



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**  
Departamento de Letras e Artes  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS**  
**MESTRADO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS – MEL**

**ELIAS DE SOUZA SANTOS**

**ESTUDO LEXICAL DO RECEITUÁRIO SETECENTISTA DE FREI  
MANUEL DE SANTA TERESA**

Feira de Santana – BA  
2017

**ELIAS DE SOUZA SANTOS**

**ESTUDO LEXICAL DO RECEITUÁRIO SETECENTISTA DE FREI  
MANUEL DE SANTA TERESA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz

### **Ficha Catalográfica – Biblioteca Central Julieta Carteado**

S233e Santos, Elias de Souza  
Estudo lexical do receituário setecentista de frei Manuel de Santa  
Teresa / Elias de Souza Santos. – Feira de Santana, 2017.  
146 f.: il.

Orientadora: Rita de Cassia Ribeiro de Queiroz

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de  
Santana, Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2017.

1. Estudos linguísticos – Lexicologia. 2. Culinária portuguesa -  
Vocabulário. 3. Região Algarvia - Culturas. I. Queiroz, Rita de Cassia  
Ribeiro de, orient. II. Universidade Estadual de Feira de Santana. III.  
Título.

CDU: 801

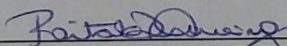
**ELIAS DE SOUZA SANTOS**

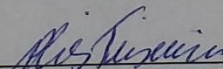
**ESTUDO LEXICAL DO RECEITUÁRIO SETECENTISTA DE FREI  
MANUEL DE SANTA TERESA**

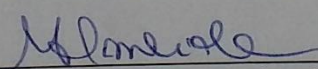
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Estudos Linguísticos.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz

Aprovada em \_\_ do \_\_ de \_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_  
Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz  
ORIENTADOR – UEFS

  
\_\_\_\_\_  
Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Maria da Conceição Reis Teixeira  
CONVIDADO – UNEB

  
\_\_\_\_\_  
Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Norma Lúcia Fernandes de Almeida  
CONVIDADO - UEFS

Aos meus pais, familiares e amigos, pelo amor incondicional, pelo incentivo aos meus estudos (diante das muitas dificuldades encontradas), pela compreensão, pelas esperas incansáveis, pelas palavras de conforto, enfim, por ter me guiado para ser quem sou e para o que eu virei a ser. Agradecimentos eternos!

## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais: Zilda Rodrigues de Souza e Edivaldo Venâncio dos Santos, meus primeiros mestres, por me concederem o dom da existência, acreditarem em mim e acima de tudo por me amarem incondicionalmente;

À minha irmã e primos pelas companhias à pé e longínquas à escola durante muitos anos, e consequentemente à minha prima Josete Souza Santos, pelo carinho, incentivo e horas dedicadas à comunicação de saberes;

À minha orientadora, Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz, pela caminhada, pela parceria e acima de tudo por sua amizade regadas de histórias, passeios, poesias e encantos filológicos. Obrigado, Rita, por me apresentar mais uma nova janela lexical para que eu pudesse ver o mundo a partir de outros ângulos, por me fazer ter a certeza de que minha paixão pela filologia iria se tornar um relacionamento eterno e por acreditar nos meus trabalhos de pesquisa antes mesmo de me ter como orientando. Agradeço, pelas leituras indicadas e compartilhadas, pelos conselhos pessoais e profissionais, pelos almoços, pelos encontros casuais e de trabalho árduo no NEMA, pelos “puxões de orelha”, pela compreensão, pelo incentivo e por nesta hora me fazer faltar palavras para agradecer à pessoa humana que és e que contagia a todos. Obrigado por tudo!

Às amigas e parceiras de eventos, Daianna Quelle da Silva Santos da Silva, Érica Azevedo e Celina Márcia de Souza Abbade, pela disponibilidade, delicadeza e carinho. Foi muito bom conhecê-las!

Obrigado Josenilce Rodrigues de Oliveira Barreto pelas horas cedidas a mim nas madrugadas, pelos passeios e almoços mais que especiais, pelos esclarecimentos, pelos e-mails e pelos saberes partilhados. Sua amizade é muito especial!

À minha amiga Jéssica Carneiro, pelas horas incondicionais dedicadas a mim, no pôr do sol, nas viagens, nos fins de semana junto à sua família, nas parcerias e nas trocas teóricas. Obrigado pelas quase oito estações juntos!

À Damares, parceira de estudos, pelas viagens incansáveis durante o mestrado, pelo carinho, incentivo e dedicação. Meu muito obrigado!

À professora Tânia Maria Alkimim, pelas orientações casuais em frente à grade de apoio do prédio da pós graduação em Letras, pelo carinho, pela amizade, pelas leituras indicadas e, acima de tudo, por seu profissionalismo e dedicação. Aquele abraço!

Aos professores Silvana Farias, Zenaide Carneiro, Palmira Heine, Carla Luzia, Josane Moreira, Patrício Nunes, Gilberto Sobral e Malena, o meu abraço mais que especial, pelo carinho, pela dedicação, pelas orientações, pelo aprendizado e por serem os nossos fiéis guias durante todo o mestrado;

Aos colegas e amigos do mestrado Jeany, Geovanio, Helionardo, Taiane, Ilza, Robervaldo, Mislene, Paula e, em especial, a Graciethe que, mesmo pelo pouco tempo junto conosco, se tornou uma amiga para além dos muros da Universidade;

À Pascásia Coelho da Costa Reis, pelo carinho e cuidado de mãe que sempre me oferta. Obrigado pela dedicação, pelas horas cedidas, pela amizade, pelas leituras compartilhadas, pelo profissionalismo e pelo exemplo de pessoa que és. Agradecimentos eternos!

À professora da Universidade de Lisboa, Isabel Drummond, pelas leituras cedidas e pelo carinho com que respondeu meus e-mails. Meu muito obrigado!

À FAPESB, pela concessão da bolsa de mestrado, sem a qual prosseguir no curso seria impossível;

Ao NEMA, um dos meus espaços de convivência;

À UEFS, pelo acolhimento e por me proporcionar alçar novos voos rumo à apreensão de novos conhecimentos;

E a todos aqueles que, de forma direta e indireta, me fizeram despertar a força e a coragem para seguir em frente.

## **A Palavra**

Já não quero dicionários  
consultados em vão.

Quero só a palavra  
que nunca estará neles  
nem se pode inventar.

Que resumiria o mundo  
e o substituiria.

Mais sol do que o sol,  
dentro da qual vivêssemos  
todos em comunhão,  
mudos,  
saboreando-a.

(Carlos Drummond de Andrade, 1980)



## RESUMO

A Lexicologia, ao considerar os aspectos sociais na investigação do léxico, toma a “palavra” como componente da estrutura social e não mais como objeto isolado. Diante disso, o léxico, saber partilhado por um grupo sócio-linguístico-cultural, é tido como o elemento linguístico que permite aos indivíduos apreenderem a realidade social. Arrolado nos princípios teórico-metodológicos da Lexicologia, este trabalho tem como *corpus* a edição do *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar...*, realizada pela professora Isabel Drumond Braga (2015). O manuscrito original está depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, sob a cota de n.11390, constituindo uma variedade de receitas culinárias, cuja compilação é de autoria do Fr. Manuel de Santa Teresa, o qual oferece aos irmãos leigos da Província do Algarve. Assim, a partir do texto editado, realizamos o estudo do léxico pautando-nos na teoria dos campos lexicais sob a égide da metodologia dos campos proposta por Coseriu (1986 [1977]). Destarte, nesta dissertação, empreendemos como objetivo principal: apresentar a estruturação do vocabulário de cozinha, presente na obra, em seus respectivos macrocampos: dos condimentos, dos utensílios e das unidades de pesos e medidas, elencando um total de 116 lexias. A fim de fundamentar nossa análise, fizemos uso também das discussões cunhadas por Oliveira e Isquerdo (1988), Barbosa (1986), Pais (1994), Bueno (1964), Seabra (2015) e Abbade (2006), que tomam suas investigações partindo do entendimento das experiências coletivas de um determinado grupo social, isto é, a partir das designações pré-científicas que estes estabelecem para assim esclarecer a intrínseca relação entre língua, cultura e sociedade, visto que a forma com que os falantes vêem o mundo é que determina a constituição do léxico de qualquer língua natural. Desse modo, ao realizarmos a análise das lexias, pudemos observar que estas evidenciaram elementos socioculturais diversos e que foram fundamentais para o estabelecimento da identidade étnica e cultural da região algarvia, haja vista que a abordagem sócio histórica, geográfica e cultural, dialogadas com Coelho (2010), Ramos et al (2009), Cavaco (1976) e Mateus (2013), também foram fundamentais para o entendimento dessas relações. Em síntese, ao inventariarmos, organizarmos e analisarmos as lexias referentes ao campo lexical de cozinha, não só confirmamos a intensa influência sociocultural marcada por estas, como também as diversas possibilidades de estudos que podemos empreender a partir das mesmas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Língua. Cultura. Sociedade. Campos lexicais. Culinária portuguesa.

## RÉSUMÉ

La lexicologie, de tenir compte des aspects sociaux dans l'enquête du lexique, prendre le “mot” comme une composante de la structure sociale et non comme objet isolé. Ainsi, le lexique, la connaissance partagée par un groupe linguistique socioculturelle, est considéré comme l'élément linguistique qui permet aux individus de saisir la réalité sociale. Enrôlé dans les principes théoriques et méthodologiques de la lexicologie, ce travail II a le *corpus* l'édition du *livre art du cuisine pour gouverner ceux qui veulent curieusement ragoût...* réalisée par le professeur Isabel Drumond Braga (2015). Le manuscrit original est déposé à la Bibliothèque Nationale du Portugal, dans le cadre du n.11390 des quotas, offrant une variété de recettes, dont la compilation est écrit par le P. Manuel de Santa Teresa, qui offre les frères laïcs de la province de l' Algarve. Ainsi, à partir du texte édité, nous avons procédé à l'étude du lexique Baser sur la théorie des champs lexicaux sous l'égide de la méthodologie des champs proposés pour Coseriu (1986 [1977]). Ainsi, dans ce travail, nous avons entrepris l'objectif principal: de présenter la structure du vocabulaire de la cuisine, présente dans le travail dans leurs macrochamps respectifs: condiments, ustensiles et unités de poids et mesures, l' inscription d' un total de 116 lexies. Afin de soutenir notre analyse, nous utilisons également les discussions frappées par Oliveira et Isquardo (1988), Barbosa (1986), le Pais (1994), Bueno (1964), Seabra (2015) et Abbade (2006), qui prennent leurs enquêtes à partir de la compréhension des expériences collectives d'un groupe social, qui est, à partir des désignations pré-scientifiques établies en eux afin de clarifier la relation intrinsèque entre la langue, la culture et la société, car la façon dont les utilisateurs voient le monde est ordonnant la création du lexique d'une langue naturelle. Ainsi, pour réaliser l'analyse des lexies, nous avons observé que ces différences ressortaient éléments socioculturels qui sont essentiels à l'établissement de l' identité ethnique et culturelle de la région de l' Algarve, étant donné que l'approche historique, géographique et culturelle sociale, dialogué avec Coelho (2010), Ramos et al (2009) Cavaco (1976) et Mateus (2013), ont également été la clé de la compréhension de ces relations. En résumé, les inventer, organiser et analyser les lexies pour la cuisine de champ lexical, non seulement confirment l'influence intense marquée par socioculturel ceux - ci, ainsi que les différentes possibilités d'études que nous pouvons prendre d'eux.

**MOTS-CLÉS:** Langue. Culture. Societé. Champs Lexicaux. Cuisine Portugaise.

## LISTA DE ABREVIATURAS

a.: antigo	pl.: plural
a.C.: antes de Cristo	port.: português
abrev.: abreviatura	R.: Receita
adj.: adjetivo	r.: recto
ár.: árabe	rad.: radical
ant.: antigo	sânschr.: sânscrito
b.: baixo	séc.: século
cast.: castelhano	Sto.: Santo
cláss.: clássico	subst.: substantivo
cód.: códice	tard.: tardio
d.C.: depois de Cristo	v.: verso
der.: derivado	vulg.: vulgar
dim.: diminutivo	
duv.: duvidosa	
esp.: espanhol	
fem.: feminino	
franc.: francês	
fr.: francês	
Fr.: Frei	
fól.: fólio	
germ.: germânico	
gót.: gótico	
gr.: grego	
hisp.: hispânico	
it.: italiano	
lat.: latim	
n.e.: não encontrado	
Oc.: ocorrência	
orig.: origem	
P.: Padre	
part.: participio	



## **LISTA DE SIGLAS**

CCDC: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento

DELP: Dicionário etimológico da Língua Portuguesa

DLP: Diccionario Latino Portuguez

DCLP: Diccionario Contemporaneo da Lingua Portugueza

TGT: Teoria Geral da Terminologia

**LISTA DE FIGURAS**

<b>Figura 01:</b> Mapa digital do Algarve.....	25
<b>Figura 02:</b> Geomorfologia do Algarve.....	26
<b>Figura 03:</b> Mapa do Reygno do Algarve.....	29
<b>Figura 04:</b> Modelo de campo simbólico.....	57
<b>Figura 05:</b> Estrutura e arquitetura da linguagem.....	59
<b>Figura 06:</b> Estruturas lexemáticas.....	61
<b>Figura 07:</b> Receita de bacalhau desfeito de outro modo.....	67
<b>Figura 08:</b> Receita de suspiro com morango.....	68
<b>Figura 09:</b> Estruturação do macrocampo lexical dos condimentos.....	73
<b>Figura 10:</b> Estruturação do macrocampo lexical dos utensílios.....	74
<b>Figura 11:</b> Estruturação do macrocampo lexical das unidades de pesos e medidas.....	76
<b>Figura 12:</b> Capa do dicionario latino portuguez.....	79
<b>Figura 13:</b> Capa do dicionario contemporaneo da lingua portuguesa.....	80
<b>Figura 14:</b> Capa do dicionário etimológico da língua portuguesa.....	81

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 01:</b> Distribuição das receitas culinárias presentes no códice.....	70
<b>Gráfico 02:</b> Distribuição das lexias que apresentaram um maior número de ocorrências	128
<b>Gráfico 03:</b> Acepções dicionarizadas e não dicionarizadas.....	129
<b>Gráfico 04:</b> Étimos dicionarizados e não dicionarizados.....	130
<b>Gráfico 05:</b> Frequência da etimologia das lexias selecionadas.....	131
<b>Gráfico 06:</b> Frequência da periodicidade das lexias selecionadas.....	132

**LISTA DE QUADROS**

<b>Quadro 01:</b> Modelo de ficha lexicológica.....	77
<b>Quadro 02:</b> Modelo de ficha lexicológica preenchida.....	78
<b>Quadro 03:</b> Número de ocorrências das lexias distribuídas no macrocampo dos condimentos.....	124
<b>Quadro 04:</b> Número de ocorrência das lexias distribuídas no macrocampo dos utensílios.....	125
<b>Quadro 05:</b> Número de ocorrência das lexias distribuídas no macrocampo das unidades de pesos e medidas.....	126



## SUMÁRIO

<b>1 PARA INÍCIO DE CONVERSA: A ENTRADA .....</b>	<b>19</b>
1.1 PROPOSTA E RELEVÂNCIA DO ESTUDO.....	20
1.2 ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO.....	22
<b>2 APERETIVOS: A REGIÃO ALGARVIA - LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE ..</b>	<b>25</b>
2.1 TERRITÓRIO ALGARVIO: CARACTERÍSTICAS GEOCLIMÁTICAS.....	25
2.2 TERRITÓRIO ALGARVIO: INFLUÊNCIAS HISTÓRICO-CULTURAIS .....	27
2.3 COZINHA ALGARVIA: SABORES DA HISTÓRIA .....	30
2.1 SOMOS O QUE COMEMOS: ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SOCIEDADE .....	34
<b>3 PRATO PRINCIPAL: O LÉXICO EM EVIDÊNCIA .....</b>	<b>37</b>
3.1 O LÉXICO E SEUS DELINEAMENTOS .....	37
<b>3.1.1 Ciências do léxico: itinerários .....</b>	<b>39</b>
<b>3.1.2 Em torno do conceito de palavra, unidade lexical, lexia, lexema, léxico e</b>	
<b>vocabulário .....</b>	<b>42</b>
3.2 LINGUAGEM COMO PRÁTICA SOCIAL: DAS RELAÇÕES ENTRE LÉXICO,	
CULTURA E SOCIEDADE.....	46
3.3 A TEORIA DOS CAMPOS: HISTÓRIA E DEFINIÇÃO .....	48
<b>3.3.1 Estudos anteriores à teoria .....</b>	<b>49</b>
<b>3.3.2 As investigações de Trier e Weisgerber .....</b>	<b>51</b>
<b>3.3.3 Definindo e historicizando outras noções de campo .....</b>	<b>54</b>
<b>3.3.4 Modelo lexemático-estrutural coseriano: pressupostos teóricos, conceitos</b>	
<b>fundamentais e outros enfoques relevantes .....</b>	<b>58</b>
<b>4 MODO DE PREPARO: O FAZER METODOLÓGICO.....</b>	<b>66</b>
4.1 O GÊNERO TEXTUAL RECEITA CULINÁRIA: TRAJETOS .....	66
4.2 À MESA COM OS FRANCISCANOS: TRILHANDO O CÓDICE 11390.....	68
4.3 A FERRAMENTA INFORMATIZADA ANTCONC.....	71
4.4 MACRO, MICRO E SUBCAMPOS LEXICAIS SELECIONADOS.....	72
4.5 DAS FICHAS LEXICOLÓGICAS .....	76
4.6 DICIONÁRIOS CONSULTADOS .....	78

<b>5 CARDÁPIO LEXICAL: APRESENTAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO VOCABULÁRIO</b> .....	<b>82</b>
5.1 MACROCAMPO DOS CONDIMENTOS.....	82
<b>5.1.1 Microcampo das generalidades</b> .....	<b>82</b>
<b>5.1.2 Microcampo das especiarias</b> .....	<b>84</b>
<b>5.1.3 Microcampo dos corpos graxos</b> .....	<b>85</b>
5.1.3.1 Subcampo dos corpos graxos líquidos.....	85
5.1.3.2 Subcampo dos corpos graxos sólidos.....	86
<b>5.1.4 Microcampo das hortaliças</b> .....	<b>88</b>
<b>5.1.5 Microcampo das ervas aromatizantes</b> .....	<b>89</b>
<b>5.1.6 Microcampo dos adoçantes</b> .....	<b>92</b>
<b>5.1.7 Microcampo dos realçadores de sabor</b> .....	<b>93</b>
<b>5.1.8 Microcampo das raízes condimentares</b> .....	<b>93</b>
<b>5.1.9 Microcampo dos bulbos condimentares</b> .....	<b>94</b>
<b>5.1.10 Microcampo dos líquidos condimentosos</b> .....	<b>94</b>
5.2 MACROCAMPO DOS UTENSÍLIOS.....	96
<b>5.2.1 Microcampo das generalidades</b> .....	<b>96</b>
<b>5.2.2 Microcampo dos perfuradores</b> .....	<b>101</b>
<b>5.2.3 Microcampo dos objetos cortantes</b> .....	<b>102</b>
<b>5.2.4 Microcampo dos objetos que vão ao fogo</b> .....	<b>102</b>
<b>5.2.5 Microcampo dos tapadores</b> .....	<b>104</b>
<b>5.2.6 Microcampo dos objetos para por alimentos</b> .....	<b>105</b>
5.3 MACROCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS.....	108
<b>5.3.1 Microcampo das grandezas de valor absoluto</b> .....	<b>108</b>
5.3.1.1 Subcampo das generalidades.....	108
5.3.1.2 Subcampo das unidades de pesos e medidas para sólidos.....	109
5.3.1.3 Subcampo das unidades de pesos e medidas para líquidos.....	110
5.3.1.4 Subcampo das unidades de pesos e medidas para distância.....	111
5.3.1.5 Subcampo das unidades de pesos e medidas para tempo.....	112
<b>5.3.2 Microcampo das grandezas de valor relativo</b> .....	<b>112</b>
5.3.2.1 Subcampo das generalidades.....	112
5.3.2.2 Subcampo das unidades de pesos e medidas para sólidos.....	116

5.3.2.3 Subcampo das unidades de pesos e medidas para líquidos.....	120
5.3.2.4 Subcampo das unidades de pesos e medidas para distância.....	121
5.3.2.5 Subcampo das unidades de pesos e medidas para dimensão.....	122
5.3.2.6 Subcampo das unidades de pesos e medidas para tempo .....	122
5.4 ANÁLISE LEXICOMÉTRICA.....	124
<b>5.4.1 Número de ocorrências das lexias.....</b>	<b>124</b>
5.5 INTERPRETAÇÕES LINGUÍSTICAS E OUTRAS INTERFACES.....	133
<b>6 E O QUE SABOREAMOS? .....</b>	<b>137</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>141</b>
<b>ANEXO A – AMOSTRA DO <i>CORPUS</i> DE ANÁLISE .....</b>	<b>147</b>

## 1 PARA INÍCIO DE CONVERSA: A ENTRADA

Realizar pesquisas sobre uma língua é analisar também aspectos históricos e culturais de uma sociedade que a emprega como sistema para se comunicar. Por sua vez, por ser um instrumento de interação, está sujeita a constantes alterações e mudanças, isso se dá devido ao resultado de influências diversas, tais como: sociais, históricas, geográficas e culturais. É no léxico – acervo vocabular partilhado por um grupo sócio-linguístico-cultural – que parte significativa dessas mudanças são evidenciadas.

Sendo o léxico um produto social e cultural, este se caracteriza como um sistema veiculador de manifestações comportamentais do ser humano ou de um determinado espaço geográfico, no qual também podemos identificar traços que caracterizam a cultura de espaços e períodos históricos diferentes. Petri (2003) diz que o léxico pode ser concebido como um

[...] campo de difícil análise, pelas implicações culturais que possui e porque nele, mais do que nenhum outro, se observa melhor a condição dinâmica da língua, sua contínua renovação para atender às necessidades de comunicação, fato que reflete a mobilidade das estruturas sociais, que também se renovam incessantemente (PRETI, 2003, p. 58).

Face ao que foi abordado, vemos que o léxico é nível linguístico que melhor expressa o dinamismo da língua, ele configura a realidade, sendo modificado por esta. Sendo assim, o *corpus* que selecionamos para nosso estudo pode ser considerado como uma manifestação cultural, que enlaça um determinado período histórico.

Neste sentido, esta dissertação consiste em uma análise da representação das características sócio-linguístico-culturais por meio do léxico de cozinha presente na obra intitulada *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar...*, compilada pelo Frei Manuel de Santa Teresa, livro este que apresentamos mais especificamente na subseção 4.1.

Destarte, procuramos observar, neste estudo, as escolhas lexicais feitas pelo compilador da obra para representar as características sócio-linguístico-culturais da região dos Algarves, no período moderno, em que a cozinha passava por grandes transformações, mais precisamente, no século XVIII. Para isso, verificamos, a partir da aplicação de princípios teóricos dos Estudos lexicais, a configuração desse universo que representava o modo como os franciscanos conversos apreendiam a realidade à sua volta.

No que concerne o estudo, buscamos, através do estudo lexical, responder a alguns questionamentos que surgiram ao começarmos a investigação que foram, a saber: quanto ao estudo lexical, seria a metodologia dos campos lexicais proposta por Coseriu (1986) a mais apropriada para a organização do vocabulário de cozinha? Há um léxico específico utilizado no receituário que evidencia a realidade linguística conventual ou de marcas socioculturais? Levando-se em conta que o léxico pode revelar aspectos históricos, sociais ou culturais de uma língua, podemos presumir que o vocabulário de cozinha proposto pelo P. Fr. Manuel de Santa Teresa em sua obra evidencia a estreita relação entre língua, cultura e sociedade?

Assim, partindo dessa máxima problematizada, foi posto um desafio, o de compreendermos a intersecção entre língua, cultura e sociedade, o que aponta pistas para o avanço da compreensão da complexidade que perpassa por essa intrínseca relação. Diante disso, nosso objetivo maior é o de realizar um estudo léxico-semântico aplicando a metodologia dos campos lexicais proposta por Eugenio Coseriu (1986) para identificarmos as marcas socioculturais presentes no vocabulário da obra em estudo.

Partimos para subseção seguinte com o intuito de elucidarmos a relevância do estudo que aqui propusemos apresentar.

## 1.1 PROPOSTA E RELEVÂNCIA DO ESTUDO

Partindo dos pressupostos das ciências da linguagem, a língua é concebida como um sistema de signos utilizado como meio de comunicação entre os membros de um grupo social ou de uma comunidade linguística e, por sua vez, a linguagem é entendida como a capacidade que apenas os seres humanos possuem de se comunicar por meio de línguas. O fenômeno linguístico possui duas faces que dependem uma da outra. Desse modo, a linguagem tem um lado social, a língua, e um lado individual, a fala, sendo impossível conceber uma sem a outra.

A linguagem é um dos ingredientes essenciais para a vida em sociedade. Dessa maneira, esta se relaciona ao modo pelo qual nos interagimos com indivíduos que nos são semelhantes, refletindo impulsos espontâneos que nos levam a agir, pensar ou se comportar a partir das delimitações sociais.

A língua é concebida incontestavelmente como um fato social, e se relaciona intrinsecamente com a sociedade, a história e a cultura que fazem uso da mesma. Sendo assim, em toda e qualquer forma de manifestação linguística podemos encontrar elementos que revelam a forma como uma comunidade apreende o seu mundo em uma determinada época.

Além disso, é importante registrar que é a partir da linguagem que o homem se constrói histórico e culturalmente, pois aquela é o instrumento que lhe possibilita expressar a história social. A expressão dessa linguagem se dá através das palavras que, por sua vez, constituem o arcabouço lexical de uma língua e, por consequência, de um povo. Assim, realizar estudos lexicais de uma língua é também conhecer a história do povo que a fala.

Desse modo, podemos conhecer a história e a cultura de um povo realizando diversas expedições pelas ciências da linguagem. Com efeito, o estudo da língua pode ser efetivado sob diversas perspectivas e sob diversos ângulos autorais, a exemplo, a lexicologia, que é a ciência do léxico e que também se relaciona com diversas outras.

Foi partindo desses pressupostos que escolhemos trabalhar com alguns aspectos lexicais das receitas constantes no *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar...*, consubstanciado na obra manuscrita do P. Fr. Manuel de Santa Teresa no século XVIII e que se encontra salvaguardada na Biblioteca Nacional de Portugal sob a cota de n. 11390.

O interesse pelo estudo do vocabulário setecentista destinado à cozinha surgiu a priori da curiosidade despertada ao nos depararmos com o livro de receitas e advertências conventuais que, de início, demonstrou diversas singularidades como: a estruturação das receitas, o modo de preparo e o condicionamento que se diferenciam das atuais, quer pelos ingredientes quer pelos utensílios necessários para o preparo.

Esse documento é, sem dúvida alguma, de grande importância para se conhecer os hábitos e costumes de uma parcela importante da sociedade portuguesa setecentista, bem como as técnicas de elaboração dos alimentos consumidos pelos franciscanos conversos, além de fornecer material para o estudo da língua empregada naquela época, visando esclarecer dúvidas do presente.

A pesquisa empreendida, cujos resultados são apresentados nesta dissertação também se justifica pela importância da elaboração de um estudo léxico-semântico, pensando na possibilidade de melhor caracterizar o léxico no *corpus*, evidenciando assim a nossa pretensão em revelar, pela palavra, o universo provinciano dos Algarves em seus aspectos sócio-linguístico-culturais daquela época.

Por se tratar de uma obra conventual, nesta estão impregnados valores, advertências, comportamentos, hábitos, costumes e outros que perpassam pela religião, o que torna o *corpus* um atrativo ainda maior e com vasto campo para estudos vários.

Ademais, a presente dissertação poderá contribuir para a valorização e resgate desta obra que, embora recuada no tempo, confere literatura que constata nosso empenho em demonstrar mais uma face da multifacetada língua portuguesa, a saber, o seu “modo algarvio”.

Assim, pode a observação do léxico tornar-se uma importante contribuição para os estudos que se relacionam com a investigação da constituição da língua portuguesa, sobretudo no que diz respeito à construção de um vocabulário específico sobre o conteúdo referente ao *corpus*.

## 1.2 ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Com o intuito de propormos uma síntese de como nossa investigação está organizada, estruturamo-la nas seguintes seções:

**1 Entrada** – Nesta seção, apresentamos um breve panorama do estudo, a qual carrega consigo duas subseções denominadas: 1.1 Proposta e relevância do estudo – que trata da importância da proposta da pesquisa, bem como de sua relevância pessoal, acadêmica e social. Quanto à subseção 1.2 Organização da investigação – expomos uma síntese de como o trabalho está organizado.

**2 A região algarvia** – Traz os aspectos geográficos, históricos e culturais que caracterizam a região. Esta seção se subdivide em quatro subseções: 2.1 Território algarvio: características geoclimáticas – exhibe as características geográficas da região, como localização, clima e tipo de solo; 2.2 Território algarvio: influências histórico-culturais – mostra a história das retomadas do território algarvio por diversos povos e que deixaram seu legado cultural; 2.3 Cozinha algarvia: sabores da história – elucida a historicidade da cozinha algarvia e as influências de diversos povos e 2.4 Somos o que comemos: alimentação, cultura e sociedade – discute a intrínseca relação que a alimentação possui com a cultura e a sociedade.

**3 Prato principal: o léxico em evidência** – Expõe um breve cenário sobre o léxico e seus itinerários, a teoria dos campos léxicos, sua historicidade e definições. Subdivide-se em três subseções primárias e seis subseções terciárias: 3.1 O léxico e seus delineamentos – exhibe as concepções de léxico cunhadas por diversos linguístas, em sua maioria, lexicólogos; 3.1.1 Ciências do léxico: itinerários – mostra um breve panorama das ciências que têm o léxico como objeto de investigação; 3.1.1 Em torno do conceito de palavra, unidade lexical, lexia, lexema, léxico e vocabulário – expõe os conceitos da unidade “palavra” e suas vertentes, a partir de várias posições teóricas; 3.2 Linguagem como prática social: das relações entre léxico, cultura

e sociedade – apresenta a relação que o léxico possui com a cultura e a sociedade; 3.3 A teoria dos campos: história e definição – evidencia o que preconiza a teoria dos campos léxicos; 3.3.1 Estudos anteriores à teoria – narra as investigações cunhadas antes da teoria dos campos léxicos e que foram fundamentais para a criação da mesma; 3.3.2 As investigações de Trier e Weisgerber – expõe as noções de campo cunhadas por Trier e Weisgerber; 3.3.3 Definindo e historicizando outras noções de campo – apresenta outras noções de campo delineadas no rol da teoria dos campos lexicais; 3.3.4 Estudo estrutural do léxico e a perspectiva coseriana – exhibe o método de aplicação à teoria dos campos léxicos proposta por Coseriu.

**4 Percurso para aplicação** – traz os métodos e técnicas utilizados para a composição do estudo. Esta seção está organizada em cinco subseções: 4.1 O gênero textual receita culinária: trajetos – exhibe um breve panorama histórico-social do gênero receita culinária; 4.2 À mesa com os franciscanos: trilhando o códice 11390 – aborda uma breve descrição do códice e a edição do mesmo que foi utilizada como *corpus* de análise para este trabalho; 4.3 A ferramenta informatizada AntConc – apresenta o software que utilizamos para a extração e organização dos dados, a partir das ferramentas *Word List*, *Concordance e File View*; 4.4 Macro, micro e subcampos léxicos selecionados – expõe a hierarquia de campo utilizada para a distribuição das lexias selecionadas para a investigação; 4.5 Das fichas lexicológicas – exhibe o modelo de ficha, a qual denominamos de lexicológica para informar elementos necessários que retomamos na análise quantitativa e qualitativa dos dados; 4.6 Dicionários consultados – mostra os dicionários de referência que fizemos uso para a designação, informação gramatical e etimológica das lexias inventariadas.

**5 Cardápio lexical: apresentação e organização do vocabulário** – Traz a organização do vocabulário de cozinha em fichas denominadas lexicológicas. Se ramifica em cinco subseções dentro da própria organização: 5.1 Macrocampo léxico dos condimentos – exhibe a hierarquia de campos para a distribuição das lexias que se relacionam com este macrocampo; 5.2 Macrocampo léxico dos utensílios – Expõe a hierarquia de campos para a repartição das lexias que compreendem o citado macrocampo; 5.3 Macrocampo léxico das unidades de pesos e medidas – apresenta a hierarquia de campos para a divisão das lexias que competem ao macrocampo em voga; 5.4 Análise lexicométrica: interpretações – apresenta uma breve análise quantitativa e qualitativa dos dados inventariados para o estudo. Apresenta uma subseção secundária: 5.4.1 Número de ocorrências das lexias – demonstra a quantidade de vezes que cada lexia aparece no *corpus* de análise; o número de lexias que foram dicionarizadas ou não para cada dicionário de referência que fizemos uso; o número de étimos que foram



dicionarizados ou não no dicionário etimológico que consultamos; a distribuição etimológica das lexias por língua de origem, bem como sua periodicidade; 5.5 Interpretações linguísticas e outras interfaces – traz outras interpretações qualitativas das lexias em relação com as interfaces que o léxico possui com a história, a cultura e a sociedade.

**6 E o que saboreamos** – Aqui são expostas as considerações a que chegamos com a investigação, sejam as conclusivas ou as que ainda requerem ser mais aprofundadas ou reelaboradas.

Reiteramos que esta é apenas uma síntese da proposta do estudo e enfatizamos ainda que a cada seção e suas respectivas subseções são introduzidas e finalizadas com um breve resumo do que vai ser exposto, seja aquela que será iniciada ou esta que se finda para dá início a outra.

## 2 APERITIVOS: A REGIÃO ALGARVIA - LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE

Conforme já afirmamos, na presente dissertação, correlacionamos língua, cultura e sociedade, sendo essa primeira compreendida como modelo de conhecimento da segunda, a fim de emprendermos como essas são refletidas no léxico – por meio da lexicologia. Sendo assim, discutimos nesta seção os aspectos históricos, geográficos e culturais da região, desde o período das retomadas de territórios aos dias atuais, para certificar a importância e contribuição dos diversos povos que aportaram no Algarve, para a constituição e consolidação do fazer plantar, cultivar, colher e alimentar.

### 2.1 TERRITÓRIO ALGARVIO: CARACTERÍSTICAS GEOCLIMÁTICAS

A região do Algarve está localizada no extremo ocidental da Europa, a sul de Portugal continental. Limita-se a sul e oeste pelo Oceano Atlântico, a leste pela província espanhola de Huelva e a norte pela província do Alentejo.

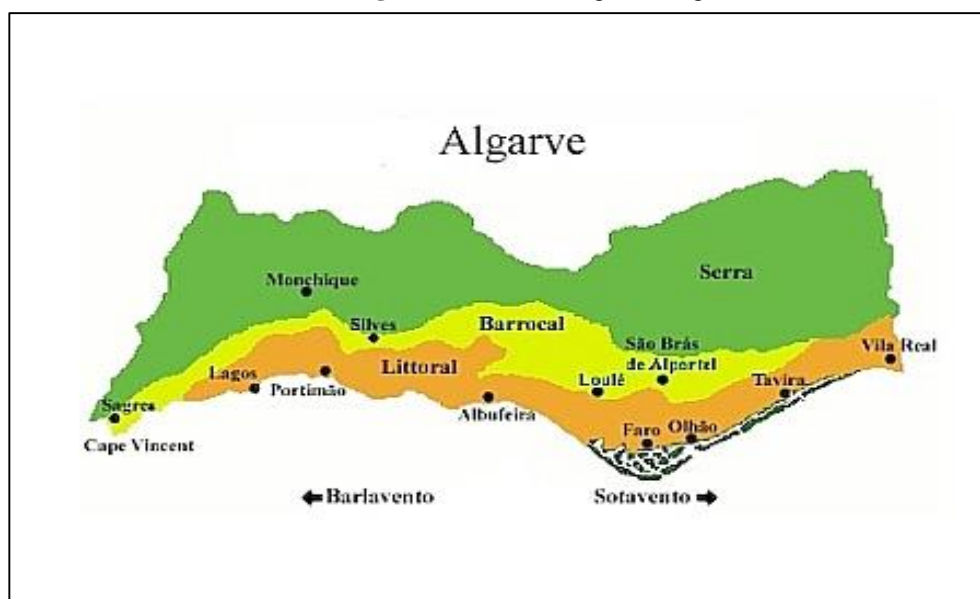


**Figura 1:** Mapa digital do Algarve

**Fonte:** GEO-ALGARVE. **Mapas interativos do Algarve.** Disponível em: <<http://geo.algarvedigital.pt/index.aspx>>. Acesso em: 20 jan. 2017.

Geograficamente, possui um clima temperado e com baixa pluviosidade. Se caracteriza geológica e morfológica em três tipos de regiões distintas: barrocal, serra e litoral.

**Figura 2:** Geomorfologia do Algarve



**Fonte:** OLHÃO, Marina. **Landscape and Beachs.** Disponível em: <<http://algarvewaterfrontapartment.com>>. Acesso em: 20 jan 2017

O barrocal é uma área formada por paisagens de planaltos e montes, constituídas basicamente de calcário, o que possibilitou o uso da terra para o cultivo, essencialmente para a agricultura de subsistência. Devido à pouca fertilidade da terra, nessa região, foram introduzidas várias espécies de vegetais que necessitavam de pouca irrigação, tais como: a figueira, a oliveira espontânea, a amendoeira e a alfarrobeira.

A serra constitui-se de uma área de relevo com solo avermelhado e composto por xistos. Área de pouca utilidade agrícola, predominam as espécies arbóreas que requerem de pouca irrigação, a exemplo de tais espécies, encontramos: o mendronheiro, as estevas, a azinheira, o sobreiro e outras plantas que crescem espontaneamente.

O litoral consiste de uma estreita faixa de terra que se estende até o mar. A agricultura nessa área é bem diversificada, onde são encontradas hortas, pomares e áreas de estufas. Nessa região despontam-se cidades e os centros urbanos, diferente das regiões acima supracitadas, já que compreendem áreas de habitações dispersas.

Segundo as opiniões de geógrafos, o território algarvio também pode ser dividido transversalmente, apresentando variações climáticas diversas. No entanto, para os povos que vivem na região serrana, a concepção de “Algarve” só se aplica à faixa litorânea (ADRAGÃO, 1985 apud BERNARDO, 2013, p.21).

## 2.2 TERRITÓRIO ALGARVIO: INFLUÊNCIAS HISTÓRICO-CULTURAIS

Mesmo com uma geografia periférica, o território algarvio sofreu intensas influências de diversos povos mediterrâneos como os fenícios, gregos, cartagineses, romanos e árabes, devido sua “extensa porta de entrada” e,

[os monótonos plainos meridionais], os caminhos fáceis e abertos, gente pouco numerosa em grandes núcleos afastados. Foi sempre aqui a larga porta de entrada de todas as influências culturais mediterrâneas: colonização fenícia, grega e púnica, reflexo da brilhante civilização bética de Tartessos, ocupação romana e árabe, que ambas caminhavam do Sul para o Norte e no Sul deixaram um vinco mais profundo (RAMOS et al, 2009, p.09).

A costa algarvia apresentava-se numa importante via de comunicação, já que os rios e mares permitiam a rapidez, a facilidade e a economia, pois estes eram os principais canais de circulação de povos, mercadorias e culturas. Era também em torno das imediações dos rios que se achavam terras férteis para o cultivo. Mais adentro, encontravam nas serras, pequenos povoamentos, que contribuíam para que o desenvolvimento econômico e cultural algarvio fosse do litoral para a serra.

Em suma, a linha costeira algarvia permitiu o fomento da criação e ampliação de diversos portos marítimos que funcionavam como polos de comércio e trocas culturais entre povos mediterrâneos. De tal modo, essa linha seria a que determinaria a localização geográfica para a formação dos vários núcleos populacionais que visava uma boa visibilidade e que lhes garantissem defesa e segurança.

Vários investigadores foram os responsáveis por identificar os cónios, cúneos ou cinetes como o primeiro povo a habitar o território algarvio, povo cuja filiação linguística e étnica, possivelmente seria celta ou ibera. Estes viviam em núcleos independentes com sua própria política e economia, embora sua cultura formasse uma grande unidade. Mantinham relações comerciais com a Tartéssia, “assentava na agricultura, ganadaria e exploração de metais” (COELHO, 2010, p.36).

Posteriormente, em meados do séc. X a. C., os povos fenícios e gregos, grandes exploradores de ouro, prata, cobre, estanho e chumbo, aportaram no território algarvio em busca de metais. Estes, por sua vez, fundaram feitorias e cidades em vários pontos, calculados

estrategicamente, parte destas foram ocupadas pelos cartagineses, os quais desenvolveram a agricultura e técnicas, bem como a salinocultura, a pesca, a indústria de salga de pescados e a mineração. Com a chegada destes povos os romanos passaram a se interessar pela região.

Segundo Coelho (2010) e Ramos et al (2009), os romanos, em 218 a.C., chegam à Península Ibérica através das atuais regiões portuguesas Alentejo e Algarve, que logo ao final do século III já tinham dominado toda a península, dividindo-a em cinco províncias: Lusitânia, Bética, Tarraconense, Cartaginense e Galécia. Cremos que a conquista do Algarve pelos romanos não foi muito difícil devido à partilha cultural entre ambos povos e por um desenvolvimento econômico significativo, benefício este alcançado por ser uma região com um importante potencial de produção agrícola e exportação dos produtos via rotas marítimas.

Todos estes fatores permitiram que a região algarvia prosperasse durante séculos. No que diz respeito à cultura, por volta do séc. I d.C., houve uma intensa difusão do cristianismo e que só a partir do século V, com o declínio do império que este é adotado como religião oficial. Em 585, os romanos são dominados pelos povos germânicos, os chamados visigodos que, após sua vitória, pouco se estabelece no território, por conta de questões sociopolíticas e intensas divisões territoriais, bem como pela invasão dos árabes.

Os árabes chegaram a Península Ibérica em 711, pelo sul, dominaram o território e o dividiram em seis províncias, das quais Ossonoba, o atual território algarvio, era uma delas e, que atingiu seu apogeu no século X, no período do Califado Omíada de Córdova (RAMOS et al, 2009). Ossonoba e Silves foram as principais cidades dominadas, bem como as fortalezas ao longo da linha costeira, pontos de rotas comerciais estratégicos entre o mediterrâneo oriental e o norte da África.

No período inicial do domínio árabe, a religião judaica e cristã foi mantida, a posse de terras e bens em troca de pagamentos de impostos e pactos realizados. Só a partir do século XI que, os líderes regionais, por ambição, fragmentaram as províncias em principados. O povo árabe oriundo de famílias, países e clãs distintos não era um povo muito unido e possuía ideais religiosos e políticos diferentes. Dessa maneira, o território algarve funcionava como um pólo que aglutinava essa diversidade étnica.

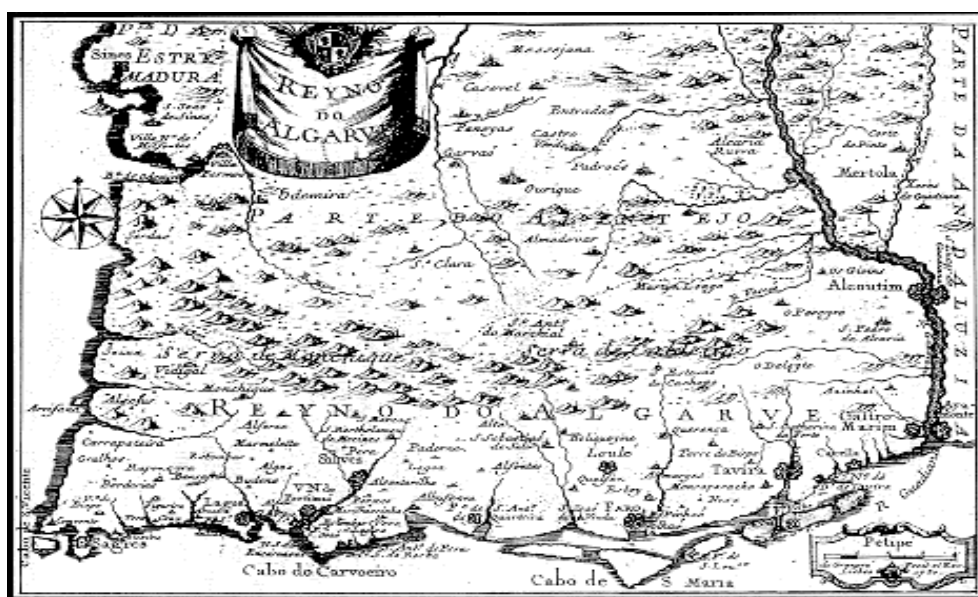
Inúmeros vestígios foram deixados dos mais de cinco séculos de fixação dos árabes no território algarvio, a citar: castelos, muralhas, fortificações, artefatos, vocabulário, topônimos, etc. Na agricultura, introduziram diversas espécies de árvores arbóreas e arbustivas, o cultivo do trigo-rijo, do arroz, do açúcar, da berinjela, do açafrão, dentre outros. Nas técnicas agrícolas incentivaram a irrigação de rega, os açudes, processos de elevação de água, bem como

intensificaram a criação de gado. Após sua integração no novo poder político e territorial, os árabes, abrem espaço para a conquista cristã do território algarvio.

O Algarve é uma região histórica, reconhecida no período islâmico e individualizada como reino autônomo após a sua integração no território português, com governador de 1595 a 1808 e sistema particular de impostos até o fim do século XVIII: daí o uso pelos monarcas do título de Rei de Portugal e do(s) Algarve(s) e as designações ainda correntes de Ruas e Portas de Portugal em Lagos, Loulé e Faro, pelo menos (CAVACO, 1976, p.13).

A reconquista cristã devotaria o território algarvio a algum isolamento econômico e cultural: cortou as ligações comerciais do Mediterrâneo Oriental e do Norte da África, raramente a nobreza e o rei visitavam o território, bem como este viria sofrer um certo abandono das entidades oficiosas que pareciam não se interessar em protegê-lo e conservá-lo. O Algarve era reino unido de Portugal, mas parecia que aquele era efetivamente distinto do país.

**Figura 3:** Mapa do Reygno do Algarve



**Fonte:** LIMA, D. Luiz caetano de. **Geografia histórica de todos os Estados Soberanos da Europa.** Tomo 1: Lisboa: Oficina de Joseph Antonio da Sylva, 1736.

Na centúria, que se estabelece a partir do século XV, a ligação com o Mediterrâneo volta a se reestabelecer, assim, o território algarvio volta a se dinamizar com a criação de uma plataforma de apoio, no desenvolvimento das navegações, nos descobrimentos atlânticos e no controle das águas ibero-marroquinas. O reino volta a se aproximar de Portugal com a dinamização pesqueira e expande suas rotas comerciais com mercadores estrangeiros durante

os séculos XVIII e XIX e, em meados do século XX, o Algarve era “The only Portuguese Province that exports more than it imports” (The list of exports is made up chiefly of canned sardines, anchovies, mackerel, tuna, fish meal, dried fruits, carobs, and salt. Pyrites from the mines of Sto. Domingos and cork from the mountains also appear on the exports lists of the Algarvian ports.)”<sup>1</sup> (STANISLAWSKI, 1963, p.11).

O itinerário exposto sobre os aspectos históricos, geográficos e culturais da região algarvia são de fundamental importância para este trabalho. Deste modo, seguiremos na próxima subsecção apresentando um breve panorama sócio-histórico e cultural da cozinha algarvia.

### 2.3 COZINHA ALGARVIA: SABORES DA HISTÓRIA

A região algarvia foi palco de grandes conjecturas no cenário culinário e gastronômico, permitiu grandes encontros e desencontros que ampliaram a riqueza de métodos e técnicas instrumentais de trabalho. Todo esse enriquecimento é o resultado de mudanças sócio históricas que a Europa e a região algarvia passaram ao agregar culturas marítimas e serranas, através da chegada de novos povos.

A cozinha algarvia é profundamente familiar, de carácter rural, utiliza recursos alimentícios da própria região, pois os alimentos são uma das principais fontes de renda e que, de certa forma, ao serem produzidos, respeitam a sazonalidade e a biodiversidade local, o que proporciona uma alimentação mais saudável e mais nutricional.

Muitos destes alimentos e formas de os combinar estão intimamente ligados às várias civilizações, a maioria oriundas de países mediterrânicos, que se fixaram no Algarve, e que aqui deixaram um vasto legado cultural e histórico (CCDR Algarve, 2005; SARAMAGO, A., 2001; VILA, J. 2001 apud MATEUS, 2012, p.14).

O Algarve sofreu uma intensa influência fenícia e cartaginesa, no período conhecido como orientalizante. Os povos fenícios e cartagineses possuíam uma profunda ligação marítima, o que contribuiu intensivamente para o desenvolvimento da região, aqueles

---

<sup>1</sup> [Tradução nossa]. A única província portuguesa que exporta mais do que importa "(a lista das exportações é constituída principalmente por conservas de sardinha, anchova, cavala, atum, farinha de peixe, frutos secos, alfarroba e sal.) Piranhas das minas de Sto. Domingos e Cortiça das montanhas também aparecem nas listas de exportação dos portos algarvios.

melhoraram e transformaram as técnicas empregadas na alimentação, além de deixar heranças na agricultura e no comércio artístico. Assim, esses povos colaboraram para que os hábitos alimentares dos que lá já habitavam se modificassem.

Os fenícios e os cartagineses introduziram novas técnicas de exploração dos recursos marinhos e de transformação e conservação de pescado, nomeadamente a pesca do atum, a secagem e a salga de peixe. Contribuíram também para o desenvolvimento da agricultura, da produção do vinho e do azeite (CCDR Algarve, 2005 apud MATEUS, 2012, p.15).

Passado este período, eis que os romanos ocupam a Península Ibérica, o que fez com que estabelecessem na base alimentar algarvia diversos produtos de origem vegetal e animal:

[...] foram introduzidas novas técnicas de cultivo. A alimentação desta época tinha por base os cereais, o azeite, o vinho, o peixe, a caça, o queijo, os frutos frescos e secos, as leguminosas frescas e secas e o mel. Os cereais, as leguminosas secas e a caça eram mais consumidos nas regiões do barrocal e da serra: O peixe, as leguminosas frescas e as frutas, no litoral (CCDR Algarve, 2005 apud MATEUS, 2012, p.15).

No século VIII, com a chegada de povos árabes, houve uma modificação nas técnicas agrícolas e na cultura gastronômica, principalmente no que diz respeito à doçaria. Houve intensas influências na produção de pão, assim como foram introduzidos novos ingredientes na culinária, tais como, legumes, frutos secos e citrinos, bastante especiarias e ervas aromáticas. De todas as alterações que passaram a culinária e a gastronomia do Algarve, a dos povos árabes, foi a que mais foi assimilada e que se prolongou durante anos.

A influência de cinco séculos de domínio muçulmano está bem patente na palavra “Algarve” que tem origem no termo árabe “al-Gharb al-Ândalus”. Os árabes terão sido aqueles que cuja influência ficou mais enraizada na cultura e cozinha desta região. [...]A maneira de preparar e combinar os alimentos também reflete esse legado, são exemplos, os ensopados que encontram semelhança no “tarid” ou “tarida” árabe e o uso de cereais e de leguminosas para dar consistência aos pratos, prática culinária tradicional do Alentejo e do Algarve, que consiste na adição de pão ou grão a quantidades modestas de carne, conhecida como “avultar” (CCDR Algarve, 2005; SARAMAGO, A., 2001 apud MATEUS, 2012, p.15).

Com o período dos descobrimentos, que perdurou entre os séculos XV e XVI a alimentação algarvia sofre uma evolução graças à implementação de novos produtos



alimentícios e de novas técnicas de elaboração dos pratos. Os alimentos ganharam novos sabores com o grande contingente de especiarias que chegavam, assim como o milho grosso e a batata.

As raízes mediterrânicas da cozinha algarvia estão evidentes nos seus elementos fundamentais, dos quais se salientam o pão, o azeite, as leguminosas, os produtos hortícolas, os frutos, o alho, o peixe, as ervas aromáticas condimentares e o vinho (SARAMAGO, A., 2001; VILA, J., 2001 apud MATEUS, 2012, p.16).

Não obstante, o pão, o azeite e o vinho compunham os elementos base da alimentação mediterrânea e estavam bem presentes na culinária e na gastronomia algarvia, alimentos estes que quando somados ao alho e ervas aromáticas se completavam. A fabricação de pão era tradicional, uma tarefa semanal, este era feito:

[...] a partir de vários cereais, o pão de trigo era considerado o de melhor qualidade, mas também se fazia “pão de rolão”, com maior conteúdo em farelo e pão de centeio e de milho: O pão, juntamente com as azeitonas e os figos secos, permitia complementar a alimentação nos tempos de menor abundância, e a sua importância era tal, que a oferta de um pão era sinal de grande apreço e simpatia por alguém (SARAMAGO, A., 2001; VILA, J., 2001 apud MATEUS, 2012, p.16).

As papas de milho ou xarém sempre foram um elemento fundamental na região, alimento este que no passado conseguia assegurar a subsistência das populações em períodos de menor abundância, aquele é um prato que pode ser enriquecido com carne de porco, chouriço, toucinho ou bivalves. Ainda hoje o alimento é consumido, de maneira ocasional e geralmente em tempos festivos.

No Algarve são encontrados diversos pratos regados a grãos como favas, ervilhas e o chicharro, este último pouco conhecido nos dias de hoje e também pouco consumido. Estes alimentos são enriquecidos com produtos produzidos em hortas, pão e arroz.

No tocante ao consumo de carnes, a de porco era fundamental no período de ceifas, do porco se obtinham a banha, as chouriças e outros enchidos. A criação de aves permitia o consumo e a produção de ovos, geralmente as aves eram consumidas em datas especiais ou por motivo de doenças, a fim de nutrir substancialmente os convalescidos. O borrego também fazia

parte dos dias festivos; a cabra era criada para produzir queijo com o seu leite. Diante disso, é notável que o consumo de carne era tradicionalmente modesto.

Em relação ao consumo de alimentos extraídos do mar:

O peixe, os moluscos, os bivalves e os crustáceos também estão bem presentes na alimentação dos algarvios, principalmente dos que vivem na zona do litoral. Tempos houve, no entanto, que o peixe só era consumido fresco nas alturas de maior abundância, quando o tempo não permitia ir ao mar, era consumido seco ou salgado. São exemplos a sardinha amarela (sardinha salgada), a muxama de atum (lombo de atum seco e salgado) também conhecido como presunto do mar e o litão na zona de Olhão. Hoje em dia, ainda se pode encontrar a muxama de atum em vários pratos tradicionais algarvios, e o litão é presença obrigatória na mesa da consoada muitas famílias olhanenses (QUALIGÉNESE - GLOBALGARVE, 2008; VILA, J., 2001; www.cm-olhao.pt, 2012 apud MATEUS, 2012, p.17-18).

Encontramos ainda hoje na região o consumo de azeitonas, figos, amêndoas e citrinos. Os figos e as amêndoas são consumidos naturalmente no dia a dia e transformados em doces nos dias de festa, doces regados de açúcar que têm sua influência no período do domínio árabe que produzia cana de açúcar e, seu cultivo não perdurou até os dias atuais.

A apreciação de tisanas, de infusões e vinho atravessou séculos e no passado era sinônimo de garantia para uma hidratação mais eficaz, segundo o ponto de vista da microbiologia. As infusões eram feitas com espécies arbustivas ou herbáceas, tais como o poejo, o hortelã, o erva-doce e a “lúcia-lima”.

A tradicionalidade no modo de preparo de alimentos é ainda baseado em sopas preparadas com produtos hortícolas acrescentadas de arroz, pão, entre outros, o que permitia e permite um maior aproveitamento dos alimentos e seus nutrientes, assim como:

[...] em simultâneo, a segurança microbiológica dos alimentos, na medida em que estas formas de confeção culinária, que assentam na cozedura prolongada dos alimentos, à qual se acrescentam pequenas quantidades de vinagre, limão ou vinho e ervas aromáticas condimentares como a salsa, os coentros, a hortelã, os orégãos e o alecrim que para além de acrescentarem sabor, têm efeito antibacteriano diminuindo risco de contaminações (ADRAGÃO, J. V., 1985; CCDR Algarve, 2005; Região Turismo Algarve, 2008 apud MATEUS, 2012, p.19).

São exemplos do resultado desses pratos, o cozido de batata, a sopa de tomate com ovo, o cozido de couve, a sopa de beldroegas, o ensopado de galo com grão, os milhos com

carne de porco, as caldeiradas de peixes, o arroz de lingueirão ou de berbigão e o peixe de escabeche.

A cozinha algarvia sempre foi o resultado da combinação dos alimentos advindos do mar e das rias com as cores e aromas dos produtos da terra, o que fez com que até hoje assentasse na região uma economia interna e de troca comercial. Do barrocal e da serra vêm os grãos, as raízes, os frutos secos e citrinos, as caças, os condimentos; ervas aromáticas, entre outros. Do litoral, os pescados, tais como as sardinhas, o polvo, a lula, as raias, o choco, a cavala, os mariscos e diversos outros alimentos produzidos pelo mar. Dessa maneira, ao adquirir esses alimentos os povos algarvios promove uma cozinha tradicional regada de criatividade com os recursos naturais que possuem e que vem perpassando por gerações.

Diante desse panorama sócio-histórico da alimentação algarvia é *mister* dizermos que nós somos o resultado daquilo que comemos e que também somos caracterizados culturalmente por nossas práticas alimentares. Com base nesse ponto de vista, assentaremos nossas orientações sobre a relação entre alimentação, cultura e sociedade na subseção que segue.

#### 2.4 SOMOS O QUE COMEMOS: ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SOCIEDADE

A alimentação tem suas acepções atreladas muito mais além do que o simples ato da ingestão de alimentos, está acima da necessidade biológica, é uma condição *sine qua non* para todos seres humanos. Ela desvela comportamentos, civilidades, origens e culturas.

A alimentação humana se configura como uma atividade cultural, regada de crenças, distinções, cerimônias e tabus. Cada povo se caracteriza por suas práticas alimentares. Face a isto, comemos de acordo com as normas sociais.

No que concerne à alimentação, os alimentos também se diferem de cultura para cultura, bem como as variações nos modos de cultivar, colher, preparar, servir e ingerir. Para Fischer (1988, p.276), “Os alimentos representam a ligação mais primitiva entre natureza e cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, uma comunidade ou grupo à sua terra e à alma de sua história”.

A alimentação humana é o resultado de um ato social e cultural, onde a escolha e o consumo colocam em jogo uma série de fatores que se conectam a uma rede de rituais, representações e simbolismos. Ela identifica a cultura de uma comunidade e evidencia essa realidade nas maneiras particulares de como são preparados os alimentos, nos hábitos de

consumo, nos ingredientes que são usados na elaboração dos pratos, na escolha dos condimentos, nas preferências alimentares, etc.

Ela faz parte da constituição de nossa identidade cultural, assinalando o que é permitido ou não ingerir, o tipo de comida que possui prestígio social, o que podemos recusar ou aceitar, se está saboroso ou não. Essas são umas das infinitas possibilidades que a cultura nos concede enquanto reafirmação identitária.

Grupos sociais podem ser identificados a partir de sua alimentação, nos gostos diferenciados, nas posturas à mesa, nos ritos, nas seleções de restaurantes, nos valores pagos e nas especificidades dos cardápios. Dentro desse rol de atuações culturais, podemos conhecer preceitos, tabus alimentícios, hábitos, costumes e crenças.

A cultura de um povo tem muito a dizer sobre sua história, sua língua e, sobretudo, sobre sua alimentação, já que ao passo que a sociedade se modifica ela também acompanha essas transformações. Dessa maneira, essa assertiva se amplia com as palavras de Santos (2006, p.44-45) quando nos comunica que a cultura “diz respeito a todos os aspectos da vida social, e não se pode dizer que ela exista em alguns contextos e não em outros”. Isso nos leva a reafirmar que o fazer culinário de uma determinada região traduz em parte as práticas sociais do povo que a habita.

A alimentação funciona como atividade sociocultural quando praticada por um grupo, por um estado ou nação. Ela se significa a partir de seu uso, do modo como é preparada e consumida, denunciando assim, a diversidade de elementos onde se encontra, no tempo e no espaço.

A alimentação compreende o trinômio das necessidades básicas do ser humano, decorre de dois fatores fundamentais: o físico e o social,

[...] fisicamente, porque como organismos biológicos precisamos de comida para sobreviver e socialmente, porque o consumo de alimentos pode dizer muito sobre quem somos e em que cultura vivemos nos situando em lugares sociais” (GODOI, 2008, p.13).

Ao comer, o homem exterioriza e exerce seu pertencimento social de alguma maneira, seja pela busca de prestígio ou para se distinguir dentre os diversos grupos, povos, ou nações. Essa panorâmica exerce entre os indivíduos e os grupos sociais, tradicionais ou não, influências de uma dinâmica de oposições alimentares. Vale ressaltar de que não há limitações precisas e

homogêneas de modelos alimentares, pois podem existir culturas alimentícias locais coexistindo com outras vizinhas.

Comer é muito mais que um simples ato de ingerir alimentos, este ato possui um sentido simbólico. Cozinhar, por sua vez, é uma ação sociocultural que nos conecta à história, ao que projetamos, cremos e produzimos. Assim, podemos elucidar que a comida designa um arcabouço de fatores culturais peculiares de uma determinada comunidade.

A função social da alimentação é regada de uma significativa representatividade, pois o homem revestiu sua organicidade em sociabilidade. Com base nesse ponto de vista, Cascudo (1983) afirma que:

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1983, p.42).

Como sabemos, a alimentação está agregada a simbologias (dietéticas, religiosas), sobremaneira, estamos sempre procurando formas de utilizar os alimentos como elemento de sociabilidade, como nos assevera Fernández-Armesto (2004):

Estamos sempre descobrindo meios de utilizar o alimento socialmente: para formar laços com os semelhantes, que comem as mesmas coisas; para nos diferenciar dos estranhos que ignoram nossos tabus alimentares; para nos reconstruir; dar novas formas a nossos corpos, refazer nossos relacionamentos com as pessoas, com a natureza, com os deuses (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p.94).

Ainda em relação à questão, é fácil reconhecer nossos vizinhos e nos reconhecermos a partir do que comemos, pois em se tratando de matéria de cozinha somos altamente conservadores, quando exaltamos pratos de nossa culinária materna ou de nosso país de origem, por exemplo, tudo isso acontece porque nossa capacidade de associações cognitivas são altamente surpreendentes e que nos levam ao estranhamento com o diferente.

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos (MINTZ, 2001, p.31).

As três citações apresentadas nos fazem refletir que cada pessoa possui em si um sistema alimentício como meio de comunicação individual e social, o que torna o alimento um fato da cultura, uma expressão do que os homens fazem, pensam e sabem. Deste modo, as práticas culinárias constituem uma linguagem que expressa a identidade, a religião, os costumes, os hábitos, etc, dos indivíduos que estão inseridos na tríplice sócio-língua-cultural.

Diante dessa tríplice relação, passaremos à seção seguinte para discutirmos essa intrínseca relação a partir do viés lexicológico, levando em consideração o léxico e seus delineamentos.

### 3 PRATO PRINCIPAL: O LÉXICO EM EVIDÊNCIA

Esta seção traz um breve panorama sobre o léxico, componente da língua que constitui o elemento nuclear de nossa investigação. Trataremos de seus delineamentos, tais como: o seu conceito, propostos por diversos investigadores, as principais ciências que o tem como objeto de estudo, sua relação com a sociedade e a cultura, bem como os conceitos relacionados a si e que serão fundamentais para nossas discussões. Em seguida, versaremos sobre o processo histórico da teoria dos campos léxicos e as definições de campos que foram basilares para sua formatação e, por fim, aventaremos sobre a metodologia dos campos léxicos proposta por Eugênio Coseriu, metodologia esta, que faremos uso para organizarmos e estruturarmos o vocabulário que propusemos para esta dissertação.

#### 3.1 O LÉXICO E SEUS DELINEAMENTOS

Posto o léxico como o componente da língua que constitui o objeto nuclear deste trabalho, uma das primeiras questões a ser abordada é aquela que se refere à sua definição e delimitação na literatura linguística. Assim, aquele “[...] constitui uma forma de registrar o conhecimento do universo” (BIDERMAN, 1998, p.11).

Ao nomear seres e objetos, os indivíduos os qualificam concomitantemente. Deste modo, “[...] a nomeação da realidade pode ser considerada como a etapa primeira no percurso científico do espírito humano de conhecimento do universo” (BIDERMAN, 1998, p.11).

É *mister* registrar que:

[...] desde o princípio de nossa história, tivemos a necessidade de nomear o mundo que nos circunda, [...] dar nomes a tudo o que está a nossa volta, como plantas, animais, instrumentos de trabalho, entre tantas outras coisas (MURAKAWA; NADIN, 2013, p. 8).

Como podemos verificar, os indivíduos caracterizam e nomeiam as coisas que os rodeiam, registrando-as e vinculando à cultura. Para Matoré (1953), o léxico das línguas naturais reflete as ideias e os pensamentos dos homens. Contudo, o léxico é um sistema que possui uma organização interna bastante complexa, em que seus elementos se associam e relacionam entre si, abrangendo a forma e o significado. Neste sentido, Vilela (1995) diz que o léxico:

[...] é a parte da língua que primeiramente configura a realidade extralingüística e arquiva o saber lingüístico numa comunidade. Avanços e recuos civilizacionais, descobertas e inventos, encontros entre povos e culturas, mitos e crenças, afinal quase tudo, antes de passar para a língua e para a cultura dos povos, tem um nome e esse nome faz parte do léxico. O léxico é o repositório do saber lingüístico e é ainda a janela através da qual um povo vê o mundo (VILELA, 1995, p. 6).

Com base nisso, o léxico de uma língua mantém uma estreita relação com a história cultural da comunidade, refletindo os modos de vida, as maneiras como seus integrantes apreendem a realidade e a forma como se organizam no mundo, bem como permite sistematizar os vários aspectos do conhecimento. Assim, Biderman (1981, p.138) assevera que:

[...] o léxico pode ser considerado como o tesouro vocabular de uma determinada língua. Ele inclui a nomenclatura de todos os conceitos lingüísticos e não-lingüísticos e de todos os referentes do mundo físico e do universo cultural, criado por todas as culturas humanas atuais e do passado.

Antunes (2012) se posiciona, afirmando que:

[...] o léxico de uma língua, numa definição mais geral, pode ser visto como o amplo repertório de palavras de uma língua, ou o conjunto de itens à disposição dos falantes para atender às suas necessidades de comunicação. Ao lado da gramática, mais especificamente junto a morfossintaxe e à fonologia, o léxico constitui o outro grande componente da língua. Se é verdade que não existe língua sem gramática, mais verdade é que sem léxico não há língua (ANTUNES, 2012, p.27).

O léxico compreende uma variedade de signos linguísticos que são empregados tanto nos processos de comunicação oral ou escrita, quanto para a absorção e assimilação de conhecimentos que fazem parte de uma determinada comunidade linguística. O léxico é o ponto de partida que intercepta distintas áreas dos estudos linguísticos. Muitas são as abordagens que se relacionam à multiplicidade que a palavra desponta de suas faces, sejam os arrolamentos realizados no plano morfológico, discursivo, extralingüístico, histórico, entre outros.

No amplo universo de investigação do léxico, a lexicologia privilegia a significação e a aplicação da palavra, abrangendo diversas áreas de formação tais como: a criação e importação de palavras, a morfologia, a sintaxe, a fonologia, a etimologia e, fundamentalmente, a semântica, já que esta ciência, segundo Vilela (1994, p.10), tem como objeto a relação do



léxico com diversos subsistemas da língua, perfazendo caminhos analíticos na estrutura interna deste primeiro, nas suas inter-relações e relações.

Deveras o léxico permite uma vasta gama de análises, a depender da postura epistemológica que o analista toma como abordagem. Ambas as posturas podem operar distintamente em diversos níveis da língua.

Estudar o léxico, para Abbade (2006, p.213), “[...] é enveredar pela história, costumes, hábitos e estrutura de um povo, partindo-se de suas lexias [...]”. Assim, chegamos a um conceito mais abrangente de léxico, aquele que nos permite comunicar as mais variadas informações e que, de tal modo, se designa como:

Saber partilhado que existe na consciência dos falantes de uma língua, constitui-se no acervo vocabular de um grupo sócio-linguístico-cultural. Na medida em que configura-se como a primeira via de acesso a um texto, representa a janela através da qual uma comunidade pode ver o mundo, uma vez que esse nível da língua é o que mais deixa transparecer os valores, as crenças, os hábitos e costumes de uma comunidade, como também as inovações tecnológicas, transformações sócio-econômicas e políticas ocorridas numa sociedade (OLIVEIRA; ISQUERDO, 1998, p.8).

Dito de outra forma, o léxico designa o componente linguístico por meio do qual os membros de uma comunidade se comunicam. Ou seja, é o conjunto de formas léxicas que os falantes armazenam em seu cérebro e que lhes permite acessar informações referentes ao universo linguístico-cultural, visto ser esse o elemento responsável para que os indivíduos apreendam e organizem simbolicamente a realidade que os rodeiam.

Em prol disso, o léxico é o aparato da língua que conserva a intrínseca relação com a história cultural da comunidade. Desse modo, o léxico sintetiza a maneira como um grupo vê a realidade que o cerca e a forma como vê e designa as coisas. Para tanto, ao recortar fatos da realidade, o léxico também define eventos de cultura.

No tocante à questão, apresentamos um breve panorama sobre as principais ciências que tomam o léxico como objeto de estudo, elucidando os aspectos em que elas se distinguem e se interceptam.

### **3.1.1 Ciências do léxico: itinerários**

Três são as principais ciências que se ocupam do estudo do léxico, a saber: a lexicologia, a lexicografia e a terminologia. Lembramos que, embora estas se complementem, o objeto, a metodologia e a perspectiva teórica de investigação de cada uma é individual.

A Lexicologia, para Vilela (1994):

[...] não tem como função inventariar todo o material armazenado ou incluído no léxico, mas sim fornecer os pressupostos teóricos e traçar as grandes linhas que coordenam o léxico de uma língua. A sua função é apresentar as informações acerca das unidades lexicais necessárias à produção do discurso e caracterizar a estrutura interna do léxico, tanto no aspecto conteúdo, como no aspecto forma (VILELA, 1994, p. 10).

Entendida desse modo, a lexicologia enquanto ciência estuda a palavra, a categorização lexical e a estruturação do léxico, estes elementos também são seus próprios objetos de análise. Este campo de investigação se interrelaciona com a semântica, pois ao levar em consideração a palavra e o léxico, busca, essencialmente, considerar sua dimensão de significação.

A partir da lexicologia podemos empreender uma investigação mais aprofundada do estudo lexical e da estruturação e formação do vocabulário em campos semânticos. Ao podermos utilizar uma mesma palavra em contextos diferenciados, isto nos dá a possibilidade de poder utilizá-la em campos semânticos distintos.

Outra ciência que faz parte do rol dos estudos lexicais é a lexicografia, que tem como objeto de estudo a análise da significação das palavras, isto é,

[...] a descrição dos métodos e problemas que apresenta a técnica de compor dicionários e em sua vertente prática, é entendida como o conjunto de diretrizes ou princípios que regem a compilação de termos, pelo método onomasiológico (DAL CORNO, 2010, p. 1).

Quanto à definição exposta, podemos dizer que o fundamento dessa ciência é a de relacionar a informação às unidades lexicais buscando adequar, ou melhor, adaptar diferentes usuários a dicionários, no entanto, sendo sempre entendida como a representação lexical. A lexicografia busca registrar as unidades léxicas por meios técnicos e práticos em obras lexicográficas, a saber: os glossários, dicionários, vocabulários, dentre outros.

Para Krieger (2008):

[...] ao registrarem o conjunto das unidades lexicais das línguas comuns ou das chamadas linguagens de especialidade, as obras lexicográficas remetem a universos sociais, culturais, científicos, tecnológicos ou jurídicos, entre outros (KRIEGER, 2008, p.3).

Quanto ao registro, reiteramos que as obras lexicográficas registram a norma lexical em uso na sociedade, ou seja, a norma comum. Nesse ponto, o dicionarista (lexicógrafo) se configura como o portador de voz da comunidade de falantes.

A terminologia, por sua vez,

[...] é uma área de conhecimentos e de práticas, cujo principal objeto de estudos teóricos e aplicados são os termos técnico-científicos. Em sua face teórica, a Terminologia ocupa-se da descrição da gênese e dos modos de constituição e funcionamento das unidades lexicais especializadas. Estas são assim denominadas porque se constituem e são utilizadas no âmbito de atividades profissionais especializadas, cumprindo a missão de veicularem conceitos próprios de cada área do conhecimento (KRIEGER, 2005, p. 1).

Deste modo, Biderman (2008) nos diz que:

A terminologia se ocupa de um subconjunto do léxico de uma língua, a saber, cada área específica do conhecimento humano. Esse subconjunto lexical que constitui seu objeto, insere-se no universo referencial. Assim, a terminologia pressupõe uma teoria da referência, ou seja, uma correlação entre a estrutura geral do conhecimento e o código lingüístico correspondente. Especificando melhor: a terminologia deve estabelecer uma relação entre a estrutura conceptual e a estrutura léxica dessa língua (BIDERMAN, 2008, p.17).

Wüster (1898-1977), considerado o precursor da terminologia, dizia ser esta uma área do conhecimento de estudos teóricos, interdisciplinar. Criou a Teoria Geral da Terminologia (TGT), na qual elabora os postulados e métodos terminológicos gerais, que servem de sustentação a todo trabalho terminológico. Essa TGT, segundo Cabré:

[...] baseia-se [...] na natureza do conceito, nas relações conceptuais, na relação termo-conceito e a atribuição de termos aos conceitos ocupam uma posição chave [nessa ciência]. Esse enfoque do conceito ao termo distingue o método de trabalho da Terminologia daquele que caracteriza a lexicografia. Os terminógrafos, que são os práticos da terminologia, têm por objeto a atribuição de denominações aos conceitos: atuam pois do conceito para o termo (processo onomasiológico); os lexicógrafos, práticos da lexicografia, partem da denominação, que é a entrada de dicionário, e a caracterizam

funcional e semanticamente: movem-se na direção contrária, do termo para o conceito (processo semasiológico) (CABRÉ, 1993, p.32-33).

Deste modo, ao fazer uso de um termo específico em uma área do conhecimento técnico-científico, pressupõe a apreensão da configuração desse espaço conceptual e o lugar e o papel deste na estrutura do sistema do conhecimento.

Na subseção seguinte, apresentamos uma breve discussão sobre os conceitos de palavra, lexia, lexema, vocábulo e vocabulário.

### **3.1.2 Em torno do conceito de palavra, unidade lexical, lexia, lexema, léxico e vocabulário**

Para Castilho (2010, p. 110), “umas das questões mais controvertidas é definir o que se entende por palavra – mesmo tratando-se de uma unidade linguística tão intuitiva”. Mediante essa perspectiva, poucas são as discussões no rol linguístico sobre o conceito do termo palavra. Essa realidade, para Leffa (2000), pode ser o resultado de um não comprometimento dos teóricos que receiam em definir o termo, já que este está imbuído de muitas questões filosóficas.

Com relação ao exposto, Antunes (2012) diz que há duas aberturas para a designação de palavra: a palavra tomada como lexema (enquanto unidade lexical da língua) e a palavra como vocábulo (quando ocorre em um dado texto). Em generalidade, as palavras são a matéria prima com as quais construímos a linguagem.

De acordo com Biderman (1998a), a palavra pode ser considerada em três dimensões, pelo menos: a dimensão mágica e religiosa (a palavra é tida como o próprio nome e a própria essência do ser), a dimensão cognitiva (a palavra desempenha um papel essencial nos processos de categorização, identificação e nomeação dos seres e objetos, pois servem para rotular os “processos cognitivos mediante os quais o homem interage cognitivamente com seu meio ambiente” (LENNEBERG apud BIDERMAN, 1988a, p.90-91) e dimensão linguística (a palavra passa a ser objeto de investigação científica).

Temos que ressaltar que a partir do viés linguístico, como toda língua natural possui singularidades e características próprias que a faz distinta de outras línguas, há uma impossibilidade de definição para o termo palavra em sua universalidade. Dessa maneira, “a definição de palavra, bem como sua identificação no nível do discurso, tem que ser feita língua a língua” (BIDERMAN, 1999, p.81).

Barros (2004) utiliza o termo unidade lexical como sinônimo de palavra, dizendo que esta é: “[...] caracterizada pela não separabilidade dos elementos que a realizam do ponto de vista fonético e é identificada pela possibilidade de comutação no sintagma ou na frase” (BARROS, 2004, p.60).

Para tanto, em prática, encontramos vários impasses para definir unidade lexical. Não é fácil defini-la, esta permite critérios, porém não são, em sua totalidade, eficazes. O primeiro critério seria o fonológico e que exige de outros para oferecer uma completude, o segundo é o gramatical, que atua simultaneamente entre o critério formal e o funcional e o terceiro é o semântico que, para Biderman (1978), é o mais decisório, pois congrega as informações de nível inferior (fonológico e gramatical).

A lexia, segundo Pottier (1968) e Huamán (2003), é uma unidade de comportamento léxico, tal como o morfema é para o nível morfológico e o fonema para o nível fonológico. O termo lexia tem sido e vem sendo usado por diversos linguistas, a começar, principalmente, pelos investigadores da corrente estruturalista.

Pottier foi o primeiro a criar e propor o conceito de lexia enquanto uma unidade léxica funcional no sistema da língua. Destarte, a lexia é uma unidade léxica memorizada. Esta, por sua vez, nem sempre é equivalente aquilo que denominamos comumente de palavra, pois as lexias podem exercer o papel, tanto de palavras simples, quanto de palavras compostas, assim como estas podem se configurar como construções sintagmáticas concordantes do componente léxico das línguas, isto é, como locuções ou provérbios, sentenças, ditados e unidades fraseológicas.

Diante do que foi dito, as lexias podem ser classificadas como: lexias simples, compostas, complexas ou textuais. A primeira se caracteriza por apresentar um ou mais morfemas, habitualmente é compreendida como o conceito comum de palavra (POTTIER, 1977, p.375). Para muitos investigadores estruturalistas, a lexia simples é equivalente à designação de lexema. No intuito de sermos mais precisos, tomaremos a lexia simples como correspondente da palavra simples tradicional, seja em sua plenitude como observamos em casa, livro, menino, ou vazia gramaticalmente como em por, em, de, etc.

As lexias compostas são, em si, a decorrência de uma intrínseca relação semântica que decorre de uma manifestação formal. Assim, estas se equivalem às palavras também compostas, tais como guarda-roupa (substantivo), agridoce (adjetivo) e anteontem (advérbio). Nesse sentido, tanto as lexias simples como as compostas também podem ser classificadas de acordo com sua categoria gramatical.

As lexias complexas são componentes sintagmáticos que se cristalizam na língua em decorrência do processo de lexicalização, ou seja, a ação de tornar um vocábulo parte do léxico devido ao seu uso frequente no discurso. Partindo desse pressuposto, Avilés e Montecino (1999) reiteram que “[...] una lexía compleja resulta de la combinatoria frecuentemente realizada de un grupo de palabras que, en conjunto, designan un concepto” (AVILÉS; MONTECINO, 1999, p.202).<sup>2</sup>

Assim, Linares (2006) afirma que estas:

[...] están integradas por más de una unidad reconocible aisladamente como palabra gramatical y ortográfica. La lexía compleja no se identifica, pues, con la noción más clara e intuitiva de ‘palabra’. Antes bien, remite al dominio de las unidades pluriverbales que la fraseología y la morfología léxica identifican con términos tales como ‘locuciones’ o ‘compuestos improprios’ (LINARES, 2006, p.14)<sup>3</sup>.

Assim, as lexias complexas, tais como guerra fria, tomar medidas, complexo industrial estariam fora do escopo dos estudos da morfologia lexical, já que estas se ocupam dos processos de formação de palavras partindo, por sua vez, do morfema como unidade teórica sem extrapolar os limites da lexia composta.

Além dos já citados tipos de lexias, Pottier (1977) ainda menciona as chamadas lexias textuais que, por outra parte, compreendem sequências memorizadas que não possuem equivalência com a categoria gramatical e sim por que “[...] alcanzan el nivel de un enunciado o de un texto”<sup>4</sup> (LINARES, 2006, p.13). São exemplos de lexias textuais, os hinos, os provérbios, refrão de músicas, preces etc. Estas, em sua égide, não devem ser confundidas com a noção de “textema” proposta por Coseriu, nem pela noção de “enunciado fraseológico” (parêmys) da atual fraseologia, já que as lexias textuais se caracterizam por apresentar uma maior extensão e por permitir ser evadida pela “função poética”.

Para Vilela (1979), o lexema é visto como unidade linguística de uma língua natural, é o componente da língua, a forma básica, que baseia as admissíveis formas do discurso e todas as possibilidades de significação das palavras (em sentido corrente, isto é, comum).

<sup>2</sup> [Tradução nossa]. “[...] una lexia complexa resulta da combinação frequentemente realizada por um grupo de palavras que, em conjunto, designam um conceito”.

<sup>3</sup> [Tradução nossa] Estas estão integradas por mais de uma unidade reconhecível isoladamente como palavra gramatical e ortográfica. A lexia complexa não se identifica, pois, com a noção mais clara e intuitiva de palavra’. Antes bem, remete ao domínio das unidades pluriverbais que a fraseologia e a morfologia léxica identificam com termos tais como ‘locuções’ ou ‘compostos impróprios’ (LINARES, 2006, p.14).

<sup>4</sup> [Tradução nossa]. “[...] alcançam o nível de um enunciado ou de um texto” (LINARES, 2006, p.13).

Dubois (1978) opta por empregar o termo ‘lexema’, ao invés de palavra, uma vez que o emprego do mesmo evita ambiguidades ao fazer uso do termo palavra. Reitera ainda o autor que é frequente que a linguística moderna recorra ao termo lexema para lembrar uma unidade abstrata.

Diante de tais premissas, dizemos que lexema é a unidade que contém a significação da palavra. Isto é, levando em consideração segundo a tradicionalidade, a raiz da palavra. Este é o centro, o núcleo ao qual se unem os demais morfemas, e que não possuem significado se não estiverem ligados aos lexemas.

Como podemos constatar, há uma valorização na equivalência entre diversos termos, assim como entre léxico e vocabulário, em que observamos em obras lexicográficas diversas que os termos são registrados a partir de uma noção básica e, conseqüentemente, genérica, como um “conjunto de palavras”.

Quanto à apresentação, por outro lado, existem várias matrizes epistemológicas que se situam em diferentes apreensões dos termos. Dentro desse amplo universo investigativo, podemos realizar uma simples analogia a partir da clássica dicotomia entre *langue* e *parole* apresentada por Saussure (1945, p.57-59) para entendermos como funciona o acionamento do léxico e do vocabulário. De tal modo, em virtude das correspondências, o léxico representaria a língua, já que este é o resultado de um conjunto estruturado de unidades potencialmente ilimitadas. Por sua vez, o vocabulário corresponderia à fala, pois este é atualizado em si, a partir do arcabouço léxico virtual que o indivíduo tem à sua disposição para se comunicar no ato de fala.

Com base nesse ponto de vista, o léxico pode ser concebido como um subsistema de unidades relativamente instáveis e que constitui, frente ao vocabulário, um nível de representação puramente linguística.

No tocante à questão, legitimar o léxico como o componente da língua não diminui a vigência do conceito de vocabulário, ambos são distintos, mais inseparáveis: embora se distingüem quanto às habilidades envolvidas, por aquele segundo ser atualizado em si, a partir do conjunto estruturado deste primeiro, são assim, configurados enquanto elementos independentes e inerentes.

Quanto aos registros citados, Wagner (1967) adverte que:

[...] léxico designa o conjunto das palavras por meio das quais os membros de uma comunidade linguística se comunicam [...] Na realidade cada indivíduo somente se serve de uma parte restrita do léxico. Neste nível, o termo

vocabulário designa convencionalmente um domínio do léxico que se submete a um inventário e a uma descrição (WAGNER, 1967, p.17).

Essas palavras de Wagner (1967) deixam transparecer a independência dos termos, mas também sua inseparabilidade, já que este diz ser o vocabulário um domínio do léxico, que quando acionado se submete ao inventário e à descrição do mesmo.

Mediante as colocações, fizemos uso ao longo do trabalho do termo *lexia*, por possuir “[...] significação externa ou referencial, ou seja, apenas *lexemática*. A sua referência pode ser as coisas concretas ou abstratas” (ABBADE, 2011, p.1334). Diante disso, evitamos o uso dos demais termos para não promover sinônimas, haja vista que, “Entendido por muitos como uma espécie de sinônimos, poderíamos dizer que não haveria distinção propriamente entre eles” (ABBADE, 2011, p.1333). No entanto, por mais genérico que seja o termo *palavra*, este não se confunde com os demais.

Como podemos ver, muitas são as noções relacionadas a alguns termos utilizados nas ciências que têm o léxico como objeto de estudo, assim como para outras áreas do conhecimento. De certa feita, discutiremos nos tópicos a seguir a intrínseca relação que o léxico possui com a cultura e a sociedade.

### 3.2 LINGUAGEM COMO PRÁTICA SOCIAL: DAS RELAÇÕES ENTRE LÉXICO, CULTURA E SOCIEDADE

A língua é tida como parte integrante da realidade cultural e social e, por sua vez, como resultado dessa realidade. Isto quer dizer que, ao observarmos como os indivíduos se comunicam podemos compreender uma parcela importante de seus valores, ideias, normas comportamentais, crenças, etc.

A língua não existe desvinculada de seus usuários, a linguagem é condição da vida em sociedade, permitindo que os indivíduos se dividam por sua dimensão sociocultural e não por sua dimensão biológica.

Coseriu (1977), em seu livro *Princípios de semântica estrutural*, referindo-se à linguagem, diz que estamos “[...] ante una forma de cultura, quizás la más universal de todas y,



de todos modos, la primera que distingue inmediata y netamente al hombre de los demás seres de la naturaleza”<sup>5</sup> (COSERIU, 1977, p.77-78).

Diante de suas palavras, podemos dizer que a linguagem funda a comunidade sobre a qual se edifica toda a cultura humana, ou seja, a língua vem a ser condição prévia para a cultura. Aquela reflete as transformações culturais, sociais, econômicas, políticas e científicas e dentro dela o nível lexical é o mais dinâmico e é o que melhor representa essa realidade.

Para compreendermos a estreita relação entre a tríade léxico, cultura e sociedade, é *mister* que consideremos, de um lado, a língua na concretude de suas características, de uso, no mundo e, de outro, como os indivíduos se relacionam e se situam com a sociedade na qual estão inseridos. Face a isto, vale reiterar que:

A codificação do universo natural pelo homem não é outra coisa senão a visão particular que dele tem, como indivíduo ou como grupo, de forma que esse universo passa a existir para eles, segundo o modelo com que foi estruturado, e não pela natureza intrínseca, física e fisiológica (BARBOSA, 1986, p.91).

Dessa densa relação entre indivíduo e grupo (sociedade), emerge o léxico: “[...] um instrumento de produção da cultura e, ao mesmo tempo, seu reflexo” (PAIS, 1994, p.1331). Ou seja, o léxico se configura como um lugar de privilégio do processo de produção, ideologias, práticas sociais, culturais, etc, de uma determinada comunidade.

Língua, cultura e sociedade são indissociáveis, interatuam num contínuo, constituem-se num verdadeiro artifício complexo. Isso se valida porque toda visão de mundo, os valores, costumes, práticas socioculturais, dentre outros, são refletidos no léxico, enquanto produtor de cultura de um grupo social.

A língua carrega consigo concepções históricas e culturais, permitindo que muitos fatos linguísticos sejam explicados por estes elementos, uma vez que os indivíduos refletem em sua linguagem a identificação da cultura de diversas maneiras, como por exemplo, o modo de agir e de se comportar. Ao adquirir o sistema linguístico, o indivíduo expressa através do código linguístico a realidade em que vive e se relaciona com o meio físico e com os seres da mesma espécie.

A língua não existe como entidade própria. Ela reflete, através do seu vocabulário, não apenas o indivíduo, mas especialmente a sociedade que a

---

<sup>5</sup> [Tradução nossa] “[...] ante una forma de cultura, quizá a mais universal de todas e, de todo modo, a primeira que distingue inmediata e nitidamente o homem dos demais seres da natureza” (COSERIU, 1977, p.77-78).

utiliza. Como toda a sociedade traz inerentes traços culturais próprios, há uma relação estreita entre linguagem e cultura, uma como reflexo da outra (BUENO, 1964, p.135).

O vocabulário observado a partir desses aspectos se adapta às condições sociais e culturais. Assim sendo, cultura e língua possuem uma intensa relação, pois é a partir dessa segunda que podemos identificar a cultura de uma determinada comunidade de falantes.

A cultura se insere no meio social, desse modo se caracteriza pela vivência do povo, o que significa dizer que para estudar a cultura de uma comunidade linguística, precisamos ter o conhecimento das suas práticas sociais, assim como dos seus hábitos, crenças e costumes.

Por meio de estudos lexicais podemos analisar e detectar traços característicos de uma determinada comunidade como atividades, crenças religiosas, costumes e hábitos sociais. Contudo, por mais relevantes que sejam essas apreensões, o estudo do léxico não se restringe apenas a estes aspectos, são acrescentados ainda todos os reflexos de uma herança cultural de uma determinada região.

O léxico não pode ser concebido apenas como um conjunto de termos que não possuem relações entre si. Sendo o acervo lexical uma somatória de lexemas, o léxico está sujeito a influências exteriores, propício a modificações da língua e refletindo, sobremaneira, a cultura de um povo.

O léxico identifica fenômenos históricos, culturais e sociais, compreendendo o arcabouço de hábitos e costumes do comportamento verbal, determinando a percepção de mundo daqueles que falam uma língua.

Diante do exposto, tomamos as palavras de Seabra (2015):

Considerando a dimensão social da língua, podemos ver, no léxico, o patrimônio cultural de uma comunidade. Transmitidos de geração a geração como signos operacionais, é através dos nomes que o homem exerce a sua capacidade de exprimir sentimentos e ideias, de cristalizar conceitos. Assim, o patrimônio lexical de uma língua constitui um arquivo que armazena e acumula as aquisições culturais representativas de uma sociedade, refletindo percepções e experiências multiseculares de um povo, podendo, por isso, ser considerado testemunho de uma época, *mots-témoins* (SEABRA, 2015, p.73).

Por fim, diante dos pressupostos apresentados, cabe-nos enfatizar que a linguagem é um agente social de primeira ordem e que influi na construção da cultura e que, por sua vez, é refletida no arcabouço léxico.

A partir das concepções expostas e de seus delineamentos, discutimos na subseção seguinte a teoria dos campos léxicos, as concepções de campos e a metodologia proposta por Coseriu (1986) para a organização e estruturação do vocabulário em campos léxicos.

### 3.3 A TEORIA DOS CAMPOS: HISTÓRIA E DEFINIÇÃO

A investigação do léxico realizada a partir do viés dos campos léxicos parte da premissa de que é possível isolar grupos de unidades léxicas que compartilham entre si traços semânticos em comum, isto é, cujo significado depende e se condiciona por oposições binárias recíprocas. Este tipo de abordagem investigativa do significado (os campos léxicos) se configura como um método de trabalho que tem sua gênese nos alvares do estruturalismo e, sobretudo, no postulado sobre as relações associativas cunhadas por Ferdinand de Saussure (1916). Face a isto, é verídico que aquelas são conjuntos que se formam por associações mentais a partir de qualquer característica comum, porém entre elas é considerada a associação que pode basear-se também na mera analogia de significados. Em seu *Curso de linguística geral*, Saussure (1916) já apontava para uma formulação da ideia de campo, ele cunha a ideia de “famílias associativas”, via por onde todos os sinônimos podiam ser acondicionados, assim como suas ideias de oposição. Dessa maneira, estima que “um termo dado é como o centro de uma constelação, o ponto onde convergem outros termos coordenados cuja soma é indefinida” (SAUSSURE, 1982, p.211). Essa ideia de séries associativas se choca posteriormente com a de campo, já que Saussure preconizava que tais séries de famílias associativas estavam centralizadas em um termo.

A partir dessa perspectiva integradora, trouxemos para as seções que se seguem as discussões que permeiam sobre as investigações dos estudos anteriores à teoria dos campos até a sistematização metodológica, bastante profícua, apresentada por Eugenio Coseriu (1986).

#### 3.3.1 Estudos anteriores à teoria

De acordo com Coseriu (apud GECKELER, 1976, p. 101), Heyse foi o primeiro investigador que dissertou sobre a conceituação de campo. Este trabalho que tem sua publicação póstuma (1856) apresenta uma análise de conteúdo estrutural do campo léxico do termo alemão *Schall* (sonoridade). Embora Heyse não tenha utilizado a denominação de “campo léxico” para

o estudo, sua investigação, pode ser altamente profícua para os estudos lexicais relacionados aos campos léxicos.

A primeira ideia de campo, essencialmente explícita, tem sua acepção com Ipsen (1924), que diz que as palavras de um campo se equiparam formalmente e se juntam de maneira compacta até se formar uma unidade semântica de ordem superior. Em seu pressuposto, observamos a abertura para a inserção da imagem do mosaico na investigação do campo:

Además, las palabras autóctonas no están nunca solas en una lengua, sino que se encuentran reunidas en grupos semánticos; con ello no hacemos referencia a un grupo etimológico, aún menos a palabras reunidas en torno a supuestas ‘raíces’, sino a aquellas cuyo contenido semántico objetivo se relaciona con otros contenidos semánticos. Pero esta relación no está pensada como si las palabras estuviesen alineadas en una serie asociativa, sino de tal suerte que todo el grupo forme un ‘campo semántico’ estructurado en sí mismo; como en un mosaico, una palabra se une aquí a la otra, cada una limitada de diferente manera, pero de modo que los contornos queden acoplados y todas juntas queden englobadas en una unidad semántica de orden superior, sin caer en una oscura abstracción<sup>6</sup> (apud GECKELER, 1976, p. 102).

Diante do exposto, Geckeler (1976) diz que o pressuposto apresentado por Ipsen para a designação de campo contribui muito pouco para uma análise linguística puramente aplicada ao conteúdo, uma vez que há grandes dificuldades para encontrar grupos de palavras que desponham, respectivamente, relações de cunho semântico e formal.

Jolles (1934), percorrendo uma tradição que remonta aos idos da antiguidade (Dionísio de Trácia), define a noção de campos semânticos como sendo campos mínimos constituídos de dois elementos, a exemplo de (noche-día, padre-hijo, etc)<sup>7</sup>. Nesse sentido, a designação de campo semântico parte do aspecto de que a palavra não é um objeto isolado e sim, um elemento que obtém seu último sentido na intrínseca relação com as demais palavras que fazem parte do contexto, forjando, dessa maneira, um “campo de significação”.

---

<sup>6</sup> [Tradução nossa] Además, as palavras autóctones nunca estão sozinhas em uma língua, sim que, se encontram reunidas em grupos semânticos; com isso não fazemos referência a um grupo etimológico, ainda menos a palavras reunidas em torno a supostas ‘raízes’, senão àquelas cujo conteúdo semântico objetivo se relaciona com outros conteúdos semânticos. Mas esta relação não está pensada como se as palavras estivessem alinhadas em uma série associativa, senão de tal sorte que todo o grupo forme um ‘campo semântico’ estruturado em si mesmo; como em um mosaico, uma palavra se une aqui a outra, cada uma limitada de diferente maneira, mas de modo que os contornos fiquem acoplados e todas juntas fiquem englobadas em uma unidade semântica de ordem superior, sem cair em uma obscura abstração.

<sup>7</sup> [Tradução nossa] (noite-día, pai-filho, etc).

Porzig (1934) considera que os campos semânticos são campos mínimos compostos por dois elementos, tais como (coger-mano, ladrar-perro, talar-árbol, entre outros)<sup>8</sup>; que *a priori* designa “relações semânticas fundamentais”, por entender que estes termos se conectavam semanticamente. O autor revê, mais tarde, duas vezes a nomenclatura da expressão, chamando de “campos essenciais” em um dado momento e de “campos semânticos incluintes” ou de “inclusão” (1950), que se opõe – como Jolles – à ideia de campo cunhada por Trier.

A fim de finalizar seus postulados acerca dos campos, Porzig (1934), em definitiva, cria o conceito de “campos semânticos elementares” frente ao de “campos léxicos conceptuais” de Trier, rebatizando-o em 1957, de forma adequada quando o chama de “campos sintáticos” por entender que as relações presentes acessadas por seu método pertenciam apenas à orbita sintagmática e, com isso, mais tarde, passa a compartilhar das noções de Trier e Weisgerber, bem como das suas sobre “campos paratáticos”, melhor dizendo, “paradigmáticos” e “campos sintáticos”. Assentada assim essa orientação, cabe enfatizar que Coseriu (1986) é quem melhor esclarece a situação, integrando as “solidariedades léxicas” às “estruturas sintagmáticas” ou “combinatórias”

Diante do exposto, ao idealizar sua noção de campo, como campos mínimos, compreendendo os elementos do sistema semântico como unidades linguisticamente existentes, relacionadas sintagmaticamente, Trier sintetiza em crítica sua posição em relação aos campos de Jolles e Porzig:

Su nítida delimitación constituye al mismo tiempo su limitación. No son estructuras parciales de una estructura mayor, sino que son pequeños lugares estructurados dentro del desierto de lo no estructurado. Aquí se ve, ciertamente, que los campos se organizan [ausgliedern] (en palabras), pero no que se articulan [engliedern] (a partir de unidades superiores)<sup>9</sup> (apud GECKELER, 1976, p. 108).

Em síntese, as designações de campos formuladas por Porzig e Jolles não foram, de tal modo, decisivas para que Trier e Weisgerber pudessem empreender suas investigações sobre os campos léxicos. Desses postulados damos sequência à seção seguinte para empreender as investigações propostas por Trier e Weisgerber.

<sup>8</sup> [Tradução nossa] (pega-mão, latidos de cachorro, cortar árvore, entre outros).

<sup>9</sup> [Tradução nossa] Sua nítida delimitação constitui ao mesmo tempo sua limitação. Não são estruturas parciais de uma estrutura maior, mas que são pequenos lugares estruturados dentro do deserto do não estruturado. Aqui se vê, certamente, que os campos se organizam [augliedern] (em palavras), mas não se articulam [engliedern] (a partir de unidades superiores).

### 3.3.2 As investigações de Trier e Weisgerber

Jost Trier, nos anos trinta, do século passado, revoluciona a semântica moderna, trazendo para esta um novo conceito, este impresso no *Der Deutsche Wortschatz im Sinnbezirk des verstandes: o sinnbezirk* ou “campo conceptual”, o qual definiu como: “Gliederungseinheiten zweschen dem ganzen der sprache überhaupt eurd den einzelnen wörtern und formem<sup>10</sup>” (TRIER,1932, p.94).

Convém ressaltar que a noção de campo não era algo totalmente novo como assinala o próprio Trier (1973) anos mais tarde, pois esta já se apoiava nas teorias linguísticas de Saussure e Humboldt. Diante desta postura é cabível enfatizar também que os campos conceptuais dos quais Trier concebe não é a mesma que a de campo léxico-semântico, pois todo campo léxico-semântico pressupõe um campo conceptual e, não necessariamente, o inverso (Cf. GECKELER, 1971, p.200); desse feito, um campo conceptual pode abarcar mais de um campo léxico-semântico. Diante dessa perspectiva, fica evidente que nem sempre essa diferença ficou bem clara como reitera Geckeler (1971).

Trier (apud GECKELER, 1976, p.118), ao falar das ideias da totalidade, da articulação e da estrutura, moldou suas discussões a partir do postulado de língua como sistema apresentado por Saussure (1916). Assim, para ele, as palavras se significam pela íntima ligação que possuem com suas vizinhas conceptuais. A posição que a extensão de um signo ocupa no conjunto de seus vizinhos próximos a ele semanticamente dependem do conteúdo designativo. De tal modo, só há significação no campo. O significado de uma palavra em sua completude para ser compreendido depende que nós conheçamos suas vizinhas conceptuais e seus antônimos. Desse modo, os limites internos que se estabelecem em um vocabulário de certa esfera conceptual, na investigação dos campos devem ser precisados. Por sua vez, este estudo terá maior utilidade quando os conteúdos abordados são concretos, pois em concretude, diminuirão as ambiguidades e as discussões acerca dos impasses encontrados serão menores.

Para Trier (apud GECKELER, 1976, p.118), as ideias de totalidade, de articulação e de estrutura são as guias que dão norte à conceituação de campo. Fazendo uso desses pressupostos, é assim que o autor designa campo como sendo:

---

<sup>10</sup> [Tradução nossa] “Subdivisões entre o todo da linguagem em todas as palavras individuais e formas”.

Las realidades lingüísticas vivas, situadas entre las palabras individuales y el conjunto del vocabulário, que, en cuanto totalidades parciales, tienen como característica común con la palabra el articularse [ergliedern] y, con el vocabulário, el organizarse [ausgliedern]. El grado jerárquico es indiferente<sup>11</sup> (apud GECKELER, 1976, p.123).

A teoria do campo recebeu muitas críticas devido algumas de suas pretensões terem apresentado um tanto quanto de exageros e com pouco convencimento, a exemplo da ideia de mosaico – de maneira homogênea – não permitindo sobreposições e vazios, só se efetiva em restrição à investigação de conteúdos léxicos do tipo abstrato, não sendo, dessa maneira, praticável quando o estudo do vocabulário se aplica ao mundo físico e material, pois apresenta limites imprecisos.

Cabe enfatizar que tais limitações não diminuem a importância da teoria dos campos. Aponta Ullmann (1964) três das contribuições que fazem validar a teoria, tais como: i. Introduziu um método verdadeiramente estrutural na linguística; ii. Superou a designação de campos associativos; iii. Forneceu um método preciso para abordar a influência da linguagem no pensamento. Desse feito, um campo semântico não só reflete as ideias, os valores e perspectivas da sociedade na contemporaneidade, cristalizando-as e perpetuando-as, mais sim também, passa as gerações vindouras uma análise antecipada das vivências pelas quais será construído e apreendido o mundo, até que esta venha a se tornar absorvida e vise reconstruir o campo.

Esse trabalho tem sua continuidade com Weisgerber (1956), sendo denominado nos estudos atuais de campo de Trier-Weisgerber, ele ainda aprimora o conceito de “esfera conceptual” já discutido por Trier (1932). Ainda que esta concepção continuou vaga, delimita de forma explícita os conteúdos que deve abranger, a saber, são: i. A relação de reciprocidade imediata com os objetos; ii. A união entre ordenação e signos; iii. A organização parte do todo conceptual superior; iv. Determinação a partir do arcabouço derivado semântico afim (tipos de composição); v. Palavras gerenciadas (normalização; modelos estrangeiros) e, vi. Casos especiais (palavras vagas, caprichosas, que nascem e desaparecem, nomes de várias palavras e expressões feitas).

O mérito dado a Weisgerber (1956) é devido ao fato deste ter retirado a teoria do campo de seu isolamento e contestável existência, colocando-a numa teoria linguística mais

---

<sup>11</sup> [Tradução nossa] As realidades lingüísticas vivas, situadas entre as palavras individuais e o conjunto do vocabulário, que, enquanto totalidades parciais, têm como característica comum com a palavra o articular-se [ergliedern] e, com o vocabulário, o organizar-se [ausgliedern]. O grau hierárquico é indiferente.

abrangente e com precisões terminológicas, fundamentada na celebre frase de Humboldt (apud GECKELER, 1976, p.126): “La lengua, concebida en su esencia real, es algo pasajero constantemente y en todo momento... No es una obra (*ergon*), sino una actividad (*energeia*)”<sup>12</sup>.

Para o autor, a noção de campo na investigação linguística é aplicada ao conteúdo:

La mayor importancia de la idea del campo es la de haber llegado a ser el concepto metodológico central de la investigación aplicada al contenido lingüístico y, al mismo tiempo, la clave para el descubrimiento de una visión lingüística del mundo. La tarea fundamental de la lexicología aplicada al contenido está en señalar la existencia y la estructura de los campos léxicos existentes en una lengua<sup>13</sup> (apud GECKELER, 1976, p. 127).

Quanto à apresentação, é certo que Weisgerber desenvolveu de forma teórica e prática a estrutura do campo léxico, distinguindo, diferente de Trier, dois estratos de articulação: os campos unidimensionais e os pluridimensionais, estratos estes desenvolvidos depois por Coseriu. Embora outros linguistas tenham assumido outras posturas contrárias à teoria de Trier-Weisgerber, os princípios por eles fundados não foram rompidos. Diversas foram as críticas em relação à teoria, no entanto, Coseriu (1977) reitera que:

[...] hay que renunciar definitivamente a la noción y a la imagen del ‘mosaico’ léxico (o de la ‘red’) – con lagunas o sin ellas – que cubriría la realidad extralingüística. El léxico estructurado de una lengua no es una superficie plana, sino un edificio de varios pisos; y las distinciones ‘de campo’ que las lenguas hacen con respecto a la realidad designada no se encuentran en los mismos pisos en las distintas lenguas<sup>14</sup> (COSERIU, 1977, p. 142).

Resumindo esta questão, assumimos a postura de Coseriu (1986) quando diz que a teoria dos campos de Trier e Weisgerber é a mais situada nos significados léxicos e, mesmo não sendo propriamente estrutural, permite que qualquer análise do léxico seja levada a fim, já que possui elementos importantes para tal intento.

<sup>12</sup> [Tradução nossa] A língua, concebida em sua essência real, é algo passageiro constantemente e em todo momento... Não é uma obra (*ergon*), sim uma atividade (*energeia*)”.

<sup>13</sup> [Tradução nossa] A maior importância da ideia do campo é a de haver chegado a ser o conceito metodológico central da investigação aplicada ao conteúdo linguístico, ao mesmo tempo, a chave para o descobrimento de uma visão linguística do mundo. A tarefa fundamental da lexicologia aplicada ao conteúdo está em sinalar a existência e a estrutura dos campos léxicos existentes em uma língua.

<sup>14</sup>[Tradução nossa] Há que renunciar definitivamente à noção e à imagem do ‘mosaico’ (ou da ‘rede’) – com lacunas ou sem elas – que cobriria a realidade extralinguística. O léxico estruturado de uma língua não é uma superfície plana, sim um edifício de vários pisos; e as distinções ‘de campo’ que as línguas fazem com respeito a realidade designada não se encontram nos mesmos pisos nas distintas línguas.



Depois da designação de campo proposta por Trier, diversos analistas propuseram outros conceitos de campo, os quais reuniremos na seção que se segue.

### 3.3.3 Definindo e historicizando outras noções de campo

*A priori*, devemos esclarecer que a ideia de “campos léxicos” não se confunde com a de “campos associativos”. Vejamos como Vilela (1979) define campos associativos:

Os campos associativos partem da relação de analogia ou contigüidade entre os significantes, entre os significados, ou entre os significados e os significantes, conjuntamente. Neste caso trata-se de uma configuração de associações, de ordem vária, dum signo com outros signos da língua e em que interferem, normalmente, os factos extralingüísticos (VILELA, 1979, p. 48).

Mediante a possibilidade de múltiplas, ou melhor dizendo, de infinitas conjugações e pela combinação de fatores linguísticos e extralinguísticos, os campos associativos – requerem dificuldade de estruturação, ou mesmo, por vezes, por apresentar impossibilidades.

Diante dos postulados das séries associativas de Saussure (1982), Bally (1940), seu discípulo desenvolve sua ideia de “campo associativo” o qual define como:

O campo associativo é um halo que circunda o signo e cujas franjas exteriores se confundem com o ambiente... A palavra boi faz pensar: 1) em ‘vaca, touro, vitelo, chifres, ruminar, mugir’, etc.; 2) em ‘lavoura, charrua, jugo’, etc.; finalmente 3) pode evocar, e evoca em francês, idéias de força, de resistência, de trabalho paciente, mas também de lentidão, de peso, de passividade (apud ULLMANN, 1964, p. 500).

Essa concepção de campo se fundamenta em critérios psicológicos, à qual para Geckeler (1976), do viés de uma semântica estrutural, deve incluir dois questionamentos: as associações são infinitas e individuais, fazendo com que estas não sejam nem previsíveis nem sistematizáveis e nem necessariamente linguísticas, porque se fundamentam nos contextos das coisas, isso vale dizer que, numa unidade estrutural linguística, relações associativas são estabelecidas, e que vão se desdobrando entre os campos significativos dos vários termos como uma rede de associações, que se devem à semelhança semântica. Essa realidade deixa evidente que o “campo associativo” não se estrutura por oposições. Diante do exposto, Coseriu (1991) esclarece a questão:

Toda cosa puede asociarse con otra que se encuentre constantemente o a menudo en el mismo contexto real - como el arado y el buey del ejemplo de Ch. Bally -, pero esto no tiene en sí nada de lingüístico. Del mismo modo, las ideas de fuerza, de resistencia, etc., es el objeto buey el que las evoca (o su imagen), no la palabra boeuf; y las produce en la comunidad francesa, no «en francés», como dice Bally. Estas ideas y opiniones, que pueden ser tradicionales, afectan, precisamente, a las «cosas», no al lenguaje como tal: son una forma de la cultura no lingüística reflejada por el lenguaje. Además, sus límites no coinciden sino rara vez con los límites de las comunidades lingüísticas<sup>15</sup> (COSERIU, 1991, p. 101).

Pelo o que se vê, Bally (1940) não distinguiu o linguístico (as palavras) do extralinguístico (as coisas), que não são passíveis de organização em relações de oposições, o que faz com que o campo associativo não seja utilizado pela semântica estrutural funcional, embora possa ser útil na análise de textos.

Matoré (1951) apresenta a sua noção de campo nocional, baseado na existência de “palavras-testemunho” e de “palavras-chave”. Para ele, a palavra testemunho ou *mot témoin* é a simbologia material de um evento espiritual que caracteriza um fazer civilizatório, ainda que a palavra chave viria a significar uma ideia ou sentimento na sociedade. Como podemos apreciar, essa noção de campo proposta por Matoré estava mais relacionada para a sociologia do que para a linguística e, foi justamente para este viés sociológico que se direcionaram as críticas relacionadas a seus pressupostos.

Guiraud (1989), ao fazer uma análise da proposta de Matoré, diz que esta se constitui um dos avanços mais atuais concebido para a semântica estrutural. Geckeler (1976), por sua vez, critica o posicionamento de Guiraud (1989) e diz que esta não possui sustentabilidade, pois a proposta de Matoré (1951) era primordialmente sociológica, mesmo esta sendo embasada pelos pressupostos da linguística, sendo assim esse método não permite a análise dos lexemas, mas apenas investiga as palavras dentro de uma totalidade (a do vocabulário), impedindo uma fixação de limite para a análise.

Em partes, Biderman (1981) se posiciona a favor de Matoré (1951) quando este sustenta o postulado de que a palavra possui uma existência psicológica e um valor coletivo, sendo modulada, a partir da nomeação, que permite o homem desempenhar a capacidade de

---

<sup>15</sup> [Tradução nossa] Toda coisa pode associar-se com outra que se encontre constantemente ou ao menos no mesmo contexto real – como o arado e o boi do exemplo de Ch. Bally -, mais isto não tem em si nada de linguístico. Do mesmo modo, as ideias de força, de resistência, etc.; é o objeto boi o que as evoca (ou sua imagem), não a palavra boi; e as produz na comunidade francesa, não “em francês”, como disse Bally. Estas ideias e opiniões, que podem ser tradicionais, afetam, precisamente, as “coisas”, não a linguagem como tal: são uma forma da cultura não linguística refletida pela linguagem. Ademais, seus limites não coincidem senão rara vez com os limites das comunidades linguísticas.

generalizar o individual, isto é, aquilo que é subjetivo. Assim, é pela palavra que a designação resultante desse feito mental se cristaliza, permitindo que este fazer seja levado e transmitido às gerações vindouras.

Um outro tipo de campo foi introduzido por Guiraud (1956), este denominado de campo “morfo-semântico” e definido como o:

[...] complexo de relações de formas e de sentidos formado por um conjunto de palavras. “Chat”, por exemplo, é, em francês, a origem de um grande número de imagens e de metáforas: plantas (“chatons”, engaste das flores das amentáceas, plantas trepadeiras), animais (vermes, insetos, símios), pessoas (o homem, a mulher, a criança), coisas (bonecas, panela), qualidades (hipocrisia, vivacidade). O animal, aliás, possui toda uma série de nomes: “chat”, “mine”, “moune”, “miron”, “marco”, “maro”, “matou”, “miton”, etc (GUIRAUD, 1989, p. 96).

Ao propor sua ideia de campo, Guiraud (1989) percebeu que cada vez que atribuía um novo conceito a ‘gato’ estes podiam tomar um ou outro dos nomes do animal, que podia sofrer variações de acordo com a época, as gírias e os dialetos. Geckeler (1976) se posiciona mediante a noção de campo de Guiraud (1989) e diz tomar dimensões gigantescas o que de certa forma se remeteria aos denominados campos associativos idealizados por Bally (1940).

No estudo denominado *Le champ conceptuel de la beauté en français moderne*, O. Duchácek (apud GECKELER, 1976, p.205) propõe a noção de “campos linguísticos”. Para ele, estes campos se dividem em “campos linguísticos de palavras” e “campos linguísticos de ideias”. Vejamos o esquema abaixo:

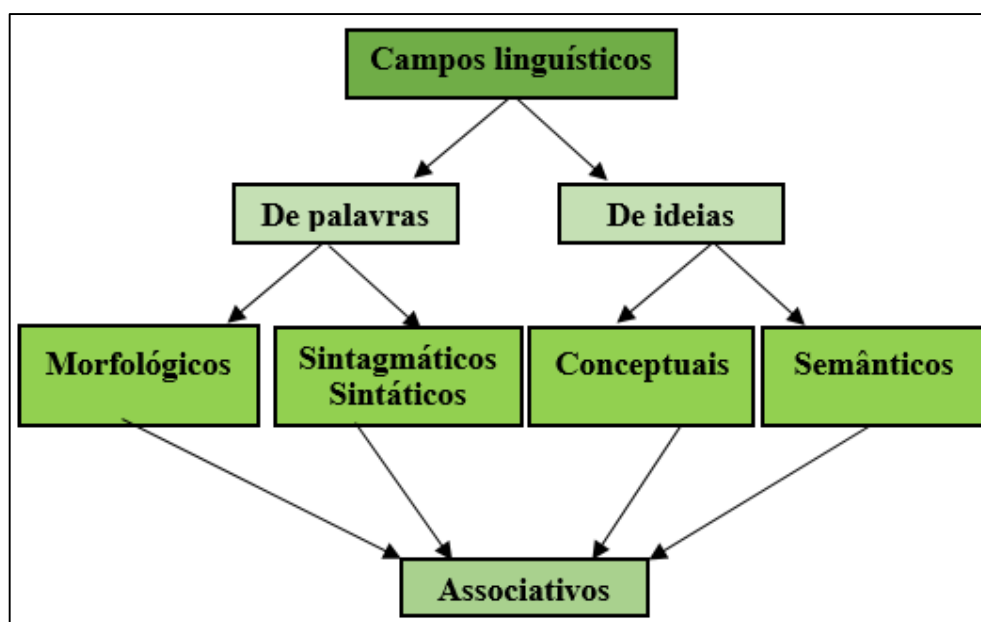


Figura 4: Modelo de campo simbólico

Fonte: GECKELER, H. *Semántica estructural y teoría del campo léxico*. Madrid: Gredos, 1971, p.206.  
 Elaboração, reorganização e tradução: Elias de Souza Santos, 2017.

Seu modelo de campo recebe várias críticas devido a magnitude de seus elementos, à falta de homogeneidade e seu alto grau de complexidade. Os campos lingüísticos de palavras compreendem tanto os ‘campos morfológicos’ quanto os ‘campos sintagmáticos’ ou ‘sintáticos’. Para Geckeler (1971), esses campos não têm relevância para o estudo do léxico aplicada ao conteúdo. Aplicam apenas os ‘campos lingüísticos de ideias’ que, por sua vez, compreendem os ‘campos conceptuais’ e os ‘campos semânticos’. Já em relação aos campos associativos, estes cabem as mesmas críticas feitas a Saussure (1982) e Bally (1940).

J. Cuatrecasas (1972) propõe a noção de campo simbólico seguindo os postulados de K. Bühler (1967) e o define como:

[...] el ámbito en el que se ordenan los símbolos lingüísticos. Los vocablos son los símbolos de objetos (o de conceptos abstractos), y su función sobrepasa la capacidad de expresión....Y cuando se llega a la evidencia de que expresión y representación presentan estructuras distintas se comprende la complejidad estructural del símbolo y la necesidad de enmarcarlo en un espacio mental que podemos denominar campo simbólico<sup>16</sup> (CUATRECASAS, 1972, p.28).

<sup>16</sup> [Tradução nossa] [...] o âmbito no que se ordenam os símbolos lingüísticos. Os vocábulos são os símbolos de objetos (ou de conceitos abstratos), e sua função sobrepasa a capacidade de expressão.... E quando se chega à evidência de que expressão e representação apresentam estruturas distintas se compreende a complexidade estrutural do símbolo e a necessidade de demarcá-lo em um espaço mental que podemos denominar campo simbólico.

Esta designação de campo simbólico vincula-se ao problema do significado e com fatores extralinguísticos associados à palavra. Diante disso, este campo simbólico não estaria no âmbito estrutural, ainda que podemos observar um relacionamento do mesmo com outros tipos de campos, tais como: semasiológicos e onomasiológicos pela função de relevância que contrai a palavra tanto em sua emissão quanto em sua recepção, já que aquela simboliza a realidade e, para que a comunicação se realize, deve fazer parte do código do receptor e do emissor.

A análise componencial, por sua vez, se desenvolveu a partir de uma técnica para investigação de vocabulário aparentado. Surgiu na antropologia americana na década de 1950 e tem como objetivo “[...] reducir el significado a sus elementos atómicos”<sup>17</sup> (LEECH, 1977, p.119), isto é, a seus elementos distintivos essenciais.

Este modelo nos chama a atenção por sua objetividade que, em várias ocasiões, leva a incidir na fácil subjetividade. Não obstante, os resultados obtidos de tal análise devem ser validados através de investigações para demonstrar que as diferenças de significado propostos correspondem verdadeiramente a diferenças reais de significado. Essa investigação propicia a caracterização por oposição aos demais sememas do sistema, gerando diversas relações de dependência. É justamente dessas relações que aparecem as designações de antonímia, sinonímia, homonímia, hiponímia e polissemia.

Após percorrermos por um retrospecto de algumas das principais teorias que tratam do conceito de campo, abordamos, de maneira sucinta, os pressupostos teóricos e metodológicos cunhados por Eugenio Coseriu (1986 [1977]), em sua lexemática, para a análise linguística de campos léxicos.

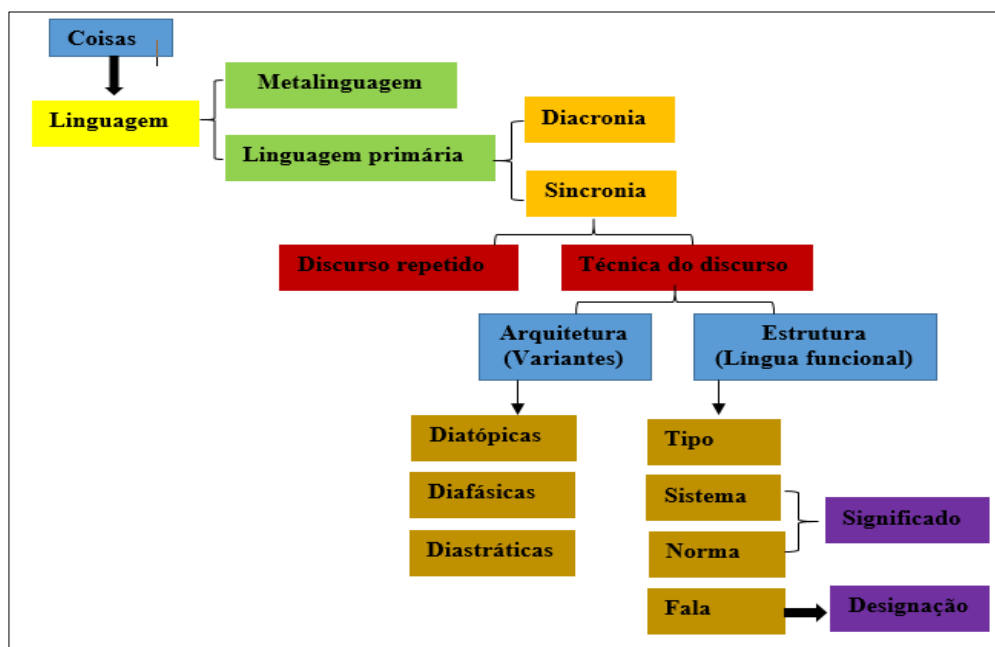
### **3.3.4 Modelo lexemático-estrutural coseriano: pressupostos teóricos, conceitos fundamentais e outros enfoques relevantes**

Eugenio Coseriu (1977) é quem melhor situa a teoria dos campos num contexto mais geral dentro do estruturalismo. Em seu livro *Principios de semántica estructural*, ele assenta as bases da lexemática ou estudo funcional do vocabulário, firmadas na investigação do conteúdo léxico das línguas, ou seja, do significado léxico. Ele não se limitou apenas a escrever e descrever a estrutura dos campos léxicos, mas também a ampliar a investigação e análise das

---

<sup>17</sup> [Tradução nossa] “[...] reducir o significado a seus elementos atômicos”.

estruturas lexemáticas (estruturas de conteúdo léxico). Para que as estruturas fossem passíveis de estudo linguístico foi necessário fundar uma série de distinções (Figura 5) para serem submetidas à uma análise semântica estrutural (GECKELER, 1976, p. 214).



**Figura 5:** Estrutura e arquitetura da linguagem

**Fonte:** COSERIU, E. **Principios de semântica estructural**. Madrid: Gredos, 1977.

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

A figura 5 pode ser facilmente entendida da seguinte maneira:

- A significação relacionada as coisas não é definida pela oposição entre outros significados, mas sim por semelhanças com os seus referentes (os objetos).
- A linguagem primária é aquela cujo objeto é a realidade não linguística e a metalinguagem, por sua vez, é uma linguagem e se refere a todo elemento significante da linguagem primária (uma palavra, parte desta ou expressões inteiras).
- A descrição da língua (sincronia) e a história da língua (diacronia) é, segundo Coseriu (1977), metodologicamente necessária para o estudo lexicológico, pois toda língua se desenvolve diacronicamente, (isto é, passa por mudanças ao longo do tempo) e funciona sincronicamente (a partir de relações silmultâneas entre suas estruturas).
- A técnica do discurso compreende as unidades lexicais, gramaticais e as regras para sua combinação e modificação na oração. O discurso repetido abarca tudo que pode ser fixado (expressões, modismos, provérbios, frases feitas, refrões etc). Estes elementos

escapam da estruturação e, portanto, não participam da lexicologia. Somente as manifestações da técnica do discurso podem sincronicamente serem analisadas e estruturadas.

- e) É no plano do sistema da língua que as unidades e estruturas de uma língua funcional deve se identificar. O sistema é o plano das oposições ou plano das distinções funcionais. O tipo linguístico é o plano dos tipos e categorias dos procedimentos linguísticos e das funções que se dão no sistema. O plano da fala é o lugar onde encontramos, como realizações das unidades léxicas, as variantes léxicas dessas unidades, ou seja, as designações das palavras. A norma enquanto plano tradicional de realização de um sistema, abrange tudo que está fixado na língua como também inclui tudo que ainda não existe, mas que pode ser criado segundo regras funcionais da língua. O sistema, por sua vez, compreende tudo que dentro do social ou tradicional é objetivamente funcional ou distintivo e está fixado.
- f) A significação é concebida como a relação existente entre os significados dos signos linguísticos, a designação, a seu momento, é entendida como a relação dos signos linguísticos em sua totalidade com os objetos da realidade extralinguística (impressão da realidade ou realidade a que se referem e representam). A primeira é um acontecimento da língua (técnica do discurso), a segunda é um fato do discurso. Assim, somente as relações de significação podem ser inseridas a uma investigação semântico-estrutural.

Estas distinções arroladas por Coseriu (1977, p. 162 – 184) dizem respeito às preliminares de um aporte teórico-metodológico para definir as relações de significação léxica, ou estruturas lexemáticas, “como el objeto de estudio de la Lexemática (o análisis funcional del léxico), definida como un estudio sincrónico ocupado exclusivamente de las relaciones estructurales de los significados léxicos en un mismo sistema lingüístico” (ANOCIBAR, 2014, p. 80)<sup>18</sup>.

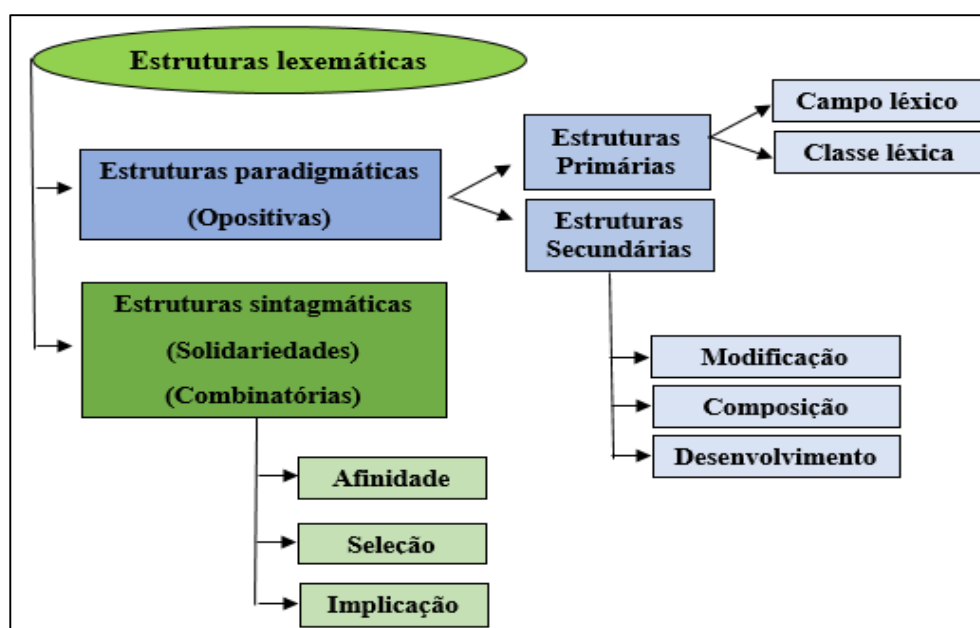
Dessa maneira,

Basándose en la concepción del lexema como una unidad léxica portadora de dos planos (el de la expresión, correspondiendo al significante, y el del contenido, al significado), el estudio de su relación con otros lexemas, según Coseriu (1977, pp. 133 – 134) sería posible de tres formas distintas: (1)

<sup>18</sup> [Tradução nossa] como o objeto de estudo da lexemática (ou análise funcional do léxico), definida como um estudo sincrónico ocupado exclusivamente das relações estruturais dos significados léxicos em um mesmo sistema linguístico.

considerando apenas la expresión, (2) observando la expresión y el contenido a la vez, o (3) analizando únicamente el contenido<sup>19</sup> (ANOCIBAR, 2014, p. 80 – 81).

O tipo três de análise implicará observar a estruturação do léxico a partir das relações de conteúdo entre as unidades. Assim, Coseriu (1977) distingue cinco tipos de estruturas lexemáticas (Figura 6) e as rotula em sintagmáticas (orientadas por relações combinatórias e paradigmáticas (centradas nas relações de oposições).



**Figura 6:** Estruturas lexemáticas

**Fonte:** COSERIU, E. *Semántica, gramática, universales*. Madrid: Gredos, 1977.  
**Elaboração e tradução:** Elias de Souza Santos, 2017

Como podemos observar na figura 6, os campos léxicos fazem parte das estruturas paradigmáticas primárias, ou melhor dizendo, os campos léxicos seriam estruturas léxicas em que seus elementos constituintes tomariam um assentado lugar, formando um sistema de oposições com os lexemas restantes. Ademais, os lexemas que compõem o campo léxico são primários, em que nada têm a ver com as estruturas secundárias, lugar onde são produzidos novos lexemas, partindo, precisamente, a partir do vocabulário (lexemas) primário.

<sup>19</sup> [Tradução nossa] Baseando-se na concepção do lexema como uma unidade léxica portadora de dois planos (o da expressão correspondendo ao significante, e o do conteúdo, ao significado), o estudo de sua relação com outros lexemas, segundo Coseriu (1977, pp. 133 – 134) seria possível de três formas distintas: (1) considerando apenas a expressão, (2) observando a expressão e o conteúdo ao mesmo tempo, ou (3) analisando unicamente o conteúdo.



Segundo Coseriu (1987, p.170), um campo léxico é “[...] una estructura paradigmática constituída por unidades léxicas que se reparten en una zona de significación continua común y que se encuentran en oposición inmediata unas con las otras”<sup>20</sup>. Essa zona de significação comum é o “valor de campo”. No campo os lexemas se opõem entre si por diferenças mínimas de conteúdo. Os campos permitem vários níveis de estruturação, no sentido de que um campo de determinado nível pode ser incluído como unidade em um campo de nível superior.

Coseriu (1987) acrescenta novos elementos e amplia o conceito de campo como sendo um:

Conjunto de lexemas unidos por un valor léxico común (valor del campo), que esos lexemas subdividen en valores más determinados, oponiéndose entre sí por diferencias mínimas de contenido léxico (“rasgos distintivos lexemáticos” o semas<sup>21</sup> (COSERIU, 1987, p. 135).

Das definições de campo anteriormente citadas, podemos tirar algumas consequências lógicas básicas que são fundamentais para a existência de um campo léxico, tais como:

- Possuir valor em comum e que oporá um determinado campo aos demais campos léxicos de uma língua;
- Permitir que esse valor comum possa se repartir em unidades e, que estas, oponham entre si e,
- Consentir que as unidades em oposição se caracterizem pela presença de traços de significado ou semas.

Diante da existência de um campo léxico, podemos organizá-lo seguindo sucessivamente três passos, a saber:

- Delimitar o valor comum, isto é, estabelecer os limites do campo em estudo, levando em consideração a presença de outros campos possíveis, o que Geckeler (1984) denomina de delimitação externa;
- Estabelecer o inventário de lexemas ou unidades, a chamada delimitação interna do campo e,

---

<sup>20</sup> [Tradução nossa] “[...] una estructura paradigmática constituída por unidades léxicas que se repatem numa zona de significação comum e que se encontram em oposição imediata umas com as outras”.

<sup>21</sup> [Tradução nossa] Conjunto de lexemas unidos por um valor léxico comum (valor do campo), que esses lexemas se subdividem em valores mais determinantes, opondo-se entre si por diferenças mínimas de conteúdo léxico (“traços distintivos lexemáticos” ou semas).

- Descrever minuciosamente os semas ou traços de significado que permitem que os lexemas se oponham entre si.

Após os passos seguidos para a existência e organização de um campo léxico e dos pressupostos acerca das definições de campo, proposta pelos diversos autores, dentro da teoria do campo léxico já apresentadas nas subseções anteriores, podemos expor algumas características que fazem com que as acepções de campo cunhadas por Coseriu (1987) se distinga das demais, pois:

- Não propõe chegar aos elementos mínimos ou aos últimos, os gerais, sim, àqueles que são distintivos e,

- Nem sempre, a análise, parte da rígida definição lexicográfica, como único meio para se chegar aos traços distintivos entre unidades.

Partindo dos postulados sobre os campos léxicos, podemos ainda apontar alguns aspectos relevantes cunhados por Coseriu (1987), para a teoria, que são em síntese as acepções fundamentais que servem como construto para a delimitação da significação de uma unidade léxica:

1. Lexema: unidade de conteúdo léxico expressa no sistema.
2. Arquilexema: unidade que compreende todo o conteúdo de um campo e que não necessita, necessariamente, estar expressa como unidade léxica em um campo.
3. Semas: representam os traços distinguidores que compõem os lexemas e que funcionam no interior das dimensões como diferenciadores de conteúdo.
4. Dimensão: diz respeito ao ponto de vista de articulação que constitui no interior do campo a escala para que os lexemas se oponham. Representa o principal transportador do conteúdo léxico por debaixo do arquilexema.

As relações internas que participam de um campo, são determinadas pelas oposições semânticas que nele funcionam. Diante disso, podemos encontrar outras oposições lexicais, tais como as que encontramos nos sistemas fonológicos:

- Oposições graduais: são aquelas que identificam os distintos graus de uma mesma qualidade.

- Oposições equipolentes: são as oposições em que cada termo representa seu traço distintivo.

- Oposições privativas: são aquelas em que apenas um dos termos se opõe, representando o traço distintivo pertinente e o outro termo se opõe segundo este primeiro, ou se mostra indiferente a tal traço.

Partindo dos critérios já estabelecidos e com o intuito de observar a diversidade dos campos léxicos e estabelecer uma classificação que permitiria com maior facilidade sua descrição e comparação, Coseriu (1977) cria uma tipologia baseada numa série de critérios que são, a saber:

- i. O número de “dimensões” manifestado pelas oposições de um campo;
- ii. O modo como as “dimensões” (se há mais de uma) se combinam entre elas no interior de um campo;
- iii. O tipo ôntico das oposições lexemáticas, ou seja, tipo de relação com a realidade extralinguística que as oposições estabelecem desde o ponto de vista semântico e,
- iv. O tipo da relação entre o conteúdo e a expressão dos lexemas (e de suas oposições).

A partir destes critérios e de suas combinações, Coseriu (1977) parte de três pontos de vista para classificar os campos léxicos:

- i. Segundo sua configuração;
- ii. Segundo seu sentido objetivo e
- iii. Segundo sua expressão.

Ao assinalar algumas dessas características gerais dos campos léxicos, ao contrário de Ipsen e Trier que consideravam um campo léxico como um mosaico, ele diz analogicamente que este é:

[...] un edificio complejo de varios pisos, con muchas piezas vacías en cada uno de ellos; además, los planos de los pisos de este edificio (incluyendo las piezas vacías) son distintos en las diversas lenguas, y las mismas realidades extralingüísticas a menudo no se elaboran y estructuran en el mismo piso en lenguas diferentes<sup>22</sup>. (COSERIU, 1987, p.235).

Dessa maneira, a ideia de Ipsen (1924) cai por terra, pois ao acoplar todas as palavras em uma única esfera conceptual a faz carecer de sentido, não permitindo a existência de perífrases que tratam de nomear aquilo que não pode ser expresso por um único vocábulo. Tão pouco, existiria o problema da polissemia, pois todo significante faria parte de uma única esfera conceptual.

<sup>22</sup> [Tradução nossa] [...] um edifício complexo de vários pisos, com muitas peças vazias em cada um deles; além disso, os planos dos pisos deste edifício (incluindo as peças vazias) são distintos nas diversas línguas, e as mesmas realidades extralinguísticas frequentemente não se elaboram e estruturam no mesmo piso em línguas diferentes.

Por conseguinte, os pressupostos teórico-metodológicos arrolados nesta subseção nos faz coadunar com a opinião de Geckeler (1984), que afirma ser Coseriu o que melhor contribuiu para o aprimoramento da teoria do campo léxico, oferecendo um método estruturado que permitiu a legitimação desse tipo de investigação na linguística. Continua,

Uno de los mayores defectos de toda la labor realizada hasta ahora con campos léxicos está en la falta de un método, de una técnica lingüística con procedimientos lingüísticos. Puesto que no existe ningún método de campo bien elaborado, las investigaciones se han movido fundamentalmente sobre bases intuitivas. Por tanto, para que la teoría del campo sea definitivamente legitimada en lingüística, necesita de un método. La creación de un método tal constituye desde hace años el propósito de E. Coseriu en el marco de sus esfuerzos por crear una semántica estructural<sup>23</sup> (GECKLER, 1984, p. 211-212).

Arocha (2014) ao tratar do método funcional lexemático afirma que:

La metodología de la lexemática coseriana se basa fundamentalmente en la introducción de rasgos distintivos funcionales (análogos a los fonológicos) en la noción de campo léxico de Trier/Wiesgerber, así como en la fijación de los tipos de oposiciones (privativa, equipolente y gradual) que se detectan entre los miembros del campo. Asimismo, se centra en la jerarquización de las unidades de acuerdo a su saturación sémica – esto es, de acuerdo al conjunto y naturaleza de los rasgos que estas presentan – y en la determinación de los tipos de relaciones combinatorias posibles entre las unidades, ya sea en el interior de los campos como entre ellos<sup>24</sup> (ARROCHA, 2014, p. 29).

Por fim, vale reiterarmos mais uma vez que Coseriu (1977) foi o que melhor sistematizou os estudos do campo léxico propondo um aparato teórico-metodológico relevante, pois permite oferecer uma visão mais ampliada das significações das palavras, antes “[...] limitada à disposição alfabética dos dicionários” (BARREIROS, 2016, p.175).

---

<sup>23</sup> [Tradução nossa] Um dos maiores defeitos de todo o trabalho realizado até agora com campos léxicos está na falta de um método, de uma técnica linguística com procedimentos linguísticos. Posto que não existe nenhum método de campo bem elaborado, as investigações têm se movido fundamentalmente sobre bases intuitivas. Portanto, para que a teoria do campo seja definitivamente legitimada em linguística, necessita de um método. A criação de tal método já se constitui desde anos com o propósito de E. Coseriu no marco de seus esforços por criar uma semântica estrutural.

<sup>24</sup>[Tradução nossa] A metodologia da lexemática coseriana se baseia fundamentalmente na introdução de traços distintivos funcionais (análogos aos fonológicos) na noção de campo léxico de Trier/Wiesgerber, assim como na fixação dos tipos de oposição (privativa, equipolente e gradual) que se detectam entre os membros do campo. Da mesma forma, se centra na hierarquização das unidades de acordo com sua saturação sémica – isto é, de acordo com o conjunto e natureza dos traços que estas apresentam – e na determinação dos tipos de relações possíveis entre as unidades, seja no interior dos campos como entre eles.

A metodologia proposta por Coseriu ([1977]; 1986), em sua lexemática, para a organização e estruturação dos campos léxicos, permite que um campo se estabeleça através de oposições binárias recíprocas que, de início, começa entre as palavras e pode se estender em oposições de ordem superior entre campos lexicais distintos. Os campos podem se configurar entre mais ou menos complexos e, a sua organização vai depender disso.

Partindo das premissas discutidas nesta subseção, oferecemos a seguir o percurso teórico-metodológico utilizado em nossa investigação para a organização e estruturação do vocabulário de cozinha, materializado na obra *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar ...*, compilado pelo P. Fr. Manuel de Santa Teresa.

#### **4 MODO DE PREPARO: O FAZER METODOLÓGICO**

O gênero textual receita culinária (ver subseção 4.1) proporciona uma determinada orientação de conteúdo comunicativo e, conseqüentemente, seleciona um arcabouço lexical de palavras. Deste modo, o *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar* nos permite identificar, a partir dos itens lexicais empregados, uma série de elementos que caracterizam aspectos regionais de onde a obra foi compilada, assim como de elementos históricos, sociais e culturais que demarcam espaços geográficos distintos.

Conforme o que apontamos anteriormente, o léxico configura-se como a primeira via de acesso a um texto, nos permite ver e experienciar o mundo que nos cerca temporal e espacialmente. Em vista disso, o léxico é o nível da língua que se sobrepõe por sua dinamicidade, deixando transparecer os hábitos, os valores, as crenças de um grupo sócio-linguístico-cultural.

A partir das premissas expostas, optamos pela análise de campo léxico proposta por Eugenio Coseriu ([1977]1986). A escolha para trabalharmos com a delimitação de campo se deu por nos permitir realizar uma abordagem estrutural no sentido paradigmático da palavra, ou seja, por delinear os significados dos itens lexicais em oposições recíprocas dentro do sistema da língua e diferenciá-los por componentes semânticos discretos operando como traços distintivos. Por conseguinte, por nos apresentar uma visão mais panorâmica das significações das lexias quando organizadas em campos lexicais.

Considerando esses pressupostos, apresentamos nas seções a seguir o percurso metodológico para a realização de nossa investigação.

##### **4.1 O GÊNERO TEXTUAL RECEITA CULINÁRIA: TRAJETOS**

Os gêneros são elementos plásticos, dinâmicos e flexíveis que aparecem concomitantemente às necessidades humanas, acompanhando suas atividades socioculturais e inovações tecnológicas (MARCUSCHI, 2010). Sua natureza é histórica e se integra funcionalmente à vida social e cultural.

A receita culinária é um dos gêneros mais antigos a se manifestar, mesmo que através de listas envolvendo a agricultura, estas, por sua vez, não se distanciam das atuais receitas, pois compreendem uma sequência de ingredientes, com exceção do modo de preparo e outras informações adicionais. Assim, percebemos que seu surgimento remonta à antiguidade, citamos, a exemplo, as plaquetas de barro com listas de mantimentos, datados de seis mil anos atrás (HORCADES, 2007), além dos hieróglifos com anotações de receitas (a.C).

Diante disso, notamos uma preocupação com a arte culinária e com o registro da mesma. Desperta, assim, uma intrínseca relação entre cultura e linguagem escrita, permitindo o surgimento de um novo gênero textual: receita culinária.



A receita culinária é uma forma organizada e sistematizada de registro, seja este escrito ou oral. A culinária é a prática desse registro, é a arte de cozinhar, denominada no fazer gastronômico como o conhecimento adquirido sobre a preparação de alimentos, com a finalidade de torná-los atraentes e apetitosos. Assim, o fazer culinário artístico ou arte de cozinhar é o resultado das impressões sensoriais, estéticas e emocionais humanas relacionadas à culinária.

Os gêneros não são estruturas estanques, fixas, que não consentem mudanças. Estes sendo eventos comunicativos, relacionam-se com elementos da ação humana e atendem suas necessidades sociais, consentindo-as uma organização. Ao passo que a comunidade evolui e se transforma, os gêneros também se modelam.

Assim sendo, ao realizarmos um exame do *corpus* em análise, notamos que a estrutura das receitas era um pouco diferente das atuais, *a priori*, apresentava o título, seguido da intrução de como preparar o alimento, não apresentava a lista de ingredientes no início. Vejamos as figuras 7 e 8:

**Figura 7:** Receita de bacalhau desfeito de outro modo

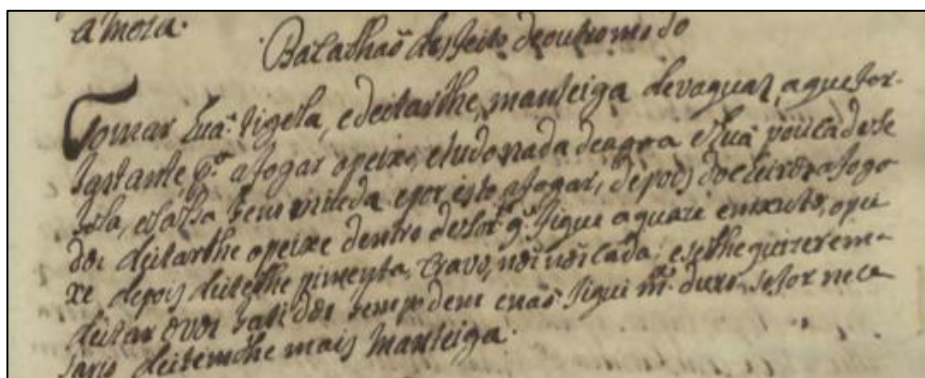
Fonte: BNP; ALC-11390

 <b>Suspiro com morango</b> 	
<b>Ingredientes</b> -250g de suspiro pronto -1 caixa de morango -2 caixas de creme de leite -1 Colher de açúcar -3 gotas de essência de baunilha	<b>Modo de Preparo</b> -Lave e corte todos os morangos -Bata o creme de leite gelado, açúcar e a essência de baunilha na velocidade baixa -Quebre os suspiros, misture com os morangos e com o creme -coloque na taça e decore.

**Figura 8:** Receita de suspiro com morango

Fonte: <https://www.blogbrasil.com.br/receitas-de-sobremesa/>

Notamos que a riqueza de diferença entre as receitas permite que verifiquemos



facilmente o estilo de época em cada uma delas. Deste modo, confirmamos que os gêneros textuais acompanham as atividades e as inovações tecnológicas para atender às necessidades funcionais sociais e culturais dos seres humanos, tornando os gêneros flexíveis, plásticos e dinâmicos.

#### 4.2 À MESA COM OS FRANCISCANOS: TRILHANDO O CÓDICE 11390

O códice 11390 compilado pelo Fr. Manuel de Santa Teresa, franciscano do qual nenhuma informação obtivemos, “[...] pertenceu a Domingos Gonçalves Chaves e, mais tarde, a Vítor de Ávila Peres (c. 183-), antes de ter integrado os fundos da Biblioteca Nacional de Portugal, instituição que o adquiriu a Victor Peres, em 1978” (BRAGA, 2015, p.44).

O códice intitulado *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar. Feyto pello frei Manuel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo exercircio e por espical merce do mesmo autor he do uzo do irmão Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necesarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despende por timbre de generoso* é um admirável receituário de cozinha que, em sua escrita, apresenta particularidades, dirigido aos irmãos leigos, ou companheiros franciscanos da Província dos Algarves.

A propósito desse códice, uma das fontes da historiografia da alimentação portuguesa na época moderna, lembra Isabel Drumond Braga (2015) que o manuscrito em estudo não se distancia dos designados “livros de segredos” que em pouca quantidade existiu na Europa, livros estes em que são encontrados desde receitas culinárias até os mais diversificados fins domésticos. Reitera a autora que “Estas características estão igualmente presentes nos receituários de leigos” (BRAGA, 2015, p.41).

Através do conteúdo do receituário, foi possível apresentar algumas proposições. Por um lado, as inúmeras singularidades relacionadas à sistematização das receitas e, por outro, as características em relação à estrutura do gênero.

E, como assinala Isabel Drumond Braga (2015), esse códice foi escrito por vários amanuenses, durante o período setecentista, e que este apresenta vários acrescentos “grosseiros” de terceiros, tais como numa “preparação de alface pode ler-se “cobertas de merda”, numa outra de alcachofras recheadas “com merda por ciba”. Mais razoáveis foram anotações como “esta não serve” escrita na receita de papas de outro modo” (BRAGA, 2015, p. 48). Ao percorrer o mesmo vamos percebendo que as receitas obedecem a uma ordem alfabética, embora ao chegarmos ao fôlio 146v, após uma série de advertências, o compilador tenha regressado novamente à letra A.

Ao considerarmos as características presentes no receituário, notamos, *a priori*, que em relação à sistematização das receitas, identificamos na escrita de que não há separação dos ingredientes e modo de preparação, nem sempre há especificação de quantidades, as porções



não são quantificadas claramente, não encontramos informações sobre rendimentos, tempo de preparação ou cozimento, nem tão pouco indicações de tarefas prévias ao preparo de alguns pratos, dentre outros aspectos. Desta maneira, quando nos deparamos com orientações que contrariam essas especificidades, podemos dizer que estamos diante daquilo que denominamos de exceções.

Outros aspectos identificados foram: o não aparecimento de conselhos de economia doméstica, preparados de beleza, higiene e saúde, omissão de expressões fundamentais para a execução e sucesso dos pratos, como a falta de valores absolutos das unidades de pesos e medidas expressas nas receitas, assim como a opção pelo uso de regras proporcionais e tempo de preparo dos pratos.

Diante do exposto, e, em relação à escrita, notamos um uso bem significativo de abreviaturas. Muitas oscilações são identificadas na forma de grafar as palavras. Assim, aponta Braga (2015):

A análise da escrita do texto permite verificar que o autor sofria de dislexia disfonética, trocando fonemas e grafemas tais como: abobar por aboborar, agor por agro, asucre por açúcar, carvo por cravo, detes por destes, fervuar por fervura, firta por frita, gloses por golpes, grudura por gordura, metre por meter, outor por outro, parto por prato, predido por perdido, plome por polme, prometri por permitir, quator por quatro, seirnga por seringa, sober por sobre, tirpas por tripas e vidor por vidro. (BRAGA, 2015, p.44).

Além dessas premissas, fica claro que o compilador faz uso da obra de Domingos Rodrigues (1680), bem como traduziu algumas receitas de obras escritas em castelhano em que utiliza termos, tais como: broquetas, alcaravea, salsa, ajuelas, pribada e asadurilla. Assim, “Em outros passos ficaram igualmente espaços não preenchidos tornando claro que o autor estava a copiar receitas de outras obras culinárias” (BRAGA, 2015, p.46).

Retomando as proposições iniciais, vemos que quantitativamente, as preparações culinárias totalizam ao todo 1.014 receitas, em sua grande maioria, encontramos os salgados, que totalizam 880, frente a 76 de doces e 58 de outros preparados.

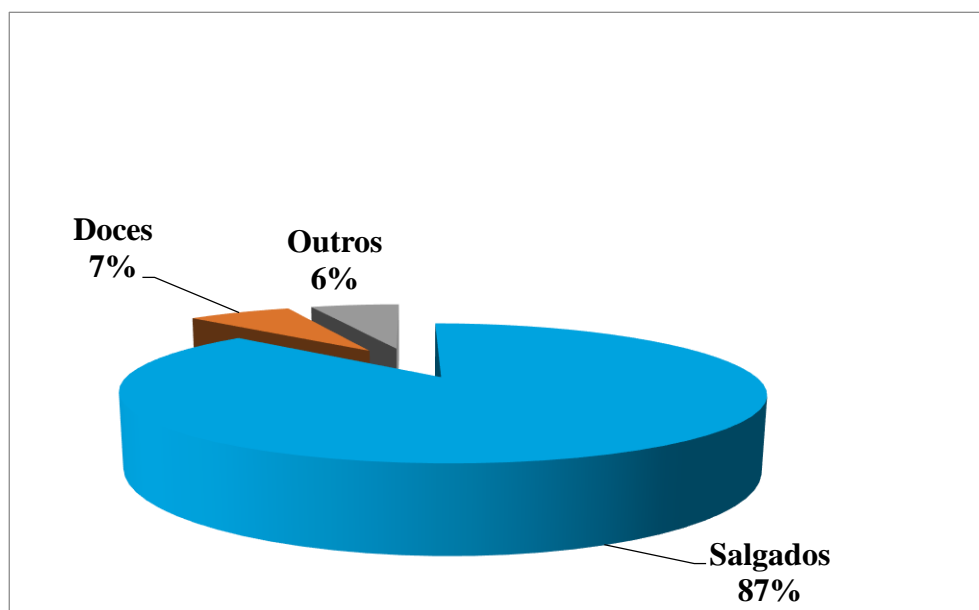
**Gráfico 1:** Distribuição das receitas culinárias presentes no códice 11390

**Fonte:** Receituário setecentista de Fr. Manuel de Santa Teresa  
**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017

São abundantes os preparados presentes no *corpus*, assim como a variedade de ingredientes utilizados na composição dos pratos, as ações culinárias, os utensílios, os auxiliares e preparações e as unidades de pesos e medidas.

Vale, por fim, ressaltarmos que o autor do manuscrito não se configurava como um cozinheiro criador, como um artista, artesão ou monarca absoluto de cozinha, este é apenas associado a um confeccionista de pratos simples e saborosos, isto é, de pratos comuns, que se repetiam quotidianamente sem se querer inovar. Assim, dizemos que este foi responsável por difundir, preparar e cumprir sua missão de alimentar a comunidade franciscana, quiçá, a comunidade algarvia setecentista.

O Códice ora aqui apresentado foi editado em 2015 pela professora da Universidade



de Coimbra, Isabel Drumond Braga. Fizemos uso dessa edição para o levantamento e organização das lexias em seus respectivos macro, micro e subcampos lexicais dentro do campo lexical de cozinha. Para a realização do levantamento das lexias utilizamos a ferramenta informatizada *Antconc*, a qual apresentamos na sequência.

#### 4.3 A FERRAMENTA INFORMATIZADA *ANTCONC*

No processo de inventariação do léxico, utilizamos a ferramenta informatizada denominada *Anteconc*. Escolhemos este software pelo simples manuseio e por apresentar as ferramentas necessárias para a análise. Face a isso, convertimos o arquivo da obra editada para o formato de *txt*, gerando assim o *corpus* de análise.

O *corpus* apresentou um total de 136.872 palavras, designadas como *tokens*, configurando o número total de itens lexicais, destes extraímos um total de 3.035 *types*, ou seja, uma filtragem dos itens repetidos. Após essa identificação aplicamos essa filtragem à *wordlist*, nos consentindo a visualização das lexias em ordem alfabética, além da obtenção de dados estatísticos. A partir da *wordlist* selecionamos as principais lexias a serem analisadas dentro dos respectivos macro, micro e subcampos lexicais relacionados ao campo lexical de cozinha.

Com o intuito de atingirmos os objetivos a que nos propusemos, observamos os seguintes procedimentos metodológicos:

- 1) Levantamento das lexias na obra a ser analisada (a partir de *wordlist* gerada pelo *Antconc* 3.2.4);
- 2) Separação e organização prévia das lexias quanto aos macro, micro e subcampos lexicais;
- 3) Organização das lexias em fichas lexicológicas;
- 4) Consulta às obras lexicográficas para constatação das designações das lexias selecionadas e,
- 5) E fixação dos contextos extraídos do *corpus* em análise.

Em relação às lexias, levamos em consideração alguns critérios:

- a) Dispomos as lexias em caixa alta;
- b) A variação gráfica em minúscula e, quando não houve ocorrência, colocamos n.e (não encontrado);
- c) A informação gramatical (classe gramatical à qual a lexia pertence), bem como as expressões (locuções, lexias compostas e complexas) foram dispostas em minúscula;
- d) Em relação à natureza gramatical das lexias, os substantivos estão dispostos no singular;
- e) As lexias são apresentadas segundo a norma ortográfica vigente, no entanto, em seus contextos, são grafadas tais como constam no *corpus* em estudo, dispostas em itálico e negrito;

- f) As lexias são organizadas em ordem alfabética dentro de seus respectivos macro, micro e subcampos léxicos.

#### 4.4 MACRO, MICRO E SUBCAMPOS LEXICAIS SELECIONADOS

M.1. A primeira estruturação de unidades léxicas do campo lexical de cozinha é denominada MACROCAMPO DOS CONDIMENTOS. Dentro dessa estrutura semântica de classe superior (macrocampo lexical) estabelecemos outras séries de agrupações léxicas de ordem inferior:

M.1.A. MICROCAMPO DAS GENERALIDADES, neste são apresentadas uma série de lexias que designam a forma genérica para os alimentos preparados.

M.1.B. MICROCAMPO DAS ESPECIARIAS, encontramos aqui as lexias que se referem às drogas aromáticas e condimentares (cravo, pimenta, canela, etc).

M.1.C. MICROCAMPO DOS CORPOS GRAXOS, visualizamos aqui as lexias referentes aos ingredientes de consistência gordurosa. Estas lexias são distribuídas em dois subcampos de ordem inferior:

M.1.C.1. SUBCAMPO DOS CORPOS GRAXOS LÍQUIDOS, em que são distribuídas as lexias referentes aos corpos graxos líquidos.

M.1.C.2. SUBCAMPO DOS CORPOS GRAXOS SÓLIDOS, para este subcampo elegemos as lexias referentes aos corpos graxos sólidos.

M.1.D. MICROCAMPO DAS HORTALIÇAS, no qual apresentamos as lexias relacionadas às plantas que fazem parte do reino vegetal, usadas como condimentos ou para a preparação dos mesmos.

M.1.E. MICROCAMPO DAS ERVAS AROMATIZANTES, elencamos as lexias que designam ervas que entram no preparo de alimentos para aromatizá-los ou realçar o sabor destes.

M.1.F. MICROCAMPO DOS CONDIMENTOS ADOÇANTES, inventariamos neste microcampo as lexias que indicam os ingredientes que são utilizados para adoçar e realçar o sabor no preparo dos alimentos.

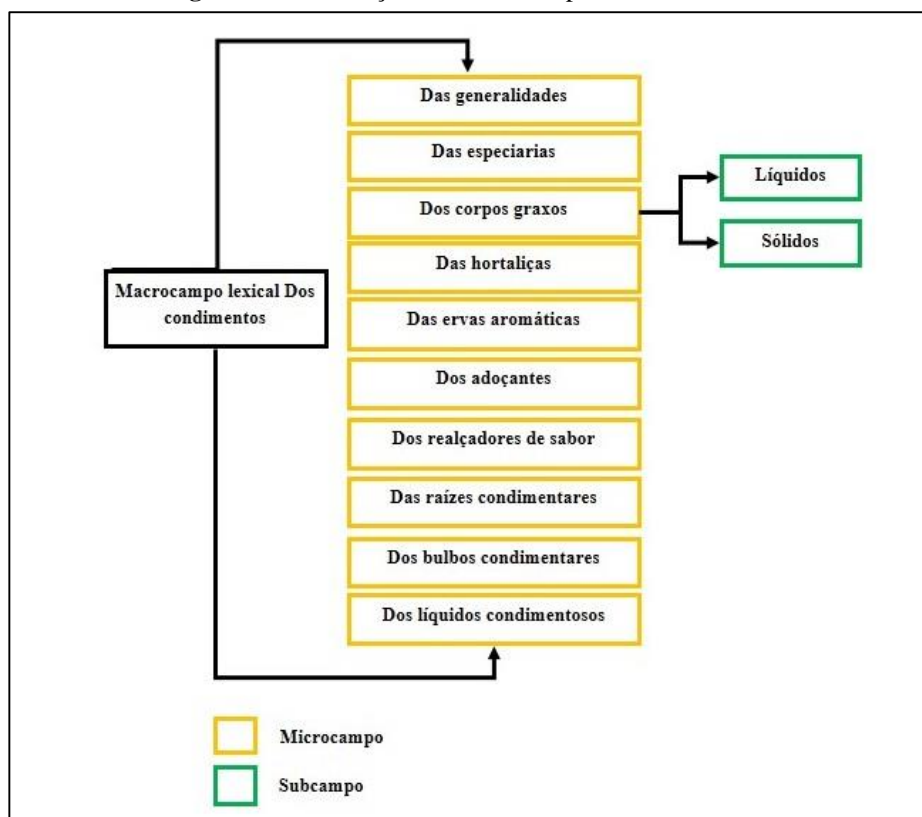
M.1.G. MICROCAMPO DOS REALÇADORES DE SABOR, encontramos as lexias que nomeiam as substâncias secas, solúveis em água e que possuem sabores acres e que são utilizados para realçar o sabor dos alimentos.

M.1.H. MACROCAMPO DAS RAÍZES CONDIMENTARES, são dispostas neste macrocampo as lexias que se relacionam às raízes utilizadas como condimentos.

M.1.I. MACROCAMPO DOS BULBOS CONDIMENTARES, são aparelhadas aqui as lexias que se relacionam aos bulbos utilizados como condimentos alimentícios.

M.1.J. MACROCAMPO DOS LÍQUIDOS CONDIMENTOSOS, aqui apresentamos os líquidos que são utilizados como realçadores de sabor no momento de preparo dos alimentos.

**Figura 9:** Estruturação do Macrocampo lexical dos condimentos



**Fonte:** Receituário setecentista de Fr. Manuel de Santa Teresa

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

M.2. A Segunda macro agrupação léxica é denominada MACROCAMPO DOS UTENSÍLIOS. Se trata de um campo léxico de nível superior formado por 32 lexias que são distribuídas em seis campos léxicos de categoria inferior:

M.2.A. MICROCAMPO DAS GENERALIDADES, distribuímos neste microcampo as lexias que indicam utensílios utilizados para diversas funcionalidades.

M.2.B. MICROCAMPO DOS PERFURADORES, são elencadas as lexias que elegendem os utensílios que servem para perfurar os alimentos.

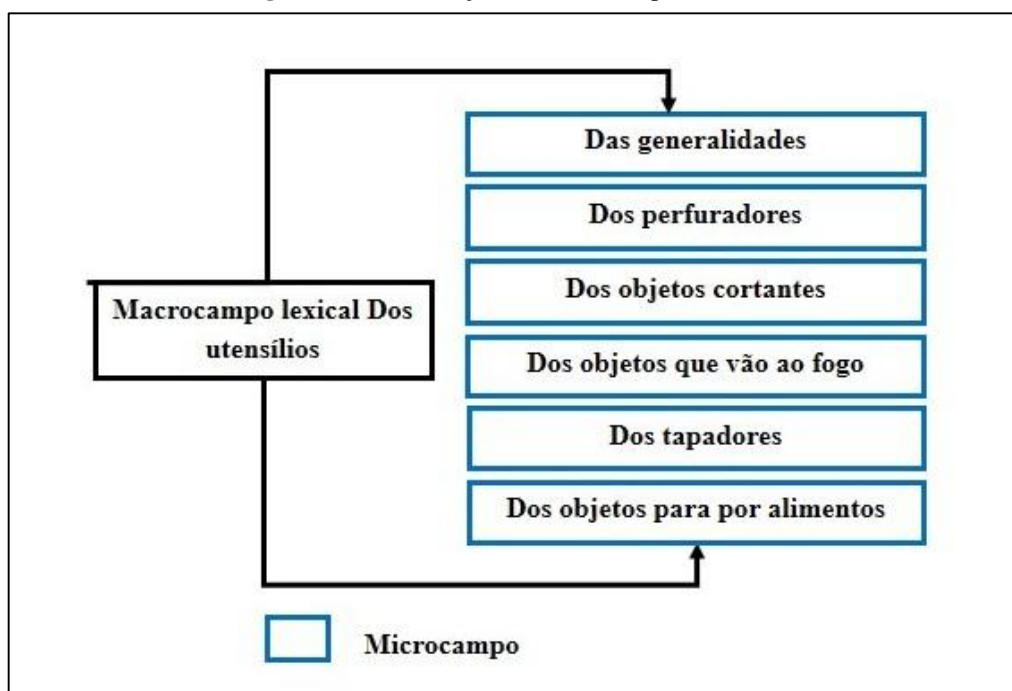
M.2.C. MICROCAMPO DOS OBJETOS CORTANTES, são expostas as lexias que indicam objetos que servem para cortar ou trincar os alimentos.

M.2.D. MICROCAMPO DOS OBJETOS QUE VÃO AO FOGO, lançamos as lexias referentes aos objetos que são utilizados para o cozimento, fritura, etc, de alimentos.

M.2.E. MICROCAMPO DOS TAPADORES, aqui estão distribuídas as lexias que assinalam os utensílios usados para tampar ou tapar os alimentos.

M.2.F. MICROCAMPO DOS OBJETOS PARA POR ALIMENTOS, são agrupadas as lexias indicativas de utensílios que são utilizados para colocar os alimentos antes ou depois de seu preparo.

**Figura 10:** Estruturação do macrocampo lexical dos utensílios



**Fonte:** Receituário setecentista de Fr. Manuel de Santa Teresa

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

M.3. Em terceiro lugar encontramos o MACROCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS. A partir do grupo de lexias que expressam a substância semântica de base comum, são apresentadas as estruturações de ordem inferior:

M.3.A. MICROCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO, encontramos neste macrocampo as lexias que aludem às grandezas de valores plenos, totais. Dentro desse microcampo, encontramos cinco unidades de natureza inferior, a saber, são elas:

M.3.A.1. SUBCAMPO LÉXICO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO DAS GENERALIDADES, são designadas nesse subcampo as lexias que compreendem medidas genéricas de valor absoluto.

M.3.A.2. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO PARA SÓLIDOS, aqui são agrupadas as lexias relacionadas às unidades de pesos e medidas para sólidos.

M.3.A.3. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO PARA LÍQUIDOS, distribuímos nesse subcampo as lexias relacionadas às unidades de pesos e medidas para líquidos.

M.3.A.4. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO PARA DISTÂNCIA, agrupamos aqui as lexias que compreendem as unidades de pesos e medidas utilizadas para distância.

M.3.A.5. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO PARA TEMPO, organizamos nesse subcampo as lexias que dizem respeito às unidades de pesos e medidas que comungam com a unidade de tempo.

M.3.B. MICROCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO, expressam as lexias que instituem valores aproximados, proporcionais, ou seja, grandezas que são consideradas polissêmicas, revestidas a partir de seu sentido principal. Diante disso, ainda subdividimos esse microcampo em seis unidades de cunho inferior:

M.3.B.1. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO DAS GENERALIDADES, são designadas nesse subcampo as lexias que compreendem medidas genéricas de valor relativo.

M.3.B.2. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO PARA SÓLIDOS, aqui são agrupadas as lexias relacionadas às unidades de pesos e medidas relativas para sólidos.

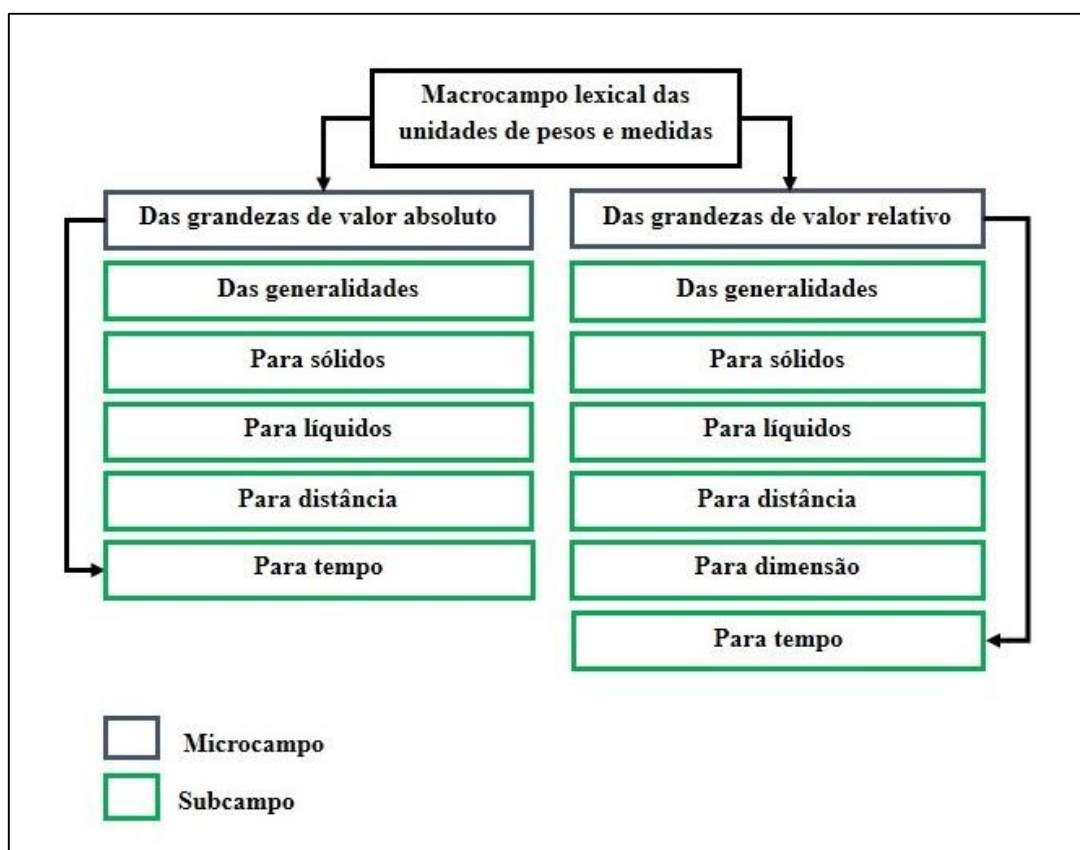
M.3.B.3. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO PARA LÍQUIDOS, distribuímos nesse subcampo as lexias relacionadas às unidades de pesos e medidas relativas para líquidos.

M.3.B.4. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO PARA DISTÂNCIA, agrupamos aqui as lexias que compreendem as unidades de pesos e medidas relativas utilizadas para distância.

M.3.B.5. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO PARA DIMENSÃO, agrupamos aqui as lexias que compreendem as unidades de pesos e medidas relativas utilizadas para unidades de dimensão.

M.3.B.5. SUBCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO PARA TEMPO, organizamos nesse subcampo as lexias que dizem respeito às unidades de pesos e medidas relativas que comungam com a unidade de tempo.

**Figura 11:** Estruturação do macrocampo lexical das unidades de pesos e medidas



**Fonte:** Receituário setecentista de Fr. Manuel de Santa Teresa

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

#### 4.5 DAS FICHAS LEXICOLÓGICAS

Para sistematizar e analisar os dados, elaboramos uma ficha, que denominamos de lexicológica, para cada item lexical. Nesta seção, apresentamos as justificativas e a constituição dessa ficha.

A produção de uma ficha lexicológica se justifica nesta pesquisa por constituir uma base de dados léxicos com o armazenamento estruturado da informação e, precisamente por



nos permitir que ampliássemos e reuníssemos um número maior de informações capazes de tornar a análise o mais completa possível.

Esta ainda se torna viável por consentir que, posteriormente, realizemos outras pesquisas tanto de cunho lexical quanto de outros fenômenos, já que esta armazena dados que podem ser explorados ao serem acessados. Vejamos a seguir o modelo proposto e como a ficha ficou constituída:

**Quadro 1:** Modelo de ficha lexicológica

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b>		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b>		
<b>DCLP:</b>		
<b>Contexto:</b>		

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

1. Na primeira divisão da ficha, na parte superior, colocamos em destaque o item lexical analisado, seguido de suas variantes gráficas e informações gramaticais referentes à classe à qual o item pertence;
2. Na segunda parte da ficha, apresentamos a etimologia da lexia;
3. Na terceira parte da ficha, trouxemos as informações apresentadas pelos dicionários de referência consultados quanto à lexia;
4. Na última parte da ficha, colocamos em evidência os contextos onde a lexia aparece na obra em análise.

Através das fichas, podemos visualizar as informações lexicográficas em conjunto, observando se as unidades lexicais em estudo estão ou não dicionarizadas por um ou mais autores, ou por nenhum deles, se estas possuem variações gráficas ou não, além de termos à disposição o étimo do item e sua datação, sua informação gramatical e o contexto extraído do *corpus* em análise. Outras informações podem ser inseridas nas fichas a depender do tipo de investigação que se quer realizar, contudo, delimitamos as informações contidas nas mesmas,

levando em consideração apenas aquilo que nos será indispensável em relação à análise lexicométrica e às interpretações linguísticas.

Visualizemos abaixo a ficha proposta preenchida.

**Quadro 2:** Modelo de ficha lexicológica preenchida

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CHEIRO	Xeiros	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. vulg. <i>flagare</i> (cláss. <i>fragare</i> ). Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hervas aromáticas para a cozinha.		
<b>DCLP:</b> Ervas aromáticas para tempero.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomem huma puoca (sic) de abobra e coze la depois picar <i>cheiros</i> e sebola e por afogar tudo em azeite [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).		
2. “Todas as aves salvágens se podem temperar com estes molhos picantes, acrescentando lhe alguns <i>cheiros</i> , como he salva e manjerona [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).		

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

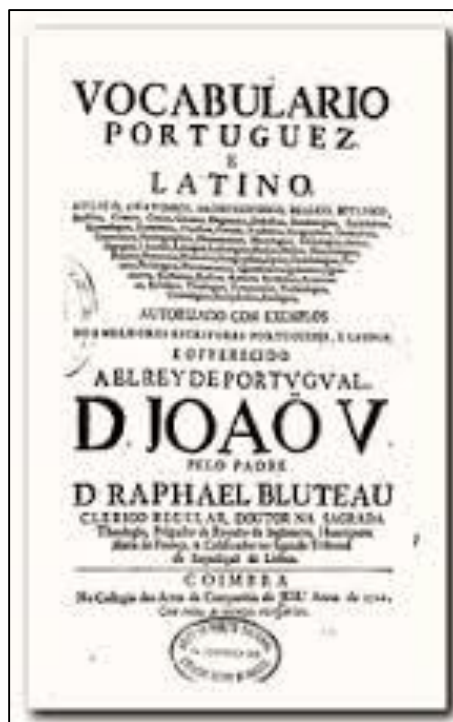
Preenchidas, essas fichas lexicológicas reúnem informações importantes para posteriores análises, levando o pesquisador a verificar as lacunas que não foram completadas pelos dicionários de referência. A ficha lexicológica é, ainda, uma ferramenta eficiente que nos consente quantificar e comparar dados. Deste modo, passamos à subseção seguinte para apresentarmos as obras lexicográficas de referência que utilizamos para o preenchimento dos dados.

#### 4.6 DICIONÁRIOS CONSULTADOS

Para a análise das lexias, utilizamos algumas obras lexicográficas tidas como de referência, são elas:

1. *Vocabulario Portuguez e Latino*, de autoria do Padre D. Raphael Bluteau (século XVIII).

**Figura 12:** Capa do dicionário Latino Portuguez



**Fonte:** BRABO, Paulo. **Bluteau, o magnifico**. Disponível em: <<http://www.baciadasalmas.com/bluteau-o-magnifico/>>. Acesso em: 20 fev. 2017.

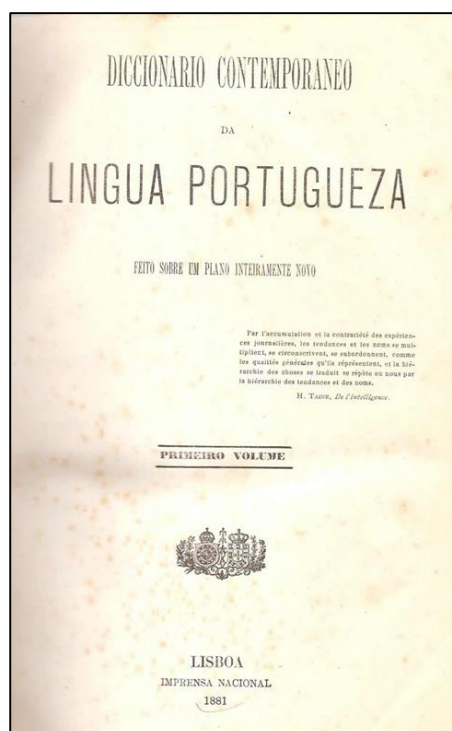
Elegemos essa obra lexicográfica por contemplar grande parte do léxico da língua portuguesa arrolado até o século XVIII, principalmente, por se tratar de uma obra de referência que apresenta um vocabulário que se assenta no mesmo período do códice em estudo. A escolha do dicionário se justifica também porque a obra de Bluteau “[...] não é uma obra lexicográfica que trata apenas das palavras, mas também trata de coisas e por isso deve ser considerada um dicionário ou um vocabulário enciclopédico” (MURAKAWA, 2007, p.173). Dessa maneira, na maioria das vezes, “a informação enciclopédica completa a informação linguística das entradas e neste aspecto o vocabulário se transforma num repositório da cultura portuguesa e também da cultura universal.” (MURAKAWA, 2007, p.186-187).

O vocabulário latino é também considerada uma obra histórica, uma vez que inclui topônimos e mitônimos, considerados pelo autor elementos indispensáveis para escritores e para a conservação do quotidiano do homem erudito.

Vale reiterarmos que fizemos uso dos títulos dos dicionários em forma de abreviaturas nas fichas lexicológicas.

2. *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*, de autoria de Caldas Aulete (século XIX).

**Figura 13:** Dicionario contemporaneo da Lingua Portugueza

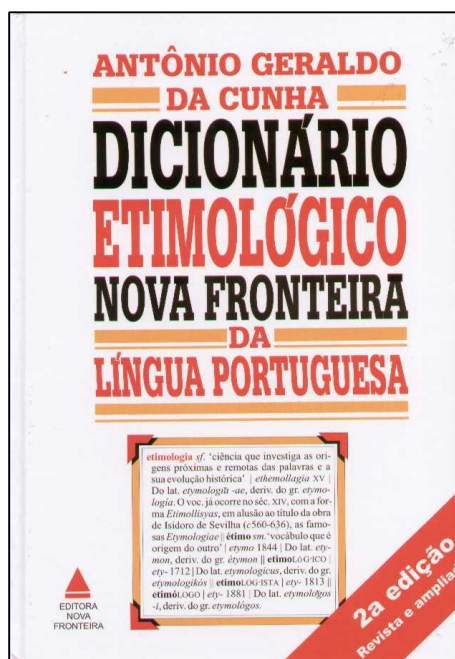


**Fonte:** L&PM BLOG. **O dicionário que acompanha gerações.** Disponível em:< <http://www.lpm-blog.com.br/?p=8757>>. Acesso em: 20 fev. 2017.

Utilizamos este dicionário por se tratar de uma obra tida como representante de uma língua atual “[...] contendo as palavras que são do domínio da conversação, de que boa parte se não encontra nos dicionários nacionais” (CALDAS AULETE, 1881, p.1). Isto faz com essa obra se distancie de outras lexicográficas por incluir palavras da “conversação”.

3. *Dicionário etimológico nova fronteira da língua portuguesa*, de Antônio Geraldo da Cunha (Séc. XX).

**Figura 14:** Capa do Dicionário etimológico da Língua Portuguesa



**Fonte:** BRASIL, VAZLON. **Anúncios dicionários etimológicos de nomes bíblicos.** Disponível em: <<https://br.vazlon.com/dicionario-etimologico-de-nomes-biblicos>>. Acesso em: 20 fev. 2017.

A escolha deste dicionário se deu devido ser um material abrangente e preciso e que é o resultado de uma grande contribuição para a lexicografia. Esta obra, sem dúvidas, é o resultado notável da escolha de métodos e técnicas rigorosas e coerentes, no que diz respeito à estruturação dos verbetes e sua datação, além de expressar uma linguagem acessível, clara e objetiva.

Mediante a apresentação do percurso metodológico que adotamos para nossa investigação, apresentamos a seguir a organização e estruturação do vocabulário de cozinha em fichas lexicológicas.

## 5 CARDÁPIO LEXICAL: APRESENTAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO VOCABULÁRIO

Nesta seção apresentamos as lexias inventariadas na forma de fichas lexicológicas e interpretamos os resultados obtidos, a partir das análises desenvolvidas. No total, foram catalogadas 116 lexias em fichas lexicológicas, dispostas em ordem alfabética, de acordo com o macro, micro e subcampo léxico pertencentes ao campo lexical de cozinha. Além disso, realizamos uma análise semântica das lexias selecionadas, associando-as aos aspectos sócio-linguístico-culturais da região algarvia. Procuramos, também, interpretar de que maneira o *corpus*, por meio do léxico empregado, se aproxima da realidade algarvia ou da realidade exterior a ela.

### 5.1 MACROCAMPO-LÉXICO DOS CONDIMENTOS

#### 5.1.1 Microcampo léxico das generalidades

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ADUBO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Deverbal de adubar (de origem germ.: a forma do fr. Deriva-se do franc. <i>dubban</i> mantendo o mesmo significado: no it. Passou a <i>addobare</i> ‘enfeitar’ e o cast. <i>adobar</i> tomou, como o port., a significação de ‘temperar’, ‘condimentar’. Com base no franc. <i>dubban</i> , é possível admitir-se a existência de uma forma latina * <i>addubare</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Especies com que se aduba o comer. <b>DCLP:</b> Tempero que se mistura na comida.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tenha se ao fogo huma tigela com caldo da olha cozam se nela as almondegas em lume brando, as quais se faraõ do tamanho que quizerem, tornem se a temperar com todos os <i>adubos</i> e coalhe se com tres gemas de ovos [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.01, fol.146v).		
2. “[...]tempere ce de tudo o necessario, assim de <i>adubos</i> e sal vinagre ou limaô (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CHEIRO	Xeiros	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. vulg. <i>flagare</i> (cláss. <i>fragare</i> ). Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hervas aromáticas para a cozinha. <b>DCLP:</b> Ervas aromáticas para tempero.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomem huma puoca (sic) de abobra e coze la depois picar <i>cheiros</i> e sebola e por afogar tudo em azeite [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).		

2. “Todas as aves salvágens se podem temperar com estes molhos picantes, acrescentando lhe alguns *cheiros*, como he salva e manjerona [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ERVA	Herva	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>hērba</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Planta, menor que arbusto; não tem tronco, como as mais plantas, mas talo, & desde a rayz sahe com folhas.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] afog[u]em as <i>ervas</i> muy bem logo lhe deitaraõ agua quente ou caldo quanto se crubraõ [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “Alfaces [e] outras ervas quaesquer Meter as alfaces em agua fervendo, porque deste modo sempre a[s] <i>ervas</i> ficiaõ com a cor verde e depois de cozidas tira las em o coador [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ESPÉCIE	Especias, Espesias, Espesies	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>Speciē</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Mais geralmente fallando tomase especie em muitos outros sentidos.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] se for dia de carne, coze las e pica las meyas picadas e afoga las e deitar lhe seu caldo e tempera las com <i>especies</i> , estaraõ boas deitando lhe seu azedo (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “[...] temperar com todas as <i>especies</i> e asucar e canela e meter lhe ovos crus de modo que não fique o recheio muito branco [...]” (B.N.P; Cod. 11390, R.29, fol.151r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MOSTARDA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Fr. Ant. <i>mostarde</i> ‘designação da planta’. Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A semente da mostardeira misturada com vinagre, ou com mosto.		
<b>DCLP:</b> A semente da mostardeira. Mólho que se faz com a semente da mostardeira reduzida a farinha e desfeita com vinagre e miolo de pão.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] temperar com todas as especias e asucar e canela e fique a salça bem agra e doce. Se quizerem fazer pratos diferentes com estas <i>mostarda</i> ou salsa de sereijas ou de gingas picaram o peixe crú com seus xeiros e temperar com todas as especias [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.33, fol.151v).		

## 5.1.2 Microcampo léxico das especiarias

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CANELA	Canella	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do a. fr. <i>Canele</i> (hoje <i>canelle</i> ), deriv. do it. <i>canella</i> , dim. do lat. <i>canna</i> ‘junco, canudo’, em alusão à casca ressequida da planta, que lembra um pequeno canudo. Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Droga aromática, que he propriamente a segunda casca da planta deste nome.		
<b>DCLP:</b> A casca aromática da canneleira de Ceylão ( <i>Laurus cinnamomum</i> ).		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] misturar lhe paõ ralado e queijo e asucar e tempera la com todas as especies e <i>canela</i> e deitar lhe ovos crus mexidos até que fique branda [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.16, fol.148v).		
2. “[...]farão humas torrejias muy delgadas que paresão abobra frita, depois passa las por asucar em ponto e manda las à meza com asucar raspado por cima e sua <i>canella</i> ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.73, fol.165v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
COMINHO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>cuminum</i> –i, deriv. do gr. <i>ky’minon</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Erva conhecida, q tem folhas semelhantes às do funcho.		
<b>DCLP:</b> [Cuminho] sementes ou fruetos d’esta planta, os quaes constituem uma especiaria.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] temperar com todas as especies e <i>cominhos</i> e hum dente de alho e hum ramo de funxo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.61, fol.158r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CRAVO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>clavu(s)</i> –i. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Especie aromática.		
<b>DCLP:</b> Os botões ainda não abertos d’esta arvore, os quaes se usam como condimento aromático.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...]Golpearão huma perna de carneiro muito bem e po la asar sober as grelhas ou no espeto e como estiver bem asadas meter lhe alguns <i>cravos</i> e alguns dentes de alho [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.56, fol.157r).		
2. “Tomarão huma perna de carneiro morto de fresco e dar lhe algumas pancandas com a mão do almofariz de modo que fiquem os ossos quebrados e mecha la com mechas de toucinho grosas de modo que a atravessem por dentro da febra e por lhe alguns <i>cravos</i> da india cravados nela [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.55, fol.157r).		



ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
NOZ-MOSCADA	Nões noscada, Nós noscada	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Aceções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Noz noscada], ou (como querem alguns) Noz noscada, he huma noz aromática assim chamada de <i>Moflehus</i> , que quer dizer <i>Almiscar</i> , porque cheira bem.		
<b>DCLP:</b> A noz noscada, fructo da noscadeira.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...]temperem com pimenta, <i>nões noscada</i> e gengib[r]e e deitar na carne humas pingas de leite depois coar caldo da olha na parte adonde se haõ de fazer as almondegas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.27, fol.150v).		
2. “[...] na mesma frigideira se deite <i>nós noscada</i> e a mesma pele da banha de porco”. (B.N.P; Cod. 11390, R.52, fol.156v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÕES GRÁFICAS	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PIMENTA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>pigmenta</i> , pl. de <i>pigmentum</i> –i. Séc. XIII.		
<b>Aceções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Fruto aromatico.		
<b>DCLP:</b> Nome de varias plantas da família das piperaceas ( <i>piper</i> ) e das solaneas ( <i>capsicum</i> ); pimenteira. O fructo d'estas plantas, muito empregado em usos culinários, como temperos e conservas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] cubra o aros e tempera do de sal e <i>pimenta</i> e hum pouco de azeite bom e mete lo no forno com pouco lume [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.26, fol.150v).		
2. “[...]depois de tudo afogado deitar lhe alguma agoa so a que baste e deitar lhe <i>pimenta</i> e cravo, nós noscada, coentro seco, gengibre, asafram, vinagre e de tudo isto o necessário”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		

### 5.1.3 Microcampo léxico dos corpos graxos:

#### 5.1.3.1 Subcampo léxico dos corpos graxos líquidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CALDO DA OLHA	n.e	Substantivo composto
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado		
<b>Aceções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A carne, & a hortaliça cozida na panela, que manda à mesa sobre sopas.		
<b>DCLP:</b> Caldo gordo ou a gordura do caldo.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tenha se ao fogo huma tigela com <i>caldo da olha</i> cozam se nela as almondegas em lume brando, as quais se faraõ do tamanho que quiserem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.01, fol.1).		
2. “[...] fasaõ as almondegas do tamanho de marmelos grandes, pondo dentro em cada huma alguns pedasos de tutanos e gemas de ovos e po las a cozer em bastante <i>caldo da olha</i> [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.1).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
AZEITE	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>azzáit</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> O Azeite he hum licor gordo, & unctuosos, q̃ se espreme da azeitona.		
<b>DCLP:</b> Oleo extrahido da azeitona.		
<b>Contexto:</b>		
1. “O arros de <i>azeite</i> e o de manteiga de vacas se ha de fazer como este de cima de caldo de carne levando sua sebola e cheiros”. (B.N.P; Cod. 11390, R.25, fol.150v).		
2. “Ferva ce em huma tijala hum pouco de vinagre destemperado com agoa e hum pouco de <i>azeite</i> , sal, folhas de louro seco, sumo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.64, fol.161r).		

### 5.1.3.2 Subcampo léxico dos corpos graxos sólidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
BANHA DE PORCO	n.e	Substantivo composto
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Origem controvertida. Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Gordura do porco, pegada aos rins.		
<b>DCLP:</b> Gordura animal, especialmente a do porco e do urso.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] vão albardando as reçoens com este polme e se vão frigindo em manteiga de vacas boa ou de porco ou en ambas as manteigas misturadas e na mesma frigideira se deite nós noscada e a mesma pele da <i>banha de porco</i> ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.52, fol.156v).		
2. “[...] tomar <i>banha de porco</i> e desvea la muito bem e piza la no almofaris e misturar toda a que te parecer com o sangue e desfazer tudo muito bem até que esteja bem misturada [...]”.(B.N.P; Cod. 11390, R.86, fol.168r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GORDURA	Gurdura	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>gurdus</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> He a parte mais pingue, & acree do sangue, a qual sahindo das partes mais tenues dos vasos se condensa.		
<b>DCLP:</b> Substancia unctuosos, de pouca consistência fácil de derreter, que se encontra em diferentes partes do corpo humano e dos animaes e principalmente debaixo da pelle; sebo, tecido adiposo, unto, banha.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] lhe quizerem deitar asucar e canela por cima bom será apartando primeiro a <i>gurdura</i> para se deitar por cima de tudo e deste modo se manda à meza”. (B.N.P; Cod. 11390, R.31, fol.151v).		
2. “[...] deitar lhe hum pouco de asafram e vinagre o limão e ficará bom e quando o mandarem à meza deitem lhe a <i>gurdura</i> e os cheiros por cima como esta dito”. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MANTEIGA DE PORCO	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Faz-se das banhas do dito animal derretidas.		
<b>DCLP:</b> As banhas do porco derretidas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois dos bofes cozidos em agoa e sal os picarão muito bem e frigir huma pouca de sebola mui miuda em <i>manteiga de porco</i> e deitar lhe ali os bofes e afoa los depois deitar tudo em huma tijala [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.38, fol.152v).		
2. “[...] ter a <i>manteiga de porco</i> muito quente e frigi los ali de modo que fique o pão bem tostado e frito”. (B.N.P; Cod. 11390, R.78, fol.166v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MANTEIGA DE VACA	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Provavelmente de origem pré-romana. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A terceira substancia do leite, nem aquosa, como soro, nem compulenta como queijo, mas pingue, & unctuosa, que se faz com leite de vacas.		
<b>DCLP:</b> Substancia pingue, que se tira da nata do leite, batendo-a, e de que se faz uso como alimento.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tenhaõ toucinho frito em dados ou boa <i>manteiga de vacas</i> e nella frigiraõ sebola picada [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “Queijadas de forno pizar queijo fresco e deitar lhe os ovos até que fique brando e deitar lhe [...] moida e deitar a cada aratel de queijo huã quarta de asucar e huã pouca de <i>manteiga de vacas</i> e farão huns vazitos largos e baixos e enche los deste batido e depois de cozidos deitar lhe mel por cima que seja bom”. (B.N.P; Cod. 11390, R.87, fol.170v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TOUCINHO	Touxinho	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Gordura de carne de porco, mas da que esta pegada ao couro.		
<b>DCLP:</b> A gordura do porco que lhe fica subjacente á pelle.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Piquem carne de vitela com hum pedaso de <i>toucinho</i> gordo, tempera las com todas a[s] especies e quatro ovos crus logo teraõ gemas de ovos cozidas duras feitas em quartos e tutanos de vaca em pedasos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.146v).		
2. “[...] piquem hum pouco de <i>touxinho</i> gordo e untem a torteira com ese e o asentem dentro os pasteis e cozam se assim en seco”. (B.N.P; Cod. 11390, R.30, fol.151r).		

## 5.1.4 Microcampo léxico das hortaliças

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ALHO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>al(l)ium</i> , de <i>alum</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hortaliça conhecida, a que Galeno chama <i>Triaga dos Rustico</i> .		
<b>DCLP:</b> Planta hortense ( <i>allium</i> , Linn.) da família das liliaceas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Picar sebola e salsa muito bem e deita la em huma tijela de fogo e deitar lhe azeite e manteiga de tudo bastante por isto afogar com alguns dentes de <b>alho</b> machucados com os dedos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		
2. “Golpearão huma perna de carneiro muito bem e po la asar sober as grelhas ou no espeto e como estiver bem asadas meter lhe alguns cravos e alguns dentes de <b>alho</b> e mete la em huma panela [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.56, fol.157r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CEBOLA	Sebola	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>caepŭla</i> . Séc. XII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hortaliça conhecida. <i>Cæpa</i> , &. Fem. Ovid. <i>Cæpe</i> . Neut. Pers.		
<b>DCLP:</b> Planta hortense da fam. das asphodeleas ( <i>allium cepa</i> ) cujo bolbo é muito empregado como condimento nas nossas cozinhas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Como este estiver feito em postas do tamanho que quizerem as porão a cozer e como estiverem mais de meias cozidas se tirarão para fora depois se fará hum polme de pão relado, ovos, gemas e claras, <b>cebola</b> e salsa tudo bem picado todas as espécies [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.52, fol.156v).		
2. “[...] tomarão alcaparras depois de bem adosadas do sal e cozidas e deita las em huma certaã com a <b>sebola</b> e azeite e deitar lhe pimenta e hum pouco de vinagre [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.54, fol.156v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SALSA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>salsa (herba)</i> , ‘(erva) salgada’. Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hortaliça conhecida. De odinario chamão lhe <i>Apium</i> , <i>ii Neut</i> .		
<b>DCLP:</b> Salsa vulgar ( <i>petroselinum sativum</i> ), muito usada nos temperos;		
<b>Contexto:</b>		
1. “Picar sebola e <b>salsa</b> muito bem e deita la em huma tijela de fogo e deitar lhe azeite e manteiga de tudo bastante [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		
2. “Logo tomararão <b>salsa</b> e hortelã e huns ramos de manjerona pouca meter estes cheiros no meio das duas ametades da cabeça mesturadas com algumas lenchas de toucinho delgadas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.41, fol.154v).		

## 5.1.5 Microcampo léxico das ervas aromatizantes

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ALECRIM	Alechrin	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>al-iklíl'</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Arbusto, cujo talo lança muitos ramitos compridos, delgados, & cinzentos, guarnecidos de folhinhas estreitas, duras, tesas, de hü verde escúro por cima, & brancas por baixo & entresachadas com flores <i>de</i> hum azul desmayado, & de hum cheiro aromatico, menos forte, & menos aspero, que o das folhas.		
<b>DCLP:</b> Arbusto da família das labiadas cujo typo é o alecrim comum ( <i>Rosmarinus officinalis</i> , Linn.)		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomem hum aratel de flor e aratel e meyo de assucar e po lo asucar em ponto sobido e deitar lhe dentro a flor do <i>alechrin</i> e naõ de mais de duas ou tres fervuras e po lo fora e po lo em seu vidro ou panela vidrada”. (B.N.P; Cod. 11390, R.13, fol.148v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
COENTRO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>coriandrum</i> –i, deriv. do gr. <i>koríandron</i> . Séc. XV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Erva conhecida. <i>Coriandrum</i> , i. 'Neut.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] deitar lhe alguma agoa so a que baste e deitar lhe pimenta e cravo, nós noscada, <i>coentro</i> seco, gengibre, asafram, vinagre e de tudo isto o necessário”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		
2. “[...] deitar lhe ortelã, <i>coentro</i> verde ou ceco e manjerona e deitar meia duzia de ovos para frangos tudo na sertem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.76, fol.166r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
FUNCHO	Funxo	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>*fenuçūlus</i> , por <i>fenicūlus</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Erva hortense, que lanca huns fios, ou filamentos compridos; chea de huma substancia esponjosa, ou fungosa, de cor verde escuro.		
<b>DCLP:</b> Planta da família das umbelliferas ( <i>anethum fbeniculum vulgare</i> ).		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] temperar com todas as especias e cominhos e hum dente de alho e hum ramo de <i>funxo</i> e deitar esta salça sober os caracoos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.61, fol.158r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
HORTELÃ	Hortelaã, ortela, ortelão	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>hortulãna</i> , fem. do adj. <i>hortulãnus</i> , com provável dissimilação. Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Hortelam] [Ortelãa] Herva hortense, cheyrosa.		
<b>DCLP:</b> [Hortelan] Nome comum a varias plantas da família das labiadas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Cozeraõ as borrages e depois espreme las muito bem da agua e pica las em o sepo e deitar lhe hum pouco de paõ ralado e <i>hortelaã</i> picada e gemas de ovos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.05, fol.147r).		
2. “[...]porão as ortalices sobre os frangos e frigir sebola com toucinho e deitar lho por cima e picar <i>ortela</i> e salsa e deitar lhos por cima depois deitar lhe caldo até que se cubrão [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.68, fol.162r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
LOURO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>laurus</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Louro ou loureiro. Arvore conhecida.		
<b>DCLP:</b> Arvore sempre verde da familia das laurineas ( <i>laurus nobilis</i> ).		
<b>Contexto:</b>		
1. “Ferva ce em huma tijala hum pouco de vinagre destemperado com agoa e hum pouco de azeite, sal, folhas de louro seco, sumo de limão ou de lima, gengibre picado com as mais espécies [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.64, fol. 161r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MANJERONA	Magerona	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> De origem desconhecida, Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Mangerôna] Herva Cheirosa, rasteira, & muito ramosa.		
<b>DCLP:</b> (Cul) Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
2. “Logo tomararão salsa e hortelã e huns ramos de <i>manjerona</i> pouca meter estes cheiros no meio das duas ametades da cabeça misturadas com algumas lenchas de toucinho delgadas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.41, fol.154v).		
3. “[...] deitar lhe ortelã, coentro verde ou ceco e <i>manjerona</i> e deitar meia duzia de ovos para frangos tudo na sertem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.76, fol.166r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SALVA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>salvâ, ae.</i> Séc. XVIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Herva conhecida.		
<b>DCLP:</b> Nome de varias plantas de diferentes espécies, todas da família das labiadas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Todas as aves salvâgens se podem temperar com estes molhos picantes, acrescentando lhe alguns cheiros, como he <i>salva</i> e mangerona e as poderaõ temperar com molhos negros [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).		
2. “Huma perna de javali depois de cozida em agoa e sal, torne ce a cozer em vinho com <i>salva</i> e manjerona como estiver cozida larde se com lardos de toucinho salpementados muito bem”. (B.N.P; Cod. 11390, R.65, fol.161r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PERREXIL	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do cast. <i>perejil</i> , deriv. do prov. <i>pe(i)ressil</i> e, este do gr. <i>petrosélinon</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> He hũa herva que nasce nos areaes, junto do mar. Tem humas folhas estritinhas, compridinhas, mais corpulentas que as das outras hervas.		
<b>DCLP:</b> Planta da familia das <i>umbelliferas</i> ( <i>criithmum maritimum</i> ), muito usada em conserva e também chamada perrexil do mar ou funcho maritimo.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Ponhão a cozer o carneiro partido em pedasos do tamanho de nozes em agoa e sal com hum pesaso de toucinho gordo e huma sebola inteira e como o toucinho e sebola estive- rem cozidos tira los para fora e po los no sepo e deitar lhe quantidade de cheiros, <i>perraxil</i> que vem a ser salça e hortelã [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TOMILHO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do cast. <i>tomillo</i> , dim. do arcaico <i>tomo</i> , deriv. do lat. <i>thymum</i> , (vulgarmente <i>tumum</i> ) e, este, do gr. <i>thymom</i> . 1813.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Arbusto pequeno. Tem algũa semelhança com o oregão.		
<b>DCLP:</b> Planta da família das labiadas ( <i>thymus vulgaris</i> ).		
<b>Contexto:</b>		
2. “Depois amassem meio alqueire de farinha de senteio ou de trigo com manteiga de porco e fasa ce hum bolo grande e que caiba a perna inteira e deitem lhe <i>tomilho</i> e manjerona”. (B.N.P; Cod. 11390, R.65, fol.161r).		

### 5.1.6 Microcampo léxico dos adoçantes

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
AÇÚCAR	Asucar, assucar	Substantivo masculino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do ár. <i>as-sukkar</i>, remotamente ligado ao sânscr. <i>sarkara</i>. Séc. XIV.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> [Ac, ucar] [Açucres] ou [Assucar] He hum çumo muito doce, espremido da cana, que o produz, concentrado, endurecido e feito branco pelo ministerio do fogo.  <b>DCLP:</b> [Assucar] Substancia doce que se encontra em muitos vegetaes e em algumas secreções animaes.</p>		
<p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “[...] para o pastel ou pasteis e para cada hum seis onças de <i>asucar</i> e como o cardo estiver cozido tira lo com huma espumadeira [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.62, fol.158r).  2. “Adevirtão que quando tiverem os bofes temperados de especias e sal e ovos e sumo de limão poderão fazer deles huns pasteis de escudela acrescentando lhe mais hum par de ovos, <i>asucar</i> e canela”. (B.N.P; Cod. 11390, R.63, fol.158v).</p>		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MEL	n.e	Substantivo masculino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. <i>mel –llis</i>. Séc. XIII.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> Deriva-se do Grego, <i>meli</i>, que significa o mesmo.  <b>DCLP:</b> Substancia liquida e açucarada que as abelhas extraem das flores e que depois de uma elaboração particular serve para sustento das larvas.</p>		
<p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “Adevirtão que como tiverem os bofes temperados para o pastel em bote os poderão deitar em huma tijela de fogo espalmada e deitar lhe sua sebola frita e asucar ou <i>mel</i> e temperar com todas as especias [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.38, fol.152v).  2. “Tomarão carneiro do peito e parti lo em pedasos e logo po lo a cozer em agua e sal e toucinho e como estiver cozido tira lo e po lo adonde escorra e por hum pouco de <i>mel</i> em huma sertem no fogo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.49, fol.156r).</p>		



### 5.1.7 Microcampo léxico dos realçadores de sabor

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SAL	n.e	Substantivo masculino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. <i>sal salis</i>. Séc. XIII.</p> <p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> He hum mixto quente, &amp; seco, produzido da natueza, ou da Arte , para dar sabor aos manjares, &amp; preservallos da corrupção.</p> <p><b>DCLP:</b> Substancia secca, dura, friavel, de sabor acre, solúvel na agua, e que ordinariamente se emprega como tempero.</p> <p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “Tomarão carneiro do peito e parti lo em pedasos e logo po lo a cozer em agua e <i>sal</i> e toucinho [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.49, fol.156r).</p> <p>2. “Huma perna de javali depois de cozida em agoa e <i>sal</i>, torne ce a cozer em vinho com salva e manjeronas como estiver cozida larde se com lardos de toucinho salpementados muito bem”. (B.N.P; Cod. 11390, R.65, fol.161r).</p>		

### 5.1.8 Microcampo léxico das raízes condimentares

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GENGIBRE	Gingibre	Substantivo masculino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. <i>zingiber –ëris</i>, deriv. do gr. <i>ziggiberis</i>. Séc. XIII.</p> <p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> [Gengivre] He huma raiz comprida, quasi da grossura do dedo polegar, chea de nos, semicircular.</p> <p><b>DCLP:</b> Planta da familia das gengiberaceas (<i>zinziberofficinale</i>).</p> <p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “[...] deitar lhe pimenta e cravo, nós noscada, coentro seco, <i>gengibre</i>, asafram, vinagre e de tudo isto o necessário”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).</p> <p>2. “Ferva ce em huma tijala hum pouco de vinagre destemperado com agoa e hum pouco de azeite, sal, folhas de louro seco, sumo de limão ou de lima, <i>gengibre</i> picado com as mais especies pretas como isto estiver fervido tempere ce do nesario [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.64, fol.161r).</p>		

### 5.1.9 Microcampo léxico dos bulbos condimentares

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
AÇAFRÃO	Asafrão, asafram, asifram	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>az-za<sup>c</sup>faran</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Açafram] He uma planta, que tem as folhas compridas, delgadas, & estreitas, o talo carregado de flores azuis, & as raízes a modo de cebolla.		
<b>DCLP:</b> Planta bulbosa da família das iridias, com uma flor azul, vermelha e purpurina. A flor d'esta planta. Os seus stygmas reduzidos a pó ou postos de infusão, communicam uma cor amarela e são aromáticos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Estas almôndegas não levaõ nenhum genero de azedo digo de cheiros nem <i>asafraõ</i> porque o que se pertende é que sahãõ muy brancas depois coalha las com duas gemas de ovos e sumo de limaõ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.04, fol.147r).		
2. “[...] deitar lhe hum pouco de <i>asafram</i> e vinagre o limaõ e ficará bom e quando o mandarem à meza deitem lhe a gurdura e os cheiros por cima como esta dito”. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157v).		

### 5.1.10 Microcampo léxico dos líquidos condimentosos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
AGUA DE FLOR	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Qualquer liquido artificial, extrahido de uma substancia, ou preparado com ella.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Esta comserva há de sahir algum tanto branda deita la em vasos de vidro e se lhe quize- rem deitar algumas gotas de <i>agoa de flor</i> bem podem e se lhe quizerem deitar hum par de limoens de comserva pizados he bom”. (B.N.P; Cod. 11390, R.60, fol.158r).		
2. “Escolherão os marmellos que sejião grandes e sanos e cortar lhe ão o pe para que fique com bom assento de modo que se tenha direito em o forno logo pela parte do olho lhe cortarão huma corozinha e por ali se lhe fasa hum buraco pelo qual se lhe tirem as pevides de modo que fique o marmelo bem limpo. Depois lava lo com vinho e deitar lhe humas pingas de <i>agoa de flor</i> e enche lo dentro de asucar moído”. (B.N.P; Cod. 11390, R.79, fol.166v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SUMO DE LARANJA	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> O licor, que sahe, ou se espreme da laranja.		
<b>DCLP:</b> O liquido exprimido de certas substancias vegetaes: sumo de laranjas, de limão, etc.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Adevirtaõ que as ervas todas se temperaõ a quaze todas da mesma sorte, como saõ alfaces, chicorias, borragens e outras muitas ervas e se for dia de carne, coze las e pica las meyas picadas e afoga las e deitar lhe seu caldo e tempera las com especies, estaraõ boas deitando lhe seu azedo. Quando as quizerem coalhar, he bom deitar lhe asucar e canela e <i>sumo de laranja</i> ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “[...] mandar à meza tudo junto com asucar e canela e <i>sumo de laranja</i> ou de limão e fatias de pão torradas por baixo avendo as mister”. (B.N.P; Cod. 11390, R.45, fol.155v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SUMO DE LIMÃO	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> O licor, que sahe, ou se espreme do limão.		
<b>DCLP:</b> O liquido exprimido de certas substancias vegetaes: sumo de laranjas, de limão, etc.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tenha se ao fogo huma tigela com caldo da olha cozam se nela as almondegas em lume brando, as quais se faraõ do tamanho que quizerem, tornem se a temperar com todos os adubos e coalhe se com tres gemas de ovos e com <i>sumo de limão</i> [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.01, fol.146v).		
2. “Aparelharã as alfaces como esta dito atras logo picaraõ carne de vitela ou de carneiro com toucinho e tempera la de sal e com todas as especies deitar lhe ovos de modo que fique o recheyo brando, como para almondegas e metao lhe alguns tutanos de vaca e algum <i>sumo de limão</i> e rechar as alfaces em a torteira pondo meya alface por bayxo de- pois o recheyo em sima [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.07, fol.147v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
VINHO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>vinum</i> –i. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Nectar da terra, & ambrosia dos mortaes, he çumo de uvas maduras, espremida, & fermentado.		
<b>DCLP:</b> Liquido alcoolico produzido pela fermentação do sumo da uva.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar <i>vinho</i> em mosto na bica do lagar a quantidade que quizerem, depois coa lo muito bem e po lo em huma esperregadeira a cozer no fogo e deitar lhe marmellos em talhadas ou em quartos como quizerem, deitar lhe cravo da india e canela e ferva até mingoar [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.15, fol.148v).		
2. “Logo deitar lhe hum pouco de <i>vinho</i> e hum pouco de caldo e humas amendoas torradas e escacadas, logo tempera lo com todos os adubos e canela e algum asafrão e deitar lhe algum asafrão e sumo de limão ou de laranja e manda lo à meza sobre fatias de pão tostadas”. (B.N.P; Cod. 11390, R.49, fol.156r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
VINAGRE	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do cast. <i>Vinagre</i> , deriv. do lat. <i>vinum acre</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vinho feito azedo, naturalmente, quando suas particulas volateis salinas, estando dominadas, & abatidas sucessivamente pelo acido do vinho.		
<b>DCLP:</b> O produto da fermentação acetica dos licores alcoolicos, particularmente do vinho.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] fri- gir toucinho em dados com sebola e por a ade em huma panela e deitar lhe o toucinho, com a sebola por cima, e fervaõ hûm pouco com a ade depois deitar lhe dum pouco de vinho branco e hûm pouco de <i>vinagre</i> e agoa quente, de modo que contudo fiquem as ades cobertas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.19, fol.149v).		
2. “Os coehos o mais ordinario he temprá los ou manda los à meza com azeite e <i>vinagre</i> se os quizerem mandar à meza com salsa ou molho [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.54, fol.156v).		

## 5.2. MACROCAMPO DOS UTENSÍLIOS

### 5.2.1 Microcampo léxico das generalidades

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ALMOFARIZ	Almofaris	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>al-miharas</i> , de <i>háras</i> ‘pisar’. Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Quer dizer cousa, em que se moe ou piza qualquer matéria; & almofariz he hum vaso de metal, em que se pizaõ vários ingredientes.		
<b>DCLP:</b> Vaso de metal, pedra ou madeira em que se pisa, machuca ou tritura alguma coisa.		
<b>Contexto:</b>		
3. “Tomarão huma perna de carneiro morto de fresco e dar lhe algumas pancandas com a mão do <i>almofariz</i> de modo que fiquem os ossos quebrados [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.55, fol.157r).		
4. “Logo tomarão quatro ou sinco amendoas depois de escascadas e piza las no almofariz com huma gota de agua, e logo lhe deitarão o farro dentro no mesmo <i>almofariz</i> ou gral [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.70, fol.165r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ATAFONA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>at-tahūna</i> . Séc. XV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Moinho em secco, que huma besta faz andar.		
<b>DCLP:</b> Engenho de moer grão, posto em movimento por bestas ou a braços; moinho; azenha.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar o trigo depois de escolhido deita lo em hum tacho a ferver em agoa limpa e como ele principiar a arrebenatar tira-lo d[a] agoa e po lo a escorrer depois deita lo ao sol a secar como estiver seco manda lo ao moinho ou atafona a picar a que se pode fazer deste modo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.71, fol.165v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CEPO	Sepo	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>cippus</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Tronco de arvore cortada.		
<b>DCLP:</b> Cepo de cortador, aquelle sobre cujo topo se corta a carne nos açougues.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Neste recheio se podem deitar gemas de ovos duras picadas com a carne no <i>cepo</i> e tutanos de vaca do mesmo modo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.67, fol.162r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
COADOR	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>colare</i> . Séc. XV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso por onde se coa algum licôr, para que fique limpo.		
<b>DCLP:</b> que coa ou serve para coar. Vaso de folha, barro ou madeira cujo fundo é crivado de orifícios muito estreitos para deixar passar só a parte mais liquida ou fina de certas preparações.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Meter as alfaces em agua fervendo, porque deste modo sempre a[s] ervas ficaõ com a cor verde e depois de cozidas tira las em o <i>coador</i> a escorrer e espreme las [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “[...] tomaras sereijas ou gingas e coze las muito bem em agoa e depois pasa las por hum <i>coador</i> e servirão de farinha queimada e darão muito bom gosto de azedo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.33, fol.151v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
COLHER	Culher	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>cochlear -aris</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Instrumento por uma parte concavo, com que se metem cousas liquidas na boca.		
<b>DCLP:</b> Utensílio de mesa composto de um cabo e de uma parte concava, de que se faz uso para tirar ou levar á bocca a sopa e os alimentos liquidos ou pouco consistentes: Colher de prata, de estanho.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] po lo em huma tigela de fogo, quantidade de meyo aratel de asucar e vá fervendo e hi lo mexendo com huma <i>colher</i> até que fasa alguns olhos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.12, fol.148r).		
2. “Tomar duas romãs azedas para cada capão e debulha las e por os grãos em huma estomenha ou manga e esmastrusa los com huma <i>colher</i> até que soltem todo o sumo que tiverem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.53, fol.156v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ESPUMADEIRA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Escumadeira] Especie de colher, toda em buraquinhos, para escumar a panella.		
<b>DCLP:</b> [O mesmo que escumadeira] espécie de colher em forma de crivo que serve para tirar a espuma que se ajunta sobre os líquidos quando estes fervem ou se agitam.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] como o cardo estiver cozido tira lo com hum <i>espumadeira</i> e deixa lo esfriar e deita lo nos pasteloens [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.62, fol.158r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GRAL	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do fr. <i>graal</i> , deriv. do lat. <i>gradalis</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Entre nos he o vaso de pao, em que se pisão adubos, & varios ingredientes.		
<b>DCLP:</b> O mesmo que almofariz.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomaraõ quatro onsas de amendoas e escasca las em agua quente e deeta las em agua fria por espaso de meya hora e logo piza las em <i>gral</i> de pedra [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.08, fol.147v).		
2. “Tomen hum aratel de rozas depois de lhe averem cortado os pes e piza las no <i>gral</i> e asim como a forem pizando lhe haõ de ir deitando algum asucar moido até que estejaõ muito bem pizadas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.11, fol.148r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GRELHA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do a. fr. <i>greille</i> (atual <i>grille</i> ), do lat. <i>craticula</i> , dim. de crates ‘grade’. Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Instrumento da cozinha.		
<b>DCLP:</b> Pequena grade de ferro sobre que se assam as viandas e o peixe, se torra o pão, etc. Grade sobre que nos fornos, fomalhas, fogareiros, etc. se põe o carvão a arder.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Logo poderaõ assar as tiras ou crabonadas sobre as <i>grelhas</i> enquanto se vaõ frigido as almondegas asim enfarinhadas como estaõ em boa manteiga de porco e logo frigiraõ fatias de pão [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.20, fol.149v).		
2. “E outras vezes se poderá armar a perna do cabrito com a carne e com pinhoens e gemas de ovos e pasas de corinto e logo tostar o mais do cabrito recheado nas <i>grelhas</i> com hum pouco de pão ralado e fazer hum sopilha doce e assentar o cabrito tostado [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.46, fol.155v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MANGA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>manualis</i> , divergente popular de <i>manual</i> ‘instrumento para malhar cereais’. 1813.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Filtro á maneira de funil para filtrar líquidos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar duas romãs azedas para cada capão e debulha las e por os grãos em huma estomenha ou <i>manga</i> e esmastrusa los com huma colher até que soltem todo o sumo que tiverem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.53, fol.156v).		
2. “Tomarão huma pescada fresca e tirar lhe o lombo e po lo a cozer em agoa, depois tirar lhe as peles, osos e espinhas e tudo o que tiver que não for branco e desfazer todo este peixe muito bem com os dedos depois deita lo dentro na <i>manga</i> ou servilheta e vão lhe deitando agoa fria e esfregando o peixe com a mão de modo que não fique nada inteiro [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.80, fol.167r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MOINHO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>molinum</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Engenho q serve de moer trigo, cevada, &c.		
<b>DCLP:</b> Qualquer machina com as condições necessarias para triturar alguma coisa.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar o trigo depois de escolhido deita lo em hum tacho a ferver em agoa limpa e como ele principiar a arrebenatar tira-lo d[a] agoa e po lo a escorrer depois deita lo ao sol a secar como estiver seco manda lo ao <i>moinho</i> ou atafona a picar a que se pode fazer deste modo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.71, fol.165v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TABOA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>tabūla</i> . Séc XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Madeyro comprido, serrado em plano.		
<b>DCLP:</b> Peça de madeira plana.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tomar para cada aratel de marmelo outro de asucar clarificado e tomar da agoa adonde se cozerão e deitar lhe outra tanta quantidade como se lhe deitou de asucar e antes mais que menos e po los a cozer em lume brando que va fervendo devagar e tapa los como estiverem meynos cozidos com huma <i>taboa</i> e coze los até que veção que fazem hum ponto groço [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.88, fol.170v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TABULEIRO	Taboleiro	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>tabularis</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Taboleiro] Vaso mais comprido, que largo, com abas levantadas ao redor, que o fazem a modo de pao concava, em que se levão varias coufas, como pão, doces, &c.		
<b>DCLP:</b> Peça de madeira ou de metal com as bordas levantadas para não deixar cahir o que n'ella se contém. Bandeja.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomaraõ quatro arates de vitela da perna, dois arates faraõ em tiras muito delgadas e glopea las ( <i>sic</i> ) com as costas da cutela e mecha las com toucinho muito bem e deita las em adovo logo picar os outros dois arates e tempera las como para almondegas, com espesas, ovos e toucinho logo faraõ as almondigas, naõ redondas se naõ bocados compridos e enfarinhadas as hiraõ pondo em hum <i>taboleiro</i> ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.20, fol.149v).		
2. “De tudo isto farão huns beilós do tam[na]ho de huma hostias ou quadrados sobre a meza ou <i>taboleiro</i> e não seã groças e albardados com ovos os frigirão em manteiga de [va]cas boa e não seja em muita quantidade de modo que fiquem bem fritas e manda las à meza [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.40, fol.153r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TREMPE	Trenpes	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>tri-pes</i> , <i>-pēdis</i> ‘de três pés’, mas de formação obscura. Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Instrumento de ferro, redondo, ou triangular, sustentado com tres pés, no qual se assenta hũa caldeyra ou outra cousa para se aqueantar.		
<b>DCLP:</b> Aro de ferro que assenta sobre tres pés e sobre o qual se colloca a panela ao fogo.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] deitando leite e mexendo e sempre sem descansar ate que tenha sinco quartilhos e deitar lhe aratel e meio de asucar e deitar lhe o sal necesario e po la tijela sobre as <i>trenpes</i> com lume de carvão por baixo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.81, fol.167v).		



## 6.2.2 Microcampo léxico dos perfuradores

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ALFINETE	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>al hilâl</i> , com provavelmente influência de <i>fino</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Alfinete] ou [Alfenete] que vai o mesmo, que picar huma cousa, passandoa de parte a parte. Alfinete he hum bocadinho de ferro, com ponta, & cabeça. Serve de prender o em que se prega.		
<b>DCLP:</b> Fiosinho metallico, rijo, com cabeça n'uma das extremidades e bico na outra.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...]meter lhe as murcelas dentro e vão nas picando muitas vezes com hum <i>alfenete</i> para que não a rebentem e como estiverem cozidas tira las e tosta las em as grelhas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.84, fol.168r).		
2. “[...] farão as suas murcelas mui pequenas e coze las estas não se podem guardar muito tempo ao cozer se pique com hum <i>alfenete</i> para que não arreentem”. (B.N.P; Cod. 11390, R.86, fol.168r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
BROQUETA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada. Assador, espeto.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Logo tomarão outro pedaso de solho e o farão em fatias delgadas e bate las com as costas da faca e rexea las com o recheio que temos dito e meter lhe suas <i>broquetas</i> de cana de quatro en quatro depois assenta las em huma torteira [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.32, fol.151v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ESPETO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do gót. <i>*spîtus</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Ferro comprido, & delgado, em que se enfia a carne para a assar.		
<b>DCLP:</b> Haste de metal ou de madeira, comprida e aguçada em que se enfia carne, peixe, etc; para assar.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] espetar as muelas em hum <i>espeto</i> e enbrulhar lhe as tripas ao redor e asa las e manda las a meza com hum pouco do mesmo adovo e hum pouco de sumo de limão ou de laranja”. (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).		
2. “[...] postos os arteletes en duas broquetas destas se atarão a hum <i>espeto</i> groço huma de huma parte e outra da outra parte e asados e farão huma sopa que te parecer e assenta los em cima e compo los com rodas de limão com a casca fora e assim vai à meza”. (B.N.P; Cod. 11390, R.34, fol.152r).		

### 5.2.3 Microcampo léxico dos objetos cortantes

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
FACA	Faqua	Substantivo feminino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> De origem controversa. Séc. XV.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> Instrumento de ferro, temperado com aço. Tem cabo, &amp; serve de cortar, trinchar.  <b>DCLP:</b> Instrumento cortante formado por uma lamina curta de ferro ou aço e um cabo.</p>		
<p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “Logo tomarão outro pedaso de solho e o farão em fatias delgadas e bate las com as costas da <i>faqua</i> e rexea las com o recheio que temos dito e meter lhe suas broquetas de cana de quatro en quatro depois assenta las em huma torteira huntada [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.32, fol.151v).</p> <p>2. “[...] se farão empadas finas ou pequenas masa destas enpadas seja doce estendida sober o taboleiro se fesarão as enpadinhas sem corda oi não que pegando a masa digo cortando a masa com a <i>faca</i> e molhando a com humas penas com agoa a golpearão pelas bordas como se lo de faca e depois pica la com hum alfenete por cima”. (B.N.P; Cod. 11390, R.75, fol.159v).</p>		

### 5.2.4 Microcampo léxico dos objetos que vão ao fogo

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
FRIGIDEIRA	n.e	Substantivo feminino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. <i>frigere</i>. Séc. XVI.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> Instrumento de cozinha, que serve de frigar.  <b>DCLP:</b> Sertan, utensilio de cozinha pouco fundo para frigar.</p>		
<p><b>Contexto:</b></p> <p>1. “Tomem huma puoca (<i>sic</i>) de abobra e coze la depois picar cheiros e sebola e por afogar tudo em azeite como estiverem afogados picar a abobra com tomates e deitar tudo em huma <i>frigideira</i> e deitar lhe os cheiros que estao afogados em azeite o[u] manteiga [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).</p> <p>2. “Cozarão cabesas partidas pelo meio depois de cozidas pasa las por huma pouca de manteiga e logo deitar lhe muito miolo de pão ralado e asucar e canela tudo misturando assenta las em huma torteira ou <i>frigideira</i> untada com manteiga e po las no fogo com lume por baixo e por cima [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.42, fol.154v).</p>		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PANELA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. vulg. *pannela, de panna. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso de barro, em que se coze carne, hervas, e outras cousas de comer.		
<b>DCLP:</b> [Panella] Vaso de barro ou de metal, que serve para cozer ao lume os comestíveis, e para outros usos idênticos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] teraõ caldo de gualinha coado que não tenha nenhum genero de cheiros em huma <i>panela</i> ou tigela e faraõ as almondegas do tamanho de castanhas ou como quiserem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.04, fol.147r).		
2. “Cortar o cabrito em pedaços e afoga los com toucinho e sebola e deita lo em huma <i>panela</i> e deitar lhe caldo ou agua quente quando se cubra logo tempera lo com especies pimenta, nós noscada, gengibre, sal e cheiros picados e terem seis gemas de ovos cozi- dos duros [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.47, fol.155v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SERTÃ	Sartem, sertem, serten	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Sertãa] [Certãa] Frigideira.		
<b>DCLP:</b> frigideira ou torradeira larga e de pouco fundo, de barro ou de ferro, que serve para frigar peixe, ovos, etc. e nos Açores para cozer o bolo de milho.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] cortar o figado e bofes em talhadas delgadas e afoga las com a sebola e toucinho em a <i>sertem</i> e deitar lhe cheiros inteiros afogue se tudo e baterão seis ovos com as claras e deita los dentro na sertem e po la sobre o lume ate que esteja bem seco tudo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.43, fol.155r).		
2. “Logo tomaram huma <i>sertã</i> com pouca manteiga de vacas e po la a quantar depois deitar lhe do batido dentro com huma colher e farão humas torrejas muy delgadas que paresão abobra frita [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.73, fol.165v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TACHO	Taxo	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> De origem obscura. Séc. XVIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso de cobre ou barro, que para cousas de cozinha tem varias servintias.		
<b>DCLP:</b> Vaso largo de cobre, latão, barro, etc., com duas azas, que serve para usos culinários e especialmente para frituras, assados, guisados e doces de calda.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar o trigo depois de escolhido deita lo em hum <i>tacho</i> a ferver em agoa limpa e como ele principiar a arrebentar tira-lo d[a] agoa e po lo a escorrer depois deita lo ao sol a secar como estiver seco manda lo ao moinho ou atafona a picar a que se pode fazer deste modo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.71, fol.165v).		
2. “Tomarão o sangue do porco coado e não o mane quando o estão colhendo para que se coalhe logo e dexem no coalhar muito bem e terão hum <i>taxo</i> ou tijala com agoa a ferver e deitem lhe o sangue dentro e deixa lo cozer ate que esteja duro [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.86, fol.168r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TIJELA	Tijala, tigela	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>*tegella</i> , por <i>tegula</i> ‘telha’, <i>-jella</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> [Tigêla] Vaso concavo, em que se põem sopas, doces, & outros mājares.		
<b>DCLP:</b> Vaso concavo de barro, de loiça ou de metal em forma de chavena, sem aza, onde se serve sôpa, caldo, etc		
<b>Contexto:</b>		
1. “Deitar lhe algum sal, depois barrar a panela muito bem com outra paneleta ou <i>tijela</i> na boca cheia de agoa fria que ajuste de modo que não respire depois po la em lume brando [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.55, fol.157r).		
2. “Tomarão hum prato de natas ou seis <i>tijelas</i> que tudo será o mesmo e deitar lhe doze gemas de ovos e meio aratel de asucar moido peneirado e logo deitar lhe pão relado até que esteja incorporado com o batido de biscoutos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.55, fol.166r).		

### 5.2.5 Microcampo léxico dos tapadores

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TAMPA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Provavelmente do germânico, deriv. de um gót. * <i>tappa</i> ‘batoque’. Séc. XVII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Peça movel com que se tapa ou cobre uma caixa ou qualquer vaso.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois coalhar tudo isto com ovos batidos e cora la no forno ou con a <i>tampa</i> por cima e mande ce a meza”. (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).		
2. “Estes marmellos se podem asar de outro modo tirando lhe a casca primeiro e aparelha los como fica dito de agoa da flor, asucar e deitar-lhe nestes canela tudo moído e tapa los e carvar a <i>tampa</i> com duas ou tres estaquinhas digo com cravos da índia”. (B.N.P; Cod. 11390, R.79, fol.166v-167r).		

### 5.2.6 Microcampo léxico dos objetos para por alimentos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
BACIA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. * <i>baccinum</i> (de <i>bacchinon</i> ). Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> He o nome genérico de vasos de barro, ou de arame, os quaes tem muitas serventias.		
<b>DCLP:</b> Caldeira que nas confeitarias serve para torrar a amêndoa.		
<b>Contexto:</b>		
1. “O branqueado se faz deste modo tomarão hum aratel de assucar bom e deitar lhe quatro ou sinco claras de ovos e deitar lhe huã pouca de agoa e mexer tudo com huã colher de modo que fique groço como mostarda, e po lo no fogo e mexe lo sem descansar até que o asucar esteja desfeito logo deita lo em huã <i>bacia</i> e bate lo muito até que esteja groço [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.37, fol.152v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ESCUDELA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. * <i>scutella</i> , influenciado por <i>scutum</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Hum vaso a modo de tigella.		
<b>DCLP:</b> Tigela de madeira, vaso proprio para comida.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Adevirtão que quando tiverem os bofes temperados de especias e sal e ovos e sumo de limão poderão fazer deles huns pasteis de <i>escudela</i> acrescentando lhe mais hum par de ovos, asucar e canela”. (B.N.P; Cod. 11390, R.63, fol.158v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PALANGANA	Pelágana	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar uvas bem verdes antes que premcpiem a modreser e piza las muito bem depois espreme las bem depois coa las por hum pano e po lo em huma <i>pelágana</i> para que asente depois muy claro [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.09, fol.147v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PRATO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do fr. <i>plat</i> , deriv. do lat. vulg. * <i>plattus</i> e, este, do gr. <i>platys</i> ‘plano, chato’. Séc. XV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Em que se poem o comer na mesa.		
<b>DCLP:</b> Vaso de fôrma geralmente circular ou um pouco oblonga e mais ou menos achatada em que se serve ou põe o comer na mesa.		
<b>Contexto:</b>		
2. “[...] rechearem hum par de frangãos com esta mesma carne e os cozesem e depois puzesem em o <i>prato</i> , partidos tambem pelo meyo, compondo o prato com as almondegas e com os frangãos não se averiaõ mister ostras ( <i>sic</i> ) couzas para o comporem”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.146v).		
3. “Depois do arros feito se pode apartar hum <i>prato</i> dele e deixa lo esfriar depois deitar lhe hum punhado de farinha de modo que antes seja mais que menos e deitar lha toda junta e naõ por vezes e dous ovos batidos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.22, fol.150r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
REDOMA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> De origem controversa. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso de vidro de gargalo comprido, & estreyto, & de bojo largo.		
<b>DCLP:</b> Vaso de vidro de grande bojo e de gargalo largo.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar uvas bem verdes antes que premcpiem a modreser e piza las muito bem depois espreme las bem depois coa las por hum pano e po lo em huma pelágana para que asente depois muy claro como agua depois deita lo em humas <i>redomas</i> de vidro, ou de barro vidrado [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.09, fol.147v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TORTEIRA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso de cobre, em que se cozem tortas.		
<b>DCLP:</b> Utensílio de cosinha proprio para fazer tortas.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] untem huma <i>torteira</i> ou frigideira com manteiga e enche la daquele batido e por lhe por sima humas fatias de queijo e se for em dia de carne, em lugar de queijo sejam tutanos de vaca, coza se no forno e se lhe não quizerem deitar queijo a poderaõ faze[r] agra e doce, que tem bom gosto”. (B.N.P; Cod. 11390, R.16, fol.148v).		
2. “Logo tomarão outro pedaso de solho e o farão em fatias delgadas e bate las com as costas da fauca e rexea las com o recheio que temos dito e meter lhe suas broquetas de cana de quatro en quatro depois assenta las em huma <i>torteira</i> huntada com manteiga de vacas e como estiverem cozidos manda la à meza sobe sopa doce”. (B.N.P; Cod. 11390, R.32, fol.151v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
VASILHA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do b. lat. <i>vasilia</i> . Séc. XV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Vaso.		
<b>DCLP:</b> Qualquer vaso de maiores ou menores dimensões, que serve para guardar líquidos tanto no uso doméstico como nas adegas ou armazéns.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] o agraso quando quizerem uzar dele e no simo da <i>vazilha</i> ha de levar hum pouco de azeite [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.09, fol.147v).		
2. “[...] haõ de fazer as almondegas coando o primeiro e molharaõ a <i>vazilha</i> adonde as haõ de fazer com leite e caldo e deitem dentro na almondega algumas pingas de leite e com isto sahiraõ muito claras [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.27, fol.150v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
VASO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. vulg. <i>vasum</i> , (cláss. <i>vas vasis</i> ). Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Qualquer peça concava, que ferve de recolher em si algũa matéria, principalmente se for liquida.		
<b>DCLP:</b> Toda e qualquer peça côncava que pôde conter solidos ou líquidos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Esta comserva há de sahir algum tanto branda deita la em <i>vazos</i> de vidro e se lhe quizerem deitar algumas gotas de agoa de flor bem podem e se lhe quizerem deitar hum par de limoens de comserva pizados he bom”. (B.N.P; Cod. 11390, R.60, fol.158r).		
2. “[...] tira los do fogo e guarda los em <i>vazos</i> novos vidrados com a mesma calda e se no cozimento lhe quizerem deitar carvo da india pouco ou canela bem podem e ficão com bom cheiro e gosto”. (B.N.P; Cod. 11390, R.88, fol.170v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
VIDRO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>vitreum</i> ‘vítreo, de vidro’, deriv. de <i>vitrum</i> ‘vidro’. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Cousa de vidro.		
<b>DCLP:</b> Em geral, qualquer objecto ou artefacto feito com essa substancia.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Faraõ o agraso, como esta dito, e coa lo haõ por hum pano e deitar este agraso em huns <i>vidros</i> largos e bayxos e asim sem deixa lo asentar e poraõ estes vidros ao sol todo o dia e com isto se vira a colhar e secar de modo que se posa moer e teraõ este agraso [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.09, fol.148r).		
2. “Tomem hum aratel de flor e aratel e meyo de assucar e po lo asucar em ponto sobido e deitar lhe dentro a flor do alechrim e naõ de mais de duas ou tres fervuras e po lo fora e po lo em seu <i>vidro</i> ou panela vidrada”. (B.N.P; Cod. 11390, R.13, fol.148v).		

### 5.3. MACROCAMPO LÉXICO DAS UNIDADES DE PESO E MEDIDAS

#### 5.3.1 Microcampo léxico das grandezas de valor absoluto

##### 5.3.1.1 Subcampo léxico das generalidades

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ALQUEIRE	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>al-káil</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Medida de todo o gênero de grãos.		
<b>DCLP:</b> (Ant) sexagésima parte do moio, medida de capacidade para sêccos. [Variava de concelho para concelho; o de Lisboa equiivalia a 13 <sup>lit</sup> ; 800]. (Ant.) Medida para azeite, equivalente a meio almude.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois amassem meio <i>alqueire</i> de farinha de senteio ou de trigo com man- teiga de porco e fasa ce hum bolo grande [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.65, fol.161r).		



ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ONÇA	Onsa; Onsas	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>uncia</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>  <b>DLP:</b> He a duodecima parte de huma libra romana. <b>DCLP:</b> A décima sexta parte do arratel ou 28 gr; 6875. Peso equivalente a oito drachmas.		
<b>Contexto:</b> 1. “Esta se faz deste modo (untarão, digo farão humas fatias de pão branco, logo baterão quatro ovos com hum quartilho de leite e untarão hum prato com manteiga de vacas e irão molhando as fatias no leite e ovos e pondo as no prato e terão seis <b>onças</b> de [...] moído [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.42, fol.154v). 2. “Tomar duas romãs azedas para cada capão e debulha las e por os grãos em huma estomenha ou manga e esmastrusa los com huma colher até que soltem todo o sumo que tiverem depois deitar lhe duas <b>onças</b> de asucar e hum pouco de vinho tinto e huãs cascinhas de canela e tres cravos inteiros e ferva até estar em ponto e deita la em hum prato ou tigela e manda la à meza fria”. (B.N.P; Cod. 11390, R.53, fol.156v).		

### 5.3.1.2 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para sólidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ARRATEL	Aratens; Arates	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do ár. <i>ar-ratl</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>  <b>DLP:</b> Hum peso de doze onças. <b>DCLP:</b> Antigo peso de 16 onças ou 459 grammas.		
<b>Contexto:</b> 1. “Alimpar se haõ dous <b>aratens</b> de carneiro da perna dos nervos e pelles e picar se haõ com huma quarta de toucinho e cheiros como estiver picado deitem lhe tres ovos, hum miolo de paõ ralado, adubos, vinagre e sal [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.01, fol.146v). 2. “Tomen quatro <b>aratens</b> de asucar e meya canada de agua com quatro claras de ovos e bate las com aquela agua conforme o assucar que deitarem, de modo que cada aratel de asucar ha de levar huma clara de ovo e meyo quartilho de agua [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.12, fol.148r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
DÚZIA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. * <i>duocina</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Doze. Huma dúzia de paens. <b>DCLP:</b> Collecção de doze objectos da mesma natureza: Uma duzia de lenços. Duas duzias de ovos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois do arros feito com leite ou sem ele se pode apartar hum pouco e deitar lhe meya <i>duzia</i> de gemas de ovos e dous ovos com claras e hum pouco de paõ relado e canela moida e mexendo tudo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.23, fol.150r).		
2. “Tomarão duas canas de vaca que sejam frescas e tira lhe os tutanos e parti los em pequen- nos e dar lhe huã fervura depois tira los e tomar huma <i>duzia</i> de gemas de ovos duros e mestura los com os tutanos e deitar lhe huma quarta de asucar moido e canela e misturar tudo muito bem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.75, fol.165v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
LIBRA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>librare</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Nas boticas he o peso de doze onças. <b>DCLP:</b> O mesmo que arratel.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomarão huma <i>libra</i> de assucar digo de amendoas e deita las em agoa a ferver depois pela las e piza las no almofariz ou gral e hir molhando a mão do almofariz para que se não azeitem [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.60, fol.158r).		

### 5.3.1.3 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para líquidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CANADA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>canna</i> , deriv. do gr. <i>kánna</i> . 1813.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Medidas, de cousas líquidas, como vinho, azeite, & contem quatro quartilhos. <b>DCLP:</b> Antiga medida de líquidos que se dividia em quartilhos, e era a 12 <sup>a</sup> parte do almude; [a canada de Lisboa era equivalente a 1,4 litros].		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomen quatro aratens de asucar e meya <i>canada</i> de agua com quatro claras de ovos e bate las com aquela agua conforme o assucar que deitarem, de modo que cada aratel de asucar ha de levar huma clara de ovo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.12, fol.148r).		
2. “Adevirtão que se fizerem muitos peitos de galinha juntos como se forem seis não podem levar tanto leite que para os seis peitos bastarão sete <i>canadas</i> de leite [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.81, fol.167v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
QUARTA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>quarta</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>  <b>DLP:</b> Medida. <b>DCLP:</b> A quarta parte de alguma coisa. A quarta parte do alqueire, equivalente a 3 <sup>1</sup> , 45 da medida actual.		
<b>Contexto:</b> 1. “[...] terão aratel e meio de assucar em ponto alvo e deitar lhe dentro as amendoas pizadas com o peito da galinha e deem dous ou tres até quatro fervuras e se ce engrossar muito deitar lhe digo huma <i>quarta</i> de assucar no mesmo ponto”. (B.N.P; Cod. 11390, R.60, fol.158r). 2. “[...] pizar queijo fresco e deitar lhe os ovos até que fique brando e deitar lhe [...] moida e deitar a cada aratel de queijo huã <i>quarta</i> de asucar e huã pouca de manteiga de vacas e farão huns vazitos largos e baixos e enche los deste batido e depois de cozidos deitar lhe mel por cima que seja bom”. (B.N.P; Cod. 11390, R.87, fol.170v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
QUARTILHO	Quartinho	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do esp. <i>Cuartillo</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>  <b>DLP:</b> Medida de vinho, leyte, &c. <b>DCLP:</b> A quarta parte de uma canada, e que equiivale a 0 <sup>1</sup> ,350 da medida actual.		
<b>Contexto:</b> 1. “Tomen quatro aratens de asucar e meya canada de agua com quatro claras de ovos e bate las com aquela agua conforme o assucar que deitarem, de modo que cada aratel de asucar ha de levar huma clara de ovo e meyo <i>quartilho</i> de agua, ferva o asucar com esta agua e com estas claras de ovos sober ( <i>sic</i> ) o fogo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.12, fol.148r). 2. “Depois de acabarem de matar huma galinha boa e gorda lhe tirarão toda a carne do peito e po la a cozer e como estiver aquaze cozida tira la e desfia la mui miuda e deita la em huma tijala de fogo e deitar lhe meio <i>quartilho</i> de leite e bater tudo muito bem com huma colher de modo que não se corte [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.81, fol.167v).		

#### 5.3.1.4 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para distância

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POLEGADA	Polgada	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>*pollicata</i> , der. de <i>pollicare</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>  <b>DLP:</b> O que tem de largo a grossura do dedo polegar. <b>DCLP:</b> [Pollegada] Medida de doze linhas geometricas, pouco mais ou menos o comprimento da segunda phalange do pollegar. [Equiivale a 0, <sup>m</sup> 0275.].		
<b>Contexto:</b> 1. “[...] farão humas quayxinhas de papel que leve duas folhas e unta las por dentro com [m]anteiga de vacas e deitar lhe o batido dentro da grossura de <i>polgada</i> e meia e mete las no forno [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.77, fol.166r).		

## 5.3.1.5 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para tempo

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
HORA	Oras	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>hora</i> , deriv. do gr. <i>hora</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A vigesima quarta parte do dia natural, consta de sessenta minutos, no espaço dos quaes corre o sol quinze grãos.		
<b>DCLP:</b> Vigésima quarta parte do dia civil ou a duração de 60 minutos.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] como saõ pevides de abobra, de melaõ, ou avelãs e a todas estas se ha de tirar as cascas e deita las de molho em agua duas <i>oras</i> [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.08, fol.147v).		
2. “[...] depois de pasadas vinte e quatro <i>horas</i> fação os chouriços e as tripas que sejão antes groças do que delgadas depois de fritos passa los por agoa que esteja fervendo não mais que quanto fiquem tezos”. (B.N.P; Cod. 11390, R.58, fol.157v).		

## 5.3.2 Microcampo léxico das grandezas de valor relativo

## 5.3.2.1 Subcampo léxico das generalidades

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
METADE	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>medietas</i> , <i>-atis</i> , de <i>medius</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A metade de qualquer cousa.		
<b>DCLP:</b> Cada uma das duas partes que resultam de um todo dividido exactamente pelo meio.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois de asada asenta la em o prato sober ( <i>sic</i> ) fatias de paõ torrado e poraõ o picado da outra a <i>metade</i> ao redor [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).		
2. “Tomar a <i>metade</i> e faze la em gigote e a outra a metade mecha la com toucinho e asa la”. (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
NECESSÁRIO	n.e	Adjetivo
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>necessarius</i> –a. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> O que ha mister, o q convem.		
<b>DCLP:</b> Que tem de ser; que não pode ser de outro modo, fatal.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] tempere ce de tudo o <i>necesario</i> , asim de adubos e sal vinagre ou limaô”. (B.N.P; Cod. 11390, R.17, fol.149r).		
2. “[...] deitar lhe pimenta e cravo, nós noscada, coentro seco, gengibre, asafram, vinagre e de tudo isto o <i>necessário</i> ”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
OUTRAS TANTAS	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Tão numeroso, em tal quantidade.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...]depois de enxuto deitar lhe <i>outras tantas</i> canadas de leite quantos soâ [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.21, fol.150r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PAR (UM ---- DE)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>par paris</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Duas cousas juntas, iguaes, ou semelhantes.		
<b>DCLP:</b> Igual, semelhante.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Estas se haõ de coalhar com gemas de ovos e sumo de limaõ e se rechearem <i>hum par de</i> frangãos com esta mesma carne e os cozesem e depois puzesem em o prato [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.146v).		
2. “Adevirtão que quando tiverem os bofes temperados de especias e sal e ovos e sumo de limão poderão fazer deles huns pasteis de escudela acrescentando lhe mais <i>hum par de</i> ovos, asucar e canela”. (B.N.P; Cod. 11390, R.63, fol.159v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PARTES (---- DE)	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. <i>partire</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Porção do todo, dividido, ou divisível. <b>DCLP:</b> Qualquer porção de um todo.		
<b>Contexto:</b> 1. “[...] tudo muito bem picado e logo deitar lhe tres <i>partes de</i> pão ralado e temperar com todas as especias e sal [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.28, fol.151r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PEDAÇO (UM ----)	Pedaso	Expressão
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Do lat. Vulg. * <i>pitaccium</i> , de <i>pittacium</i> , deriv. do gr. <i>Pittakion</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Uma porção. <b>DCLP:</b> Qualquer porção separada ou não de um todo, mas considerada á parte.		
<b>Contexto:</b> 1. “Piquem carne de vitela com <i>hum pedaso</i> de toucinho gordo, tempera las com todas a[s] especias e quatro ovos crus [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.146v). 2. “[...] pedasos de peito de vitela cozidos e tostados nas grelhas com paõ ralado entre alface e alface <i>hum pedaso de</i> peito ou pombos cozidos”. (B.N.P; Cod. 11390, R.07, fol.147v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POUCADINHA (UMA ---- DE)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada. <b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b> 1. “[...] se o molho ou salça estiver muito rala deitar lhe <i>huma poucadinha de</i> farinha queimada desfazendo a com o mesmo calda da panela”. (B.N.P; Cod. 11390, R.56, fol.157r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POUCAXINHO (UM ----)	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b> <b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada. <b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada. Diminutivo de pedaço, porção ou bocado muito pequeno.		
<b>Contexto:</b> 1. “Picem a vitela, depois deitar lhe <i>hum poucaxinho de</i> miolo pão alvo, que tenha estado de molho em leite [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.27, fol.150v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POUCA (UMA ---- DE)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>paucus</i> –a –um. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Que não é em abundante numero ou em grande quantidade.		
<b>Contexto:</b>		
1. “E se fizerem para muitos pratos não lhe deitem ovos senão tomar <i>huma pouca de</i> farinha e frigi la em manteiga de porco boa de modo que não fique muito negra, não mais que faça humas empolitas brancas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157v).		
2. “E deste mesmo queijo ou colhada bem esprimida poderão fazer bolos pizando a no almofaris ou deitando lhe ali <i>huma pouca de</i> farinha e ovos de modo que vanha a ficar bem branda e fação seus bolos com huma colher”. (B.N.P; Cod. 11390, R.89, fol.170v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POUCO (UM ---- DE)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> De pouco, do lat. <i>paucus</i> –a –um. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada		
<b>DCLP:</b> Que não é em abundante numero ou em grande quantidade.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Cozeraõ as borrages e depois espreme las muito bem da agua e pica las em o sepo e deitar lhe <i>hum pouco de</i> paõ ralado e hortelaã picada e gemas de ovos até que esteja o batido algum tanto brando tempera lo com todas as espécies [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.05, fol.147r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POUCO MENOS	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois de bem lavado e escolhido se deitará para cada aratel de arros canada e meya de caldo ou <i>pouco menos</i> e seus tutanos de vaca e tres quartas de asucar para cada aratel de arros, porque o de leite ha de mister menos asucar por cer o leite mais doce qua agoa”. (B.N.P; Cod. 11390, R.25, fol.150v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
QUANTIDADE	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>quantitas, -atis</i> . Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Mensurativa, ou quãtidade de dimensoens, quer dizer, medida de comprido, largo, & profundo.		
<b>DCLP:</b> Qualidade do que é susceptível de augmento ou diminuição;		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] deitar lhe <b>quantidade</b> de gemas de ovos e desta farão almondegas algum tanto grandes coalhadas com gemas de ovos e hum pouco de sumo de limão e manda las à meza em cima de fatias de pão alvo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.28, fol.1151r).		
2. “Tomem a <b>quantidade</b> de carneiro que quizerem da parte das costas e partidas delgadas que cada costa leve a quantidade de car[n]e que lhe couber e sal, pimenta las com pimen- ta e sal depois po las a assar em cima das grelhas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.51, fol.155v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
QUARTO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>quartus, a, um</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A vazilha que tem a quarta parte de hua pipa.		
<b>DCLP:</b> A quarta parte de uma extensão, de qualquer quantidade ou medida.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] temperar todas as especies e sal e deitar lhe dentro dous ou tres marmellos em <b>quartos</b> depois por lhe hùm bordo de massa e por lhe em sima outra panela ou tijala cheya de agoa de modo que fique bem justa com a massa [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.19, fol.149v).		
2. “[...] quando estiver cozida a almondega colharão o caldo com duas ou tres gemas de ovos e sumo de limão tirar a almondega e faze la em quatro <b>quartos</b> e po los em cima de fatias de pão [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.44, fol.155r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MAIS QUE MENOS	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois do arros feito se pode apartar hum prato dele e deixa lo esfriar depois deitar lhe hum punhado de farinha de modo que antes seja <b>mais que menos</b> e deitar lha toda junta e naô por vezes [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.22, fol.150r).		
2. “[...] tomar da agoa adonde se cozerão e deitar lhe outra tanta quantidade como se lhe deitou de asucar e antes <b>mais que menos</b> e po los a cozer em lume brando [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.88, fol.170v).		



## 5.3.2.2 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para sólidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
CASQUINHAS (UMAS ---- DE)	Cascinhas	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Diminutivo de casca.		
<b>DCLP:</b> Diminutivo de casca.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomar duas romãs azedas para cada capão e debulha las e por os grãos em huma estomenha ou manga e esmastrusa los com huma colher até que soltem todo o sumo que tiverem depois deitar lhe duas onças de asucar e hum pouco de vinho tinto e <i>huãs cascinhas</i> de canela e tres cravos inteiros e ferva até estar em ponto e deita la em hum prato ou tigela e manda la à meza fria”. (B.N.P; Cod. 11390, R.53, fol.1). 156v		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
DADOS (EM ----)	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Meter as alfaces em agua fervendo, porque deste modo sempre a[s] ervas ficaõ com a cor verde e depois de cozidas tira las em o coador a escorrer e espreme las, logo tenhaõ toucinho frito <i>em dados</i> ou boa manteiga de vacas e nella frigiraõ sebola picada muito miúda [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.14, fol.148v).		
2. “[...] deitar lhe toucinho frito <i>em dados</i> com sebola picada e sal e agua ou caldo até que se cubra e tapa la com huma cuberta [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.56, fol.157r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
FATIAS	n.e	Substantivo femenino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do ár. <i>fitata</i> ‘migalha’. Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Pedaco.		
<b>DCLP:</b> Porção de pão ou de outra qualquer coisa, especialmente de comida, cortada ao comprido em forma de lamina e com uma certa espessura:		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] mandar o carneiro à meza sobre <i>fatias</i> de pão e deite ce lhe por cima a gurdura comos cheiros e ovos por cima e assim vai à meza. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157v).		
2. “Deitarão as pelas de manjar branco em o almofariz ou en gral e piza los muito bem com gemas de ovos até que esteja algum tanto brando depois vão no pondo sobre humas <i>fatias</i> de pão branco [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.83, fol.167v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
LARDO	n.e	Substantivo masculino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>lardum</i> -i. 1844.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Toicinho. Pequenas tiras de toicinho destinadas a entremear-se na carne que se prepara para assar ou estufar.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Huma perna de javali depois de cozida em agoa e sal, torne ce a cozer em vinho com salva e manjerona como estiver cozida larde se com <i>lardos</i> de toucinho salpementados muito bem”. (B.N.P; Cod. 11390, R.65, fol.161r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
LENCHAS (ALGUMAS ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Logo tomararão salsa e hortelã e huns ramos de manjerona pouca meter estes cheiros no meio das duas ametades da cabesa mesturadas com <i>algumas lenchas</i> de toucinho delgadas e especies de todas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.41, fol.154v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MIGALHA (UMA ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. hisp. <i>micalea</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Parte muito pequena, de pão, tal, &c.		
<b>DCLP:</b> Pequena porção que se solta do pão, dos bolos ou do outro qualquer alimento farinaceo, quando se parte ou come.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] deitar no mesmo picado mais dous ou tres ovos crus e <i>huã migalha</i> de asafrão com isto recheiar o cabrito”. (B.N.P; Cod. 11390, R.43, fol.155r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MIGALHO (UM ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. hisp. <i>micalea</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Parte muito pequena, de pão, tal, &c.		
<b>DCLP:</b> Pequena porção que se solta do pão, dos bolos ou do outro qualquer alimento farinaceo, quando se parte ou come.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Cortar o cabrito em pedaços e afoga los com toucinho e sebola e deita lo em huma panela e deitar lhe caldo ou agua quente quando se cubra logo tempera lo com especies pimenta, nós noscada, gengibre, sal e cheiros picados e terem seis gemas de ovos cozi- dos duros e <i>hum migalho</i> de pão tudo molhado em caldo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.47, fol.155v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PEDACITOS (UNS ----)		Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Diminutivo de pedaço.		
<b>DCLP:</b> Diminutivo de pedaço.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] terão seis onças de [...] moído e ir lho deitando por cima e <i>huns pedacitos</i> de manteiga fresca e assim acabarão de fazer a sopa [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.42, fol.154v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PÓS (UNS ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>*pulus</i> , de <i>*pulvus</i> (cláss. <i>pulvis –veris</i> ). Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> A parte mais miúda.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois de temperado deitar lhe o bacalhao dentro mexe lo deixa lo ferver e se quiserem deitem lhe <i>huns pós</i> de farinha para engroçar o molho depois de bem temperado. O vinagre seja pouco”. (B.N.P; Cod. 11390, R.35, fol.152v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
POSTA	n.e	Substantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> ‘Pedaço (de carne, de peixe)’, ‘pedaço, talhada’. Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Pedaço. Posta de carne, posta de peixe.		
<b>DCLP:</b> Pedaço ou talhada de peixe e (por ext.) de carne, de toucinho, etc.;		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomarão <i>postas</i> de vitela mui delgadas e compridas e bate las com as costas da cutela e deitar lhe sal depois picar muito bem hum pouco de toucinho gordo e por en cada <i>posta</i> hum pouco não mais quanto unte [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.34, fol.152r).		
2. “Como este estiver feito em <i>postas</i> do tamanho que quizerem as porão a cozer e como estiverem mais de meias cozidas se tirarão para fora [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.52, fol.156v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PUNHADO (UM ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>pugnus -i</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Manchea de algua cousa.		
<b>DCLP:</b> Porção de coisas que se pode conter na mão fechada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Depois do arros feito se pode apartar hum prato dele e deixa lo esfriar depois deitar lhe <i>hum punhado</i> de farinha de modo que antes seja mais que menos e deitar lha toda junta e naõ por vezes [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.22, fol.150r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
RAMOS (UNS ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>ramus -i</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Os ramos da arvore.		
<b>DCLP:</b> Os ramos e folhagem das arvores ou de outro qualquer vegetal.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomarão as cabesas de cabrito depois de muito bem lavadas e parti las pelo meio sem se apartarem. Logo tomararão salsa e hortelã e <i>huns ramos</i> de manjerona pouca meter estes cheiros no meio das duas ametades da cabesa mesturadas com algumas lenchas de toucinho delgadas e especies de todas [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.41, fol.154v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TIRA	n.e	Sustantivo feminino
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Étimo não dicionarizado.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Peçaço de cousa, comprido, & estreito.		
<b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Tomaraõ quatro arates de vitela da perna, dois arates faraõ em <i>tiras</i> muito delgadas e glopea las ( <i>sic</i> ) com as costas da cutela e mecha las com toucinho muito bem e deita las em adovo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.20, fol.149v).		
2. “A abobra recheada em dia de carne como esta dito não de mister de levar abobra dentro nem asucar nem queijo se não a carne e fazer o recheio como para recheiar frangos, fringindo com <i>tiras</i> de toucinho e sebola cortada em rodas e xeiros e frigir a carne picada com os xeiros e como estivera algum tanto frita deitar lhe ovos crus e mexer tudo junto [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.30, fol.151r).		

### 5.3.2.3 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para líquidos

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
SUMO (ALGUM ----DE)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do gr. <i>zomós</i> ‘sumo, suco’. Séc. XIV.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Porção do licor, que sahe, ou se espreme de qualquer fruto, ou carne.		
<b>DCLP:</b> Porções de succo nutritivo vegetal ou animal; o liquido exprimido de certas substancias vegetaes		
<b>Contexto:</b>		
1. “Aparelharã as alfices como esta dito atras logo picaraõ carne de vitela ou de carneiro com toucinho e tempera la de sal e com todas as especies deitar lhe ovos de modo que fique o recheyo brando, como para almondegas e metao lhe alguns tutanos de vaca e <i>algum sumo de</i> limaõ [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.07, fol.147v).		
2. “[...] po lo em huma tigela de fogo, quantidade de meyo aratel de asucar e vá fervendo e hi lo mexendo com huma colher até que fasa alguns olhos, logo deitar lhe <i>algum sumo de</i> limaõ e mexe lo e deitar lhe huma pouca de roza dentro e deita lo em sima de dous papeis brancos em duas tortas”. (B.N.P; Cod. 11390, R.12, fol.148r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
PINGA (UMA ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. vulg. <i>pendicare</i> , do lat. <i>pendere</i> . Séc XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Gota que cahe de hum lambique ou de outra cousa.		
<b>DCLP:</b> Gotta.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] deitar na carne <i>humas pingas</i> de leite depois coar caldo da olha na parte adonde se haõ de fazer as almondegas coando o primeiro e mo- lharaõ a vazilha adonde as haõ de fazer [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.27, fol.150v).		
2. “Depois lava lo com vinho e deitar lhe <i>humas pingas</i> de agoa de flor e enche lo dentro de asucar moído”. (B.N.P; Cod. 11390, R.79, fol.166v).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GOTA (UMA ----)	n.e	Expressão
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>gutta</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Parte minima de agoa, ou outro licor, que esta cahindo, ou para cahir.		
<b>DCLP:</b> [Gotta] Pequena porção espherica de liquido; pingo.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] como estiverem meias tostadas com humas penas, logo deitar lhe mais pão ralado por cima misturado com asucar e canela e <i>humas gotas</i> de manteiga quente e deixa las acabar de tostar [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.42, fol.154v).		
2. “[...] e como estiverem assados os acharão cheios de asucar em ponto, vaza lo todo em hum prato e deitar lhe mais asucar moído e <i>humas gotas</i> de agoa de flor e por o prato sobre as brazas de modo que de duas ou tres fervuras logo depois dos marmellos escascados po los em hum prato e deitar lhe por cima deste assucar em ponto de modo que vam cobertos e o mais que sobrar va no prato que foi ao fogo”. (B.N.P; Cod. 11390, R.79, fol.166v).		

#### 5.3.2.4 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para distância

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
ESPALMADOS	n.e	Adjetivo
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>palma -ae</i> . Séc. XVI.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Cousa que tem a superficie igual.		
<b>DCLP:</b> achatado, aboleimado.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] depois por a sertem ao fogo com manteiga e se faraõ bollos com huma culher <i>de modo que fiquem espalmados</i> compridos e do tamanho que quizerem fregi los de modo que fiquem asereijados e manda los com mel e asucar e canela á meza. (B.N.P; Cod. 11390, R.22, fol.150r).		

## 5.3.2.5 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para dimensão

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TAMANHO	n.e	Adjetivo
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Do lat. <i>tam magnus</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Val o mesmo q tão grande.		
<b>DCLP:</b> Tão grande.		
<b>Contexto:</b>		
1. “Piquem carne de vitela com hum pedaso de toucinho gordo, tempera las com todas a[s] especies e quatro ovos crus logo teraõ gemas de ovos cozidas duras feitas em quartos e tutanos de vaca em pedasos, fasaõ as almondegas do <i>tamanho</i> de marmelos grandes, pondo dentro em cada huma alguns pedasos de tutanos [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.03, fol.146v).		
2. “Ponhão a cozer o carneiro partido em pedasos do <i>tamanho</i> de nozes em agoa e sal com hum pesaso de toucinho gordo e huma sebola inteira [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.57, fol.157r).		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
GROSURA	n.e	Adjetivo
<b>Etimologia:</b>		
<b>DELP:</b> Deriv. Do lat. <i>grossus</i> . Séc. XIII.		
<b>Acepções dicionarizadas:</b>		
<b>DLP:</b> Dimensão de corpo, que faz volume, & he compacto, & difficultoso de dividir, & não penetra facilmente em outros corpos, ainda que porosos, como faz o ar, que pella sua grande sutileza se insinua por qualquer greta, & abertura.		
<b>DCLP:</b> Dimensão de corpo, que faz volume, & he compacto, & difficultoso de dividir, & nao penetra facilmente em outros corpos, ainda que porosos, como faz o ar, que pella sua grande sutileza se insinua por qualquer greta, & abertura.		
<b>Contexto:</b>		
1. “[...] o agraso quando quizerem uzar dele e no simo da vazilha ha de levar hum pouco de azeite <i>grosura</i> de hum /fol.148/ dedo para que naõ crié mofo [...]”. (B.N.P; Cod. 11390, R.09, fol.147v-148r).		

## 5.3.2.6 Subcampo léxico das unidades de peso e medidas para tempo

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
MANHÃ	n.e	Substantivo feminino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. Vulg. <i>maneana</i>, abrev. de hora *<i>maneana</i> ‘em hora matutina’, de <i>mane</i>, forma neutra do adj. <i>manis</i> ‘bom, favorável, benévolo’, aplicado ao tempo. Séc. XIII.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> Principio do dia.  <b>DCLP:</b> Acepção não dicionarizada.</p>		
<p><b>Contexto:</b>  1. “Depois do arros escolhido e lavado a noute para o outro dia com agoa morna até que saya limpa en a ultima agoa deixa lo estar hum pouco em agoa mais quente e logo que o escorrerem asim mesmo quente o deitaraõ em roupa branca com duas ou tres dobras por bayxo cobri lo bem deixa lo asim até pela <i>manhaã</i> e acha lo am cucido e tenro”. (B.N.P; Cod. 11390, R.26, fol.150v).</p>		

ENTRADA LEXICAL	VARIAÇÃO GRÁFICA	INFORMAÇÃO GRAMATICAL
TEMPO	n.e	Substantivo masculino
<p><b>Etimologia:</b>  <b>DELP:</b> Do lat. <i>tempus –oris</i>. Séc. XIII.</p>		
<p><b>Acepções dicionarizadas:</b></p> <p><b>DLP:</b> He a duração das horas, dias, mezes, annos, &amp; séculos.  <b>DCLP:</b> A duração limitada das coisas; a propriedade que ellas têm de co-existirem, ou de succederem-se, considerada objectivamente.</p>		
<p><b>Contexto:</b>  1. “[...] deitar em huma certaã huma quarta de asucar moido, meyo quartilho de vinho tinto e a metade de meyo quartilho de vinagre e hum pouco de caldo tempere ce com todas as especies e canela e ferva até que prencepie a tomar ponto, depois se lhe deitara por cima e po la a estofar por algum <i>tempo</i>”. (B.N.P; Cod. 11390, R.18, fol.149r).  2. “[...] deitar lhe aratel e meio de assucar depois po lo a ferver sobe as trenpes por <i>tempo</i> de tres quartos de hora e vai ce sempre mexendo com a colher com deligencia sem descansar”. (B.N.P; Cod. 11390, R.80, fol.167r).</p>		



## 5.4 ANÁLISE LEXICOMÉTRICA

Após a identificação, separação e organização das lexias, por meio da *Wordlist*, no *AntConc*, procedemos nesta subseção às análises quantitativas e qualitativas das informações contidas nas fichas lexicológicas, apresentadas neste trabalho, para observarmos melhor sua sistematização em gráficos e quadros.

### 5.4.1 Número de ocorrências das lexias

Os quadros 3, 4 e 5 apresentam o número de ocorrências das lexias inventariadas no *corpus* e que estão distribuídas em seus respectivos macro, micro e subcampos lexicais dentro do campo lexical de cozinha.

**Quadro 3:** Número de ocorrências das lexias distribuídas no macrocampo dos condimentos

MACROCAMPO DOS CONDIMENTOS		LEXIAS	N. Oc.
MICROCAMPO DAS GENERALIDADES		ADUBO	06
		CHEIRO	33
		ERVA	07
		ESPÉCIE	55
		MOSTARDA	03
MICROCAMPO DAS ESPECIARIAS		CANELA	43
		COMINHO	01
		CRAVO	06
		NOZ-MOSCADA	06
		PIMENTA	13
MICROCAMPO DOS CAMPOS GRAXOS	SUBCAMPO DOS CORPOS GRAXOS LÍQUIDOS	CALDO DA OLHA	08
		AZEITE	17
	SUBCAMPO DOS CORPOS GRAXOS SÓLIDOS	BANHA DE PORCO	02
		GORDURA	16
		MANTEIGA DE PORCO	06
		MANTEIGA DE VACA	17
		TOUCINHO	52
MICROCAMPO DAS HORTALIÇAS		ALHO	05
		CEBOLA	38
		SALSA	10
MICROCAMPO DAS ERVAS AROMATIZANTES		ALECRIM	02
		COENTRO	06
		FUNCHO	01
		HORTELÃ	05

	LOURO	01
	MANJERONA	05
	SALVA	02
	PERREXIL	01
	TOMILHO	01
MICROCAMPO DOS ADOÇANTES	AÇÚCAR	93
	MEL	11
MICROCAMPO DOS REALÇADORES DE SABOR	SAL	01
MICROCAMPO DAS RAÍZES CONDIMENTARES	GENGIBRE	05
MICROCAMPO DOS BULBOS CONDIMENTARES	AÇAFRÃO	08
MICROCAMPO DOS LÍQUIDOS CONDIMENTOSOS	ÁGUA DE FLOR	03
	SUMO DE LARANJA	02
	SUMO DE LIMÃO	19
	VINHO	12
	VINAGRE	37
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>559</b>

Elaboração: Elias de Souza Santos, 2017.

**Quadro 4:** Número de ocorrências das lexias distribuídas no macrocampo dos utensílios

MACROCAMPO DOS UTENSÍLIOS	LEXIAS	N. Oc.
MICROCAMPO DAS GENERALIDADES	ALMOFARIZ	11
	ATAFONA	01
	CEPO	08
	COADOR	03
	COLHER	14
	ESPUMADEIRA	01
	GRAL	09
	GRELHA	09
	MANGA	02
	MOINHO	01
	TABOA	01
	TABULEIRO	06
	TREMPE	02
MICROCAMPO DOS PERFURADORES	ALFINETE	03
	BROQUETA	02
	ESPETO	10
MICROCAMPO DOS OBJETOS CORTANTES	FACA	03
MICROCAMPO DOS OBJETOS QUE VÃO AO FOGO	FRIGIDEIRA	08
	PANELA	20
	SERTÃ	15
	TACHO	02
	TIGELA	40
MICROCAMPO DOS TAPADORES	TAMPA	02
MICROCAMPO DOS OBJETOS PARA POR ALIMENTOS	BACIA	01
	ESCUDELA	01
	PALANGANA	01
	PRATO	36

	REDOMA	01
	TORTEIRA	22
	VASILHA	02
	VASO	04
	VIDRO	07
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>258</b>

**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

**Quadro 5:** Número de ocorrências das lexias distribuídas no macrocampo das unidades de pesos e medidas

<b>MACROCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS</b>		<b>LEXIAS</b>	<b>N. Oc.</b>
MICROCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR ABSOLUTO	SUBCAMPO DAS GENERALIDADES	ALQUEIRE	01
		ONÇA	06
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS PARA SÓLIDOS	ARRÁTEL	33
		DÚZIA	06
		LIBRA	01
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS PARA LÍQUIDOS	CANADA	06
		QUARTA	11
		QUARTILHO	12
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS PARA DISTÂNCIA	POLEGADA	01
	SUBCAMPO PARA AS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS PARA TEMPO	HORA	02
MICROCAMPO DAS GRANDEZAS DE VALOR RELATIVO	SUBCAMPO DAS GENERALIDADES	METADE	13
		NECESSÁRIO	05
		OUTRA TANTA	01
		UM PAR DE	02
		PARTES DE	01
		UM PEDAÇO DE	03
		UMA POUCADINHA	01
		UM POUCAIXINHO	01
		UMA POUCA DE	16
		UM POUCO DE	50
		POUCO MENOS	01
		QUANTIDADE	21
		QUARTO	12
	MAIS QUE MENOS	02	
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS RELATIVAS PARA SÓLIDOS	UMA CASQUINHA DE	01
		EM DADOS	06
		FATIA	31
		LARDO	01
ALGUMA LANCHA		01	
	UMA MIGALHA	01	

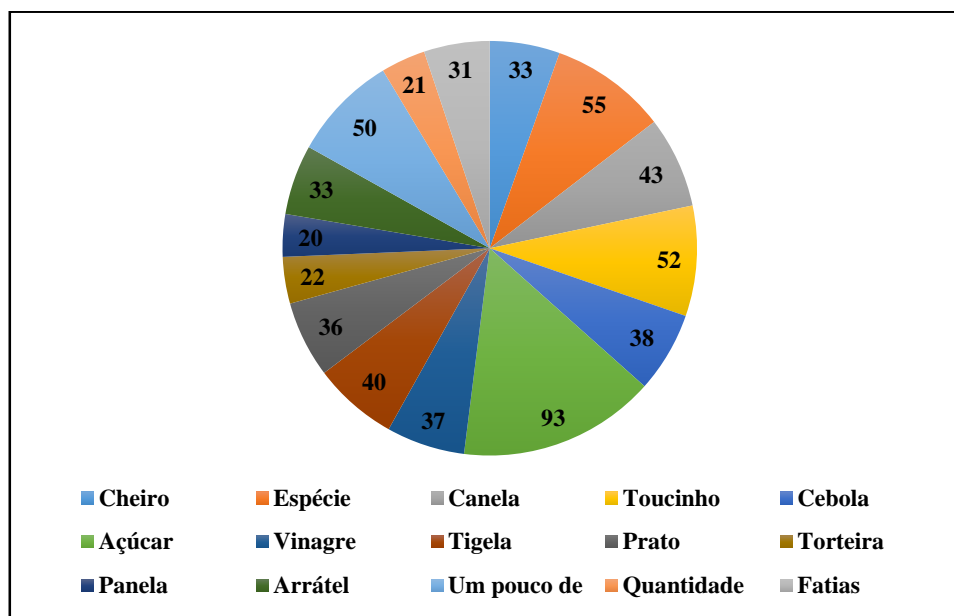
		UM MIGALHO	01
		UNS PEDACITOS	01
		UNS PÓS	01
		POSTA	08
		UM PUNHADO	01
		UNS RAMOS	01
		TIRA	03
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS RELATIVAS PARA LÍQUIDOS	ALGUM SUMO DE	02
		UMA PINGA	03
		UMA GOTA	03
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS RELATIVAS PARA DISTÂNCIA	ESPALMADOS	01
	SUBCAMPO PARA AS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS RELATIVAS PARA DIMENSÃO	TAMANHO	04
		GROSSURA	01
	SUBCAMPO DAS UNIDADES DE PESOS E MEDIDAS RELATIVAS PARA TEMPO	MANHÃ	01
		TEMPO	07
<b>TOTAL</b>		<b>45</b>	<b>266</b>

Elaboração: Elias de Souza Santos, 2017.

Ao analisarmos os quadros 3, 4 e 5, verificamos um total de 116 lexias que foram distribuídas em seus respectivos macro, micro e subcampos lexicais. Há uma variação na ocorrência das mesmas, algumas aparecem mais, outras menos, pois alguns elementos referentes à cozinha eram muito mais utilizados que outros, isto é, evidenciam uma maior produtividade nas receitas.

Trouxemos no gráfico 2 as lexias que apresentaram um maior número de ocorrências dentro do campo lexical de cozinha.

**Gráfico 2:** Distribuição das lexias que apresentaram um maior número de ocorrências



Elaboração: Elias de Souza Santos, 2017.

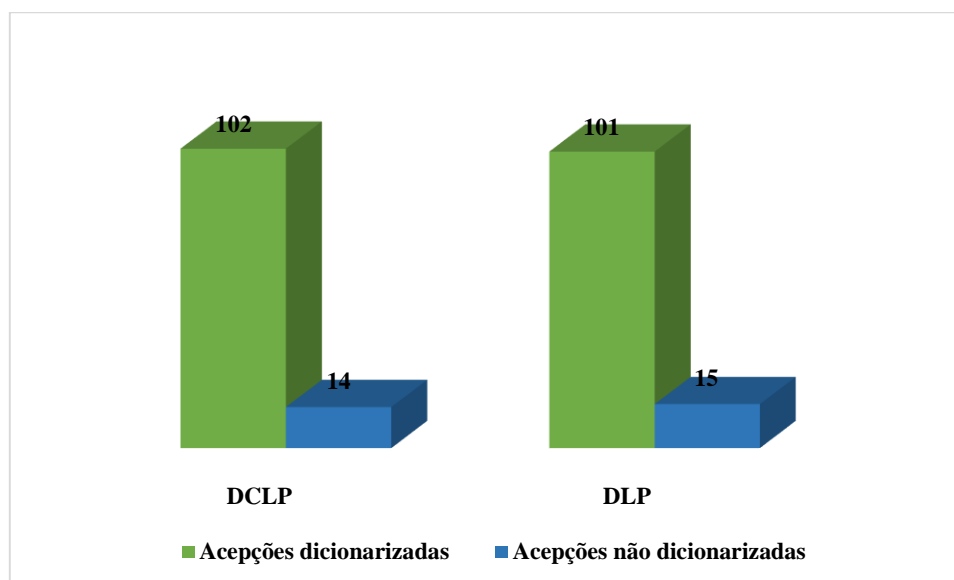
Constatamos que as lexias relacionadas ao macrocampo lexical dos condimentos como: cheiro, espécie, canela, toucinho, cebola, açúcar e vinagre, foram frequentemente citadas. Deste modo, o compilador da obra não só se preocupou com o fazer culinário, mas também com os elementos condimentares que a compõe, caracterizando assim não só aspectos sociais, mas também geográficos, já que boa parte desses elementos eram cultivados na própria região.

Na mesma direção do macrocampo dos condimentos, também no macrocampo dos utensílios identificamos uma frequência substancial das lexias: tigela, prato, torteira e panela. Por se tratar de um grande contingente de alimentos preparados, estes utensílios eram, em sua maioria, utilizados habitualmente para a cocção dos mesmos.

Ao lado do macrocampo dos condimentos e dos utensílios, tivemos uma grande produção de ocorrências para as lexias: arrátel, um pouco de, quantidade e fatias, dentro do macrocampo das unidades de pesos e medidas. Vemos que as mais produtivas são aquelas denominadas de relativas, pois o compilador não se preocupou, na maioria das vezes, em indicar quantidades precisas de ingredientes para a composição dos pratos.

No gráfico 3, constam as lexias dicionarizadas e não dicionarizadas:

**Gráfico 3:** Acepções dicionarizadas e não dicionarizadas



**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

Das 116 lexias que analisamos, nem todas apresentaram aceções nos dicionários consultados. Observamos, assim, que 14 lexias não apresentaram aceção no DCLP e 15 no DLP. Destacamos: 1) Aquelas lexias que, no contexto do *corpus* de análise, ofereceram sentidos incompatíveis às aceções dicionarizadas, levando-nos a considerar estas como não dicionarizadas ou 2) aquelas que de fato não constavam nas obras de referência. Constatamos, deste modo, que muitas das lexias que não foram dicionarizadas não integravam o vocabulário cultural português da época.

Levando em consideração as lexias estabelecidas em seus contextos e a partir das aceções dicionarizadas, algumas foram selecionadas, analisadas e distribuídas em campos de hierarquias contrárias daqueles que seus significados poderiam ser representados, caso observemos apenas a “palavra”. Isso se deu, por exemplo, devido aos dicionários de referência utilizados apresentarem aceções contrastas, levando-nos a atender àquela aceção menos genérica. Temos como ilustração ‘tomilho’, que foi deslocada para o microcampo lexical dos aromatizantes por apresentar características em sua aceção de condimento aromatizador.

A lexias ‘cheiro’, ‘erva’ e ‘mostarda’ poderiam pertencer ao microcampo das ervas condimentares. No entanto, devido aos seus contextos de uso, tivemos que alocá-las no

microcampo das generalidades, já que estas compreendem um conjunto de ervas, que quando somadas, resultam num único condimento.

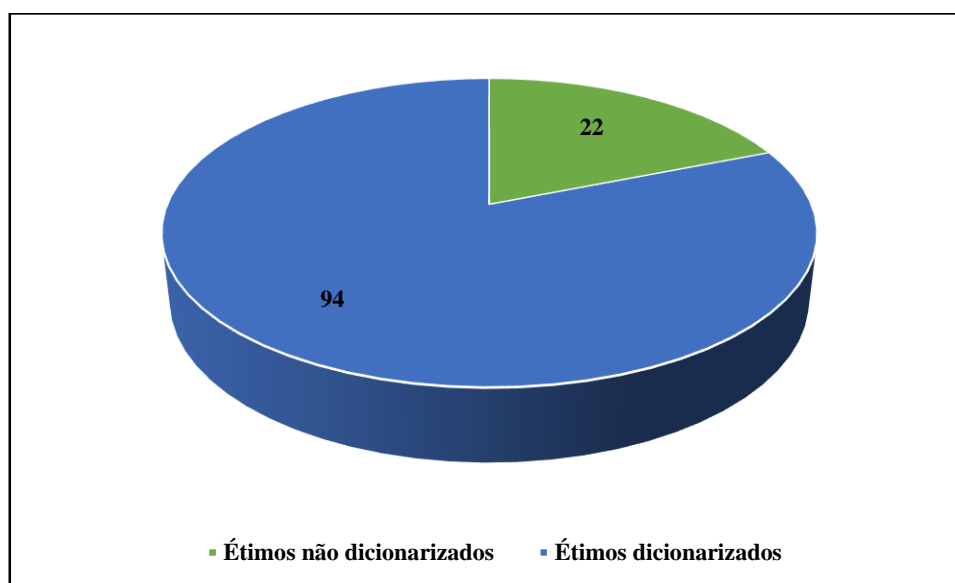
As lexias ‘alho’ e ‘cebola’ são condimentos considerados bulbosos, porém distribuímos-las no microcampo das hortaliças, levando em consideração que a maioria dos dicionários designaram aquelas como sendo plantas hortenses (hortaliças).

Consideramos as lexias ‘vinho’, ‘sumo de laranja’ e ‘sumo de limão’ como pertencentes ao campo lexical de cozinha, já que nos contextos do *corpus* de análise estas aparecem como condimentos. Destarte, estes alimentos revelam, de alguma maneira, um conjunto de práticas culturais e sociais de determinadas regiões ao adicionar ou fazer uso de elementos destinados para outros fins.

Também constatamos, através da análise, que muitos macro, micro e subcampos lexicais possuem uma estreita relação, permitindo que muitas lexias possam ser estabelecidas em campos distintos a partir de suas acepções. Diante desse panorama, cabe ressaltarmos que das 116 lexias catalogadas nem todas apresentaram designações.

No gráfico 4, incluímos os étimos dicionarizados e não dicionarizados:

**Gráfico 4:** Étimos dicionarizados e não dicionarizados

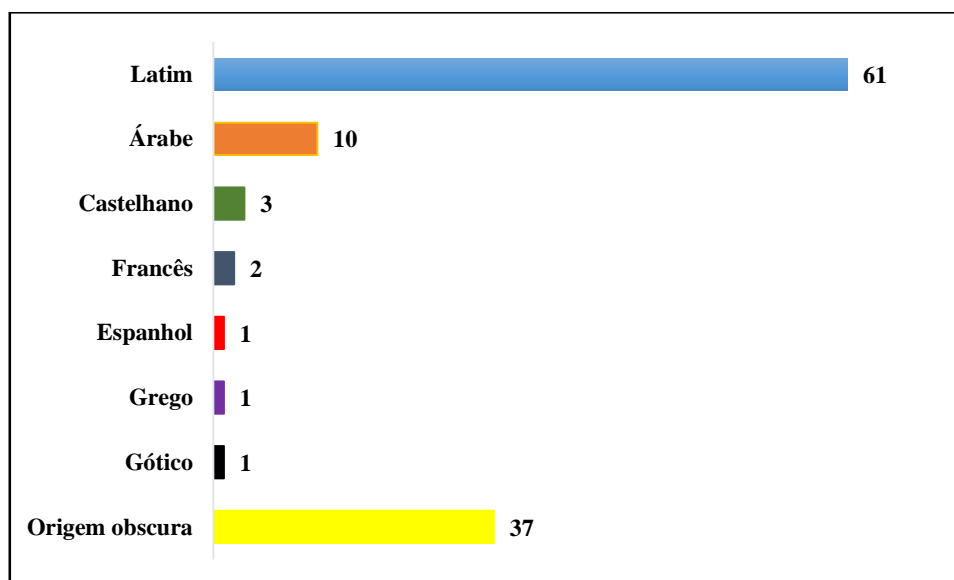


**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

Vimos que, durante o levantamento dos étimos das lexias em análise, 22 não apresentam registro no DELP. Deste modo, concluímos que, por falta de fontes históricas completas, o autor considerou-as como sendo de origem duvidosa.

O gráfico 5 apresenta as etimologias das lexias selecionadas no *corpus* de análise.

**Gráfico 5:** Frequência da etimologia das lexias selecionadas



**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

Em relação à etimologia das lexias, identificamos étimos oriundos de diversas línguas, tais como: latim, árabe, castelhano, espanhol, francês, gótico e grego. A partir dos dados históricos, constatamos que muitas foram as línguas que contribuíram para a composição do vocabulário do Algarve. Assentada essa orientação, chegamos à conclusão de que o vocabulário algarvio não compreende apenas peculiaridades regionais, em afinidade aos aspectos linguísticos, mas, de tal modo, também abarca características culturais que se ligam diretamente ao processo de formação étnica da comunidade.

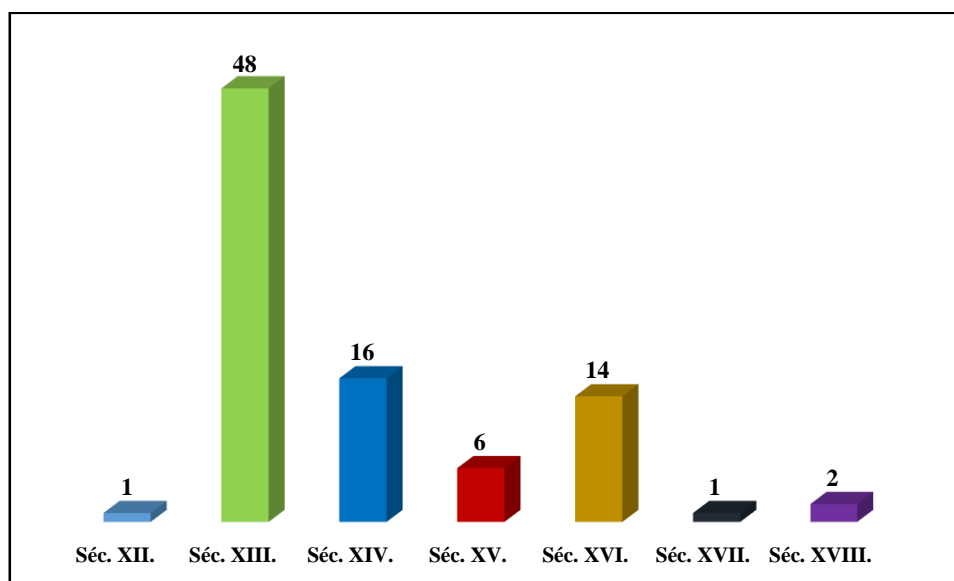
Apreendemos, a partir do gráfico, que as lexias de étimo latino, seguidas das de árabe, foram as mais produtivas. Diante disso, verificamos que muitos empréstimos na língua portuguesa dos Algarve foi o resultado de intensas influências fronteiriças ou de retomadas do território devido às grandes conquistas e reconquistas por parte de diversos povos que falavam línguas diferentes. Assim, não podemos distinguir a referente contribuição para o português falado na região algarvia, mas devemos considerar que os aspectos sociais, econômicos, políticos, culturais e históricos foram fundamentais para a base de composição da língua na região.

Como assinalamos na subseção 2.2, o território algarvio sofreu influências de diversos povos e em diversas épocas, assentando lexias em cada uma delas. Visualizemos o gráfico 6



com a frequência da periodicidade das lexias catalogadas no *corpus*, advertindo que nem todos étimos apresentaram datação, assim como nem todas lexias foram encontradas no dicionário etimológico de referência que utilizamos, impossibilitando a periodicidade de sua origem.

**Gráfico 6:** Frequência da periodicidade das lexias selecionadas



**Elaboração:** Elias de Souza Santos, 2017.

Ao observarmos o gráfico 6, comprovamos que a ampliação do vocabulário do português foi bem produtiva no século XIII, apresentando no *corpus* de análise 48 ocorrências, seguidas de 17 no século XIV e 14 no século XVI, o que coaduna com os postulados de Azeredo (2010) quando nos diz que:

A constituição geral do léxico da língua portuguesa reflete, através de seus subconjuntos, as circunstâncias históricas vividas pelas comunidades às quais ela serviu e às quais serve como meio de cotidiano de expressão. Este léxico é fundamentalmente de origem latina, já que o latim é a língua da qual se originou o português. Esta base latina foi ampliada por palavras pertencentes às línguas de povos que habitavam a Península Ibérica antes das invasões romanas, ocorridas no século II a.C. Posteriormente, contatos diversos, dessa população falante de latim, primeiro com povos de origem germânica, depois com povos de origem árabe, serviram para expandir e diversificar aquela base lexical (AZEREDO, 2010, p.72).

Azeredo (2010, p.72) enfatiza ainda que no início do século XIII, fase em que o português começa a ser escrito, já reunia 80% de palavras latinas, 20% de palavras pré-romanas,

germânicas e árabes. Nos séculos XIII, XIV e XV já existia uma vasta produção literária, mas foi apenas nos séculos XV, XVI e XVII como sintoma da revolução cultural, do renascimento, que muitos escritores: poetas, cronistas, naturalistas e historiadores, dentre outros, tornaram mais rico o português escrito, com as formas designadas eruditas, essencialmente gregas e latinas, tomadas aos escritos clássicos.

Assim, o étimo português é o resultado da intensa união de formas herdadas, provenientes de outras línguas recuadas no tempo e modernas, bem como as palavras formadas a partir de recursos morfológicos dentro de cada fase da língua. Dessa maneira, esse conjunto de palavras do português, ou seja, o seu léxico, tem suas raízes atreladas mais produtivamente aos étimos latinos.

## 5.5 INTERPRETAÇÕES LINGUÍSTICAS E OUTRAS INTERFACES

Ao analisarmos o léxico utilizado em uma obra de métodos e técnicas, mais especificamente de um livro de receitas, identificamos características linguísticas, sociais e culturais de regiões ou de uma determinada região representada. Essas características são constituídas simbolicamente por meio de mecanismos intrínsecos ao discurso técnico, a partir dos reflexos de mundo. Diante disso, a língua, enquanto elemento que permite a interação social e cultural, é parte constitutiva dessa simbologia, em que se manifesta de diversas formas e em pontos de origem diversos.

Destarte, o léxico presente no *Livro arte de cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar...*, tido como de referência, pode refletir características socioculturais, constituídas a partir das relações que os franciscanos mantinham com o contexto regional ou extra regional.

Existe uma realidade, destacada a partir do léxico no livro de cozinha, que tem a ver com a reprodução de um discurso técnico e historiográfico algarvio, em relação às conquistas e reconquistas do território por diversos povos. A obra, deste modo, busca uma aproximação da realidade sociocultural franciscana em relação à região e ao contexto sócio histórico de formação da mesma. Assim, a representação do léxico de cozinha, no *corpus*, contribuiu e contribui para o fortalecimento de modelos socioculturais.

Assim sendo, esse reflexo de características socioculturais se deu devido às intensas influências sofridas pelo território Algarvio por parte de diversos povos mediterrâneos e por ser uma importante via de comunicação, já que os rios e os mares eram os principais canais

econômicos que permitiam a circulação de povos e culturas. Deste modo, houve um intenso fortalecimento de trocas socioculturais que fez com que o Algarve prosperasse e criasse uma identidade peculiar, admitindo o assentamento de uma base lexical altamente produtiva e constituidora de modelos vários (ver subsecção 2.2).

Do ponto de vista sociocultural, podemos destacar na obra em análise alguns elementos que constituem essa realidade, a exemplo podemos citar as lexias ‘palangana’ e ‘broquetas’ que fazem parte do léxico castelhano, a primeira é designada como ‘bacia’ ou ‘tina’, enquanto que a segunda de ‘espeto’. Tal assertiva é confirmada nas palavras de Braga (2015), quando ressalta que:

Também se torna claro que o compilador usou e abusou da obra de Domingos Rodrigues e traduziu algumas receitas de obras escritas em castelhano, as quais não identificou. Não só oscilou no uso das palavras molho e salsa e espetos e broquetas [...]. Em outros passos ficaram igualmente espaços não preenchidos tornando claro que o autor estava a copiar receitas de outras obras de culinária quer manuscritas quer impressas (BRAGA, 2015, p. 44).

Face a esta perspectiva, podemos dizer que as escolhas lexicais feitas pelo compilador podem ser o resultado de práticas intencionais, inconscientes e justificadas, permitindo que características próprias sejam atribuídas a ele (TELES, 1976, p.90). Para tanto, o compilador extraiu de um arcabouço lexical as lexias que estavam à sua disposição, para melhor expressar e compor o livro de receitas, até mesmo expedir a uma determinada época ou a regiões fronteiriças como meio sócio-histórico-cultural.

Assim, “A língua, como produto social e cultural, veicula crenças e ideologias e, em particular, por meio do léxico, nível da língua que materializa as modificações ocorridas na sociedade, perpetua a visão de mundo dos grupos sociais em diferentes épocas” (ISQUERDO; CARVALHO, 2012, p.251). Deste modo, o arcabouço vocabular de um grupo sócio-linguístico-cultural evidencia singularidades regionais e sociais, revelando assim traços do ambiente físico e social no qual o indivíduo está inserido.

Diante disso, as ervas aromáticas e os condimentos são elementos constitutivos da cultura portuguesa e, em decorrência, da região algarvia, por serem estes fundamentais na condimentação dos pratos, fortemente preservados culturalmente de geração a geração. Face a isto, Valagão (2011) diz que a cozinha portuguesa se caracteriza por uma cultura alimentar regada de ervas aromáticas, pois desde sempre foram usadas para o enriquecimento dos pratos que nem sempre eram ricos, fazendo-se uso do que de melhor a terra produzia.

A cultura é tão bem demarcada pelo uso dos condimentos que encontramos em “O Velho da Horta” de Gil Vicente, referência a uma jovem que vai buscar na horta “cheiros para a panela” e mais ainda “a couve e o cheiro” (FERNANDES, 2002).

Em um dos mais antigos livros de cozinha portuguesa, a citar o Livro da Infanta D. Maria, de finais do século XV, encontramos referências a condimentos como a salsa, o hortelã e o coentro (BORGES et al, 1998); (FERNANDES, 2002). Sendo assim, complementa Ferreira (2015):

São inúmeros os pratos da cozinha portuguesa nos quais as ervas aromáticas são parte integrante da identidade do próprio prato. Ou seja, não é possível imaginar o que seria uma açorda alentejana sem os coentros, ou uma canja de galinha sem um raminho de hortelã, ou mesmo um pratinho de caracóis sem os orégãos. Nestes pratos, como em tantos outros da cozinha tradicional portuguesa, no imaginário do consumidor os sabores que lhes estão associados, o aroma da erva aromática que o integra é parte indissociável do mesmo (FERREIRA, 2015, p.202).

A propósito das proposições, que são fundamentais para o entendimento da alimentação como demarcador de cultura, notamos que no *corpus* em análise o uso das ervas aromáticas é bem expressivo e são citadas frequentemente ao longo de todo o receituário, o que permite que também afirmemos, a partir das palavras de Ferreira (2015), que estas são parte integrante da identidade do próprio prato e da cultura do povo que as utiliza.

Não obstante, os utensílios de cozinha que inventariamos não foi muito variada, assim como não era na cultura portuguesa. Isso parece coadunar com o que afirma Fernandes (2003):

Não era muito variada a panóplia de formas utilizadas no cozer, assar e frigir alimentos. Sobre o fogo ou no forno, usavam-se formas abertas – tigelas, tachos, caçoilas, bacios, frigideiras, alguidares tortos, assadeiras ou pingadeiras – e formas fechadas – púcaros, panelas e chocolateiras. Percorrendo-se os regimentos e taxas de preços dos séculos anteriores encontramos várias referências ao vasilhame usado para cozer e assar os alimentos. As tigelas e bacios (espécie de tigelas maiores) eram frequentemente usadas quer para ir ao fogo directo, quer para serem colocadas dentro do forno de lenha (FERNANDES, 2003, p.130).

Observamos, no *corpus*, que os utensílios utilizados para cocção dos alimentos apresentaram um número reduzido, apareceram na maioria as ‘panelas’, as ‘torteiras’ e as ‘tigelas’. Muitos desses utensílios são o resultado de influências socioculturais diversas como: romanas, europeias e árabes.

Em relação às unidades de pesos e medidas que eram utilizadas em território português até o séc. XIX, segundo Lopes (2005), caracterizam o resultado do cruzamento sociocultural de influências árabes, europeias e romanas. Poucos eram os registros que informavam sobre as medidas efetivamente usadas, não por falta de rigor, mas porque “Na verdade, censuais, forais, diversos tipos de contratos, etc., eram elaborados e utilizados num contexto em que a tradição e a existência de padrões nas dioceses e nos concelhos eram suficientes para definir as medidas que deviam ser usadas” (LOPES, 2005, p.43).

No que diz respeito a essa realidade, conseguimos identificar, no *corpus*, aspectos socioculturais de influências diversas referentes ao uso de unidades de pesos e medidas, nas quais observamos influências árabes a partir das medidas ‘arrátel’ e ‘fatia’, romanas ‘libra’, ‘canada’, ‘quarta’, etc e europeia, da qual identificamos apenas ‘quartilho’, de origem castelhana.

Por fim, cabe ressaltarmos que essa foi apenas uma breve análise da qual denominamos de lexicométrica e que faz correspondência com outras interfaces para demonstrar a intrínseca relação que o léxico possui com a cultura e a sociedade. Sendo assim, partimos para as conclusões a que chegamos com a nossa investigação.

## 6 E O QUE SABOREAMOS?

Os estudos sobre o léxico na contemporaneidade são, sem dúvidas, uma ferramenta necessária, pois o léxico é o conjunto do saber vocabular que partilhamos sociolinguístico e culturalmente em grupo, permitindo-nos comunicar as mais variadas informações. De tal modo, esse arcabouço lexical historicamente adquirido e utilizado por nós, desenvolve-se de forma espontânea, servindo-nos como meio de comunicação.

Comunicamos a partir daquilo que nos rodeia, do que vemos e experienciamos, sobre os eventos que vivemos e os que ainda estão por vir, comunicamos acerca de objetos presentes ou não, pessoas existentes, que existiram e que possam existir. Não tão somente, ainda sobre eventos irreais, fictícios ou entidades.

A linguagem verbal nos permite evadir daquilo que está enraizado no tempo e no espaço concreto, isso nos dá a capacidade de sermos produtivos ou criativos, tornando assim ilimitadas as nossas potencialidades comunicativas. Essa comunicação é consciente e consistente porque nos possibilita nomear as coisas, isto é, a representação de nossas ideias, sensações, pensamentos, dos elementos imateriais e materiais, irreais, fictícios à nossa volta, tudo por meio da linguagem.

Sendo a língua um produto social e cultural, esta veicula ideologias e crenças e, em particular, por meio do léxico, subsistema da língua responsável pela materialização das transformações sociais, vincula a apreensão de mundo dos indivíduos que se relacionam socialmente em épocas diversas. Diante disso, o acervo vocabular de um grupo sócio-linguístico-cultural, por exemplo, demonstra singularidades regionais e sociais, por isso, ao fazer escolhas lexicais, os indivíduos também estão revelando aspectos do ambiente físico e social no qual estão inseridos.

Assim, o léxico, ao desempenhar sua função de denominador e designador do mundo, é transformado num elemento de identidade individual e coletiva, despontado historicamente. Ele assegura a dinamicidade da língua, independentemente de lugar e tempo. Deste modo, o seu estudo em uma obra de métodos e técnicas, mais precisamente, de um livro de receitas, cuja representação se relaciona aos aspectos socioculturais e históricos, revela elementos fundamentados nas práticas de sociabilidade regional ou extra regional.

Nessa perspectiva, o trabalho que aqui propusemos foi o resultado de um desejo despertado ao nos depararmos com o receituário português setecentista compilado pelo Frei Manuel de Santa Teresa e que nos motivou a levantar alguns questionamentos, na tentativa de

solucionarmos, a saber: quanto ao estudo lexical, seria a metodologia dos campos lexicais proposta por Coseriu (1986 [1977]) a mais apropriada para a organização do vocabulário de cozinha? Há um léxico específico utilizado no receituário que evidencia a realidade linguística conventual ou de marcas socioculturais? Levando-se em conta que o léxico pode revelar aspectos históricos, sociais ou culturais de uma língua, podemos presumir que o vocabulário de cozinha proposto pelo P. Fr. Manuel de Santa Teresa em sua obra evidencia a estreita relação entre língua, cultura e sociedade?

No tocante aos questionamentos, e a fim de atingir as respostas, dividimos nossa investigação em etapas, a fim de melhor sistematizá-la. Dessa maneira, discutimos na primeira seção os aspectos geográficos, históricos e culturais da região com o intuito de retomarmos estes aspectos na interpretação dos dados; na segunda seção, apresentamos os pressupostos teóricos que fundamentaram a pesquisa; na terceira seção, trouxemos os métodos e técnicas que aplicamos para organizar e estruturar o vocabulário de cozinha presente no *corpus* de análise e, por fim, interpretamos os dados qualitativamente e quantitativamente.

Nesse contexto, chegamos a algumas breves considerações em relação aos nossos questionamentos que, porventura, não foram decisivos, mas que demonstraram ser produtivas. Assim, a metodologia que utilizamos correspondeu às nossas expectativas, permitindo que organizássemos e estruturássemos o vocabulário sem nenhuma complicação. A partir da aplicação do método constatamos que a maioria das lexias são representativas de uma realidade sociocultural, pois a influência de diversos povos contribuiu para a construção de uma identidade cultural do Algarve. Diante disso, observamos que não existe uma lexia específica que caracterizasse a realidade conventual, já que ao realizar consultas esparsas diversas, ficou claro que as receitas presentes no receituário são também constitutivas de todo o território português e de diversas regiões fronteiriças mas, de tal modo, por o léxico evidenciar aspectos históricos, sociais e culturais de uma língua, verificamos a partir das lexias analisadas a intrínseca relação entre língua, cultura e sociedade.

Isso vale dizer que a alimentação em todos os seus processos pode transmitir variados significados e simbologias e de naturezas diversas, tais como: políticas, sociais, econômicas, religiosas, estéticas, dentre outras. Esta é tida como um sistema assim como a linguagem, pois ambas veiculam a cultura daqueles que a praticam, assentando assim as tradições e a identidade de um grupo sócio-linguístico-cultural.

Nesse contexto, com o passar dos anos, comprovamos que muitas foram as adequações pelas quais o gosto e as práticas alimentares passaram, em que diante dessa realidade, a história,

a comida e a identidade criaram e mantiveram uma intrínseca relação de permanência (CIMADON; PRODANOV; SCHEMES 2016, p.162). Nesse ponto, há um dinamismo cultural que vai transformando os saberes, adicionando, rejeitando e construindo seu percurso histórico-cultural.

Além dos resultados alcançados com os questionamentos levantados, chegamos a algumas outras considerações pertinentes em relação ao léxico e sua inter-relação com a língua, a cultura e a sociedade, os quais enumeramos:

1) A organização e a estruturação do vocabulário, em campos léxicos, são altamente válidas para o estudo do léxico, ainda que não seja o único método de aplicação possível;

2) Os lexemas presentes em um mesmo campo léxico se relacionam por um conjunto de semas em comum, isto é, corresponde ao que designamos de arquilexema ou valor do campo;

3) A base de significação comum permite que os lexemas apresentem uma ou mais determinações complementárias ou semas distinguidores, semas estes os responsáveis por estabelecer as oposições entre os componentes do campo;

4) Os limites de um campo e o número exato de seus elementos não são estabelecidos com precisão a partir de métodos exclusivamente linguísticos, pois alguns lexemas podem pertencer a mais de um campo;

5) Os campos léxicos configuram-se como um sistema constituído de lexemas organizados, reproduzindo aspectos socioculturais;

6) As lexias se estruturam em campos, demonstrando que a linguagem está concomitantemente relacionada com as manifestações sócio-linguístico-culturais;

7) A delimitação com exatidão do significado dos lexemas só pode ser realizada a partir do contexto em que estão inseridos. Ainda devemos levar em conta a temática do campo em estudo, pois, com ela notamos melhor a organização das unidades léxicas, consoantes com o propósito da investigação;

8) A produtividade dos itens lexicais analisada no *corpus* evidenciou aspectos da influência dos diversos povos que se estabeleceram na Província do Algarve e que foram responsáveis pela constituição e formação do léxico português na região;

9) O exame atento das unidades lexicais selecionadas para o estudo demonstrou que os aspectos socioculturais presentes no português provinciano algarvio, foi o resultado da interferência de outras comunidades linguísticas em sua norma lexical;



10) Os resultados obtidos também apontaram para a existência de diferentes graus de povoamento da região Algarve ao longo dos séculos, sobretudo em se tratando das características linguísticas advindas de outros povos, o que permitiu um enriquecimento da base lexical, principalmente de fundo latino;

11) A alimentação desvela comportamentos, civilidades, origens e culturas, isso reforçou a diversidade sociocultural alimentar do Algarve devido ao intenso povoamento de distintos povos;

12) A linguagem veiculada aos seus usuários é condição da vida em sociedade, o que permite que os indivíduos se dividam socioculturalmente e não biologicamente. Assim, a alimentação é um dos elementos que funciona como atividade sociocultural, dizendo quem somos e em que cultura vivemos. Isso permitiu que verificássemos uma socioculturalidade presente no território Algarve devido aos lugares sociais ocupados pela população mediante sua alimentação;

13) Em síntese, o estudo nos forneceu uma amostra da norma lexical presente no *corpus* e que serve e serviu de testemunho para se conhecer a história, a cultura, a língua etc, de uma parcela importante da Portugal setecentista, através do léxico.

Assim, o estudo nos permitiu chegar a muitas conclusões. Foi através do levantamento lexical que conhecemos as práticas sociais e culturais da região Algarve. Além disso, foi por meio da observação das estruturas linguísticas que conseguimos identificar o patrimônio cultural como resultado do imbricamento das variedades dos diversos grupos sociais que se estabeleceram na Província, o que evidenciou a reconhecida relação entre léxico, língua e cultura.

Verificamos, também, grandes aproximações entre as designações apresentadas no aporte teórico e que contribuíram para que analisássemos o *corpus* contendo 116 lexias (lexemas). Estas, foram submetidas a uma organização e estruturação a partir dos pressupostos teórico-metodológicos cunhados por Coseriu ([1977]; 1986), nos conferindo demonstrar que é possível realizar um estudo funcional do léxico de uma língua.

Comprovamos, a partir da análise, que o *corpus* evidenciou as faces sígnicas (significados e significantes), despontando suas formas de expressão por meio do léxico representativo-cultural. A partir disso, visualizamos que os lexemas se interseccionam e estabelecem entre si uma rede de significações.

Cabe, por fim, dizermos que cumprimos com nosso papel de investigador, pois atingimos aquilo que propusemos como objetivos para este trabalho e que deixamos a certeza

de que a pesquisa não se esgotará por aqui, temos muito ainda por fazer, pois são inúmeras as possibilidades de análise que podem ser apreendidas a partir do *corpus*, seja por profissionais da área de linguagens ou de outras.

## REFERÊNCIAS

- ABBADE, Celina Márcia de Souza. O Estudo do léxico. In: TEIXEIRA, Maria da Conceição Reis; QUEIROZ, Rita de Cássia Ribeiro de; SANTOS, Rosa Borges dos (Org). **Diferentes perspectivas dos estudos filológicos**. Salvador: Quarteto, 2006. p.213-225.
- ANOCIBAR, Andrea Esther. El campo léxico del mate y sus designaciones en el español platino. Macabéa, **Revista Eletrônica do Netlli**, volume 3, n.1, dez. 2014.
- ANTUNES, Irandé. **O território das palavras: estudo do léxico em sala de aula**. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.
- ANTHONY, L. **AntConc**: (Versão 3.4.3) [Software de Computador]. Tóquio, Japão: Universidade de Waseda, 2014. Disponível em: <<http://www.laurenceanthony.net/>>. Acesso em: 20 jan. 2016.
- AROCHA, Hernández Héctor. **Las familias de palabras: relaciones entre morfología, semántica y estructura argumental en los verba dicendi “decir” y “sagen”**. Berlin/Boston: Degruyter, 2014.
- AULETE, J. C. **Diccionario contemporaneo da lingua portugueza**. Coimbra: Imprensa Nacional, 1881.
- AVILÉS, Patricia; MONTECINO, Lésmer. Lexías complejas en un corpus periodístico chileno. **Onomazein**, Chile, n. 4, p. 201-220, 1999.
- AZEREDO, José Carlos de. **Fundamentos de gramática do português**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
- BALLY, Ch. L'arbitraire du signe. Valeur et signification, **Le Français Moderne**, [s.l], v.8, p. 193-206, 1940.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Lexicologia: aspectos estruturais e semântico-sintáticos. In: PAIS, Cidimar Teodoro et al ... **Manual de lingüística**. São Paulo: [s.n], 1986. p.81-125.
- BARREIROS, Liliane Lemos Santana. **Bahia humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta**. Feira de Santana: UEFS Editora, 2016.
- BARROS, L. A. **Curso básico de terminologia**. São Paulo: EDUSP, 2004.
- BERNARDO, Carla Alexandra Poge Sequeira. **Contributo para a recuperação do turismo no Algarve: da imagética à gestão territorial**. 2013. 360f. Dissertação (Mestrado em Tecnologias Gráficas) – Instituto Superior de Educação e Ciências, Algarve, 2013.

BIDERMAN, Maria Tereza. **Teoria lingüística**: teoria lexical e linguística computacional. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. Conceito lingüístico de palavra. In: BASÍLIO, Margarida. (Org.). **Palavra** - Revista do Departamento de Letras da PUC-RJ, Rio de Janeiro: Grypho, n.5, p.81-97, 1999.

BIDERMAN, Maria Tereza. As ciências do léxico. In: OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia e terminologia. Campo Grande: Ed. UFMS, 1998. p. 11-20.

BIDERMAN, M.T.C. A estrutura mental do léxico. In: **Estudos de filologia e lingüística**. São Paulo: EDUSP, 1981. p.131-145.

BIDERMAN, Maria Tereza C. **Teoria lingüística**: lingüística quantitativa e computacional. Rio de Janeiro: LTC, 1978.

BLUTEAU, Raphael. **Vocabulario portuguez latino...** Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, Officina de Pascoal da Sylva, Officina de Joseph Antonio da Sylva, 1912-1827.

BORGES, A.E., FERNANDES, I.M., LOPES, A.S. **Horto medicinal e aromático do Convento da Orada**. Guia prático da coleção de espécies presentes nos canteiros do claustro. Lisboa: INIA, Estação Florestal Nacional, 1998.

BRAGA, Isabel Drumond. **Sabores e segredos**: Receituários conventuais portugueses da época moderna. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

BUENO, S. **Estilística brasileira**. São Paulo: Saraiva, 1964.

BÜHLER, K. Teoría del lenguaje. **Revista de Occidente**, Madrid, 1967.

CAVACO, C. **O Algarve Oriental**: as vilas, o campo e o mar. Faro: Gabinete do Planeamento de Região do Algarve, 1976.

CABRÉ, M. T. **La terminologia**. Barcelona: Editora Antártida, 1993.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 1983.

CASTILHO, Ataliba Teixeira de. **Nova gramática do português brasileiro**. São Paulo: Contexto, 2010.

CIMADON, Hosana Maria Speranza; PRODANOV, Cleber Cristiano; SCHEMES, Claudia. Comida como cultura: a festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos-Bento Gonçalves – sul do Brasil. In: Seminário “Alimentos e manifestações culturais tradicionais” e Simpósio internacional “Alimentação e cultura: tradição e inovação na produção e consumo de alimentos”, 3., 2., 2016, Trás-os-Monte e Alto Douro. **Livro de atas...** Trás-os-Monte e Alto Douro: Editora Trás-os-Monte e Alto Douro, 2016. p. 161-174.

- COELHO, A. B. **Donde viemos**: História de Portugal. Lisboa: Caminho, 2010.
- COSERIU, E. Introducción al estudio estructural del léxico. In: COSERIU, E. **Princípios de semântica estrutural**. Madrid: Gredos, 1991 [1977].
- COSERIU, E. **Princípios de semântica estrutural**. Madrid: Gredos, 1986 [1977].
- COSERIU, Eugenio. **Tradição y novidade en la ciencia del lenguaje**: estudos de la lingüística. Madrid: Gredos, 1977.
- COSERIU, Eugenio. **Gramática, semântica y universales**. Madrid: Gredos, 1987.
- CUATRECASAS, J. **Lenguaje, semântica y campo simbólico**. Buenos Aires: Paidós, 1972.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário etimológico Nova Fronteira da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- DAL CORNO, Giselle Olívia Montovani. Léxico e identidade regional nas comunidades da antiga rota dos tropeiros. **Anais... Celsul**, 2010. Disponível em: <<http://www.fuj.com.br/files/dekrPCvaFDG1H8v.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2017.
- DUBOIS, Jean et al. **Dicionário de lingüística**. São Paulo: Cultrix, 1978.
- FERNANDES, Isabel Maria. Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam – o cotidiano visto através da olaria. In: SILVA, Raquel Henriques et al (Org). **Olaria portuguesa: do fazer ao usar**. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003.
- FERNANDES, I.M. Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista. **Revista de Guimarães**, n.112, p. 125-215, 2002.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Sciences Information**, v. 27, n.2, p. 92- 275, jun. 1988.
- GECKLER, Host. **Semântica estrutural y teoría del campo léxico**. Madrid: Gredos, 1971.
- GODOI, Edileide de Souza. **A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina**. 2008. 122f. Dissertação (Mestrado em Letras-Português) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2008.
- GUIRAUD, Pierre. **A semântica**. Rio Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- HORCADES, Carlos M. **A evolução da escrita: história ilustrada**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007.
- HUAMÁN CAYO, Alejandro. **El léxico taurino**: Estudio semántico, lexicográfico y antropónimoico. 2003. 274f. Tesis (Licenciado en Lingüística) - Universidad Nacional Mayor

de San Marcos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, Escuela Académico Profesional de Lingüística, Lima, 2003.

IPSEN, G. Der alte Orient und die Indogermanen. In: **Stand und aufgaben der sprachwissenschaft**. Festschrift für W. Streitberg. Heidelberg: C. Winter, 1924.

ISQUERDO, Aparecida Negri; CARVALHO, Paola Mahyra de Oliveira. Léxico e ambiente rural: um estudo de designações para “trabalhador de enxada em roça alheia” no centro-oeste do Brasil. In: MOTA, Jacyra Andrade; CARDOSO, Suzana Alice Marcelino; PAIM, Marcela Moura Torres (Org.). **Documentos 3**: projeto atlas linguístico do Brasil. Salvador: Vento Leste, 2012.

JOLLES, A. **Antike Bedeutungsfelder**. [s.l]: PBB, 1934.

LEECH, G. **Semántica**. Madrid: Alianza, 1977.

LEFFA, V. J. (Org.). Aspectos externos e internos da aquisição lexical. In: **As palavras e sua companhia**: o léxico na aprendizagem das línguas. Pelotas - RS: ALAB/EDUCAT, 2000.

LINARES, María Antonia. **Palabra y lexía**. Madrid: Liceus - Biblioteca de Recursos Electrónicos de Humanidades E-Excelence, 2006.

LOPES, Luís Seabra. A cultura da medição em Portugal ao longo da história. **Revista de Educação e Matemática**, n.84, p. 42-48, 2005.

KREIGER, Maria da Graça. Porque lexicografia e terminologia: relações textuais? **Anais...Celsul**, 2008. Disponível em: <[http://www.celsul.org.br/Encontros/08/lexicografia\\_e\\_terminologia.pdf](http://www.celsul.org.br/Encontros/08/lexicografia_e_terminologia.pdf)>. Acesso em: 08 jan. 2017.

KREIGER, Maria da Graça. Terminologias em construção: procedimentos metodológicos. In: **Termisul**, Porto Alegre: UFRGS, 2005. Disponível em: <[http://www.ufrgs.br/termisul/biblioteca/artigos/artigo\\_ABECAN\\_2005\\_KRIEGER.pdf](http://www.ufrgs.br/termisul/biblioteca/artigos/artigo_ABECAN_2005_KRIEGER.pdf)>. Acesso em: 08 jan. 2017.

MATEUS, Maria Palma. **Adesão ao padrão alimentar mediterrâneo em jovens no Algarve**. 2012. 169f. Tese (Doutorado em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição) – Universidade do Porto, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Porto, 2012.

MATORÉ, Geoges. **Le vocabulaire et la société sous Louis-Philippe**. Genève: Slatkine Reprints, 1951.

MATORÉ, Georges. **La methode en lexicologie**. Paris: Didier, 1953.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 47, n.16, p.31-41, 2001.

MURAKAWA, Clotilde de Almeida Azevedo; NADIN, Odair Luiz (Org.). **Terminologia**: uma ciência interdisciplinar. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2013.

- NASCENTES, Antenor. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Oficinas Gráficas do “Jornal do Commercio”, 1995.
- OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia e terminologia. Campo Grande-MS: Ed. UFMG, 1998.
- PAIS, Cidimar Teodoro. Da semântica cognitiva à semiótica das culturas. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPOLL, 9.,1994, Caxambá. **Anais...** João Pessoa: ANPOLL, 1995. p. 1325 – 1336.
- POTTIER, Bernard. **Lingüística moderna y filología hispánica**. Madrid: Gredos, 1968.
- POTTIER, Bernard. **Lingüística general**: teoría y descripción. Madrid: Gredos, 1977.
- PRETI, Dino. **Sociolingüística**: os níveis de fala. São Paulo: USP, 2003.
- RAMOS, R; SOUSA, Bernardo Vasconcelos e; MONTEIRO, Nuno Gonçalo. **História de Portugal**. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2009.
- SAUSSURE, F. de. **Curso de lingüística geral**. São Paulo: Cultrix, 1995.
- SAUSSURE, F. de. **Curso de lingüística general**. Buenos Aires: Losada, 1945.
- SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- SEABRA, Maria Cândida Trindade Costa de. Língua, cultura, léxico. In: SOBRAL, Gilberto Nazareno Telles; LOPES, Norma da Silva; RAMOS, Jânia Martins. **Linguagem, sociedade e discurso**. São Paulo: Blucher, 2015.
- STANISLAWSKI, D. **Portugal’s other kingdom**: the Algarve. Austin: University of Texas Press, 1963.
- TELES, Gilberto Mendonça. **Drummond**: a estilística da repetição. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976.
- TRIER, Jost. **Der deutsche wortschatz im sinnbezirk des verstandes**: Von den anfängen bis zum beginn des 13. Jahrhunderts. Michigan: Ed. C. Winter, 1931.
- TRIER, Jost. **Der deutsche Wortschatz im Sinnbezirk des Verstandes**. Heidelberg: Winter, 1973.
- ULLMANN, S. **Semântica**: Uma introdução à ciência do significado. Lisboa: Gulbenkian,1964.
- VALAGÃO, M.M. Dieta mediterrânica, património imaterial da humanidade. **Revista da APH**, n.105, p. 23-27, 2011.
- VILELA, Mário. **Estudos de lexicologia do português**. Coimbra: Livraria Almedina, 1994.

VILELA, Mário. **Léxico e gramática**. Coimbra: Almedina, 1995.

VILELA, M. **Estruturas lexicais do português**. Coimbra: Almedina, 1979.

WAGNER, Robert-Léon. **Les vocabulaires français**. Paris: Didier, 1967.

WEISGERBER, L. **Das menschheitsgesetz der sprache als grundlage der sprachwissenschaft**. Heidelberg: [s.n], 1964.



## **ANEXO A – AMOSTRA DO *CORPUS* DE ANÁLISE**

Isabel Drumond Braga

## Doc. 1

[século XVIII] – *Livro de Receitas de Cozinha, de Cosméticos e de Mezinhas compilado por frei Manuel de Santa Teresa.*

Lisboa, B.N.P., Cod. 11390<sup>401</sup>.

*Fol. 1/ Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo exercircio (sic) e por espical merce do mesmo autor he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necessarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despande por timbre de generozo.*

*Fol. 2/ Modo de temperar algumas couzas pertencentes a cozinha, a saber, legumes, hervas, carne, peyxe, humas tiradas da experiencia, outras de alguns livros que tratam deste ministério. E todas prencepião pellas letras da Abece.*

*Fol. 2v/ Agulha como se tempera*

*Este peixe como solho mas não mas não (sic) he tão bom, que he mais brando, podem fazer o mesmo que se fas do solho, ainda que como digo, he peixe brando; de nenhum modo he tão bom como asado, e tambem he bom em tigela e não se pode ter em adovo tanto como o solho; deste peixe se pode fazer o mesmo que se fas do solho temperando o do mesmo modo como o solho.*

*Atum alampreado*

*O atum he bom alampreado; cozerão o atum e logo o frigirão em manteiga de vacas e tomará cor negra e terão feita a salsa negra com farinha queimada, como se fas para os pasteloens de javali a saber tomar talhas de pão e po las nas grelhas e po las no fogo que tenha chama e queime se de modo que fique bem negro, e logo passa las por agua fria para que se lhe tire o fumo que tomarão na chama, depois deitar lhe caldo quando se cubrão e deitar lhe vinho e vinagre; ou tambem se pode fazer esta salsa com farinha queimada, ou torrada, e temperar com todas a especies e canela, e deitar lhe asucar de modo que fique agre e doce, depois deitar lhe o atum dentro e huma migalha de salva e manjarona, e escascar algumas amendoas e torra las depois piza las e deitar lhas dentro.*

<sup>401</sup> Transcrições de Ricardo Pessa de Olivetra (fólios 1-24v), Crina Adriana Oldean (fólios 25-49v), João Henrique Martins (fólios 50-74v), Carolina Soares (fólios 75-100 e 151-170v) e Sónia Borges (fólios 101-150v). Revista de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga e de Ricardo Pessa de Olivetra.

## Apêndice Documental - Doc. 1

## Atum como se tempera

O atum fresco he muito bom peixe e o melhor he tomar as ventrechas do atum, ou as barrigas e deita las em adovo de solho e depois asa las nas grelhas, he peixe muy saborozo mandado o á meza com sumo de laranja e pimenta e hum pouco do mesmo adovo e tomando do magro e misturando o com pedasos do gordo e faze lo de empada com sal [e] pimenta; são muito boas empadas. Este peixe fresco he muito bom em tigela, feito em pedasos, e afogar sebola com bom azeite e deitar ali o atum feito em pedasos que quizerem afoga los muito bem e temperar com todas as especies, sal e deitar lhe hum pouca de agua quente quando se cubra e deitar lhe cheiros picados e vinagre deixa lo cozer algum tempo, tapar a tigela para que seja meio estofado. Este peixe ainda que depois de salgado tem ranso por cauza de qual muitas pessoas o não comem de boa vontade quando esta fresco acabado de pescar ou de tirar d[a] agua, tem muito bom gosto, e se pode fazer muitas couzas dele, como são pasteis e outras muitas couzas.

## Atum alampreado, o qual tem bom gosto

Cozerão o atum e logo o frigiram em manteiga de vacas ate que tome hũa cor preta e terão feita a salça preta com farinha torrada como vay adiante nas folhas para a carne do javali ou para os pasteloens do dito javali e tempera la com vinho e vinagre e asucar, e com todas a especies aonde entrara canela e hum bocadito de salva e mangerona e escascar humas amendoas e torra las e deita las dentar (*sic*) na salça inteiras ou pizadas.

## /fol. 3/Ameijoas Fritas

Depois de escascadas se deitarão huns ovos em farinha e depois de batidos e feitos em plome (*sic*) se hiram passando as ameijoas para hũa sertã ou fregideira que ha de estar no fogo com pouco lume, de modo que se não peguem hũas as outras e depois de fritas se pasarão por molho de azeite e salsa bem afogada, sumo de limão, folhas de louro e se hirão compondo nos pratos e deitar lhe huns pós de canela por cima e vão assim a meza.

## Ameijoas de outro modo

Depois de lavadas se deitão em hum molho de azeite, salsa e huns dentes de alhos migados com agua, pimenta, asafrão, hũa gotinha de vinho branco depois vão se voltando com a mesma tijala athe que fiquem capazes, e sendo com aros levão o mesmo tempero mas deixa se lhe o caldo necessario para o aros e se lhe deitarem manteiga de vacas melhor sera.

## Ameijoas de forno

Depois de tirados os miollos se lhe fas hum de sebola, salsa tudo muito bem picado, azeite ou manteiga, pimenta, asafrão e se pora tudo a ferver com a mesma agoa que as ameijoas deitarão estando bem cozidos os cheiros se lhe deitarão as ameijoas dentro dando lhe volta para se temperarem depois de temperadas se tirão do fogo e postas em hũa fregideira se batem humas poucas de gemas de ovos com huns pós de farinha

Isabel Drumond Braga

e sumo de limão, se deyta por cima dellas e vay corara (*sic*) ao forno. Deste modo se fazem mexilhoens e brigigoens, lapaz. Tambem se podem fazer com fatias por //fol. 3v/ bayxo.

#### Ameyjoas de outro modo

Depois de escascadas e limpas das conchas se deytão em hum molho de azeyte, vinho branco, pimenta, alhos migados ou pizados, salsa piquada e temperadas do necessario em fervendo tudo muito bem se tirão para fora e vão à meza.

#### Ameyjoas com aros

Posta no fogo hũa tijala com agoa, sebola e salsa e hum ramo de ortelaã, hũa cabeça de alhos inteira, deitar lhe pimenta, cravo, gengib[r]e, nos noscada, asafrão, azeyte, depois dos cheiros estarem afogados, temperar o caldo com vinagre e de tudo o mais que for necessario deitar lhe as ameyjoas dentro depois de levantarem fervura deitar lhe o aros de sorte que fiquem emxutas com o aros mas não sejião muito sequaz.

#### Ameyjoas sem aros

Depois de lavadas deita las dentro em hũa tijala e deitar lhe tido (*sic*) nada de agoa e po las no fogo depois de ellas estarem abertas tira las do fogo e escorrer lhe o caldo em outra e no mesmo caldo deitar azeite e alhos pizados e pimenta ou pemento e sebola picada com salsa e depois do molho estar temperado e cozido deita lo por sima das ameyjoas.

Deste modo se podem fazer mixilhoens o bregigoens.

#### Ameyjoas de tegellada

//fol. 4/Depois das ameyjoas abertas sem agoa e descascadas deita las em huma fregideyra e deitar lhe azeyte, vinagre e alguma agoa da mesma que ellas deitarão e deitar lhe todos os adubos e cominhos e por a fregideyra no fogo a ferver com lume por bayxo e por cima ou manda la ao forno, depois e como estiverem cozidas e temperadas desfazer huns pós de farinha com gemas de ovos desfeito este plome no mesmo molho, depois por lhe o lume por cima e como estiver corada manda la a meza com sumo de limão e canela por sima e manda la a meza.

Deste modo se pode fazer toda a casta de marisco de concha.

#### Abobra branca

Depois de escascada e migada deita ce na tijala ou esperregadeira deita se lhe agoa e pon ce a ferver depois de meya cozida deitar lhe azeyte, sebola e salsa, alhos pizados, pimenta, ou pemento, cravo, e gengibi (*sic*), asafrão e tomates, sal, vinagre, não se lhe deita senão depois de cozida porque a fas emcruar e se for para doentes não ha de levar alhos.

## Apêndice Documental - Doc. I

## Abobra com aros

Posta ao fogo como se cu[s]tuma se temperara antes de se acabar de cozer os temperos são sebola, salsa, asafrão, pimenta, cravo, azeyte, vinagre, e se for manteiga málho[r] será; estando bem temperada se lhe deixa caldo necessario e depois se lhe deita o aros dentro, depois de enxuta se tira do fogo e deste modo vay a meza a seu tempo.

## Abobra de que se faz o mugango

/fol. 4v/ Pon ce a cozer e não se lhe deita muita agoa porque a deita de si mesma, e vay ce desfazendo em plome com a culher e tempera ce com sebola pizada, salsa, azeyte, vinagre, alhos pizados, pimenta ou pemento, cravo e sal e se ja bem esperta do vinagre e alhos bastantes depois de temperada do necessario vay a meza.

## Aros de manteiga

Pon ce a agoa ao fogo depois de ferver deitar lhe a manteiga dentro a que parecer bastante, depois de fe[r]ver tempera la do sal e deitar lhe huns grãos de pimenta inteiros e deitar lhe hũa capela de cheiros ortelaã e coentros, depois deitar lhe o aros dentro de sorte que fique enxuto e deste modo paresera de vaca em dia de jejum.

## Aros de sebola

Pon ce a agoa ao fogo a que parecer e deita ce lhe sebola bastante e huns grãos de pimenta, azeyte depois de cozida deitar o sal necessario depois de temperado o caldo do necessario deitar lhe o aros dentro e se lhe for nesecario algum caldo mais para o acabar de cozer deitar do caldo dos grãos de sorte que fique enxuto depois manda lo a meza e tambem se lhe quizerem deitar salsa e asafrão bem podem e tempera lo como de peixe sem o ser.

## Aros doce

Depois de estar o aros lavado e escolhido se deita em hum tacho bem asiado e deita se lhe a agoa que bastar para abrir o aros depois de ferver e o aros ter tomado a agoa em si deitar lhe o leite a saber tantos arrates de aros, tantas can<a>das de leite e tantos arrates de asucer e se não ouver leite de cabras se pode fazer com leite de amendoas a saber tantos arrates de aros tantos de amendoas estas se deitão de molho em agoa morna para se escascarem e /fol. 5/ depois de limpas das cascas se pizão muito bem depois se coam depois se deita o leite no aros o qual sempre se ha de hir mexendo para que se não apegue depois de cozido e temperado do sal e do mais que lhe for necesario tira lo para fora e deitar lhe logo agoa de flo[r] e gemas de ovos batidos e assim se m[e]xe como de antes e não se deixa duro nem brando, e lansado nos pratos se lhe deite canela por sima e confeitos meudinhos ou amendoas doces escascadas e guarnecidos conforme cada hum quer ou sabe e depois vay a meza adevirto que o leite não se lhe deita junto vay se deitando por entrevallos; e o asucer coase primeiro para o que se fas ferver e nesta fervura se lhe deita hũa ou mais claras de ovos para apanharem asi a sugidade depois coa lo por hum pano para não fazer o aros preto e o lume seja brando e sem fumo.

