsculas, como ‘canela em pó’, ‘chocolate em pó’, ‘cominho em pó’, ‘cravo-da-índia em pó’, ‘cúrcuma em pó’, ‘fermento em pó’, ‘mostarda em pó’, ‘urucum em pó’, ‘fermento químico em pó’, ‘pimenta branca em pó’. Interessante também é aparecer a preposição ‘sem’ na 23ª posição, com 854 ocorrências. Uma busca pelas concordâncias revelará padrões como ‘sem pele e sem sementes’ em referência a tomates (ver Quadro 2 abaixo).

O primeiro ingrediente propriamente dito – ‘trigo’ – aparece na posição 35 com 620 ocorrências e é parte da colocação ‘farinha de trigo’. Seguem-no ‘leite’, ‘margarina’ e ‘oliva’, que forma ‘azeite de oliva’.

Quadro 2: Algumas palavras-chave com seus colocados

Colocados	Palavra-chave	Colocados
colher(es)	de	sopa / chá / sobremesa
xícara	de	(chá)
pitada	de	INGREDIENTE
farinha	de	trigo
copo	de	leite
creme		
doce		
(lata de)	leite	condensado
	leite	de coco (fino / grosso / ralo)
		fervente / morno / quente
		integral

	tomate(s)	cortado(s) em fatias / quatro / rodela(s) / cubos / pedaços / cubinhos / pedacinhos / pedaços grandes
		em cubos / cubinhos / rodela(s)
		médios / grandes / pequenos / maduro(s) / maduro(s) e firme(s)
		sem pele e sem sementes / sem pele nem sementes
		maduro(s) sem pele e sem sementes / maduro(s) sem pele nem sementes / sem pele e cortado(s) / sem pele, picado(s)
		pelado(s)
extrato de / massa de / molho de	tomate	
dente(s) de	alho	amassado(s) / picado(s) / bem picado(s) / picadinhos / esmagado(s) / espremido(s) / socado(s)
	sem	a casca / pele / a cabeça / caroço / semente

Fonte: As autoras

É relevante observar como uma subárea pode apresentar uma grande variedade de termos típicos de determinada cultura, como é o caso da culinária brasileira. Por nosso corpus ser composto por um corpus de culinária geral e um de culinária brasileira, fizemos uma lista de palavras-chave da seção 'ingredientes' comparando os dois corpora, a fim de identificar os padrões mais comuns na nossa culinária. Nessa comparação, como era de se esperar, os termos da culinária geral não estão entre as palavras com maior chavidade, justamente por serem comuns a toda e qualquer culinária. Assim, destacam-se, nas primeiras 15 posições dos ingredientes, os seguintes: 'mandioca' (246 ocorrências), 'coco' (317 ocorrências), 'coentro' (212 ocorrências), 'camarão' (154 ocorrências), 'cebolas' (259 ocorrências), 'porco' (184 ocorrências), 'cheiro-verde' (137 ocorrências), 'pimenta-de-cheiro' (50 ocorrências) e 'azeite de dendê' (85 ocorrências). Por restrições de espaço, trataremos apenas dos três primeiros: 'mandioca', 'coco' e 'coentro'.

Em relação à mandioca, em alguns casos seus sinônimos 'aipim' e 'macaxeira' também são mencionados, como se vê nos exemplos abaixo (exs. 1-2). Note-se, também, que, a depender da origem da receita, o ingrediente é denominado 'mandioca' (exs. 1-5) ou 'aipim' (exs. 6-8), sendo seus sinônimos, eventualmente, indica-

dos entre parênteses. Isso porque esse tubérculo pode ser conhecido por um desses termos, dependendo da região em questão. Saliente-se também o fato de haver uma referência explícita à ‘mandioca mansa’ (ex. 6) em oposição à ‘mandioca brava’, considerada venenosa, e da qual se extrai o tucupi, preparado por um método de cozimento que pode levar até sete dias, a fim de eliminar toda sua toxicidade.

- (1) 600 g de **mandioca** (**aipim ou macaxeira**)
- (2) 700 g de **mandioca** (**aipim ou macaxeira**) descascadas e cortadas
- (3) 500 g de **mandioca** cortada em cubos
- (4) 600 g de **mandioca crua, descascada** e cortada em
- (5) 800 g de **mandioca descascada** e cortada em pedaços
- (6) 400 g de **aipim** (**mandioca mansa, macaxeira**)
- (7) 100 g de **aipim** (**mandioca**) cru
- (8) 1 kg de **aipim** (**mandioca ou macaxeira**)

A colocação mais comum com ‘mandioca’ é ‘farinha de mandioca’, especialmente a crua e fina:

- (9) 2 xícaras de **farinha de mandioca** (macaxeira ou aipim)
- (10) 3/4 de xícara de **farinha de mandioca**
- (11) 2/3 de xícara de **farinha de mandioca crua**
- (12) 2/3 de xícara de **farinha de mandioca crua fina**
- (13) 200 g de **farinha de mandioca crua fina**

O ingrediente seguinte é ‘coco’ e, na maioria dos casos, refere-se ao ‘coco fresco ralado’. Outras colocações com ‘coco’ são ‘água de coco’ e ‘leite de coco’:

- (14) 50 g de **coco ralado**
- (15) 2 xícaras de chá de **coco fresco ralado**
- (16) 1 xícara de **coco fresco ralado grosso**
- (17) 1 xícara de **coco fresco ralado fino**
- (18) 150 g de **coco seco** descascado e picado
- (19) 350 ml de **água de coco**
- (20) 1,5 l de **água de coco** morna
- (21) 1 vidro de **leite de coco**
- (22) 1 xícara de **leite de coco**

Um dos ingredientes que oferece maior variedade fraseológica é 'coentro'. Trata-se de um tempero muito comum no Nordeste, do qual se usam principalmente as folhas, em geral picadas, o que costuma ficar explícito na lista de ingredientes:

- (23) 1 colher (sopa) de **folha de coentro**
- (24) 4 colheres (sopa) de **folhas de coentro**
- (25) 2 colheres (sopa) de **folha de coentro picada**
- (26) 1 colher de sobremesa **de coentro picado**
- (27) ½ xícara de **folhas de coentro**

A unidade pode ser denominada 'galho/galhinho', 'ramo' ou ainda 'talo':

- (28) 1 **galhinho de coentro**
- (29) 6 **galhos de coentro**
- (30) 20 **ramos de coentro**
- (31) Folhas de 6 **talos de coentro** picadas
- (32) 6 **talos de coentro** (folhas picadas)

O coentro é vendido em maços e assim também pode aparecer nas receitas:

- (33) 1 **macinho de coentro**
- (34) 1 **maço (molho) de coentro**
- (35) 1 **maço de coentro picado**
- (36) 1 **maço pequeno de coentro picado**

Enquanto no Sudeste o 'cheiro-verde' é composto apenas por salsinha e cebolinha (exs. 37-39), no Nordeste, inclui o coentro, como se vê no exemplo 40:

- (37) 1 colher (sopa) de cheiro verde (salsinha e cebolinha verde) picado
- (38) 2 colheres (sopa) de cheiro verde (salsinha e cebolinha) picado
- (39) ½ xícara de cheiro verde (salsinha e cebolinha) picado
- (40) 1 **maço de cheiro-verde** (salsinha, cebolinha e **coentro**)

O coentro também entra em receitas na forma de ‘grãos’, mais frequentemente denominados ‘sementes’, que podem vir inteiros ou já moídos, ou seja, ‘em pó’:

- (41) 1 colher (chá) de **grãos de coentro em pó**
- (42) 1 colher (sopa) de **coentro em grão**
- (43) 15 **sementes de coentro**
- (44) 1/2 colher (chá) de **semente de coentro em pó**

Chama a atenção no corpus a ocorrência de ‘coentro-do-sertão’, também conhecido como ‘chicória-do-pará’, uma planta típica da região amazônica:

- (45) 30 g de **chicória-do-pará (coentro-do-sertão)** picada grosseiramente
- (46) 2 colheres (sopa) de **chicória-do-pará (coentro-do-sertão)** rasgada com as mãos
- (47) 1 colher (sopa) de **chicória-do-pará (coentro-do-sertão)** picada

Os três ingredientes discutidos acima já são uma amostra da singularidade da culinária brasileira, que fica mais evidente quando nossas receitas são traduzidas para outras línguas. No caso de ‘mandioca’, há no inglês três denominações, ‘*yuc(c)a*’, ‘*manioc*’ e ‘*cassava*’ e, de fato, não representam um problema desde que esse ingrediente seja encontrado na cultura de chegada. No caso do coco, talvez a maior dificuldade seja encontrar tanto o ‘coco fresco’ quanto o ‘leite de coco’, embora hoje já haja vários mercadinhos brasileiros nas principais cidades dos Estados Unidos e da Europa. O coentro fresco não é muito comum na Europa, mas, com a globalização, pode ser encontrado. Já as sementes de coentro são facilmente encontradas, o que, certamente, não é o caso do ‘coentro-do-sertão’ que, na realidade, é cultivado principalmente na região amazônica, embora possa ser encontrado em outras localidades, como o litoral sudeste.

Ainda com referência ao coentro, saliente-se que, em Portugal, é conhecido como ‘coentros’, no plural. Aliás, no âmbito da culinária, há significativas diferenças entre essas duas variantes, como se pode ver no Quadro 3, o que também deve ser levado em

consideração no caso de tradução de uma língua estrangeira para uma dessas variantes (FERREIRA; TAGNIN, 2021):

Quadro 3: Variações de uso preferencial em receitas brasileiras e portuguesas

Português brasileiro	Português europeu
salsão	aipo
suco	sumo
xícara	chávena
salsinha	salsa
coentro	coentros
pimentão	pimento
pimenta-do-reino	pimenta preta
claras em neve	claras em castelo

Fonte: Adaptado de Tagnin e Teixeira (2004a)

9. Modo de fazer

A comparação da seção ‘modo de fazer’ com as demais partes das receitas na porção etiquetada do corpus de estudo, usando os critérios descritos, resultou numa lista com 315 palavras-chave – 236 positivas e 79 negativas (palavras cuja probabilidade de ocorrência é muito maior em títulos e/ou na lista de ingredientes do que no modo de fazer de receitas).

Quanto à categoria gramatical, entre as 236 palavras-chave positivas do corpus, cuja ocorrência somada totalizou 161.485 *tokens*, encontramos as categorias gramaticais apresentadas no Tabela 3:

Tabela 3: Categorias gramaticais em ‘modo de fazer’

Categoria gramatical	no. de types	no. de tokens
VERBOS	96	38322
ARTIGO	7	38088
CONJUNÇÃO	4	24377
SUBSTANTIVO	54	21800
PREPOSIÇÃO	14	16494
ADVÉRBIO	22	7797
PRONOME	8	3871
ADJETIVO	17	3483

Fonte: As autoras

Cerca de 7.000 ocorrências não puderam ter sua categoria gramatical definida sem a observação do contexto (como, p. ex., ‘última’, que pode ser adjetivo, “Repita o mesmo processo, até a **última** camada” ou substantivo “Quando chegar à **última**, marque 30 minutos”).

Os verbos, como era de se esperar, são a categoria com mais *types* e mais *tokens* dentre as palavras-chave desta seção das receitas. Os substantivos ocupam o segundo lugar em número de *types*, mas tanto artigos como conjunções superam a categoria em número de ocorrências – o que também parece lógico, se pensarmos numa sequência de instruções interligadas (conjunções), nos próprios objetos diretos que podem estar complementando os verbos, ou na necessidade de se fazer referência a elementos já mencionados na lista de ingredientes e nos passos anteriores da receita (artigos). Isso nos leva às outras duas categorias com mais ocorrências: preposições e advérbios, também intimamente ligadas aos padrões contendo verbos¹¹.

No que se segue, vamos focar nossas análises nas palavras-chave de maior significância estatística em cada categoria, concentrando-nos mais nas palavras de conteúdo – verbos, advérbios e substantivos – e demais itens gramaticais com os quais formam padrões recorrentes.

Verbos – ‘o que fazer’

Dentre os verbos, a forma imperativa equivale ao maior número de *types* (63 - 66% de toda a lista de verbos) e de *tokens* (30.722 - 80% de todas as ocorrências de verbos). O verbo de maior chavidade é ‘deixe’, com 2.400 ocorrências, seguido de ‘coloque’, ‘leve’, ‘junte’, ‘acrescente’, ‘misture’, ‘sirva’, ‘retire’ e ‘reserve’, todos com mais de mil ocorrências. Ao observar as sequências repetidas de palavras à direita de ‘deixe’ e sua ocorrência em contexto, identificamos os seguintes padrões como mais recorrentes:

¹¹ Vide Apêndice que mostra a lista de palavras-chave positivas organizadas por categoria gramatical, listadas por ordem crescente de ocorrências (*tokens*). Para cada uma, apresentamos os *types* por ordem decrescente de chavidade na lista geral de palavras-chave da seção ‘modo de fazer’.

Quadro 4: Fraseologismos contendo ‘deixe’ no ‘modo de fazer’ das receitas

deixe esfriar.					
deixe esfriar	completamente / por completo / totalmente / um pouco				
	sobre	uma grade			
	e / ,	desenforme / desfie em lascas / leve à geladeira / leve ao congelador			
	antes de / para	servir / desenformar / rechear / enrolar			
deixe cozinhar.					
deixe cozinhar / ferver	por	(uns / umas) / (cerca de) / (aproximadamente)	[NUMERAL]	minuto(s) hora(s) dia(s)	
		(mais)			
		(mais) (alguns / algumas)			
deixe ferver.					
deixe ferver	durante	[NUMERAL]	minutos / horas / dia(s)		
	em	fogo	(bem) brando / (bem) baixo / médio		
	, mexendo	sempre / com uma colher de pau / vigorosamente / de vez em quando			
	até	obter / formar	uma calda	grossa / rala	
				em ponto de	bala / pasta / fio
	levemente / novamente / ligeiramente / lentamente				
deixe descansar	(na geladeira)	de um dia para o outro			
		por	[TEMPO]		
		até	o dia seguinte / dobrar de volume		
	em local / lugar	aquecido / arejado / morno			
deixe crescer	até	dobrar de	volume / tamanho		
deixe crescer	novamente				
	por	[TEMPO]			

Fonte: As autoras

Também observamos os itens lexicais à direita do verbo, numa janela de até 7 palavras, com os quais ‘deixe’ tem maior probabilidade de ocorrer, no ‘modo de fazer’, na comparação com outras palavras. Para tanto, calculamos a probabilidade de ocorrerem juntas usando as estatísticas de associação *Mutual Information + Log-Likelihood*, com $p < 0,05$. A figura a seguir mostra as 15 primeiras palavras, por ordem decrescente de força de associação. Trocando em miúdos, isso quer dizer que a chance de ‘deixe’ ocorrer

à esquerda desses vocábulos no ‘modo de fazer’ de uma receita é muito maior do que seria de se esperar, se fosse por acaso.

Algumas dessas colocações ficam evidentes na leitura da lista (Figura 1), outras exigem uma consulta às linhas de concordância, como é o caso, por exemplo, de ‘deixe (ficar) em infusão’, ‘deixe tomar gosto’ e ‘deixe secar em lugar exposto ao sol’.

Figura 1: Itens lexicais normalmente precedidos por ‘deixe’

Rank	Freq	Freq(L)	Freq(R)	Stat	Collocate
1	9	0	9	7.47806	marinando
2	6	0	6	7.47806	levedar
3	3	0	3	7.47806	destampado
4	3	0	3	7.47806	descansando
5	4	0	4	7.47806	curtir
6	233	0	233	7.38805	descansar
7	11	0	11	7.23706	infusão
8	27	0	27	7.18856	marinar
9	411	0	411	7.13039	esfriar
10	18	0	18	7.12443	repousar
11	59	0	59	7.09392	tomar
12	3	0	3	7.06303	exposto
13	62	0	62	7.03994	crescer
14	7	0	7	6.96349	hidratar
15	394	0	394	6.90290	cozinhar

Fonte: As autoras

Dentre as demais formas verbais, chama atenção o fato de haver apenas duas no presente do indicativo: ‘deve’, seguido por verbos no infinitivo indicando estados (‘ficar’, ‘estar’ e ‘ser’), na maioria dos casos, e ‘é’, seguido de adjetivos valorativos, em tom de conselho (‘bom’, ‘importante’, ‘necessário’, ‘preciso’). Dentre os gerúndios, chama atenção a cocorrência com o imperativo do auxiliar ‘ir’, indicando uma ação continuada e de duração mais ou menos longa, como em ‘vá acrescentando / adicionando / juntando

/ incorporando / despejando / amassando / mexendo / virando' etc. Outro verbo que coocorre com frequência à esquerda dos gerúndios é 'continue', caso em que uma expressão iniciada por 'até (que)' costuma indicar o momento de parar a ação. Por exemplo: '**continue batendo até** obter uma consistência bem firme', '**continue mexendo até** levantar fervura', '**continue trabalhando a massa até que** ela comece a se soltar das mãos'.

Aliás, as poucas ocorrências de subjuntivo no 'modo de fazer' aparecem quase que exclusivamente após a preposição 'até', ou após a locução prepositiva 'até que', que introduz uma série de padrões recorrentes do 'modo de fazer', tais como:

(48) Leve ao forno moderado (180°C), preaquecido, até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo.

Advérbios – o 'como fazer'

Embora a maioria dos dicionários especializados dedique pouca ou nenhuma atenção às categorias e padrões associativos de palavras não diretamente relacionadas aos conceitos das áreas especializadas (i.e., substantivos, adjetivos e verbos), autores como Teixeira (2008), Moraes (2015) e Rebechi (2015) têm observado que os fraseologismos presentes em receitas culinárias, além de apresentarem padrões muito mais longos do que se costuma observar em entradas de dicionários especializados, "não se restringem aos substantivos e verbos – os advérbios e as preposições, por exemplo, têm presença marcante nos padrões da área" (TEIXEIRA, 2008, p. 342). A listagem de padrões recorrentes a seguir é uma prova disso.

- misture / bata / lave (tudo) **(muito) bem**
- [VERBO IMPERATIVO / (vá) VERBO GERÚNDIO] **alternadamente** [2 OU + INGREDIENTES]

(49) (...) **coloque** os camarões e os pedaços de queijo e cebola **alternadamente**.

(50) **Coloque** o queijo e o leite na panela, **alternadamente**, e mexa até derreter.

(51) Vá colocando em uma terrina, **alternadamente**, uma concha de caldo e um punhado de farinha de mandioca.

- [FORMATO] / [UNIDADE DE ALIMENTO] / [RECIPIENTE] de **aproximadamente** [MEDIDA]

(52) Corte a carne em **cubos de aproximadamente 3 cm**.

(53) Corte uma **tira de aproximadamente 25 cm de largura** e aplique o recheio na parte central da massa.

(54) Coloque a carne em uma **fôrma de bolo inglês (de aproximadamente 18 cm x 7 cm)** e aperte bem.

- [MÉTODO DE COZIMENTO] por **aproximadamente** [TEMPO]

(55) Deixe cozinhar em fogo baixo **por aproximadamente 20 minutos**, mexendo de vez em quando.

(56) Despeje a massa na fôrma preparada e asse **por aproximadamente 30 minutos**.

- para / até dissolver / derreter / desmanchar **completamente**

(57) Deixe ferver até o peixe desmanchar **completamente**.

(58) (...) junte a manteiga e a gordura, mexendo até derreter **completamente**.

(59) (...) dissolva a gelatina na água, mexendo até derreter **completamente**.

- misture / incorpore / mexa **delicadamente**
- [AÇÃO], mexendo / misturando **delicadamente**
- misture / incorpore **cuidadosamente**
- sirva **imediatamente**

10. Considerações finais

Conforme proposto, apresentamos neste capítulo alguns padrões recorrentes presentes nas três partes principais das receitas culinárias: os títulos, a lista de ingredientes e o modo de fazer. Nos títulos foram destacadas a preposição 'de' e a crase - 'à' - ,

que podem indicar o ingrediente principal, a procedência ou autoria da receita, por exemplo: ‘Bolo de Chocolate’ e ‘Cuscuz (à) Paulista’. Nos ‘ingredientes’ mereceram atenções colocações que indicam unidades de medida, como ‘colher de sopa’, ou denotam o próprio ingrediente, como ‘leite de coco’ e ‘farinha de trigo’, assim como unidades fraseológicas mais longas que especificam como o ingrediente entra na receita – ‘tomates sem pele nem sementes’. Em ‘modo de fazer’ foram contemplados principalmente os verbos e advérbios. Os verbos, por justamente explicitarem como os ingredientes devem ser manipulados ou combinados – ‘corte’, ‘misture’, ‘incorpore’; os advérbios, por explicitarem o modo como isso deve ser feito – ‘delicadamente’, ‘alternadamente’. Em certos momentos trouxemos exemplos característicos da culinária brasileira, assim como fizemos referência a problemas que podem surgir no processo de tradução desses fraseologismos. Com todos esses dados, acreditamos ter demonstrado, mais uma vez, que a culinária é uma área de conhecimento especializado e como tal merece ser estudada e ter seus padrões compilados em obras de referência embasadas em textos autênticos, o que lhes confere maior confiabilidade.

11. Referências

ANTHONY, Laurence. *AntConc* (Version 3.5.9) [Computer Software]. Tokyo, Japan: Waseda University, 2020.

BERBER SARDINHA, Tony. *Linguística de Corpus*. Barueri: Manole, 2004.

BEVILACQUA, Cleci Regina. A fraseologia especializada: produtos fraseográficos e aplicações. *Cadernos de Fraseologia Galega*, 21, 2021, p. 19-33.

BUBEL, Claudia; SPITZ, Alice. The way to intercultural learning is through the stomach. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, p. 157-187, 2013.

COLINA, Sonia. Contrastive Rhetoric and Text-Typological Conventions in Translation Teaching. *Amsterdam, Target*, v. 9, n. 2, 1997, p. 335-353.

COTTER, Colleen. Claiming a piece of the pie: how the language of recipes defines community. In: BOWER, Anne (ed.) *Recipes for reading: Community*

cookbooks, stories, histories. Massachusetts: University of Massachusetts Press, 1997.

FERREIRA, Anabela C. C. S.; TAGNIN, Stella E. O. *How did Artusi's "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" make it across the Atlantic: translation and adaptations into Brazilian Portuguese*. Bertinoro, Itália, 2021. Trabalho apresentado no Congresso Using Corpora in Comparative and Translation Studies (UCCTS), Bertinoro, Itália, 9-11 de setembro de 2021.

FREYRE, Gilberto. *Manifesto Regionalista de 1926*. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, 1955.

GERHARDT, Cornelia. Food and language – language and food. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013, p. 3-49.

GIANI, Marco. Geo-food names: a linguistic enquiry about some 'geographical' food names. In: LAVRIC, Eva; KONZETT, Carmen (eds.). *Food and Language: Sprache und Essen*. Frankfurt: Peter Lang, 2009, p. 43-56.

GOODE, Judith G.; CURTIS, Karen; THEOPHANO, Janet. Meal formats, meal cycles and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community. In: DOUGLAS, Mary (ed.). *Food and the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York NY: Russell Sage Foundation, 1984, p. 143-218.

KITTREDGE, Richard I. Variation and homogeneity of sublanguages. In: KITTREDGE, R. e LEHRBERGER, J. *Sublanguage: Studies of language in restricted semantic domains*. Berlin/New York: Water de Gruyter, 1982.

LABOV, William. *Language in the Inner City: Studies in the Black English Vernacular*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1972.

MORAES, Helmara F. R. A questão da equivalência entre os advérbios em *-ly* e *-mente* no par de línguas inglês-português: como funciona em linguagens especializadas? In: VIANA, Vander; TAGNIN, Stella E. O. (org.) *Corpora na Tradução*. São Paulo: HUB Editorial, 2015, p. 105-130.

NORD, Christiane. Loyalty and Fidelity in Specialized Translation. *Confluências*, n. 4, p. 29-42, 2006.

NORD, Christiane. *Translating as a purposeful activity: functionalist approaches explained*. Manchester, UK: St. Jerome, 1997.

NORRICK, Neal. Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen. In: JONGEN, René et al. (eds.) *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen: Niemayer, 1983, p. 173-182.

PARADOWSKI, Michał B. What's cooking in English culinary texts? Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and translators. *The Translator*, 24(1), p. 50-69, 2018.

PAWLEY, Andrew; SYDER, Frances H. Two puzzles for linguistic theory: Nativelike selection and nativelike fluency. In: SCHMIDT, J. C. (ed.). *Language and Communication*, 1983, p. 191-226.

REBECHI, Rozane R. *A tradução da culinária típica brasileira para o inglês: um estudo sob o enfoque da Linguística de Corpus*. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-29092015-162829/publico/2015_RozaneRodriguesRebechi_VOrig.pdf

REBECHI, Rozane R.; SILVA, Márcia M. Brazilian recipes in Portuguese and English: the role of phraseology for translation. In: CORPAS PASTOR, Gloria; MITKOV, Ruslan (eds.) *Computational and Corpus-based Phraseology*. Cham: Springer, 2017, p. 102-114.

REBECHI, Rozane R.; TAGNIN, Stella E. O. Brazilian cultural markers in translation: A model for a corpus-based glossary. *Research in Corpus Linguistics*, 8, p. 65-85, 2020. Disponível em: <https://ricl.aelinco.es/index.php/ricl/article/view/129>

SCOTT, Mike. *WordSmith Tools* (version 8) [Computer Software]. Stroud: Lexical Analysis Software, 2020.

TAGNIN, Stella E. O. *O jeito que a gente diz: combinações consagradas em inglês e português*. São Paulo: Disal, 2013.

TAGNIN, Stella E. O.; TEIXEIRA, Elisa D. Translation-oriented, Corpus-driven Technical Glossaries: The case of cooking terms. *Corpora*, v. 7, p. 51-67, 2012.

TAGNIN, Stella E. O.; TEIXEIRA, Elisa D. British vs. American English, Brazilian vs. European Portuguese – how close or how far apart? A corpus-driven study. In: LEWANDOWSKA-TOMASZCZYK, Barbara (ed.). *Lodz Studies in Language*, v. 9: Practical Applications in Language and Computers – PALC 2003. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2004a. Disponível em:

<https://dlm.fflch.usp.br/sites/dlm.fflch.usp.br/files/BRITISH%20VS.%20AMERICAN%20ENGLISH.pdf>

TAGNIN, Stella E. O.; TEIXEIRA, Elisa D. Lingüística de Corpus e Tradução Técnica – Relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. *TradTerm*, 10, 313-358, 2004b. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/tradterm/article/view/47184/50919>

TEIXEIRA, Elisa D. Especificidades da tradução técnica de receitas – Alguns problemas e possíveis soluções. *TradTerm*, 15, p. 173-196, 2009.

TEIXEIRA, Elisa D. *A Lingüística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. 2008. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em:

<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/pt-br.php>. doi:10.11606/T.8.2008.tde-16022009-141747.

TEIXEIRA, Elisa D. Corpus de Culinária. In: *CorTec – Corpus Técnico do Projeto CoMET*, 2005. Disponível em: <https://cortec.fflch.usp.br/>. Acesso em: 31 dez. 2020.

TEIXEIRA, Elisa D. *Receita qualquer um traduz. Será?* – a Culinária como área técnica de tradução. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004, 2v.

TEIXEIRA, Elisa D.; TAGNIN, Stella E. O. *Vocabulário para Culinária inglês / português*. Série Mil e Um Termos. São Paulo: SBS, 2008.

TOMLINSON, Graham. Thought for Food: A Study of Written Instructions. *Symbolic Interaction*, v. 9, n. 2, p. 201-216, Fall 1986.

WHARTON, Tim. Recipes: beyond the words. *Gastronomica* (Berkeley Calif), 10(4), p. 67-73, 2010.

12. Apêndice

Categoria gramatical (palavras-forma)	Posição na lista de KW. palavra (número de ocorrências)	total de ocs.
ADJETIVO (17)	47. quente (844 oc); 82. restante (323 oc); 86. untada (276 oc); 96. preaquecido (236 oc); 106. brando (217 oc); 179. necessário (206 oc); 217. fria (205 oc); 109. macia (186 oc); 175. alto (152 oc); 166. macio (148 oc); 171. homogênea (132 oc); 182. moderado (104 oc); 192. absorvente (100 oc); 233. frio (91 oc); 201. lisa (91 oc); 205. dourada (87 oc); 207. tampada (85 oc).	3483
PRONOME (8)	17. que (1,848); 34. quando (831); 132. cada (387); 107. tudo (244); 129. alguns (220); 181. isso (137); 218. essa (111); 199. este (93).	3871
ADVÉRBIO (22)	38. bem (2,357 oc); 60. poucos (434 oc); 61. depois (534 oc); 64. mais (852 oc); 66. sempre (426 oc); 72. não (558 oc); 80. seguida (310 oc); 99. novamente (224 oc); 120. durante (183 oc); 128. como (210 oc); 131. antes (195 oc); 135. muito (237 oc); 152. demais (144 oc); 162. ainda (139 oc); 168. imediatamente (114 oc); 178. delicadamente (126 oc); 206. quase (103 oc); 219. rapidamente (100 oc); 221. menos (127 oc); 227. levemente (138 oc); 229. também (112 oc); 231. ligeiramente (174 oc).	7797
PREPOSIÇÃO (14)	7. por (3,295); 22. ao (2,147); 32. do (2,047); 25. no (1,800); 18. numa (1,624); 63. na (1,506); 53. da (1,228); 37. sobre (828); 127. à (680); 57. aos (462); 155. dos (283); 159. das (241); 104. num (220); 230. pelo (133).	16494
SUBSTANTIVO (54)	48. massa (1,348); 216. calda (366); 30. forno (1,207); 215. fôrma (207); 225. temperos (175); 145. prato (251); 92. frigideira (370); 174. neve (217); 117. parte (276); 12. fogo (2,302); 139. cozimento (226); 220. pasta (144); 14. panela (2,129); 121. ponto (242); 137. peneira (217); 13. minutos (2,133); 78. liquidificador (392); 88. forma (333); 50. mistura (572); 62. tigela (465); 71. assadeira (405); 208. vezes (125); 235. excesso (90); 23. preparo (1,341); 112. dia (212); 185. pano (133); 222. faca (91); 224. mesa (89); 69. cima (383); 75. geladeira (342); 76. horas (340); 89. fundo (269); 102. papel (232); 136. camada (159); 165. lado (135); 188. cuidado (119); 189. batedeira (119); 210. recipiente (97); 214. diâmetro (92); 24. modo (1,216); 74. vez (322); 91. metade (245); 93. travessa (239); 103. superfície (205); 105. vasilha (197); 141. consistência (138); 153. centro (125); 167. lados (116); 169. garfo (114); 173. fervura (110); 193. tempo (97); 203. banho-maria (89); 111. c (242)	21800
CONJUNÇÃO (4)	2. e (16,783 oc); 3. com (7,330 oc); 119. enquanto (164 oc); 232. mas (100 oc).	24377

ARTIGO (7)	1. o (13,833 oc); 4. a (11,225 oc); 6. uma (3,502 oc); 8. os (3,405 oc); 9. as (3,407 oc); 20. um (2,615 oc); 223. uns (101 oc).	38088
VERBOS (96)	10. deixe (2,400); 11. coloque (2,198); 15. leve (1,874); 16. junte (1,778); 19. acrescente (1,663); 21. misture (1,445); 26. sirva (1,089); 29. retire (1,040); 28. reserve (1,027); 27. cozinhe (986); 31. bata (897); 33. tempere (828); 36. mexendo (825); 35. adicione (771); 39. corte (703); 41. refogue (583); 45. passe (579); 42. ferver (573); 43. aqueça (568); 40. escorra (564); 56. cozinhar (564); 55. ficar (539); 44. frite (520); 51. mexa (511); 54. esfriar (508); 52. cubra (505); 59. obter (453); 58. faça (438); 65. despeje (435); 67. polvilhe (369); 68. lave (363); 70. dourar (355); 83. estiver (336); 79. ponha (311); 81. vá (305); 85. asse (305); 130. servir (293); 84. fique (291); 94. tire (275); 101. assar (270); 87. regue (267); 97. espalhe (252); 98. tampe (248); 90. descansar (246); 108. prepare (239); 95. doure (237); 100. clique (221) ; 125. fazer (205); 113. descasque (196); 110. abra (185); 138. engrossar (185); 124. derreta (178); 114. esteja (175); 115. formar (168); 116. amasse (168); 118. arrume (166); 122. decore (160); 123. misturando (160); 126. desenforme (158); 183. ser (156); 142. espere (154); 133. ficarem (147); 149. pique (146); 134. receie (144); 151. parar (144); 140. limpe (139); 161. começar (139); 212. é (136); 144. enrole (133); 191. deve (131); 202. distribua (131); 146. secar (130); 148. continue (128); 156. preaqueça (124); 157. dissolva (123); 163. batendo (119); 164. ferva (118); 170. unte (114); 197. deixando (112); 198. acrescentando (111); 176. fiquem (109); 177. desligue (108); 180. deixar (107); 204. mexer (106); 184. abaixe (103); 187. coe (102); 190. pincele (101); 194. colocando (97); 195. estejam (97); 209. retirar (97); 196. feche (95); 200. mantenha (91); 234. for (91); 226. entre (88)	38322