



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
CAMPUS CORA CORALINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LINGUA, LITERATURA E
INTERCULTURALIDADE

SANDRA DA CUNHA BARBOSA NOGUEIRA

**ESTUDO LEXICAL DAS VARIANTES SULISTAS RELACIONADAS À
ALIMENTAÇÃO E CULINÁRIA PRESENTES NOS CARDÁPIOS DE
RESTAURANTES E LANCHONETES DO OESTE DA BAHIA**

GOIÁS/GO
2023

SANDRA DA CUNHA BARBOSA NOGUEIRA

**ESTUDO LEXICAL DAS VARIANTES SULISTAS RELACIONADAS À
ALIMENTAÇÃO E CULINÁRIA PRESENTES NOS CARDÁPIOS DE
RESTAURANTES E LANCHONETES DO OESTE DA BAHIA**

Dissertação apresentada à Universidade Estadual de Goiás — Campus Cora Coralina para obtenção do título de Mestre no Programa de Pós-graduação *Stricto sensu* em Língua, Literatura e Interculturalidade (POSLLI) turma 2021.1. Linha de pesquisa: Estudos de língua e interculturalidade. Orientadora Prof.^a Dr.^a Darcília Marindir Pinto Simões

GOIÁS/GO

2023



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TESES E DISSERTAÇÕES
NA BIBLIOTECA DIGITAL (BDTD)**

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Estadual de Goiás a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UEG), regulamentada pela Resolução, CsA nº 1.087/2019 sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9.610/1998, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data¹. Estando ciente que o conteúdo disponibilizado é de inteira responsabilidade do(a) autor(a).

Dados do autor (a)

Nome completo SANDRA DA CUNHA BARBOSA NOGUEIRA

E-mail sandra.barbosa@aluno.ueg.br

Dados do trabalho

Título: ESTUDO LEXICAL DAS VARIANTES SULISTAS RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO E CULINÁRIA PRESENTES NOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES E LANCHONETES DO OESTE DA BAHIA

Tipo:

Tese Dissertação

Curso/Programa Mestrado- POSLLI – Pós-graduação em Língua, Literatura e Interculturalidade

Concorda com a liberação documento

SIM NÃO

¹ Período de embargo é de até **um ano** a partir da data de defesa.

Cidade de Goiás, 22 de maio de 2023

Sandra da C. Barbosa Nogueira
Assinatura autor(a)

Darcília Marindir Pinto Simões
Assinatura do orientador(a)

CATALOGAÇÃO NA FONTE

Biblioteca Frei Simão Dorvi – UEG Câmpus Cora Coralina

N778e Nogueira, Sandra da Cunha Barbosa.
Estudo lexical das variantes sulistas relacionadas à
alimentação e culinária presentes nos cardápios de
restaurantes e lanchonetes do Oeste da Bahia
[manuscrito] / Sandra da Cunha Barbosa Nogueira. –
Goiás, GO, 2023.
146 f. ; il.

Orientadora: Profa. Dra. Darcilia Marindir Pinto Simões.
Dissertação (Mestrado em Língua, Literatura e
Interculturalidade) – Câmpus Cora Coralina, Universidade
Estadual de Goiás, 2023.

1. Linguística. 1.1. Variação linguística. 1.2. Léxico.
1.3. Dialeto. I. Título. II. Universidade Estadual de Goiás,
Câmpus Cora Coralina.

CDU: 811.134.3'282.3(813.8)

Bibliotecária responsável: Marília Linhares Dias – CRB 1/2971

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS

(Criada pela lei nº 13.456 de Abril de 1999, publicada no DOE-GO de 20 de Abril de

1999) Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Coordenação de Pós-Graduação Stricto Sensu

UEG CÂMPUS CORA CORALINA

Av. Dr. Deusdeth Ferreira de Moura Centro - GOIÁS CEP: 76600000

Telefones: (62)3936-2161 / 3371-4971 Fax: (62) 3936-2160 CNPJ: 01.112.580/0001-71

ATA DE EXAME DE DEFESA 06/2023

Aos cinco dias do mês de abril de dois mil e vinte e três às quinze horas, realizou-se o Exame de Defesa da dissertação do(a) mestrando(a) Sandra da Cunha Barbosa Nogueira, intitulado **“Estudo lexical das variantes sulistas relacionadas à alimentação e culinária presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes do oeste da Bahia”**. A banca examinadora foi composta pelos seguintes professores: Dra. Darcilia Marindir Pinto Simões – Presidente – (POSLLI/UEG), Dra. Maria Célia Dias de Castro (UEMA), Dra. Marília Silva Vieira (POSLLI/UEG). Os membros da banca fizeram suas observações e sugestões, as quais deverão ser consideradas pelo(a) mestrando(a) e seu/sua orientador(a). Em seguida, a banca examinadora reuniu-se para proceder a avaliação do exame de defesa. Reaberta a sessão, o(a) presidente da banca examinadora, proclamou o resultado, segundo o qual a dissertação foi (x) aprovada, () aprovada com ressalvas, () reprovada com as seguintes exigências (se houver): a banca recomenda que sejam feitos os ajustes indicados durante a sessão.

Cumpridas as formalidades de pauta, às 16h45min a presidência da mesa encerrou esta sessão do Exame de Defesa e lavrou a presente ata que, após lida e aprovada, será assinada pelos membros da banca examinadora.

Goiás-GO, 05 de abril de 2023.



Profa. Dra. Darcilia Marindir Pinto Simões (POSLLI/UEG)



Profa. Dra. Maria Célia Dias de Castro (UEMA)



Profa. Dra. Marília Silva Vieira (POSLLI/UEG)

DEDICATÓRIA

Ao Senhor meu Deus que, pela sua imensa misericórdia, deu-me competência e capacidade para realizar este trabalho em busca do título que um dia pedi a Ele.

AGRADECIMENTOS

A Deus, autor e consumidor da minha fé, que por sua fidelidade colocou-me nesse programa de pós-graduação em formato, contexto e momento oportunos. Sei que os planos Dele para mim são “planos de paz e não de guerra, planos para me dar um futuro e uma esperança” (Jeremias. 29.11), por isso estou aqui.

À minha família que em todos os momentos compreendeu as minhas necessidades e apoiou-me de todas as formas possíveis, com destaque para meu esposo, Hobed Carvalho Nogueira, parceiro dessa conquista desde quando ainda era apenas um sonho, nunca colocou obstáculos para que se tornasse realidade, pelo contrário, com sua alegria e graça removeu todos que poderiam me impedir de estar aqui hoje.

Às minhas filhas, Débora Daura da Cunha Nogueira e Ana Raquel da Cunha Nogueira, que merecem destaques por ao longo da jornada terem participado nas realizações para as quais minhas habilidades são restritas ou limitadas, parceiras de compras e traslados de livros e outros recursos.

À minha mãe, Eva da Cunha Barbosa, (in memoriam), que apesar de ser analfabeta soube me incentivar a aproveitar todas as oportunidades em busca de conhecimento e instrução, sem renunciar a valores essenciais e inegociáveis.

À minha orientadora, Prof^a Dr^a. Darcilia Marindir Pinto Simões que aceitou o desafio de me orientar desde o início e esteve ao meu lado em momentos intensos e marcantes ao longo desse processo.

À coordenadora do Programa de pós-graduação em língua, literatura e interculturalidade (POSLLI) à época do meu ingresso até início de 2023, Prof^a Dr^a Marília da Silva Vieira, pela atenção a mim dispensada e pela atuação com excelência à frente do programa.

Aos demais professores do programa que, com dedicação e esmero, contribuíram para a minha formação.

Não dá para deixar de agradecer à secretaria do programa, na pessoa do Flávyo Santos Teles, que sempre respondeu com rapidez e clareza às demandas apresentadas.

Tudo o que fizerem, seja em palavra ou em ação, façam-no em nome do Senhor Jesus, dando por meio dele graças a Deus Pai. (Colossenses 3:17)

EPÍGRAFE

“...a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica.”

Montanari (2013)

NOGUEIRA, Sandra da Cunha Barbosa. Estudo lexical das variantes sulistas relacionadas à alimentação e culinária presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes do oeste da bahia. 2023. 146f. Dissertação (Mestrado em língua, literatura e interculturalidade). Goiás,GO, 2023.

RESUMO

O surgimento de diferentes variedades linguísticas corresponde às diversidades dos grupos sociais que pertencem a uma determinada comunidade de fala. Investigar variantes linguísticas de sujeitos falantes oriundos de regiões diferentes traz uma possibilidade de reflexão sobre a heterogeneidade linguística presente em um espaço para a construção de identidades sociais no contexto interacional. O objetivo da presente dissertação é verificar a presença de palavras sulistas, que nomeiam pratos típicos do Sul, servidos nos restaurantes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães- BA, e que estão inseridos no cardápio dos estabelecimentos. Para isso fez-se necessário a) enumerar os itens léxicos oriundos do falar sulista presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes do Oeste da Bahia, b) identificar a influência dialetal existente, devido ao processo migratório, na composição da variação local relacionada à culinária e c) verificar possíveis alterações de significado nos itens léxicos que nomeiam os pratos. A pesquisa empírica realizada foi exploratória de abordagem qualitativa. Para controlar os dados, foram priorizadas as próprias interpretações. Os dados utilizados foram retirados dos cardápios das cidades supracitadas, pertencentes a variadas comunidades linguísticas que são de origem sulista. Devido à pandemia do Covid-19 e o isolamento social, os restaurantes pesquisados foram os que disponibilizaram entrega de refeições e permitindo o cliente escolher nos cardápios, de forma online. Foram encontrados oito restaurantes em Luís Eduardo Magalhães e oito em Barreiras. Nas duas cidades pesquisadas, dos restaurantes encontrados um número significativo foi de churrascarias, servindo o tradicional churrasco gaúcho. Ao encontrar diversos restaurantes servindo comidas tipicamente sulistas, percebe-se que os gaúchos foram incorporando, ao longo dos anos, as suas tradições, costumes e vocabulário no meio baiano. Com a realização da presente pesquisa, concluiu-se que, embora os falantes gaúchos tenham construído uma atitude positiva sobre o dialeto do novo grupo de situação de contato, eles adotam a estratégia de divergência e preservação linguística.

Palavras-chave: Léxico; Dialeto; Variação; Linguística.

NOGUEIRA, Sandra da Cunha Barbosa. Lexical study of southern variants related to food and cooking present in the menus of restaurants and snack bars in western Bahia. 2023. 146f. Dissertation (Master in Language, Literature and Interculturality). Goiás, GO, 2023.

ABSTRACT

The emergence of different linguistic varieties corresponds to the diversities of social groups that belong to a given speech community. Investigating linguistic variants of speaking subjects from different regions brings a possibility of reflection on the linguistic heterogeneity present in a space for the construction of social identities in the interactional context. The objective of this dissertation is to verify the presence of southern words, which name typical dishes from the South, served in restaurants in the cities of Barreiras and Luís Eduardo Magalhães-BA, and which are included in the menu of the establishments. For this, it was necessary to a) enumerate the lexical items originating from southern speech and present in the menus of restaurants and snack bars in western Bahia, b) to identify the existing dialectal influence, due to the migratory process, in the composition of the local variation related to cuisine ; and c) verify possible changes in meaning in the lexical items that name the dishes. The empirical research carried out was exploratory with a qualitative approach. To control the data, the interpretations themselves were prioritized. The data used were taken from the menus of the aforementioned cities, belonging to various linguistic communities that are of southern origin. Due to the Covid-19 pandemic and social isolation, the restaurants surveyed were those that offered meal delivery and allowed the customer to choose from the menus online. Eight restaurants were found in Luís Eduardo Magalhães and eight in Barreiras. In the two cities surveyed, of the restaurants found, a significant number were steakhouses, serving the traditional gaúcho barbecue. When finding several restaurants serving typical southern foods, it is clear that the gaúchos have been incorporating, over the years, their traditions, customs and vocabulary in the Bahian environment. With the accomplishment of the present research, it was concluded that, although the gaúchos speakers have built a positive attitude towards the dialect of the new contact situation group, they adopt the strategy of divergence and linguistic preservation.

Keywords: Lexicon; Dialect; Variation; Linguistics.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1.....	40
Figura 2.....	41
Figura 3.....	53
Figura 4.....	54
Figura 5.....	66
Figura 6.....	67

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

ALiB – Atlas Linguístico do Brasil

ALITTETO - Atlas Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins

APFB - Atlas Prévio dos Falares Baianos

DGB - Dicionário Gaúcho-brasileiro

HARAS - homem, adulto, rurícola, analfabeto e sedentário

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica e Aplicada

QFF – Questionário Fonético-fonológico

QMS – Questionário Morfossintático

QSL - Questionário semântico-lexical

MTG – Movimento Tradicionalista Gaúcho

NE - Nordeste

UFBA – Universidade Federal da Bahia

VRS - Vocabulário sul-rio-grandense

LISTA DE QUADROS

Quadro 23.....	78
Quadro 24.....	79
Quadro 25.....	80
Quadro 26.....	81
Quadro 27.....	81
Quadro 28.....	82
Quadro 29.....	83
Quadro 30.....	83
Quadro 31.....	83
Quadro 32.....	84
Quadro 33.....	84
Quadro 34.....	85
Quadro 35.....	85
Quadro 36.....	86
Quadro 37.....	86
Quadro 38.....	87
Quadro 39.....	87
Quadro 40.....	88
Quadro 41.....	88
Quadro 42.....	89
Quadro 43.....	90
Quadro 44.....	90
Quadro 45.....	91
Quadro 46.....	91
Quadro 47.....	92

Quadro 48.....	92
Quadro 49.....	92
Quadro 50.....	93
Quadro 51.....	93
Quadro 52.....	94
Quadro 53.....	94
Quadro 54.....	95
Quadro 55.....	95
Quadro 56.....	96
Quadro 57.....	96
Quadro 58.....	97
Quadro 59.....	97
Quadro 60.....	97
Quadro 61.....	98
Quadro 62.....	99
Quadro 63.....	99
Quadro 64.....	99
Quadro 65.....	100
Quadro 66.....	100
Quadro 67.....	101
Quadro 68.....	101
Quadro 69.....	101
Quadro 70.....	102
Quadro 71.....	102
Quadro 72.....	103
Quadro 73.....	103
Quadro 74.....	104
Quadro 75.....	104
Quadro 76.....	105
Quadro 77.....	105
Quadro 78.....	106
Quadro 79.....	106
Quadro 80.....	106

Quadro 81.....	107
Quadro 82.....	107
Quadro 83.....	108
Quadro 84.....	108
Quadro 85.....	108
Quadro 86.....	109
Quadro 87.....	109
Quadro 88.....	110
Quadro 89.....	110
Quadro 90.....	111
Quadro 91.....	111
Quadro 92.....	112
Quadro 93.....	112
Quadro 94.....	113
Quadro 95.....	113
Quadro 96.....	113
Quadro 97.....	114
Quadro 98.....	114
Quadro 99.....	114
Quadro 100.....	115
Quadro 101.....	115
Quadro 102.....	116

SUMÁRIO

RESUMO.....	9
LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS.....	8
LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....	11
LISTA DE QUADROS.....	13
<i>1 INTRODUÇÃO.....</i>	<i>18</i>
2 REFERENCIAL TEÓRICO 21	
3 LÍNGUA E CULTURA 26	
3.1 <i>Os estudos linguísticos.....</i>	<i>26</i>
3.1.1 A variação linguística.....	27
3.1.2 A dialetologia.....	31
3.1.3 A sociolinguística.....	33
3.1.4 A diversidade linguística no Brasil.....	35
3.1.5 A língua e o processo migratório.....	37
3.1.6 Encontro de culturas.....	40
3.1.7 A cultura no Oeste Baiano.....	42
4. O LÉXICO 46	
4.1 IMPORTÂNCIAS DOS ATLAS LINGUÍSTICOS 46	
4.1.1 <i>Os campos lexicais.....</i>	<i>52</i>
4.1.2 O valor simbólico dos itens lexicais.....	54
4.1.3 Os campos lexicais do vocabulário culinário.....	56
5 METODOLOGIA 63	
6 RESULTADOS 67	
7 ANÁLISE DOS RESULTADOS 70	
7.1 <i>Restaurantes e pratos.....</i>	<i>71</i>
7.2 <i>Análise dos itens lexicais.....</i>	<i>71</i>
7.2.1 MASSAS E MOLHOS 80	
7.2.2 PIZZAS 83	
7.3 <i>Estabelecimentos.....</i>	<i>84</i>
7.3.1 Cidade Barreiras.....	84
7.3.2 Cidade Luís Eduardo Magalhães.....	88

7.4 Fichas Lexicográficas.....	93
FICHAS LEXICOGRÁFICAS REFEIÇÃO	94
FICHAS LEXICOGRÁFICAS LANCHE	106
FICHAS LEXICOGRÁFICAS BEBIDAS	114
FICHAS LEXICOGRÁFICAS MASSAS ARTESANAIS	116
FICHAS LEXICOGRÁFICAS MOLHOS QUE ACOMPANHAM MASSAS ARTESANAIS	117
7.5 Quadro de Lexias.....	120
8 CONCLUSÃO	123
REFERÊNCIAS	125
APÊNDICE.....	133
ESTABELECIMENTOS CONSULTADOS EM LUÍS EDUARDO MAGALHÃES	134
ESTABELECIMENTOS CONSULTADOS EM BARREIRAS	135
ANEXOS.....	136
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	137
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	140
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	141
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	142
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	143
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	144
AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS	145

1 INTRODUÇÃO

A dinamicidade própria da língua faz dela o elo da interação humana, mecanismo através do qual os indivíduos falantes de uma mesma língua, manifestam e transmitem seus hábitos e costumes, além de revelar suas crenças e valores. Nesse sentido, o Léxico por se tratar de um sistema aberto cuja ampliação é constante, apresenta-se como a corporificação dessas manifestações, e ao estudá-lo nesta pesquisa, comprova-se que ele “fornece dados que deixam transparecer elementos significativos relacionados à história, ao sistema de vida, à visão de mundo de um determinado grupo” (ISQUERDO, 2001, p.19). O repertório lexical da alimentação e culinária de todo grupo social é também parte da história, hábitos e costumes deste grupo.

O foco desta dissertação é o estudo do léxico, especificamente no que tange ao repertório relacionado à alimentação e culinária oriundo do sul do Brasil e presente nos cardápios de estabelecimentos do Oeste Baiano, que é amplo e emaranhado pela história, perpassa por costumes e tradições de um povo porque é produto de muitas e intrincadas relações que se verificam numa história contínua da língua, sempre em contínuo movimento. A lexicologia ciência do léxico, é conhecida como o estudo das relações da língua com outros sistemas linguísticos e, mais importante, de suas relações internas consigo mesma é conhecido como lexicologia (ABBADÉ; BARREIROS, 2022).

A investigação sobre este recorte do léxico comprovou a simbiose existente entre léxico, cultura e sociedade e o quanto os itens lexicais são empregados como prática social. As escolhas lexicais para os nomes dos pratos que compõem os cardápios nos fornecem uma visão do quão relevante é para o migrante, inserir em seu novo destino práticas, hábitos e elementos próprios de sua região, tornando manifesto seu zelo e cuidado para com a preservação de sua cultura e sociedade. Isso de certa forma, legitima o uso do léxico próprio de uma região em outra como meio para se permitir uma experiência gastronômica capaz de remeter às origens indicadas pelo nome do prato, o que Bourdieu (2001), defende ser a linguagem de valor simbólico.

É nas palavras de Malmberg (1971, p. 83-84), ao afirmar o caráter dinâmico e fluente da língua que “não dispõe de um território contínuo”, mas apresenta grande diversidade presente nas regiões ou grupos que a usam, que nos firmamos para

investigar a presença de itens lexicais sulistas presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes das cidades de Luís Eduardo Magalhães e Barreiras.

As duas cidades foram escolhidas por ter em sua população número expressivo de migrantes sulistas, que saíram dos seus estados em busca de terras para desenvolverem as atividades agrícolas e conseqüentemente melhorar suas condições econômicas. Segundo o IBGE os dados populacionais destes municípios são: Luís Eduardo Magalhães-BA população total de 60.105 habitantes, população migrante 13.700 destes 49,7% são do sul, 21,2% do centro-oeste, 19,4% do sudeste e 9,7% do norte; Barreiras - BA população total de 137.427 habitantes, população migrante 11.997 destes 25,6% são do sul, 40,1% do centro-oeste, 30% do sudeste e 4,2% do norte. (IBGE, 2017 - Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 01 set. 2020).

Com o resultado do intenso processo migratório, com vistas ao agronegócio, ocorrido na região do Oeste da Bahia a sua economia é voltada para a atividade agrícola e com isso houve um fortalecimento da atividade cultural baiana e a inserção no calendário regional, de festividades sulistas. Como ambas as regiões envolvidas são conhecidas por fortes marcas culturais, recorreremos à teoria da cultura enquanto um sistema de práticas, apresentada por Duranti (1997), e a noção de *habitus* de Bourdieu (2000), baseando tal sistema, e buscamos através da alimentação e culinária entender o léxico empregado nos cardápios.

O objetivo da presente dissertação é realizar um estudo lexical das variantes sulistas relacionadas à alimentação e culinária presentes nos cardápios de restaurantes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães-BA, no Oeste da Bahia. Para realização do estudo fez-se necessário: a) enumerar os itens léxicos típicos do falar sulista e presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães, no Oeste da Bahia; b) identificar a influência dialetal existente, devido ao processo migratório, na composição da variação local relacionada à culinária e c) verificar possíveis alterações de significado nos itens léxicos que nomeiam os pratos.

Assim, se os processos migratórios proporcionam trocas lexicais entre falantes, por conseguinte, podemos crer que essas trocas passam a fazer parte do léxico local em todas as suas vertentes, inclusive nos cardápios dos restaurantes da região. Por isso, busca-se identificar qual tem sido a influência dos migrantes nos registros linguísticos da região Oeste da Bahia.

Pretende-se com essa dissertação trazer uma contribuição para os estudos do léxico, observados na perspectiva da variação diatópica, na acomodação linguística e também na percepção linguística, nas cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães no Oeste Baiano.

Esta dissertação é composta por 8 capítulos, incluindo a introdução. O capítulo 2 aponta o referencial teórico utilizado para respaldar a pesquisa, o capítulo seguinte, o 3 trata dos estudos relacionados a Língua e Cultura que permitem uma melhor compreensão da relação entre estes elementos. O capítulo 4 apresenta o léxico na perspectiva dos atlas linguísticos e de outros estudos sobre os campos lexicais, e o valor simbólico dos itens lexicais, a metodologia adotada é explicitada no capítulo 5 e os resultados obtidos são apresentados no capítulo 6 e posteriormente, analisados no capítulo 7. A conclusão encontra-se no capítulo 8 seguida das referências.

Como apêndice, é apresentada a relação de estabelecimentos consultados nas duas cidades e, em anexo, estão amostras de imagens das redes sociais de alguns estabelecimentos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O contato e a interação entre os indivíduos de regiões diferentes podem alterar a vida cultural, inclusive linguística, das pessoas que pertencem a esse contexto. Isso é provado em muitas pesquisas sociolinguísticas realizadas em diversas comunidades, no mundo e no Brasil, que têm essa realidade. Pode-se citar como exemplo, trabalhos investigativos a respeito do léxico nas regiões norte e sul: discutindo dados do Projeto Atlas Linguístico do Brasil (ALiB) em que Dos Santos e Isquierdo (2017, p.967-979) abordam designações para o conceito: “a ponta roxa do cacho da banana” mostrando similaridades e diferenças entre as variantes encontradas em cada região, indicando que as duas regiões reconhecem flor e umbigo, mangará aparece apenas na região norte e coração apenas no sul.

Segundo Malmberg (1971, p.83-84), “a língua não dispõe de um território contínuo, mas é sentida como sua por igual em comunidades distanciadas (por isso apresenta grande diversidade interna)”, pertencentes às regiões e aos grupos que a usam, e por isso podemos confirmar por meio desta pesquisa que o Português Brasileiro continua passando por grandes e significativas transformações, principalmente se considerarmos o contexto migratório que ocorre na região em questão.

Para Bráulio (2006, p.15), o conceito de região pode divergir, dependendo da abordagem e do objetivo na delimitação de uma região. As definições mais relevantes para esta pesquisa são:

a) a concepção de região enquanto espaço físico, na qual as paisagens natural e étnica são usadas como critérios pela geografia física e humana para delimitar um espaço, é um conceito material de região. Essa constituição é, predominantemente, uma divisão política, construída por decisão e vontade humanas (cf. POZENATO, 2001).

b) região como circuito de representações ou realidades representadas de forma simbólicas na qual os limites geográficos, previamente estabelecidos, são superados através de práticas sociais. Na construção dessas práticas sociais são construídas e consolidadas as manifestações simbólicas, conforme a noção de *habitus* esclarece: são as práticas sociais que constituem a ideia de região de acordo com Bourdieu (2001). O *habitus* é matriz cultural que predispõe os indivíduos a fazerem suas escolhas (cf. BOURDIEU, 1974, p. 346).

O surgimento de diferentes variedades linguísticas corresponde às diversidades dos grupos sociais que pertencem a uma determinada comunidade de fala, torna relevante a análise das características específicas de cada comunidade pautada numa visão sociolinguística.

Conforme Cardoso (2010, p. 27), em todos os momentos da história dos povos, houve uma preocupação com as diferenças dialetais, acompanhada pelo interesse de se estudar, sistematicamente, a língua e sua diversidade de usos. Tal interesse se apresenta primeiramente como mera constatação, depois como instrumento político auxiliar à luta para ao fim revelar-se como meio para a descrição das línguas e assim consolidar-se “como estudo sistemático com objeto próprio e metodologia definida”.

Segundo Altenhofen (2013, p.34-35), investigar variantes linguísticas de sujeitos falantes oriundos de regiões diferentes traz uma possibilidade de reflexão sobre a heterogeneidade linguística e o plurilinguismo presentes em um espaço, para a construção de identidades sociais no contexto interacional. Para fornecer as orientações básicas dessa dissertação, elencamos como base para o seu desenvolvimento, o modelo teórico-metodológico que também é denominado *teoria variacionista*, cujo precursor foi William Labov (2008[1972]), bem como pesquisas sobre alternância linguística de Bloom e Gumpez (1998).

De acordo com Lima-Padovani e Sanches (2016, p.551-557), o estudo da língua deve se dar considerando o contexto situacional, a cultura e a história dos indivíduos que a utilizam pois trata-se de uma instituição social portanto não ocorre de forma autônoma e independente do contexto sociocultural.

De acordo com Lara (2017, p. 307), com o crescente desenvolvimento científico e tecnológico, que ocorreu principalmente a partir do século XIX, podemos experimentar o aparecimento de novas abordagens e áreas de atuação até então inéditas, conseqüentemente, novos termos surgem e são incorporados às práticas sociais. A associação de nações em blocos com objetivos econômicos, como a União Europeia e o Mercosul, promove uma sensível alteração nas relações comerciais internacionais bem como nos tipos de intercâmbio, o que torna a comunicação entre diversos países mais intensa e constante. Com isso a demanda por textos especializados e traduções científicas tem aumentado, especialmente na área da culinária, que tem experimentado um grande progresso nos últimos anos, permitindo várias trocas. Segundo Lara (2017, p. 307):

[...] os ingredientes, cada vez mais internacionalizados, podem ser encontrados em quase toda parte do mundo; as receitas e as técnicas culinárias estão disponíveis para a comunidade global através da Internet e de programas culinários televisivos, sem contar a grande quantidade de material impresso sobre a arte de cozinhar, e/ou relativo às diferentes cozinhas, expostos nas prateleiras das livrarias. Além disso, há imensas opções de restaurantes temáticos e lojas especializadas em equipamentos de cozinha existentes nas grandes cidades do mundo.

Sendo assim, para o correto aproveitamento desses meios cada vez mais acessíveis, torna-se imprescindível compreender/ reconhecer os ingredientes, os utensílios, as técnicas, etc., ou seja, é fundamental conciliar o conhecimento técnico e linguístico da área de trabalho, principalmente entre especialistas que partilham a mesma língua, como é o caso de brasileiros e portugueses, que trocam informações e experiências, mas falam variedades distintas da língua portuguesa, com suas variações acarretadas pelas condições sociais, culturais, regionais e históricas de cada país.

Esse episódio explica a presença de itens lexicais estrangeiros encontrados nos cardápios dos restaurantes pesquisados, o fenômeno da globalização passa a balizar o acesso a informações sobre ingredientes, modo de preparo e apresentação com vistas a preservar as características do prato servido em outra região ou país. Segundo Odorissio (2018, p. 28):

[...] cozinhar é a linguagem do conhecimento popular que desperta o interesse de profissionais e curiosos em geral, difundindo-se por diversos meios de comunicação para atingir um público muito amplo. Do conhecimento verbal passado da cozinha da avó aos netos, às comunicações globais via satélite, há uma vasta riqueza que pode ser notada cientificamente em termos de linguagem. Portanto, a comunicação culinária é um campo onde se encontram informações em outros campos como economia, história, turismo, administração pública, agricultura e fronteiras fluidas em campos como saúde e nutrição.

O ato de cozinhar transcende o simples preparo de uma refeição ou prato, é um aspecto polissêmico da linguagem que alcança áreas distintas do conhecimento, além do fato de promover a comensalidade como um momento ímpar para a troca de conhecimentos, além do fortalecimento de normas e valores familiares e socioculturais.

Esse objeto foi investigado pela primeira vez pelo antropólogo estruturalista Lévi-Strauss (1968) na França. Com base em trabalho de campo e teóricos, ele traduziu a cozinha como um meio no qual as normas sociais da sociedade são impostas e valores e significados são confirmados. Ele mostrou a relação entre os símbolos existentes na prática e técnica culinária e esses “comportamentos humanos” de transformação dos alimentos aos nomes que os definem. (cf. ODORISSIO, 2018, p. 30)

Assim, a cozinha também pode ser pensada como um "lugar" onde essa comunicação humana, linguística, simbólica e social se estabelece como portadora de um saber herdado que fica preservado na memória das pessoas, e que enriqueceu o percurso ao longo do tempo, incorporando novas técnicas criadas e definidas.

Lévi-Strauss (1968) é o protagonista de como ver a cozinha como fonte de dados relevante para a compreensão do conceito de cultura (sua finalidade), e observações empíricas em estudos de campo guiados por seus aspectos estruturalistas. Seu empirismo etnográfico permitiu decifrar os símbolos impressos nos alimentos, modificados por procedimentos e instrumentos específicos, e por técnicas derivadas da inteligência humana.

Os antropólogos estavam interessados em entender como as palavras culinárias abordavam a necessidade de criar símbolos e significados humanos por meio de suas ações. Desse modo, língua e linguagem se entrelaçam como meio e função aos olhos do cientista.

A transformação dos alimentos, do seu estado *in natura* a um estado (mais) palatável se revelou como um componente essencial na análise da dicotomia presente entre noção de natureza versus noção de cultura. Para o antropólogo, a Culinária é o próprio sistema, como uma língua, com regras e símbolos que reproduzem os modos e valores de uma determinada cultura ou comunidade. E como a linguagem, a cozinha é um sistema de signos e sistemas que se traduzem em sua "própria semântica e sintaxe". Ainda de acordo com Lara (2017, p. 308):

[...] em decorrência dessa necessidade de comunicação precisa entre as comunidades linguísticas, os estudos das línguas de especialidade tornaram-se essenciais, estabelecendo, assim, novos trabalhos na área da Terminologia Científica e Técnica, tanto bilíngue como monolíngue, inclusive entre variedades de uma mesma língua, pois, sem o desenvolvimento de produtos terminológicos que levem em conta a variação, esses profissionais estarão passíveis de desentendimentos, o que poderá comprometer essa troca de conhecimento.

Segundo Abbade (2004, p. 439-441), o vocabulário culinário é específico e fala muito sobre a educação, a cultura e o modo de vida das pessoas. O interesse das pessoas em cozinhar existe há muito tempo. Livros de receitas de várias civilizações enchem as livrarias. Estudar a cultura das pessoas através da culinária não é tão comum quanto livros de culinária, mas há bons historiadores que o fazem.

Com base nisso, reiteramos que o objetivo da presente dissertação é verificar a presença e analisar os aspectos lexicais dos nomes de pratos de origem sulista

presentes nos cardápios de restaurantes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães. Passamos então à revisão de literatura.

3 LÍNGUA E CULTURA

3.1 Os estudos linguísticos

Os estudos linguísticos estabelecem relações de proximidades entre a linguística e outras ciências e vem-se mostrando uma relação profícua ao longo dos anos sob a égide de vários conhecimentos filosóficos, históricos, sociais e culturais que constituem a história (MARTELOT, 2008, p.22). Esses estudos proporcionaram várias análises, e isso nos possibilita termos uma visão mais sistematizada da língua, como estrutura, podendo ser analisada a partir de suas propriedades internas.

De acordo com Saussure (2008, p.148), a língua foi definida, então, como um conjunto de relações paradigmáticas e sintagmáticas estabelecidas num sistema organizado de características homogêneas. Sendo assim, sua teoria constitui não só um marco histórico, como também um marco epistemológico nos estudos sobre a língua, pois, a partir dele, muitos outros teóricos fundamentaram suas pesquisas e teorias linguísticas, surgindo com isso várias abordagens metodológicas de análise da língua, ora corroborando a visão de Saussure, ora discordando de sua teoria. É nesse enfoque que a língua passa a ser vista a partir de uma abordagem estruturalista, conforme explica Costa:

Saussure, o precursor do estruturalismo, enfatizou a ideia de que a língua é um sistema, ou seja, um conjunto de unidades que obedecem a certos princípios de funcionamento, constituindo um todo coerente. À geração seguinte coube observar mais detalhadamente como o sistema se estrutura: daí o termo estruturalismo para designar a nova tendência de se analisar as línguas (COSTA, 2013, p. 114).

É Saussure quem separa o estudo da língua do estudo da fala, destacando a dimensão individual da dimensão social do funcionamento da linguagem, pois para ele a fala não podia ser considerada como objeto científico da linguagem.

De acordo com Lucchesi (2017, 2004, p.46), essa visão de Saussure pode ter sido influenciada pelos estudos sociológicos de Émile Durkheim que defende que o fato social é geral, exterior e coercitivo, podendo, apenas, ser explicado pelo social. Estamos, diante, portanto de um entrecruzamento de ideias que têm como ponto comum o conceito de social aplicado tanto à teoria linguística como à sociológica.

Nessa oposição em que Saussure estabelece entre o caráter social da língua e o caráter individual da fala, apesar de não haver nenhuma evidência explícita de uma relação de influência, é notável a presença de ecos do discurso do sociólogo Émile Durkheim (1858-1917) que se traduz principalmente na definição de língua como um fato social. Segundo Durkheim (1984:1-2), os fatos sociais “têm vida independente” e existem “independentemente das consciências individuais”, porque o indivíduo ao nascer já os encontra constituídos e em pleno funcionamento, e porque esse funcionamento não é afetado pelo uso que um indivíduo, tomado isoladamente, faz dele (LUCCHESI, 2004, p. 46).

Saussure (2008, p. 17-18), afirma que a língua é social e não um objeto natural. Ao dizer que a língua é algo adquirido, construído, uma convenção social, afirma-se que ela não é inata, pois é produzida pela coletividade, que em acordo implícito de uso da língua.

3.1.1 A variação linguística

A variação linguística foi conhecida desde a Antiguidade Clássica. Marco Terêncio Varrão (116-27 a.C.) tratou das diferenças linguísticas devidas ao *uso* no campo gramatical. No século XVI, mais precisamente no Renascimento, Fernão de Oliveira em sua primeira gramática — *Grammatica da linguagem portuguesa* — escrita em 1536, já notava as diferenças entre grupos sociais (Teysier (1997, p.34-35)

Atualmente, é sabido que os primeiros estudos a respeito da dialetologia remetem ao século XIX, mas as pesquisas deram enfoque ao campo da fonética e da linguística histórica. Ao longo dos anos, nos Estados Unidos e na Europa estudos foram desenvolvidos. A publicação mais recente do Atlas Linguístico do inglês americano de W. Labov, S. Ash e C. Boberg, intitulado *The Atlas of North American English: Phonetics, phonology and sound change* foi a novidade do século XXI.

No Brasil, mais precisamente em 1920, iniciou-se o primeiro estudo dialetológico com a publicação do livro *Dialeto caipira* de Amadeu Amaral, e em 1922, Antenor Nascentes publicou *O linguajar carioca* que analisou a fonologia, morfologia, sintaxe e o léxico próprios do linguajar carioca.

Foi Nascentes quem apresentou o primeiro projeto para elaboração do mapa dialetal do Brasil: Bases para elaboração do Atlas Linguístico do Brasil em 1958 e 1961. Depois do pioneirismo desses pesquisadores, muitos outros estudos foram surgindo em todas as regiões do Brasil (LEITE, 2011).

Nas palavras de Rossi (1963, p.35), “os atlas regionais foram e continuam sendo do maior interesse, porque a eles compete penetrar mais densamente na realidade de cada povo”, propondo meios para a integração harmônica entre as investigações da Geolinguística e as demais áreas do conhecimento, principalmente apresentando elementos da língua o que assim se estabeleceu como salutar para o avanço e as ações sobre a descrição de cada região.

No âmbito da Geolinguística brasileira, contam-se várias propostas de divisão dialetal, o que desmistifica a carência de uma identidade linguística, e afirma que a diversidade cultural é propiciadora da riqueza linguística da região, pois as diferenças dialetais no Brasil são menos geográficas que socioculturais, pois, segundo Teyssier (1997, p. 79), “a dialetologia brasileira se faz menos horizontal que vertical”.

A verificação da influência linguística da Bahia, sob enfoque da dialetologia, toca diretamente nos aspectos geográfico e histórico, de modo que é preciso considerar, dentre outros fatores, considerar o processo de povoamento tardio, demonstrando, assim, a manifestação da influência a partir das induções de índole histórica, o que predomina ao norte e confirma a hipótese sobre a influência da área linguística do sul da Bahia que faz divisa com o Espírito Santo, conforme declaram Cometti e Girardi (2006, p.56).

Descreve-se que um feixe de variedades linguísticas coexiste em toda e qualquer comunidade de fala. Observa-se que essa simultaneidade se manifesta no ambiente das relações sociais que são estruturados pelas atividades sociopolíticas de cada comunidade de fala. Nessa interação, na realidade objetiva da vida social, tem sempre uma sequência de avaliação da diversidade linguística e ela manifesta a hierarquia que existe nos grupos sociais. Ou seja: “em toda comunidade há variedades que são percebidas como melhores e por isso mais bem quistas, que outras” (ALKMIM, 2002, p. 39).

Assim sendo, o contato e interação podem ser conflituosos devido à diversidade e à grande diferença cultural, na qual as execuções de falas se concretizem como instrumento para o exercício da cidadania em sua plenitude, sendo que a linguística é direcionada ao ser humano enquanto construtor desta sociedade, segundo Houaiss *online* (2009).

Para Ribeiro (2019, p. 42), a dialetologia que analisa, prioritariamente, a relação existente entre a língua e o espaço geográfico, a partir do que Dubois (2001,p.148), defende como "sistema linguístico de que se utiliza uma comunidade falante e que se

caracteriza por ser grandemente diferenciado", com foco nos dialetos das regiões Sul e Oeste da Bahia, pressupõe um sistema divergente de uma língua comum, sobre uma forma de língua que tem o seu próprio sistema léxico, sintático e fonético (uma língua padrão geral), usada num ambiente mais restrito que a própria língua.

Pois, segundo Nascentes (1953, p.24-25), há registro de dois falares distintos no Brasil, os falares do Sul e os falares do Norte. Nota-se que a Bahia é identificada no Atlas dialetológico de Nascentes como pertencente aos falares do Sul apesar de geograficamente compor a região nordeste.

Para Aguilera (2009, p. 13), mesmo depois de mais de 90 anos durante os quais o país sofreu profundas mudanças sociais, demográficas, econômicas e políticas, "a proposta apresentada por Nascentes sempre foi aceita pelos linguistas de primeira hora e ainda pode ser confirmada".

Desse modo, deve ser considerado, segundo Isquierdo (2006, p. 15-20), todo o movimento em direção ao passado ou como projeção de um futuro, sendo descrita e constituída pelas condições históricas, geográficas, étnicas e sociais, nas formas da distribuição das línguas, segundo a hierarquia das relações entre as práticas linguísticas. Portanto, as diferenças existentes na linguística dos falantes de língua portuguesa não podem ser usadas como motivos de separação ou discriminação, porque tal ato pode gerar a exclusão do ser humano, e assim, tirar deste todas as possibilidades no contexto humano e social.

Destarte os dialetos regionais, conhecidos como geografia linguística ou dialetologia geolinguística são uma das principais áreas da Linguística. Importante notar que sobre qualquer comunidade de fala podemos observar que coexistem um conjunto de variedades linguísticas, no qual as variações podem revelar, além de empréstimos e interferências, atitudes sociolinguísticas sobre aspectos de ordem social, cultural e econômica.

Para Isquierdo (2006, p.22), a descrição existente sobre a língua e os contextos socioculturais em que ela ocorre são elementos básicos, representando o espaço privilegiado desse processo de produção, acumulação, transformação e diferenciação desses sistemas de valores, sendo que, termos e expressões utilizados na maior parte das vezes são de uso quase que exclusivo, da cultura ou da região.

Segundo Cardoso (1999, p. 250), o contexto se apresenta sobre a estrutura literária e a linguagem, na presença do vocabulário de palavras e expressões regionais populares da sociedade e população locais, sendo que estas têm suas

práticas voltadas para a cultura regional, pois os sentidos lexicais assumem as características da região que representam, assumem um valor simbólico da forma cultural. Dessa forma constrói-se uma realidade designada pelo léxico, sobre a forma de expressar essas representações, sempre no sentido de relação entre língua e sociedade, cultura e região, assim direcionadas a aspectos extralinguísticos.

Em vista disso, a compreensão da identidade requer o entendimento de que assim traremos a reflexão do sentido da cultura e do contexto regional, sobre o processo das referências quanto às concepções que tratam dos fatores sociais relacionados ao uso da língua, sobre a variação inerente a toda e qualquer língua.

Para Freitag *et al.* (2002, p.02), o processo que se apresenta como a sociolinguística da produção tem contribuído para a caracterização do modo regional e cultural a que chamamos de Português Brasileiro, com suas características, formas, sentidos e descrições, manias, gírias e tudo o que envolve o processo, na distribuição das variantes em função dos fatores sociais, sendo que as contribuições de estudos dessa natureza possibilitam o conhecimento mais profundo, de forma mais clara e educacional, no sentido humano e social.

De acordo com Biderman (2001a, p.13), a classificação dos aspectos lexicais costuma ser altamente saliente, do ponto de vista da percepção e da indexicalidade, pois o aspecto linguístico se faz associado aos valores sociais e não às características inerentes à linguagem; assim estes fenômenos linguísticos indexam identidades regionais, o que descreve que as variáveis mais frequentes são as mais percebidas pelos falantes, revelando a necessidade de estudos que descreverão assim todos sentidos e processos.

No aspecto histórico-cultural, deve-se considerar o perfil de colonização das regiões envolvidas no processo migratório que ocorre no Oeste Baiano: o sul e o sudeste forjados nos valores e tradições da cultura europeias, em se tratando da região Sul do Brasil. Segundo Furlan (1989, p. 104), as correntes açoriana, germânica e italiana marcaram o processo imigratório para o litoral catarinense de 1748 a 1880, promovendo alterações na alimentação, denominação dos pratos e na fala dos brasileiros.

Sobre a chegada de europeus para colonizar o Brasil, Freyre (2008, p. 276) assim destaca: “Iniciada a colonização do Brasil pelo esforço dos portugueses, ao sangue do colonizador oficial logo se misturou livremente o de europeus das mais

variadas procedências: ingleses, franceses, florentinos, genoveses, alemães, flamengos, espanhóis”.

Na Bahia, a presença de africanos se deu de forma muito mais intensa e duradoura, pois foi por ali que ocorreu a entrada de negros no Brasil, para serem escravizados na economia açucareira. Falavam diferentes línguas que exerceram fortes influências na formação do português brasileiro. Soma-se a esses fatores o elemento indígena, embora de etnias diferentes, mas comum às duas áreas.

Unindo toda essa miscelânea de língua e cultura tem-se: “A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e o formulário da tradição portuguesa” (CARDOSO, 1968, p. 475). O que para Marroquim (1934, p.113), deixa marcas, partes desses vocabulários em nossa língua “é a afirmação eterna de sua passagem. A lembrança da espoliação de uns e do sacrifício de outros”.

A diversidade linguística que experimentamos no Brasil traz em seu interior todo o arsenal linguístico que compreende um país continental, por isso apresenta-se como um grande desafio para as ciências da linguagem, ela será abordada no próximo capítulo.

3.1.2 A dialetologia

A dialetologia tem se dedicado ao longo do tempo ao estudo linguístico com o propósito de identificar, descrever e situar as várias acepções em que uma língua se apresenta, considerando para isso a localização geográfica, sociocultural e cronológica, é o que defende Cardoso (2010, p. 15).

De acordo com Zágari (2005, p.47), segundo o sentido característico, a dialetologia tradicional, monodimensional privilegia o campo da sociolinguística relacionado aos dialetos linguísticos para realizar um estudo sistemático e científico no qual os traços regionais e suas particularidades, no que tange à região geográfica, compõem a base, mas considera-se também as variações idiomáticas bem como a interpretação dessas variações sobre toda a geografia da linguagem e o fenômeno da diferenciação dialetal.

Para Cardoso (2010, p.15), é “o espaço geográfico que evidencia a particularidade de cada terra, exibindo a variedade que a língua assume de uma

região para outra, como forma de responder à diversidade cultural” e a dialetologia empenha-se em cumprir esse papel, que ainda traz à tona “a natureza da formação demográfica da área”.

Inicialmente, a dialetologia interessava-se por fazer uma análise das diferenças geográficas submetendo-as a uma visão predominantemente monodimensional, mas assume “uma perspectiva pluridimensional na abordagem dos fatos, incorporando ao confronto da variação diatópica a correlação entre fatores sociais e os diferentes usos registrados,” o que tradicionalmente é interesse da sociolinguística.

Com o olhar voltado para um campo mais amplo de abrangência dos estudos linguísticos, o professor Harald Thun em entrevista a Krug e Horst (2022, p. 10) explica o funcionamento da teoria e metodologia criadas por ele que recebeu o nome de o dialetologia pluridimensional e relacional, a qual ele apresenta como a “combinação da dialetologia tradicional com a sociolinguística, sobretudo com a sociolinguística de Labov,” permitindo combinar espaço e sociedade no mesmo ambiente de análise.

E sobre esses dois aspectos, Altenhofen (2013, p.33), ressalta que eles não são excludentes, pois “não existe sociedade sem espaço e nem espaço sem sociedade,” para além disso ainda pode ser associada a temporalidade (diacronia). Para ele, “o termo geolinguística (como sinônimo de dialetologia) implica tanto a noção de sociedade quanto o termo sociolinguística pressupõe determinado recorte de espaço geográfico”.

A dialetologia pluridimensional permite fazer análises mais profundas uma vez que lança mão de dimensões e parâmetros mais abrangentes que os usados tradicionalmente na dialetologia monodimensional (THUN *et al.*, 2017, 75). Thun (1998), enfatiza que na Dialetologia Pluridimensional são consideradas oito dimensões da variação linguística, acompanhadas por parâmetros mais abrangentes: dialingual (duas ou mais línguas em contato); diatópica (variação atribuída a distintas localidades); diastrática (diferentes estratificações sociais); diageracional (diferentes faixas etárias); diafásica (diferenciação entre respostas de questionários e conversas livres); diatópico-cinética (grupos sociais estáticos em comparação com a mobilidade de outros grupos sociais); diassexual (modo de falar de homens e mulheres); e diarreferencial (modo de falar do indivíduo contrastado com a sua consciência linguística). Sobre a Dialetologia Pluridimensional, o autor esclarece que:

[...] o espaço variacional da Dialetologia Pluridimensional não compreende somente os dialetos “puros” preferidos pela Dialetologia tradicional ou os socioletos da Sociolinguística. São de igual interesse as variedades mistas, os fenômenos de contato linguístico entre línguas contíguas ou superpostas de minorias e majorias, formas regionais, a variação diafásica (ou estilística), o comportamento linguístico dos grupos topodinâmicos (demograficamente móveis) contrastando com o dos grupos topostáticos (com pouca mobilidade do espaço), a atitude metalinguística dos falantes comparada com seu comportamento lingüístico, e outros parâmetros mais (THUN, 1998, p. 706).

Considerando que o contexto de migração como o analisado neste trabalho, é rotineiro das sociedades contemporâneas, segundo Thun (1996, p.210-269), o que ocorre majoritariamente é o êxodo de um lugar para outro, o que amplifica a aplicabilidade da dialetologia pluridimensional, uma vez que esta não reconhece as divisas dos estados como limite para a zona da pesquisa, uma vez que para as variedades utilizadas, as fronteiras políticas ou geográficas são facilmente ultrapassadas.

Nesse ambiente, tanto Thun (1996, p.210-269), quanto Altenhofen (2013, p. 34) ressaltam que o contato da diversidade linguística e as variedades regionais resulta em plurilinguismo, que segundo eles é “a habilidade de um indivíduo de se constituir plural, linguística e culturalmente” e os contextos migratórios constituem vastos celeiros dessas ocorrências.

3.1.3 A sociolinguística

Segundo Labov (2008, p.19), "a sociolinguística é o ramo da linguística que estuda a relação entre a língua e a sociedade, dá ênfase ao caráter institucional das línguas," na forma de estudo descritivo do efeito de quaisquer enfoques da sociedade, sendo incluídas nele as normas culturais, expectativas e contexto, na forma como se usa a língua, as consequências do uso da língua na sociedade e sobre as práticas linguísticas dos membros de uma comunidade, sendo assim "determinado pelas relações sociais, culturais e econômicas". Para Labov (2008, p.19), a língua se modifica sob a influência de variáveis de natureza externa ou interna ao sistema.

Falar desse campo da Linguística, nos leva a retomar Antoine Meillet, discípulo de Saussure, que se afastou das ideias do mestre após o lançamento do *Curso de Linguística Geral*, quando defende que o fato social também faz parte da língua, enfatizando que por ser a língua um fato social, os estudos linguísticos devem considerar as mudanças sociais para dar conta das variações na língua.

Antoine Meillet foi quase sempre apresentado como discípulo de Ferdinand Saussure (1857-1913). Contudo, com a publicação (póstuma) do Curso de Linguística Geral, Meillet tomou distância, na resenha que faz do livro, ele ressalta que ao separar as variações linguísticas das condições externas de que ela depende, Ferdinand Saussure a priva de realidade; ele a reduz a uma abstração que é necessariamente inexplicável. Portanto, as posições de Meillet estavam em contradição com, ao menos, uma das dicotomias saussurianas, a que distinguia sincronia de diacronia, e com a última frase do Curso (“a linguística tem por único e verdadeiro objeto a língua considerada em si mesma e por si mesma”). (CALVET, 2002, p. 14)

Dentro desse contexto surge a Sociolinguística, como uma teoria que focaliza a influência dos aspectos sociais na variação da língua, constituindo como seu objeto de estudo tal variação, “entendendo-a como um princípio geral e universal, passível de ser descrita e analisada cientificamente” (MOLLICA; BRAGA, 2013, p. 9).

O fato é que estamos cotidianamente estabelecendo contatos com falantes pertencentes a diversos universos linguísticos, permeados por aspectos socioeconômicos, psicológicos, históricos e culturais que fazem parte da formação de cada indivíduo. Todo esse processo de interação incide decisivamente nas diferenças de cada variedade linguística característica de cada região, grupo social ou situação comunicativa na qual estão inseridos (MOLLICA, 2016, p.114).

Mollica (2016, p.115), ressalta que “analisar a língua exige uma prática interpretativa direcionada tanto para a sua estrutura como para a interação linguística pertencente a um determinado contexto sociocomunicativo característico de uma determinada sociedade”.

A abordagem sociolinguística tem-se fundamentado por meio de vários pesquisadores com base na premissa de que a variação linguística é uma característica inerente a qualquer língua ou a qualquer de suas variedades e de qualquer indivíduo, por mais que este tenha consciência e domínio de uma norma.

Diante da multiplicidade de fatores que naturalmente caracterizam a heterogeneidade da língua, devemos levar em consideração a variável linguística e a variedade social como aspectos fundamentais na caracterização das estruturas linguísticas de uma determinada situação de fala, para verificar se, efetivamente, apresenta variação em seu desempenho linguístico (FOUQUET, 2013, p.25).

Uma descrição sociolinguística consiste precisamente em pesquisar esses tipos de correlações entre variações linguísticas e categorias sociais, efetuando

sistematicamente triagens cruzadas e interpretando os cruzamentos significativos, conforme afirma Labov (2008, p.141).

Tal estudo deve, portanto, levar em consideração a diversidade de regiões, a faixa etária, grupos étnicos, grupos profissionais que se inter cruzam em um determinado contexto, influenciando assim as formas linguísticas tanto morfológica, quanto sintática, semântica e foneticamente de modo que possam causar inicialmente variações e posteriormente possíveis mudanças na língua (MOLLICA, 2016, p. 145).

As evidências apresentadas no decorrer das pesquisas sociolinguísticas destacam fenômenos da língua tanto na perspectiva variacionista como na interacionista, mostrando assim visões que, mesmo tendo um olhar investigativo diferenciado do objeto de estudo analisado, se caracterizam por estudos que se complementam.

Dessa forma, a sociolinguística tem papel relevante na condução dessa pesquisa, uma vez que ao analisar os cardápios devemos levar em consideração o contexto sociocultural em que estão inseridos, bem como a forma como são apresentados à comunidade lançando mão das dimensões e dos padrões da dialetologia pluridimensional e relacional, assim denominada por Thun (1998). Que ora busca “dialetologizar a sociolinguística, ora socializar a dialetologia” (THUN, 1998, p. 703).

A variação linguística propriamente dita, como investigada hoje pela dialetologia pluridimensional, é interesse de estudiosos desde os tempos mais remotos como veremos a seguir.

3.1.4 A diversidade linguística no Brasil

As atividades de pesquisa no campo da diversidade da língua portuguesa têm por marco a Universidade Federal da Bahia, onde a realidade do português brasileiro ganha ênfase numa trilha específica, a da geografia linguística, o que assim interpõe-se na atividade dialetal no Brasil.

O fenômeno da diversidade linguística é evidente no território brasileiro e pode-se constatar esse fato através de dados fornecidos pelo Instituto de Pesquisa Econômica e Aplicada (IPEA), que, no ano de 2014, indicou que há mais de 200 línguas faladas no Brasil, sendo que, desse total, pelo menos 170 línguas ainda

faladas por populações indígenas. Também apontou para outras línguas historicamente situadas e amplamente utilizadas em diversas regiões, além das indígenas, línguas de imigração, de sinais, de comunidades afro-brasileiras e línguas crioulas que configuram o universo de nove idiomas em processo de reconhecimento (IPEA, 2014).

Dentre os povos que influenciaram a formação do povo brasileiro, estão, principalmente, os indígenas, os portugueses e os africanos. Posteriormente no século XIX, acrescenta-se a essa diversidade a chegada de outros povos como: alemães, italianos, poloneses, árabes, japoneses, entre outros.

Ao longo dos 500 anos de história, a situação linguística do Brasil foi bastante complexa pela presença das línguas indígenas (desde sempre), do português dos colonizadores, das línguas faladas pelos povos africanos (a partir de 1532) e, depois, das línguas europeias e asiáticas falada pelos imigrantes (ILARI, 2007, p. 60).

Para pensar a ideia da diversidade linguística, atualmente é imprescindível também considerar os processos de mobilidade contemporâneos, os quais contribuem significativamente para uma aproximação entre diferentes formas de falar.

Mobilidade, hiperdiversidade e tempo turbinado: três ideias na ordem do dia do mundo globalizado. Tudo pessoas, produtos, conhecimentos, informações, discursos, identidades circula rápido e transglobalmente confrontando uma multidão de “outros” diversos do familiar e conhecido. São encontros e desencontros de toda ordem promovidos pela tecnologia informacional, midiática e digital, cujos tentáculos se espriam pelos quatro cantos do planeta (LOPES, 2013, p. 144).

Um olhar mais simplificado dessa realidade nos mostra que as transformações na sociedade vêm ocorrendo num ritmo acelerado o que, conseqüentemente, influencia a complexidade das relações linguísticas estabelecidas nos grupos socioculturais contemporâneos que caracterizam a língua portuguesa do Brasil.

De acordo com Silva e Aguilera (2019, p.146), outro aspecto que deve ser enfatizado é o processo migratório que faz parte da história de ocupação dos espaços territoriais do Brasil e que cada vez mais está aumentando vertiginosamente, modificando realidades socioculturais, econômicas e conseqüentemente linguísticas através dos contatos com o linguajar característico de cada região, misturando assim formas diferentes de fala.

A migração é um fato relevante nos fenômenos da variação linguística, nesta dissertação nos interessamos especialmente pelo profícuo processo migratório de sulistas oriundos dos três estados que compõem a região sul do Brasil para o Oeste Baiano, que, segundo Haesbaert (1997, P.15-16) vieram estimulados pela grande disponibilidade de terras para cultivarem e ampliarem o alcance da sua cultura e tradições.

3.1.5 A língua e o processo migratório

As migrações humanas acontecem por diversos motivos, que se qualificam, na maioria das vezes, por situações em que se procura fugir de uma realidade desfavorável, ou por motivos socioeconômicos, ou por questões sociopolíticas, caracterizando assim uma busca por uma ascensão social que se acredita obter em um outro lugar mais desenvolvido ou pelo menos que ofereça melhores condições de vida (HAESBAERT, p. 16-17).

Há no Brasil vários casos que exemplificam tal realidade. Dentre eles pode-se verificar: “A migração dos nordestinos para São Paulo, a de contingentes populacionais de todas as regiões para o Distrito Federal depois da inauguração de Brasília: a de gaúchos para o centro-oeste, chegando até o Acre” (BAGNO, 2002, p. 33).

E ainda sobre isso é importante destacar que há atualmente no território brasileiro um novo processo migratório, ocasionado pelo desenvolvimento da agricultura nos cerrados.

[...] surgiram novas territorialidades com a mobilidade espacial da população como a dos conhecidos genericamente como “gaúchos” e/ou sulistas (gaúchos, catarinenses e paranaenses) – estimados, segundo Haesbaert (1996, p. 368), em meio à década de 1990 sendo em torno de 40.000 – que migraram de seus estados de origem para o Oeste Baiano, especialmente, para as cidades de Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Formosa do Rio Preto, Baianópolis em busca de terras e do interesse em adentrar no mercado da agricultura científica e/ou moderna da soja nas terras planas e com grandes extensões territoriais do Cerrado brasileiro. (MONDARDO, 2010, p. 270)

De acordo com Isquerdo (2006, p. 11-12), essa situação de ordem territorial pode influenciar nos usos linguísticos característicos de cada dialeto, proporcionando a fusão entre falares de regiões diferentes, fazendo com que traços característicos de

cada variedade se misturem, combinando assim novas formas de comunicação. Tal fato ocasiona a existência de zona(s) em comum entre dois ou mais elementos linguísticos, a fim de que se possa estabelecer a convivência em uma determinada comunidade de fala.

Vale então destacar que tal contato proporciona articulações linguísticas que vão, aos poucos, sendo reestruturadas pelos falantes no nível fonológico, morfológico, sintático e semântico que se complementam durante o processo interativo e no nível lexical, uma vez que este, segundo enfatiza Biderman (1996, p. 27), se torna inclusive o resultado de uma operação cognitiva e está por sua vez, associado ao conhecimento e nomeação em qualquer língua. Todo esse processo é permeado por questões subjacentes que proporcionam essa inter-relação. Pode-se citar ainda como exemplo a influência do processo migratório na língua, através da citação do caso a seguir:

Do ponto de vista da formação dialetal, é bem provável que as ocorrências de abaixamento da vogal pretônica na fala de jovens candangos de Ceilândia estejam deixando de ser um traço regional e assumindo o valor sociossimbólico de indicador socioletal. Essa situação linguística foi discutida por Fishman (1972), quando observa que grupos migratórios mais pobres tinham suas características linguísticas associadas não mais ao lugar de origem, mas sim ao status social que adquiriam posteriormente à migração (BORTONI-RICARDO, 2010, p. 32).

Tratar do fenômeno das migrações brasileiras a partir de uma perspectiva que assume a sua relação com a língua, abre a possibilidade de reconhecer o uso linguístico a partir de uma pluralidade de enunciados estruturais que operam, simultaneamente, influenciando assim os processos de variação linguística representados por todo um grupo social e regional característico dessa realidade.

Para Silva (2018, p.56), é necessária uma análise que apresente o conteúdo da estrutura dos vocabulários linguísticos e glossários regionais, nos contextos socioculturais em que ocorrem, formas como se executam, modos de ações, apresentação do português falado (escrito) no momento, e assim apresentar as práticas socioculturais das comunidades no léxico da língua portuguesa. Ainda segundo Silva, (2019, p. 146), o processo migratório deve ser considerado para que o mosaico de manifestações linguísticas presentes em solo brasileiro seja identificado e preservado. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os dados populacionais dos municípios da região-foco considerados para esta pesquisa, são:

[...] em Luís Eduardo Magalhães-BA há uma população total de 60.105 habitantes com a seguinte composição: população migrante 13.700 destes 49,7% são do sul, 21,2% do centro-oeste, 19,4% do sudeste e 9,7% do norte; Barreiras - BA com uma população total de 137.427 habitantes, população migrante 11.997 destes 25,6% são do sul, 40,1% do centro-oeste, 30% do sudeste e 4,2% do norte (IBGE, 2017 - Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 1 set. 2020).

Os dados do IBGE mostram o quanto a região tem passado por um intenso processo migratório, influenciado, principalmente, pela descoberta da última fronteira agrícola, a região do Matopiba, nas últimas décadas, que compreende a zona de fronteira entre Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia.

Segundo o Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALITTETO), nos últimos decênios, o Brasil passou por um intenso processo de migração sociogeográfica. Isso se traduz em uma nova composição linguística que resulta do contato entre diferentes modalidades dialetais dentro de um mesmo espaço geográfico, fazendo assim surgir a dialetologia pluridimensional.

Tal composição é resultado da união entre dialetologia e sociolinguística variacionista, que conforme Silva e Aguilera (2019, p. 147), se completam por serem disciplinas variacionistas por excelência, e assim, unidas, conseguem aliar os parâmetros diatópicos com o aspecto social de certa comunidade.

Para Altenhofen (2013, p.34), a dialetologia pluridimensional atende às premissas necessárias aos estudos dialetológicos, principalmente porque atualmente a locomoção humana tem se tornado cada vez mais constante, o que torna raros os falantes fixos às localidades, que constituem o elemento primaz da dialetologia. Associado a esses constantes deslocamentos soma-se o maior e aparentemente mais fácil acesso à escolarização, meios de comunicação e transporte, todos estes promotores de contato entre comunidades.

Essa nova realidade praticamente extingue o indivíduo modelo exigido pela dialetologia monodimensional, descrito por Zágari (1998, p.36) como HARAS: “homem, adulto, rurícola, analfabeto e sedentário”. Os movimentos migratórios e o contato, ainda que virtual, entre indivíduos diferentes acabam por influenciar e promover variações. Assim, unir a essência da Dialetologia com os preceitos da sociolinguística variacionista se apresenta como alternativa para estudos mais abrangentes.

Segundo Silva e Aguilera (2019, p.146), linguisticamente falando tem ocorrido um processo atestado por pesquisadores de “desenraizamento linguístico”, esse fenômeno já fora mencionado por (PENNA, 2001, p.107), ao reconhecer que o contato entre migrante e autóctone pode ser conflituoso, “fazendo com que, eventualmente, perca sua identidade dialetal, sobretudo quando suas raízes são procedentes de estratos sociais inferiores”.

Silva e Aguilera (2019, p.146-147), demonstram que fatores socioeconômicos e sócio-históricos influenciam nos resultado de estudos em Sociolinguística e Dialetoлогия, pois podem levar à variação dos cenários analisados; essas mudanças são indicadas por estudos que visam a examinar a variação linguística apresentada nos contextos de regiões de marcado processo migratório.

A migração promove o encontro de culturas, o que se reflete na fala das comunidades que passam a conviver em virtude do processo migratório. Este encontro pode promover interações além do contato linguístico, hábitos, costumes e tradições vivenciadas no novo espaço social.

3.1.6 Encontro de culturas

Na bagagem do processo migratório, a cultura de dois povos se encontra e enriquece uma à outra em vários aspectos. Consideraremos aqui a cultura como sistema de práticas oriundo da noção de *habitus* conforme ensina Bourdieu (2001). Fatores como a diacronia e a historicidade são levados em conta na teoria pós-estruturalista reconhecida por Duranti (1997, p. 43) e estão presentes na construção das relações humanas.

Para os teóricos pós-estruturalistas, o homem passa a ser o objeto de estudo. Um sujeito que por não ser puro em sua essência, é impossível afastá-lo do universo em que está inserido e no qual experimenta e vivencia nos diversos contextos sociais, situações ímpares.

Sob a ótica desta teoria, passado e presente são inseparáveis, e as práticas são responsáveis por construir o conhecimento. O sujeito ao experimentar práticas habituais torna-se participante de inúmeras ações que podem ser pressupostas ou reproduzidas por ele de forma individual; isso o constitui culturalmente, ainda que em um espaço novo. No entanto, não há previsibilidade nessas ações nem mesmo meras repetições, elas brotam naturalmente do cotidiano deste sujeito. Assim, a cultura

existe nas ações rotineiras que são nada mais que o estabelecimento das condições materiais (físicas) e da experiência dos sujeitos (DURANTI, 1997, p. 45).

Para Braulio (2006, p.37), essa constituição cultural toma corpo e consolida-se por meio da interação social entre seres humanos cuja relação estruturante e estruturada entre um organismo e o meio ambiente resulta em um universo de significação. Em suma, o homem biológico é uma construção social e cultural.

Foley (1997, p. 14), explicita que as ações dos indivíduos não são determinadas pelo *habitus*, mas defende a existência de um senso prático como guia com vista a ações e pistas de como agir. Assim, esse senso, corporificado, conduz as ações dos indivíduos. O *habitus* é identificado como uma engrenagem, responsável por gerar ações sem que haja alguma reflexão sobre elas. Por serem essas ações pré-conscientes, são recorrentes e duráveis.

O homem, portanto, recebe em seu corpo os resultados desses arranjos estruturais e converte-se em produto da história desses arranjos, é responsável por transferir ou reproduzir o *habitus* que carrega. Esse fazer para se comunicar nada mais é que a promoção de pequenas ações que visam à interação nas relações sociais por meio de estruturas sociais peculiares ímpares que compõem a história. Ao decidirem deixar para trás sua região onde natural e mutuamente se reconheciam em seus costumes, os migrantes sulistas preservaram em sua bagagem práticas culturais estimadas por eles e que na nova região se consolidam através do *habitus* que pode ser entendido como formas de viver, agir e de práticas culturais internalizadas através da convivência entre indivíduos em um mesmo campo ou espaço social, assim, eles acumulam e disseminam um precioso capital cultural entre os seus convivas.

Foley (1997, p. 14) afirma que “cultura é o domínio transgeracional de práticas através do quais organismos humanos se comunicam num sistema social”, dessa forma, há uma relação siamesa na qual o ser humano e a cultura se constituem mutuamente e traz à superfície da existência, pequenos, mas marcantes, aspectos da rotina que é transmitida de geração a geração.

A cultura também não reconhece fronteira, divisas ou limites geográficos, para Bourdieu (2008, p.115), “a fronteira, esse produto de um ato jurídico de delimitação, produz a diferença cultural do mesmo modo que é produto desta”, o que aponta para o fato de que a cultura de um povo e suas manifestações não são regidas por convenções de qualquer ordem, mas pertencem, ao identitário popular cujo poderio é manifesto através da vivência cotidiana dos indivíduos que se dispõem a valorizar e

demonstrar suas práticas. Diante disso, vislumbra-se no Oeste Baiano a possibilidade de uma explosão cultural promovida pelos distintos habitantes que agora dividem o mesmo espaço.

3.1.7 A cultura no Oeste Baiano

A cultura e os eventos culturais da Bahia são bastante conhecidos, mas o Oeste Baiano, até a década de 80 parecia não pertencer à mesma Bahia do recôncavo baiano, não exalava a mesma alegria e nem esbanjava o mesmo vigor (HAESBAERT, 1997).

Segundo Haesbaert (1997 p. 12), no final da década de 70, mais precisamente em 1979, o Oeste Baiano era considerado a área menos povoada da Bahia, com menos de um habitante por km², o processo migratório foi tão efusivo que apenas treze anos depois já contava com mais de 30 mil sulistas numa área que tinha pouco mais de 500 mil habitantes. Uma verdadeira invasão, que para Haesbaert (1997, p. 16) insere na região além da lógica mercantil, a cultura do imigrante sulista genericamente chamado de gaúcho, que passa a difundir no Oeste Baiano a modernidade da sociedade de consumo e o tradicionalismo da cultura gaúcha.

Os sulistas então, segundo Haesbaert (1997, p.16) se veem como protagonistas de um verdadeiro *processo civilizatório* que traz em seu bojo influências da migração alemã e italiana que ocorreu principalmente no Sul Brasil no Século XIX e estão dispostos a acomodar suas práticas e sua cultura no Oeste Baiano.

Por outro lado, a cultura baiana, apesar de ser amplamente conhecida pelas influências da cultura africana, manifestadas na religiosidade, na musicalidade, ou na culinária típica, regada aos sabores do acarajé, do vatapá, do mungunzá, não se pode resumir sua riqueza e diversidade a esses referenciais. Ela contempla, naturalmente, expressões de outras matrizes culturais, dentre as quais, por exemplo, a presente no interior do estado, em que, mais especificamente, se destaca a cultura sertaneja, muito conhecida pelas imagens típicas do sertão, como o vaqueiro e a culinária típica regional, da qual a carne seca, o feijão de corda, a manteiga de garrafa, entre outros, são elementos característicos. É expressiva, também, a cultura do recôncavo, onde o samba de roda é um forte símbolo, dentre outras festas populares da região (RODRIGUES, 2008, p. 76-83).

Segundo Hall (2006, p.70), “as identidades culturais são pontos de identificação, os pontos instáveis de identificação ou sutura feitos no interior dos discursos da cultura e da história”. Tais identidades contêm carga semiótica de grande importância na construção e socialização dos indivíduos, em especial no desenvolvimento de uma identidade (MACIEL, 2005, p.457). Sobre as duas culturas envolvidas e também as duas festividades carregadas de imagens que melhor as identificam, na Bahia as festas juninas, de São João (Figura 1), cujo ícone é a fogueira, celebrações efusivas e tipicamente nordestinas que segundo Cardoso (2016, p.29), “fazem parte das relações humanas e míticas, como necessidade do homem sobreviver, agradecer e comemorar as graças alcançadas no trabalho e na família”.

Figura 1. Festa de São João na cidade de Barreiras/BA.



Fonte: Prefeitura de Barreiras, Bahia, 2022.

Os ensaios em escolas, ginásios, ruas e praças públicas acontecem antes do dia 24 de junho, que celebram a Festa de São João. Em Barreiras, na praça Landolfo Alves ou no Parque de Exposição as quadrilhas se apresentam com temas, vestuário e cenários variados com temáticas alusivas ao sertão nordestino.

Figura 2. Missa Crioula – Encerramento das festividades da Semana Farroupilha.



Fonte: Diocese de Barreiras, Bahia, (2022).

Vale ressaltar que a Semana Farroupilha (Figura 2), festa que visa a mostrar aos convivas os símbolos gaúchos como: “a Bandeira, o Brasão de Armas, o Hino, a Erva-mate, a ave Quero-quero, a flor Brinco-de-princesa, o Cavalo Crioulo, a planta Macela, o Chimarrão e o Churrasco que, segundo Gomes e Berg” (2013, p. 728) são as maiores festas popular sul rio-grandense e foi criada com o objetivo de divulgar os símbolos do Rio Grande do Sul, estimular as pessoas a entoarem o hino, promover ações que incentivem a busca pelo conhecimento da história do Estado, a fim de fortalecer os traços identitários. Havendo este fortalecimento, os migrantes terão minimizadas as chances de sofrerem com o desenraizamento linguístico como Penna apresenta, uma vez que pelo fato de se sentirem seguros na nova região eles passam a vislumbrar as vantagens e usufruir dos benefícios de manterem sua natureza, seus hábitos e práticas culturais. Com isso, reforçam nos seus conterrâneos os valores que devem ser preservados independente de quão distantes estejam da sua região.

No Oeste Baiano, anualmente, a cidade de Barreiras tem sido palco dos dois eventos, tecendo assim uma trama na qual ganham relevo as iguarias servidas em cada momento. Os costumes, as músicas, as danças, as práticas da gastronomia e

hábitos específicos desses eventos festivos são passados de geração para geração, imprimindo na memória dos indivíduos as impressões de cada cultura distintamente.

Assim assegura-se a possibilidade de existência de culturas distintas, que se encontraram em virtude da atividade migratória de sulistas para nova região. Neste encontro há ainda o léxico, um fator relevante que passa a nortear as observações a partir do próximo capítulo.

4. O LÉXICO

4.1 Importância dos atlas linguísticos

O estudo do léxico de uma língua é um trabalho metucioso, que ao longo dos tempos tem disposto de meios e metodologias para promover um estudo minucioso deste verdadeiro arsenal linguístico, a começar pelos atlas linguísticos que, para Rossi (1967, p. 93), são tidos como “uma das maiores conquistas do Séc. XX”. Para ele, os atlas são fontes seguras e objetivas de informação sobre a língua, daí a importância e a necessidade de se planejar, elaborar e divulgar atlas com todo rigor e métodos científicos.

Para Coseriu (1982, p. 93), os atlas compõem uma coleção de material no qual podemos encontrar registros das alterações ocorridas na língua; e nos permite verificar a existência de uma forma, além de “constituir em primeiro lugar um valioso inventário de formas”.

É, portanto, através dos atlas que se torna possível a comprovação de fenômenos linguísticos das mais distintas naturezas, inclusive nos permitindo aferir a influência das manifestações próprias de uma região sobre outra, seja ela oriunda de processos de colonização ou contexto migratório.

Assim a proposta do Atlas linguístico do Brasil (ALiB) foi desenhada e teve seus contornos definidos com vista a permitir essas possibilidades a nível nacional, a partir do Seminário Caminhos e Perspectivas para a Geolinguística no Brasil, realizado em Salvador, na Universidade Federal da Bahia (UFBA/Instituto de Letras), que reuniu pesquisadores no campo da Dialetologia” (CARDOSO, 2009, p. 186) e definiu os objetivos abaixo descritos, segundo Cardoso:

- Descrever a realidade linguística do Brasil, no que tange à língua portuguesa, com enfoque prioritário na identificação das diferenças diatópicas, consideradas na perspectiva da Geolinguística;
- Oferecer aos estudiosos da língua portuguesa subsídios para o aprimoramento do ensino/aprendizagem e para uma melhor interpretação do caráter multidialetal do Brasil;
- Estabelecer isoglossas com vistas a traçar a divisão dialetal do Brasil, tornando evidentes as diferenças regionais, através de resultados cartografados em mapas linguísticos e de estudos interpretativos de fenômenos considerados;
- Examinar os dados coletados na perspectiva de sua interface com outros ramos do conhecimento, de modo a poder contribuir para fundamentar e definir posições teóricas sobre a natureza da implantação e desenvolvimento da língua portuguesa no Brasil;

- Oferecer aos interessados nos estudos linguísticos um imenso volume de dados que permitiria aos lexicógrafos aprimorarem os dicionários, ampliando o campo de informações; aos gramáticos atualizarem as informações com base na realidade documentada pela pesquisa empírica (CARDOSO, 1999, p. 250-251).

O ALiB é estruturado a partir de questionários das diversas áreas a serem pesquisadas a saber: Questionário Fonético-Fonológico (QFF) (perguntas 1 a 159), Questionário Semântico-Lexical (QSL) (perguntas 1 a 202), Questionário Morfossintático (QMS) (perguntas 1 a 49), além de questões de prosódia e de pragmática, de temas para discursos semidirigidos, perguntas metalinguísticas e um texto para leitura.

Para essa dissertação interessa especificamente as questões 176 a 187 do QSL que remetem ao campo alimentação e cozinha. Ao todo o QSL apresenta um total de 202 questões que recobrem vários campos da vivência humana. Ressalta-se que até o momento só foram divulgados pela equipe do ALiB, os dados coletados referentes às capitais; ainda assim, estes serão necessários para elucidar alguma dúvida sobre a predominância ou origem de algumas lexias identificadas no Oeste Baiano, uma vez que os habitantes das capitais da região sul do Brasil e da Bahia se encontram na referida região.

Na busca por variantes típicas sulistas registradas nos inquéritos do questionário semântico lexical (QSL), questões 176 a 187, que compreendem o campo semântico **alimentação** e **cozinha** do Atlas linguístico do Brasil (ALiB), foi possível encontrar o registro da variante — **chimia** — que também consta dos cardápios analisados no corpus desta pesquisa.

Quadro 4 : Variantes para a pergunta 177 - “Como chamam aqui a pasta feita de frutas para passar no pão, biscoito?”

Regiões	Variantes/Capitais	Gelei a	Doc e	Chimia	Muss e	Creme	Melado
N	Macapá	4				2	
N	Boa Vista	6					
N	Manaus	5	1				
N	Rio Branco	6	2			1	
N	Porto Velho	6	1				
N	Belém	8					

NE	São Luís	5						
NE	Teresina	5						
NE	Fortaleza	7						
NE	Natal	6						
NE	João Pessoa	6						
NE	Recife	5						
NE	Maceió	4				1		
NE	Aracaju	5						
NE	Salvador	6						
CO	Cuiabá	4						
CO	Campo Grande	7						
CO	Goiânia	7	1					
SE	Belo Horizonte	8						
SE	Vitória	5	1					
SE	Rio de Janeiro	5						
SE	São Paulo	8						
S	Curitiba	5	3				2	
S	Florianópolis	4	2	1	6			
S	Porto Alegre	3		8				
	Subtotal	140	11	9	6	4	2	
Total								173
Obs: Em São Paulo ocorreu a variante <i>patê de frutas</i>								

Fonte: Base de dados do Projeto ALiB apud Yida Vanessa, 2011, p.99.

Conforme os dados do ALiB, analisados por Yida (2011, p. 98-106), a variante **chimia** só aparece nas capitais de dois estados da região sul do Brasil, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, com destaque para o número de ocorrências, em Florianópolis 1 e em Porto Alegre 8, o que a coloca como predominante nesta capital visto que a outra forma encontrada é geleia, com 3 ocorrências.

Gráfico 1 - Porcentagem das variantes registradas por falantes do ensino fundamental para a questão 177 do QSL:



Fonte: Base de dados do Projeto ALiB. *Apud* Yida, Vanessa, 2011, p.100.

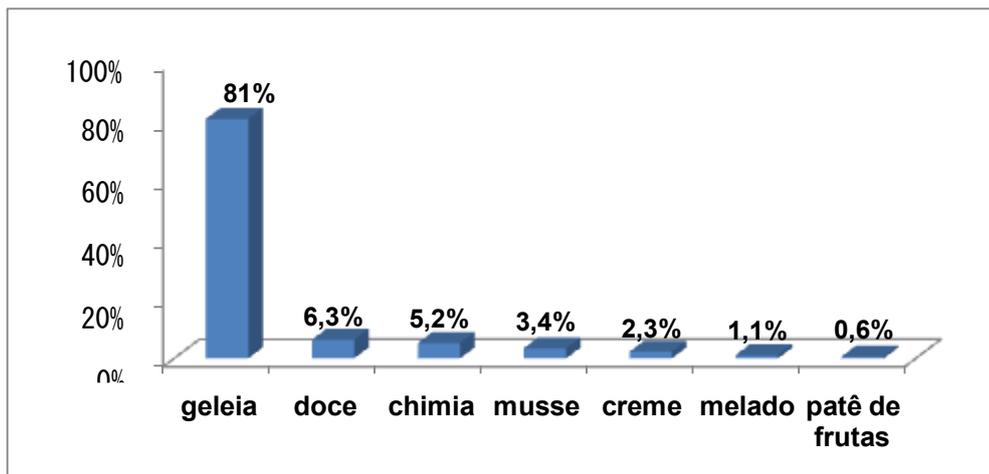
Gráfico 2 - Porcentagem das variantes registradas por falantes do ensino superior para a questão 177 do QSL



Fonte: Base de dados do Projeto ALiB. *Apud* Yida, Vanessa, 2011, p.101.

A equipe do ALiB ouviu 200 indivíduos, divididos igualmente entre ensino fundamental e ensino superior. Ao observar os gráficos que consideram informações a partir do grau de escolaridade dos colaboradores, nota-se entre os de ensino fundamental há designação de geleia em 50% das ocorrências enquanto nos outros 50% são distribuídas as outras 6 variantes, entre elas **chimia**. No entanto, entre os participantes de ensino superior 90% reconhecem geleia e apenas 10% contemplaram outra das 6 formas.

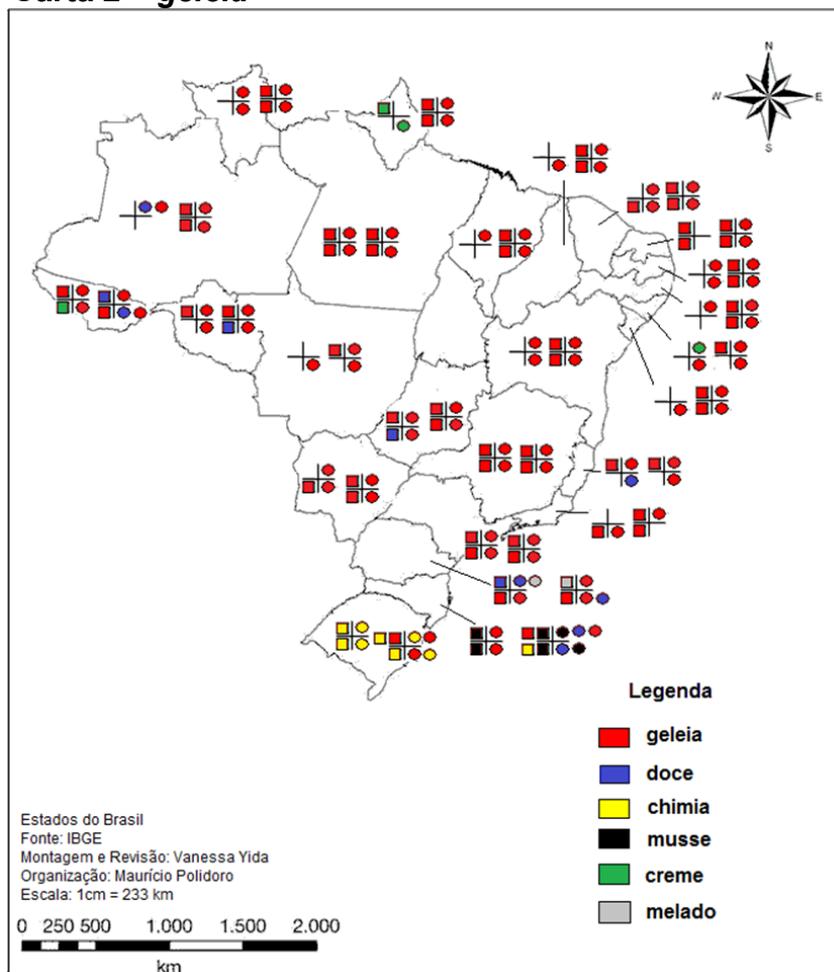
Gráfico 3 – Porcentagem de variantes para a questão 177 - *geleia*:



Fonte: Base de dados do Projeto ALiB. *Apud Yida, Vanessa, 2011, p.101.*

O gráfico número 3, apresenta em percentuais as ocorrências gerais de registro para cada uma das variantes citadas pelos 200 participantes ouvidos.

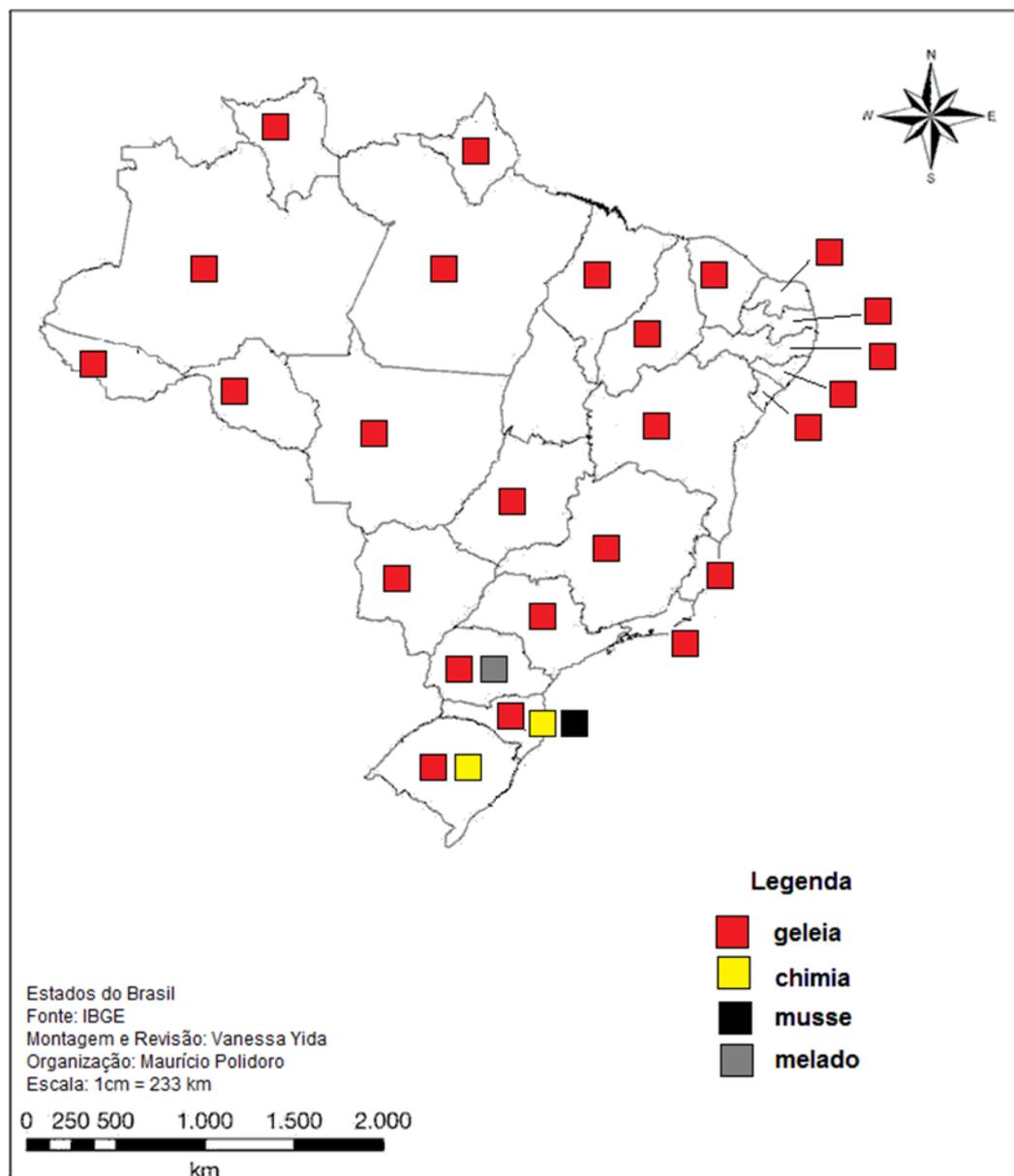
Figura 5 - Carta 2 – geleia



Fonte: Base de dados do Projeto ALiB. *Apud Yida, Vanessa, 2011, p.102.*

Percebe-se nesta carta que a variante **chimia** encontrada em Florianópolis e Porto Alegre é de origem alemã e revela, segundo Yida (2011, p. 103), a força dessa cultura na região. Ressalta-se que ela é majoritária entre os indivíduos de nível fundamental de escolaridade e divide com **geleia** entre os de nível superior. Isso indica tratar-se de uma variante diatópica cujo uso tem sido estimulado pela escolarização.

Figura 6 - Carta II: geleia (fenotípica)



Fonte: Base de dados do Projeto ALiB. *apud* Yida, Vanessa, 2011, p.104.

A variante **chimia** Segundo Yida (2011, p. 106), enquadra-se na categoria de empréstimo linguístico uma vez que sua origem remete a **chimier** (do alemão

schimier) conforme Houaiss on-line, Bossle (2003), e Corrêa et al (1964), registram. Dessa forma constata-se a ampliação do léxico da língua portuguesa proporcionado pelos imigrantes europeus que habitam principalmente a região sul do Brasil.

4.1.1 Os campos lexicais

O objetivo da análise lexicográfica é verificar a origem, a forma e o significado das palavras que compõem o vocabulário básico de uma língua ou, em termos mais restritivos, as palavras que se enquadram em um determinado campo de especialização para um determinado idioma. E as próprias palavras são o principal assunto da pesquisa lexical. Um léxico é um sistema aberto de evolução contínua, ou melhor, de expansão contínua. Mesmo que uma palavra se torne obsoleta, ela ainda pode ser usada e novas palavras podem surgir naturalmente ou emprestadas de outros idiomas. (SANTANA, 2016, p.42).

“Estudar o léxico de uma língua é enveredar pela história, costumes, hábitos e estrutura de um povo, partindo-se de suas lexias. É mergulhar na vida de um povo em um determinado período da história, através do seu léxico” (ABBADÉ, 2006, p. 213). Abbade traduz o estudo do léxico de forma clara e objetiva, uma vez que as palavras são responsáveis por dar a conhecer as histórias, as memórias, os aparatos constitutivos de povos, épocas, regiões.

O Léxico, ou seja, o grupo das palavras de um determinado todo organizado, “[...] sintetiza o modo como os falantes veem a realidade, deixando transparecer valores, crenças, hábitos e costumes de um grupo social” (BRÁULIO, 2006, p. 11).

Partindo do pressuposto de que ao se investigar uma língua no âmbito lexical tem-se acesso ao conhecimento de uma cultura, comunga-se da mesma ideia de Isquierdo (2001), quando ela afirma que “[...] o estudo do léxico [...] pode fornecer dados que deixam transparecer elementos significativos relacionados à história, ao sistema de vida, à visão de mundo de um determinado grupo” (ISQUERDO, 2001, p. 91).

Segundo Santana (2016, p. 41), o léxico é o meio de acesso a um texto, permitindo uma visão linguística não apenas de possibilidades, mas também de aspectos pessoais, culturais, sociais, políticos e outros. Refere-se ao conhecimento consciente dos falantes de uma língua que lhes permite nomear, designar e referir-se

a pessoas, coisas, lugares, situações e períodos, e aproximando a relação entre determinado povo e sua história.

Tal postulado também é defendido por Oliveira e Isquierdo (2001, p. 9), para essas autoras o léxico constitui-se de um conjunto de conhecimento vocabular próprio presente na consciência dos falantes de determinada língua e que é compartilhado em uma comunidade sociolinguístico-cultural. Sendo o léxico considerado ainda o principal meio de acesso a um texto, ele funciona como uma abertura pela qual o mundo se torna visível para uma comunidade, esse aspecto da língua revela melhor os valores da comunidade, suas crenças, costumes e hábitos, ele também insere as inovações tecnológicas, mudanças socioeconômicas e políticas que ocorrem na sociedade.

Segundo Santana (2016, p. 42-43), as palavras, a classificação lexical e a estruturação lexical constituem os objetivos fundamentais da pesquisa e análise lexical, que é o objeto da lexicologia. Essa ciência antiga lida não apenas com palavras individuais, mas também com a coleção de lexias organizadas em categorias lexicais. Essa coleção de palavras pode ser pensada como domínios de conhecimento ou campos semânticos porque suas definições têm uma relação específica com o meio em que estão inseridos. Além disso, a estrutura lexical está ligada a uma teoria do campo lexical, que sugere uma forma de ordenar e dispor das palavras.

Considerando a Semântica, Biderman (2001b, p.16) aborda a ligação desta ciência com a Lexicologia ao afirmar que, “embora se atribua à Semântica o estudo das significações linguísticas, a Lexicologia faz fronteira com a Semântica, já que, por ocupar-se do léxico e da palavra, tem que considerar sua dimensão significativa”.

Santana (2016, p. 43), relata que arsenal da lexicologia na alimentação reúne uma variedade de vocábulos que ampliam o campo de conhecimento em gastronômico, incluindo neologismos que frequentemente têm ligação cultural e social com estrangeirismos. Não porque não haja palavras suficientes em português para expressar o que a gastronomia, requer certa sofisticação, primor e rigorosa qualidade, é por isso que os termos de outras línguas, especialmente o francês, são mantidos para transmitir essas particularidades.

Para Santana (2016, p. 45), ao considerando a teoria dos campos lexicais, pode-se distribuir os termos do vocabulário da gastronomia de forma organizada, estruturando as palavras em grupos para os distintos campos lexicais, a partir dos segmentos estabelecidos; como coisas, práticas e rótulos. Cada campo, segundo

destaca Vilela (1979, p. 60-61), “[...] compreende um conjunto de unidades léxicas que dividem entre si uma zona comum de significação com base em oposições imediatas”. E como afirma Almeida (2003, p. 232), “A estrutura semântica de uma língua está constituída por microestruturas ou campos lexicais”.

Segundo Abbade e Barreiros (2022, p. 5), a língua funcional busca validar suas unidades comuns e elementos estruturais por meio de uma língua histórica. Pois para que uma língua seja funcional, é necessário que ela funcione em diversos níveis e estilos dentro de uma língua histórica. E nela, as unidades funcionais se estabelecem onde funcionam, ainda que em cenário de oposição.

Para Abbade e Barreiros (2022, p. 6), as palavras de que trata a Lexemática são as que cumprem uma função lexical ou social, ou seja, palavras que estruturam prioritariamente a experiência. Depois de remover as convenções gramaticais e categóricas, isso é o que resta. Assim, além dos nomes próprios e números, os interjeições, artigos, pronomes, preposições, conjunções e partículas de afirmação e negação não são levados em conta para fins estruturais. Por isso, Coseriu, (1991[1977], p. 89), considera como palavras lexicais ou lexemáticas, aquelas que desempenham a " função lexical ", por representarem a "configuração semântica lexical ".

4.1.2 O valor simbólico dos itens lexicais

A língua está sempre em processo de mudança. Essas mudanças são lentas, podendo envolver apenas partes do sistema linguístico. Elas podem ser fonético-fonológicas, morfológicas, sintáticas, semânticas ou lexicais. As últimas podem constituir-se no empréstimo de itens lexicais de línguas estrangeiras, no desuso de itens lexicais ou na criação de novos itens lexicais (BRAULIO, 2006, p.41). A esses processos dá-se o nome de neologia.

Braulio (2006, p. 47-48) ainda relata que os nomes dos pratos que compõem um cardápio alcançam um valor simbólico dentro de um determinado mercado. Portanto, a escolha, a manutenção e a substituição desses itens lexicais vão estar diretamente ligadas às exigências do mercado voltado para a alimentação no qual restaurantes e padarias estão presentes.

Para Biderman (2001b, p. 81), é pelo uso da língua, ou mais especificamente, por meio dos falantes, que o léxico de uma comunidade é criado e preservado. O

contínuo uso da língua faz surgir novas acepções lexicais seja no significado distinto ou na estrutura morfológica.

Portanto, a simples existência da língua enquanto meio de comunicação, quer seja oral ou escrita, é capaz de garantir a expansão do léxico. Para essa expansão, recursos como a derivação, a composição, que fazem uso de elementos da própria língua, são utilizados para fomentar a ampliação. Além de lançar mão dos empréstimos de outras línguas (BRAULIO, 2006, p. 41).

Segundo Alves (1994, p. 14), vale destacar alguns tipos de neologismos a começar pelos fonológicos, sintáticos, semânticos e por empréstimo, desses, o que tem se apresentado menos produtivo são os primeiros, mas todas essas modalidades produzem processos de criação lexical distintos.

Na derivação prefixal, um prefixo antepõe-se à uma palavra-base e confere a essa diferentes significados, atribuindo-lhe uma ideia acessória e manifestando-se de maneira recorrente. Ou seja, podem se repetir em outras palavras-base e criar assim um processo de formação em série. Por exemplo, “os prefixos des-, sem-, in-, e contra que assumem o significado negativo, formam neologismos tais como sem-terra ou indescartável” (ALVES, 1994, p. 17).

Conforme Alves (1994, p. 18), atrelados aos neologismos sintáticos podem estar itens lexicais cujos significados expressem grandeza, superioridade, exagero ou pequenez. Como o visto em: máxi-burger; maxi-fondue ou hiperdimensão, hipopressivo e minibolo.

De acordo com Braulio (2006, p. 44), tradicionalmente quando os falantes não põem em dúvidas a lexicalização de um item lexical, este acaba recebendo a chancela da gramática tradicional que o considera composto. “São exemplos de unidades lexicais sintagmáticas já lexicalizadas cesta básica, produção independente ou condomínio fechado”.

Segundo Alves (1994, p. 64), “qualquer transformação semântica manifestada num item lexical ocasiona a criação de um novo elemento” que, se dispõe a serviço do bom rápido atendimento às necessidades da sociedade. A criação desse novo elemento de caráter semântico faz surgir um novo sintagma neológico. Diante da impossibilidade de separar uma criação sintagmática da criação semântica implícita recém adquirida, o determinante imprime na criação a nova face. Por exemplo, em surfista ferroviário, o determinante imprime a *surfista*, “praticante de um esporte aquático”, o sema “praticante de um esporte sobre ferrovia” (ALVES 1994, p. 64).

Alves (1994, p.76) registra ainda o estrangeirismo e o decalque como níveis diferentes de criações neológicas que contribuem para a ampliação lexical da língua. Essas novas formas são resultado do contato entre culturas e do relacionamento de comunidades de fala distintas que passam a incorporar os novos itens à língua.

O estrangeirismo caracteriza-se por empregar o termo estrangeiro em sistema linguístico sem correspondente lexical no seu acervo. “Por não fazer parte da língua enfocada, imprime à mensagem a “cor local” do país ou da região estrangeira a que ele faz referência” (BRAULIO, 2006, p. 46). É o que ocorre em “*fondue, ancho e entranã* por exemplo”.

Também é reconhecido como processo de criação neológico, o decalque. Esse processo ocorre quando se faz o uso literal e integral de um item lexical de outra língua para a língua analisada. “Por exemplo, o sintagma alta tecnologia foi decalcado do inglês *high technology* ou *high tech*” (ALVES, 1994, P. 79).

4.1.3 Os campos lexicais do vocabulário culinário

O ato de cozinhar vai além de apenas seguir determinações pré-estabelecidas de quantidades de ingredientes, forma e tempo de preparo bem como a apresentação do prato. Envolve fazer escolhas e adequações conforme os ingredientes disponíveis, em alguns casos há a necessidade de se fazer substituições que não comprometam o resultado final (DEMOZZI, 2012, p. 4).

Segundo Montanari (2013, p. 165-166), são as escolhas, elaboradas a partir dos elementos disponíveis para a execução do prato, que fundamentam o léxico que linguagem culinária. Assim, “aspectos ambientais, sociais, econômicos e culturais” são determinantes na composição lexical dessa arte ancestral.

De acordo com Lara (2017, p. 309), o fator criatividade é determinante para que alçar a culinária ao seletivo universo das artes, sua riqueza e diversidade acena com um leque de possibilidades de combinações no qual os profissionais são os protagonistas e por isso podem conduzir a elaboração de várias versões de um mesmo prato sem comprometer aspectos relevantes como qualidade, sabor e aparência.

Para Lara (2017, p. 309) o avanço rápido da culinária nos últimos tempos pois se deve ao fato de que, como arte, ela também tem sido campo de grande interesse

para a ciência, e pesquisadores buscam através da ciência o aperfeiçoamento de características já positivas do preparo de alimentos, buscando cada vez mais o aprimoramento da “aparência e composição química” desse processo.

Ao escolher os termos e expressões que utilizará para designar ingredientes, utensílios, formas e métodos de preparo e o serviço de mesa, o artífice da culinária está, segundo Lara (2017, p. 309), expressando a abrangência da sua arte em quatro áreas que são compostas por representações lexicais específicas: “Ingredientes (matéria-prima); ações (verbos que indicam as ações dos cozinheiros na cozinha); utensílios (material técnico utilizado na cozinha para o preparo das iguarias); resultados (pratos elaborados, as iguarias prontas para o consumo)”.

Ao longo da história as práticas culturais e costumes vão sofrendo alterações, padrões de cozinha não fogem às mudanças e adequações. Lara (2017, p. 22-30), aponta traços dessas mudanças da culinária medieval à contemporânea. Tais mudanças são registradas em todos os campos que envolvem a arte de cozinhar, quer seja no espaço (cozinha), utensílios. Em Abbade (2022, p. 8) há o registro da existência, na idade média, “tanto os fogões externos (com fogos feitos no próprio chão), quanto os fogões internos ou lareiras (também próximos ao chão) alimentados pela lenha, atualmente tem-se os fogões industriais movidos a gás”.

No entanto a contemporaneidade não extinguiu os fogões a lenha, no sertão, segundo ainda são comuns os fogões a lenha, mesmo em casas que têm o fogão a gás, Eulálio Motta descreve, no caso Excursões à Serra dos Cristaes, o uso do fogo para cozinhar: “À hora do almoço fizemos um fogo para o café; ao lado estendemos uma toalha, distribuímos as colheres e, sentados em pedras grandes, pusemo-nos à farofia com carne assada e raspadura” (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 143).

No sertão hoje, guardadas as devidas proporções, ainda é possível encontrar utensílios de materiais amplamente utilizados para confeccionar os utensílios da cozinha medieval como barro, ferro e madeira, como registra Abbade (2022, p.8): “Antonia, coitada, é uma creatura simples, que faz panelas de barro e não conhece o trem. [...] Nunca saiu da sua roça ou do seu barreiro”, (MOTTA, 1933 *apud* BARREIROS, 2016, p. 116). Nas metrópoles, inox, fibras e vidros se complementam sem renunciar aos materiais medievais:

Muitos utensílios, hoje tão comuns nas mesas atuais, não existiam naquela época ou eram de pouquíssimo uso: os pratos não foram utilizados durante muito tempo no período quinhentista português. Comia-se carne e peixe sobre grandes metades de pão, de forma arredondada, postas à frente de cada conviva. Para as sopas, ‘pão embebido no caldo’, e outros alimentos líquidos, usavam-se escudelas de madeira ou prata. Se fosse de barro, denominavam-se tigelas. Mais tarde, essas escudelas vão ser utilizadas também para servirem os alimentos sólidos. Cada escudela servia para dois convivas, sentados lados a lado. Também não existiam garfos, daí a necessidade de lavar impreterivelmente as mãos antes e após as refeições. Mais tarde, com o emprego do garfo, torna-se menos higiênico e rotineiro o fato de lavar as mãos por “não ser mais tão necessário”. As facas eram muito utilizadas, porém cada conviva levava consigo a faca que iria utilizar para cortar seus alimentos. Muito raramente elas eram distribuídas. Para beber, utilizavam-se os vasos, que eram uns ‘copos mais largos e mais pesados que os de hoje’, sendo necessário segurá-los com ambas as mãos. Vasos ainda maiores eram denominados grais e tagras. Podem citar-se ainda: copas ‘para servir líquidos quentes’ (tapadas por sobre copas), púcaras e pucarinhas (ABBADE, 2009, p. 34).

Abbade e Barreiros (2022, p.9) buscaram estudar o campo lexical dos utensílios de cozinha e seus respectivos microcampos, analisando o “Livro de cozinha da Infanta D. Maria” e observando também os causos de “Bahia Humorística”. As autoras puderam observar que O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria registra setenta e duas designações para utensílios que são estruturadas em sete microcampos.

1. Instrumento de trabalho– os utensílios existentes no ambiente culinário: fogo, ffogo e cozynha, fogareiro, ffogo de fogareiro, forno, lenha, caruão, brasa, boralho, mesa, tauoa, tauoleyro, lagia de marmor, pia, pano, toalha, olho, pee, sesto, peneira, peneira de seda, peneira rrala, jueira, jueira tapada, gral, maaõ do gral, escumadeira, colher, colher de prata, rolo, pao rrolyco, canudo, caninha, mão, dedo, palha, ramynho.
2. Para colocar alimentos – aqui estão elencadas as lexias que são utilizadas para colocar os alimentos antes ou após o seu preparo: vasilha, prato, escudela, alguydar, bacia, bacio, bacio darame, cu do bacio, borcelana, tigela, tigela de baro, tigelynha de baro, tigela de fogo, caxa.
3. Para líquidos – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: pucaro, pucara, albarada de bico.
4. Que vão ao fogo – são as lexias que designam os utensílios que vão ao fogo: panela, boca, tacho, sertã.
5. Tapadores 28 – são as lexias que servem para tapar: tapadeira, capadeira, telhador, testo.
6. Para cortar – são as lexias utilizadas para cortar alimentos: canyvet, machadinha, carretilha, rrapadura.
7. Para perfurar – são as lexias utilizadas para perfurar alimentos: agulha, ferro estanha do alfinete, furador, fuso, fundo (ABBADE: BARREIROS, 2022, p.09).

Já ao analisarem os causos, Abbade e Barreiros (2022, p. 10-14) concluíram que eles abordam temáticas diversas, o vocabulário de cozinha não é muito extenso,

mas os utensílios inventariados 6 evidenciam traços da cultura local no início do século XX. As dezoito lexias encontradas, foram distribuídas em cinco microcampos:

1. Instrumento de trabalho – os utensílios existentes no ambiente culinário: caçua, balaio, fogo, mesa, toalha, mão.
2. Para levar ao fogo – são as lexias que designam os utensílios que vão ao fogo: chicutatêra, panela de barro, bôca.
3. Para colocar líquidos – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: pote, murinho, garrafa, copo, caneco, chicra.
4. Para colocar sólidos – esse microcampo comporta as lexias utilizadas para colocar os alimentos líquidos: manteigueiro
5. Talheres – são as lexias utilizadas para manipular os alimentos: faca, colheres (ABBADE; BARREIROS, 2022, p.10).

Abbade e Barreiros (2022, p. 11-12) puderam observar que o “*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*” tem várias lexias relacionadas aos utensílios existentes no ambiente culinário. Entre elas, foram identificadas nos causos de Bahia Humorística seis semelhantes: caçua, balaio, fogo, mesa, toalha, mão. O caçua e o balaio, para o sertanejo, têm a mesma função do cesto citado no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria e apresentam características parecidas. Foi observado também que, enquanto a culinária medieval apresenta panela, boca, tacho e sertã, a culinária sertaneja traz chicutatêra, boca e panela de barro. Por tanto, as lexias em comum são panela e boca.

Abbade e Medeiros (2022, p. 13), consideram que por ser um livro de receitas da nobreza portuguesa, o “*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*” apresenta uma grande diversidade de utensílios com a finalidade de aperfeiçoar o a prática na cozinha, do preparo à forma de servi, com destaque para aqueles instrumentos usados para colocar alimentos sólidos como: “vasilhas, pratos, escudelas, alguidares, bacias, bacio daramé, escudelas, tijelas, caxas etc”. Análise bem diferente é apresentada pelas autoras em Bahia Humorística, a obra registra em apenas um momento a presença desse tipo de utensílio o “causo Manteiga, destacando-se a lexia manteigueiro. “Diferente da fartura de alimentos existente na corte, o intuito do causo é retratar com humor o consumo regrado da manteiga, mesmo na casa dos coronéis” (ABBADE; MEDEIROS, 2022, p.13).

Abbade e Medeiros (2022, p. 15), ainda registram que o fato de pertencerem a gêneros textuais diferentes e o grande lapso temporal entre as obras impedem grandes avanços comparativos, mas “o confronto entre os utensílios de cozinha de épocas e regiões diferentes, mostra a força eminente do colonizador e suas contribuições na cultura colonizada”.

Dal Corno e Baptista (2014, p. 74-75), fizeram um levantamento das lexias sobre a culinária na obra “*A casa das sete mulheres*”, selecionando como *cópus*, as lexias utilizadas para indicar os nomes dos principais alimentos. Posteriormente a algumas dessas lexias foram atribuídos “a classificação gramatical, significado, trecho e página em que aparecem na obra”. Para verificação dessas informações sobre os itens lexicais levantados foram consultados os registros do dicionário *Houaiss* (2010), e o *Vocabulário sul-rio-grandense* (1964). Abaixo será apresentada uma das análises feitas pelos autores com relação às comidas que aparecem na obra em questão (Figura 3).

Figura 3. Levantamento sobre as lexias relacionadas as comidas que aparecem na obra.

Termo	Significado <i>Houaiss</i>	Significado <i>Vocabulário sul-rio-grandense</i>
Aipim	s.m. 1. Raiz, consumida frita, assada ou cozida; macaxeira.	s.m. 1. Planta brasileira da família das Euforbiáceas, cuja raiz assada ou cozida é excelente alimento.
<p>» Há várias denominações regionais: aipim (região sul), macaxeira (nordeste) ou simplesmente mandioca. “Em Pernambuco e daí até Pará lhe chamam <i>macaxeira</i>.” (CALLAGE et al, 1964)</p> <p>» Na obra, percebe-se que o aipim está sempre acompanhado de outro tipo de alimento, principalmente arroz e feijão.</p> <p><i>E que cozinhasse mais feijão, mais arroz, mais aipim [...] (WIERZCHOWSKI, 2003, p. 7).</i></p> <p><i>[...] o feijão, o arroz, o purê e o aipim cozido na manteiga espalhavam-se em várias travessas sobre a mesa recoberta com a toalha bordada a mão por D. Perpétua. (WIERZCHOWSKI, 2003, p. 12).</i></p>		
Termo	Significado <i>Houaiss</i>	Significado <i>Vocabulário sul-rio-grandense</i>
Assado	adj. s.m. 1. (Carne) que assou.	s.m. 1. Peçaço de carne, ordinariamente sem osso, para assar: tem já este nome antes de assado.
<p>» É o alimento tradicional do gaúcho rio-grandense principalmente nas lides das estâncias, havendo diversas maneiras de fazê-lo, sendo também os mais preferidos o de matambre, o de costela e o saboroso assado com couro. Em viagem, com tropa, e mesmo em qualquer banquete camponês, é este delicioso manjar o alimento predileto dos rio-grandenses, que em marcha o guardam de um dia para o outro, preso ao <i>fiador do buçal</i> (CALLAGE et al, 1964).</p> <p>» Na obra, o assado era servido sempre em alguma comemoração.</p> <p><i>Comemoramos com um assado [...]. (WIERZCHOWSKI, 2003, p. 46).</i></p> <p><i>[...] um misto de música e cheiro de assado dava ao dia ares festivos. (WIERZCHOWSKI, 2003, p. 106).</i></p>		

Fonte: Dal Corno e Baptista (2014, p.75).

Durante a análise do léxico na obra literária, Dal Corno e Baptista (2014, p. 67-81), tiveram otimizada a compreensão das características socioculturais capazes de

influenciar a formação lexical daquele período e que ainda estão presentes na região. Para além da formação do léxico, as autoras demonstraram que “aspectos de regionalidade, identitários e culturais” cumprem o propósito maior da obra. As lexias do campo culinário são recursos fartamente utilizados para revelar traços da “identidade cultural gaúcha” e ainda incorporam dimensões sociais e culturais, repletas de significados e representações.

Braulio (2006, p. 57), em seu estudo sobre os nomes de pratos oferecidos em restaurantes de Gramado, considera a teoria bourdieusiana das trocas linguísticas (BOURDIEU, 20088), segundo a qual “a linguagem se molda e se caracteriza dentro das condições sociais onde ocorre”, assim, o restauranteiro ao selecionar as palavras que comporão os cardápios, seja para nomear ou para dar outras informações sobre o prato, considera diversos itens desse nicho como: “o tipo de cliente, a localização do empreendimento e tantos outros fatores que definem e circunscrevem esse contexto, formando um mercado específico”. O objetivo dessas escolhas é atender à demanda de um contexto social específico.

Para obtenção dos itens lexicais para análise, Braulio (2002, p. 54-55), considerou 9 cardápios de 4 restaurantes de Gramado. Foram levantados 192 itens denominados em períodos distintos da história dos restaurantes, não foram considerados itens que se repetiam em um mesmo estabelecimento.

Com o intuito de verificar a predominância de determinada estrutura morfológica em períodos diferentes para verificar possíveis alterações lexicais ao longo do tempo. Braulio (2006, p.75) observou a utilização de nomes da cozinha alemã em diversos cardápios (Figura 4).

Figura 4. Nomes de pratos da cozinha alemã.

COZINHA ALEMÃ
Chucrute Garni
Eisbein
Kassler Tirolez
Kassler Tradicional
Bock Wurst
Bock Wurst Branca
Bock Wurst mit Kasse
Bock Wurst Milkasse
Rahmschnitzel
Schnitzel
Senf Filé
Pfeffer Filé
Filé da Bavária
Páprika Schnitzel
Páprica Schnitzel
Lombinho da Bohemia

Fonte: Braulio (2006, p.75)

Assim fomenta Braulio (2006), quando salienta que o fenômeno da globalização e sua tendência de homogeneizar e padronizar hábitos e costumes, entre eles os hábitos alimentares, favorece a cultura local no que concerne à oferta de pratos peculiares. A globalização torna-se um aliado no que tange a agregar valor simbólico aos pratos servidos em Gramado, pois o diferente passa a ser valorizado em relação ao que é padrão. A escolha, nada ingênua, feita por alguns restaurateiros de termos estrangeiros, adjetivos pátrios e substantivos topônimos ajuda a caracterizar seu restaurante como sendo de cozinha alemã.

Quanto à delimitação de uma região a partir dos nomes de pratos que constam dos cardápios, Pozenato (1974, p.20), ressalta que isso é a ratificação de que as construções, inclusive as lexicais, podem definir uma região na prática, para ele; “ o critério da regionalidade deve abarcar tudo aquilo que traz a marca regional como uma forma particular. A regionalidade está na representação de um universo regional, feita segundo um modo de ser regional”. E a escolha dos nomes dos pratos como representações simbólicas que são construídas pelo uso da linguagem são em potencial parte dessa construção de regionalidade.

Ainda segundo Braulio (2006) pode-se concluir que o léxico é não somente um reflexo das práticas sociais, as constitui, assumindo um valor simbólico em diferentes mercados.

5 METODOLOGIA

A princípio pretendia-se, verificar a influência dos imigrantes sulistas que chegaram ao Oeste Baiano a partir da década de 80, na construção do léxico da região, considerando a presença de itens próprios do léxico sulista em publicações impressas que veiculam na região. No entanto, devido ao cenário de pandemia do COVID-19, os veículos de comunicação migraram para o ambiente virtual e buscaram maior neutralidade no aspecto de registrar os regionalismos presentes; por isso não foi possível obter e detalhar tais informações. Partiu-se então para a busca de dados em fontes nas quais os elementos léxicos da região sul estão presentes, independentemente do ambiente em que se apresentam, os cardápios de restaurantes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães onde o *boom* migratório eclodiu de forma mais intensa.

A pesquisa empírica realizada foi exploratória de abordagem qualitativa, priorizando as próprias análises lexicais e interpretações.

Os dados da pesquisa foram retirados dos cardápios dos restaurantes das cidades de Barreiras/BA e Luís Eduardo Magalhães/BA, as duas cidades foram escolhidas por terem em sua população grande número de migrantes sulistas, que foram em busca de melhores terras para desenvolverem as atividades agrícola, melhorando assim, suas condições econômicas. Tal fato resulta em uma identidade fluida, que se define sob uma perspectiva topodinâmica, conforme Hall (2006, p.6)

Devido a pandemia do Covid-19 e o isolamento social, os restaurantes pesquisados foram os que possuíam seus cardápios disponibilizados de forma online. O instrumento utilizado para a coleta de dados foi o cardápio de cada um dos restaurantes que disponibilizam de forma online, por conta da pandemia do Covid-19. Conseqüentemente, a pesquisa obterá um retrato dos registros atuais dos usos de termos relacionados à alimentação e cozinha do sul que se fazem presentes no Oeste Baiano.

Para sua execução faz-se necessário seguir alguns passos essenciais, partindo do levantamento e reformulação da base teórica sobre o tema, exploração de artigos, livros, revistas, e sites especializados, dados e notícias atualizadas com o intuito de se obter maior conhecimento como forma de auxílio ao desenvolvimento e alcance dos objetivos. Sendo os primeiros, predominantemente, fontes de conhecimento atualizado, de ponta, como defende Marconi (2017, p.368).

Os nomes dos pratos serão retirados dos cardápios de restaurantes consultados que recobrem a área a ser investigada, incluindo aqueles que servem à população em geral.

Na sequência, a análise dos cardápios faz-se necessária a fim de não só avaliar a constância e a distribuição das variantes pesquisadas, bem como a elaboração de quadros e tabelas para a comparação das variantes e da incidência de cada uma nos cardápios dos estabelecimentos consultados.

Estabelecemos uma comparação entre as variantes encontradas e as formas registradas nos estudos dialetais apresentados pelo Atlas Linguístico do Brasil (ALiB) sobre o campo semântico da alimentação e cozinha das capitais brasileiras com ênfase sobre as capitais do Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina com o intuito de identificar as variantes presentes simultaneamente na região analisada.

Posteriormente o registro das variantes em fichas foi feito a fim de verificar a definição das formas encontradas. Foram utilizados para isso dois dicionários gerais da língua portuguesa (fontes de exclusão): Aurélio e Houaiss em suas versões eletrônicas, e dois regionais; o Vocabulário sul-rio-grandense e o Dicionário do Rio Grande do Sul. O uso destas fontes objetiva realizar buscas e comparações quanto às acepções e etimologia das palavras encontradas.

Foi realizada a análise semântico-lexical das formas mais recorrentes a fim de se apurar influências diatópicas/diastráticas nas variantes que compõem os cardápios com vista a estabelecer relação entre o processo migratório e a inserção de variantes topotípicas em novos ambientes geográfico, social e cultural bem como a acomodação dialetal.

Para este estudo consideramos a variação diatópica (topodinâmica e topostática) e a diastrática, pois, enquanto a dialetologia pluridimensional, que foca a variação diatópica, com os grupos de fatores sociais da sociolinguística, enquanto a sociolinguística moderna tem se interessado por eventos oriundos da relação língua e sociedade, independentemente de os usuários desta língua serem nativos ou migrantes.

A pesquisa documental considera a variação linguística, enquanto fenômeno social que se revela pelas escolhas lexicais dos falantes, pois segundo Telles (2002, p. 102-103), "(...) é frequentemente utilizada para tentar compreender vários comportamentos e relações de/entre grupos de pessoas [...] dentro de um contexto

social específico (escola, comunidade, família etc.) Seu propósito é descrever e interpretar a cultura e o comportamento cultural dessas pessoas e grupos.”

No processo de execução e produção de material, é necessário considerar os registros de Nascentes no primeiro Mapa Dialetológico do Brasil que teve sua primeira versão publicada em 1923 e uma segunda versão em 1953, em seu mapa, ele divide o Brasil em seis subfalares- o amazônico, o nordestino, o baiano, o sulista e o território incharacterístico- e os separa em dois grandes grupos, os falares do norte e os falares do sul como ele mesmo declara : “Dividi o falar brasileiro em seis subfalares que reuni em dois grupos a que chamei do norte e do sul” (NASCENTES, 1953. P. 24-25).

Consideraremos também os dados coletados por Rossi que compõem o Atlas Prévio dos Falares Baianos (APFB, 1963), a fim de confirmar os registros realizados por eles e/ou apontar alterações, uma vez que os processos históricos promovem mudanças significativas para este estudo. O APFB é a obra pioneira, no Brasil, do estudo dialetológico nessa modalidade, é um atlas monodimensional, metodologia adotada à época pela Geolinguística. Produzido sob escassez de recursos técnicos como gravadores portáteis e grandes dificuldades de acesso às localidades e seu corpo de inquiridores geralmente formado por estudantes da UFBA. Na composição do APFB estão 11 cartas introdutórias e 198 cartas linguísticas com 182 questões em sua maioria priorizando a variação semântica-lexical. Para Rossi (1965, p. 35), o APFB é uma tentativa de registrar o interesse puramente lexical, semântico ou fonético dialetal na verificação ainda que prévia do conhecimento ou não dos informantes de determinadas formas.

Assim a fase de pesquisa, subsequente ao levantamento e coleta de dados, foi a análise e tratamento destes com base em estudos relevantes e em informações do Atlas Linguístico do Brasil (ALiB).

Para análise dos dados, a estrutura da seção com a descrição das comidas típicas encontradas nos cardápios que são de origem sulista, mas que foram incorporadas no dia a dia das cidades baianas por conta da migração, foi realizada através de ficha lexicográfica desenvolvida por Pimenta (2013, p. 82), para fins de análise das lexias encontradas.

Quadro 1. Modelo de ficha lexicográfica

Número da ficha – lexia (classe gramatical) _____ Abonação _____ <hr/> Registro em dicionários 1. Aurélio: 2. Houaiss: 3. VSR: 4. DGB:
--

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Em quadros estão dispostos os registros encontrados, estruturando as lexias a partir de macrocampos distintos: restaurantes, lanchonetes e pizzarias seguidos da divisão dos cardápios, refeições, sobremesas e bebidas acompanhados da descrição forma como são preparados e servidos.

Quadro 2. Cidade - Barreiras

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio –				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo Bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 3. Cidade – Luís Eduardo Magalhães

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Boi na Brasa				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo Bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

6 RESULTADOS

Os resultados encontrados apontam diversos costumes e comidas típicas que os gaúchos incorporaram no cotidiano de suas vidas nas cidades de Barreiras/BA e Luís Eduardo Magalhães/BA. Foram selecionados 08 restaurantes em Luís Eduardo Magalhães e 08 em Barreiras. Nas duas cidades pesquisadas, a maioria dos restaurantes encontrados foram churrasarias, servindo o famoso churrasco gaúcho tradicional.

As comidas típicas mais encontradas e que compõem a refeição foram: **churrasco, arroz carreteiro, polenta, costela assada e galeto**. As massas (feitas artesanalmente) acompanhadas por molhos como: **alho e óleo, à matriciana, arrabiata, à bolonhesa, carbonara, ao pesto e polpetone**. No microcampo sobremesas, aparecem: **chico balanceado, sagu ao creme/vinho, cuca e arroz doce**. No microcampo lanche estão: **biscoito cavaco, brioche, caçarola italiana, chimia/ chimier, choripan, cuca, fortaia, rosca húngara e salaminho italiano**. No microcampo bebidas: **canha, vinho e mate**.

Ao encontrar diversos restaurantes servindo comidas tipicamente sulistas, percebe-se que os gaúchos trazem consigo suas tradições, costumes e vocabulário e os utilizam sem parcimônia no meio em que se instalam, buscando assim estabelecer um ambiente reconhecidamente sulista na nova região em que se encontram. A valorização da tradição gaúcha é evidenciada nesse diálogo:

O gaúcho tem tradição, né? O pessoal do Sul tem tradição. Pergunta pra um baiano: “é...esse negócio de tradição”..., ficam com inveja, né? Porque a gente cultiva as coisas, mantém, e eles nem... “Mas por que vocês não fazem?” – “Tradição? O que é isso?” Eles não sabem. É que nem paulista, não tem tradição nenhuma (...) na origem, não tem, que eu saiba. A não ser os portugueses, a colônia japonesa. Um outro intervém: Eles uma tradição, sim: na revolução de 35, quando eles apanharam dos gaúchos. O riso é geral (HAESBAERT, 1997, p.82-83).

Para Haesbaert (1997, p.83), fica evidente no Oeste Baiano a forte defesa do “tradicionalismo” gaúcho por seus representantes na tentativa de monopolizar e valorizar aspectos culturais e o viés identitário da pujante cultura gaúcha. Sob a supremacia telúrica contaminada pelo preconceito que coloca em lados opostos sulistas e nordestinos, sendo aqueles os autodeclarados arautos da tradição e estes que “aparecem privados até mesmo de história”.

Segundo Douglas (1976, p.51-52), o grande responsável pela identidade robusta e conservadora do gaúcho é a preservação de um viés identitário forjado sob tradições e práticas culturais que beiram o mítico e que só aumentam com o passar do tempo. Afinal, o investimento no sistema de rótulos do gaúcho é cada vez mais intenso, o que resulta na incorporação mais eficiente de uma tendência conservadora. Essa identidade os fortalece nas adversidades para ele “mesmo que tenhamos de nos adaptar a circunstâncias novas (como no confronto dos sulistas com os baianos), quanto maior for a coerência da experiência com o passado, mais confiança podemos ter em nossos pressupostos”.

Haesbaert (1997, p.76), apresenta outro ponto divergente das identidades gaúcha e nordestinas, segundo ele, trata-se da distribuição geográfica, “muito mais ambígua para o caso nordestino, onde nem mesmo as fronteiras estaduais constituem uma referência-padrão”. A identidade gaúcha tem seus fundamentos a partir de uma delimitação geográfica de um estado “cujas fronteiras foram fixadas ainda no século passado, no Nordeste nem o Polígono das Secas nem o “Nordeste do IBGE”, definidos relativamente há pouco tempo, podem servir como referenciais para a base territorial da identidade nordestina”.

É Silveira (1982, p.3,16), que apresenta a identidade nordestina como um mix de propósitos que a história não reconhece, por isso a autora coloca em oposição o “nordeste real que se confunde com o concreto” e o “nordeste falso que se confunde com o imaginário”:

[...] a identidade nordeste aparece muito mais como uma colagem de unidades artificial, construída com propósitos políticos, mas que não encontra rebatimento no processo histórico da área chamada Nordeste. (...) No Nordeste real – a história o mostra – são vários NE que se entrecruzam, que se contradizem, que são articulados internamente e para fora, produtos do próprio processo histórico e da própria percepção a seu respeito.

Os "tradicionalistas" do Oeste Baiano deixam claro em seu discurso a importância do gauchismo organizado, ou seja, a reverência às tradições gaúchas por defendida por um movimento *sui generis* no país, o Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) (HAESBAERT, 1997, p. 83).

O MTG se apropria da tradição gaúcha e avança com um imenso acervo de produtos e eventos relacionados a práticas culturais, por isso quer ser reconhecido como detentor da “ posição de maior movimento de cultura popular do mundo

ocidental, com mais de dois milhões de participantes, mais de 40 festivais de música nativista, envolvendo um público em torno de um milhão de pessoas, e vários rodeios”, (OLIVEN, 1993, p. 404).

Diante disso a ênfase e exaltação às tradições dos migrantes invadem a região do Oeste Baiano e deixam o registro de alguns itens relacionados à culinária.

7 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Ao analisar o nome dos pratos, iniciaremos pelos mais recorrentes e suas versões. Utilizamos quadros com macrocampos que correspondem à categoria do estabelecimento, campos que são a indicação do estabelecimento e os microcampos, cujos elementos correspondem à categoria dos pratos servidos que podem ser: refeição, lanche, bebida e sobremesa, seguidos do serviço, indicando a forma como são servidos pois alguns são apresentados mantendo particularidades que remetem à sua origem. Também apresentaremos ficha lexicográfica conforme Pimenta (2013, p. 82), dos itens encontrados. De longe, o mais presente nos restaurantes cujos cardápios foram explorados, está o churrasco. Definido por Maciel (1996, p. 34) como:

[...] ele nada mais é do que carne assada sobre brasas, [mas] possui um forte valor simbólico, [sendo] uma manifestação eloqüente, ou seja, uma prática cultural significativa para a sociedade riograndense, expressando julgamentos e valores bem como formas de sociabilidade e de organização grupal [...] (MACIEL, 2005, p. 34) [Mantivemos a ortografia original.]

Nos estabelecimentos cujos proprietários são da região sul do Brasil ou descendentes de nascidos lá, o **churrasco** apresenta-se acompanhado por um especificador como “o melhor,” o “autêntico,” o “verdadeiro,” o “genuíno”, para conferir maior qualidade do produto, os nomes dos estabelecimentos mais renomados remetem ao sul do Brasil como: Los Pampas, Churrascaria do Gaúcho.

O prato é, segundo Gomes (2013, p.733), um dos “símbolos oficiais do Rio Grande do Sul que, definidos por legislação específica são: a Bandeira, o Brasão de Armas, o Hino, a Erva-mate, a ave Quero-quero, a flor Brinco-de-princesa, o Cavalo Crioulo, a planta Macela, o Chimarrão e o Churrasco.”

O que temos na literatura a respeito do fazer churrasco, vai muito além da mera combinação entre carne e brasa, há razões culturais que celebram a socialização:

O “fazer churrasco” obedece a códigos, normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite a observação de aspectos diversos que implicam em relações sociais e expressam valores e julgamentos, o que o leva a pensá-lo como um *ritual de comensalidade e de partilha* (MACIEL, 1996, p.37).

Por ser assim, emblemático e ritualístico, difere da “carne assada” fartamente preparada e servida em estabelecimentos cuja autenticidade gaúcha não pode ser comprovada. Por isso, Albrecht (2010), apresenta conceitos distintos para os pratos,

(...) **churrasco** e **assado** são palavras diferentes, mas que se referem à mesma refeição. Contudo, a segunda é utilizada majoritariamente no interior do Rio Grande do Sul, enquanto a primeira é difundida em Porto Alegre e no restante do Brasil com um cunho principalmente comercial (ALBRECHT, 2010, p. 32).

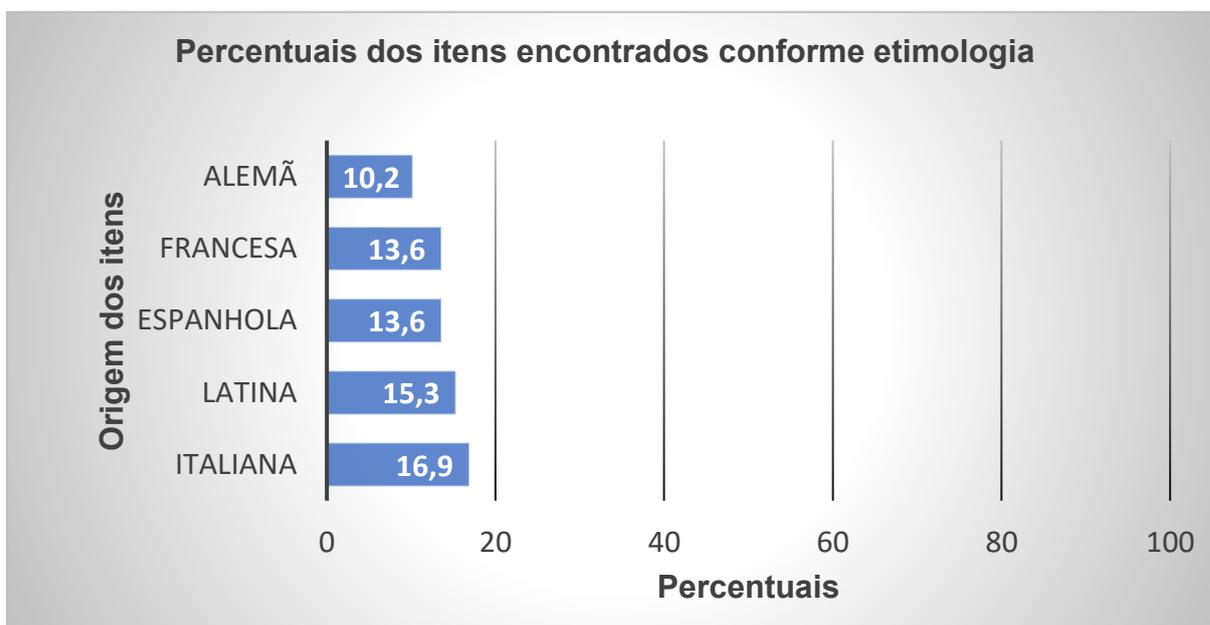
7.1 Restaurantes e pratos

Nos restaurantes analisados nas duas cidades — Luís Eduardo Magalhães e Barreiras, no Oeste Baiano — os nomes dos pratos de origem sulistas encontrados apresentam grande sintonia, o que resulta em cardápios que mantêm os nomes usados no sul do país para pratos típicos. Alguns estabelecimentos acrescentam expressões como **à moda pampa e pratos autorais**, tal recurso pode ser com o intuito de conferir maior autenticidade e requinte aos pratos. Em ambas as cidades, predomina a maneira *self-serviço*; há, ainda que sejam poucos, restaurantes que servem “*à la carte*”. Com este serviço, destacam-se Petit Bistrô, e Confraria cozinha internacional em Barreiras e Território Steak House e Vila Gourmet em Luís Eduardo Magalhães, cujos cardápios, além do modo de servir diferenciado, apresentam a refeição em três momentos distintos: entrada, prato principal com acompanhamento e sobremesa. Dessa forma cobram um preço mais elevado que os concorrentes.

Como forma de registrar a origem dos pratos, topônimos e gentílicos da Itália, França, Alemanha, e Espanha estão presentes na composição dos nomes de alguns deles, a menção se faz de forma explícita e nada modesta. Dessa forma a identidade do sulista mantém-se preservada por meio da disseminação da sua cultura através da culinária tradicional.

7.2 Análise dos itens lexicais

A estrutura dos itens lexicais foi analisada por meio de quadros com indicação morfológica e etimológica dos itens e com isso pudemos verificar que dois fatores contribuíram para que fosse possível o registro a de lexias de origem italiana, alemã, espanhola, latina entre outras, nos cardápios de restaurantes e lanchonetes das cidades de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães, no Oeste da Bahia. Conforme dados apresentados no gráfico abaixo:

Gráfico 04: Origem etimológica dos itens encontrados

Elaborado pela autora

Em primeiro lugar percebe-se que são itens lexicais que chegaram à região no bojo do processo migratório no qual sulistas em busca de avanços na produção do agronegócio elegeram a região como um dos destinos preferidos.

Como a origem da colonização e povoamento da região sul se deu majoritariamente por europeus vindos de países como Alemanha e Itália, lexias destas origens compõem boa parte do léxico da região e são levadas pelos imigrantes para a nova região a ser habitada por eles. Além desses dois países, nota-se a intensa presença de itens cuja origem é platina ou espanhola. A influência espanhola se dá mais pela proximidade da região sul do Brasil com países da América Espanhola onde se registra inclusive convivência fronteiriça que necessariamente pelo processo de colonização.

O outro motivo para a presença de vocábulos de origem estrangeira no Oeste Baiano, diz respeito à globalização, acelerada pelo avanço de tecnologias que permitem e facilitam o acesso a uma vasta gama informações sobre os mais diversos assuntos. Com isso é possível ter na palma da mão o passo a passo para preparar qualquer prato que se deseja inserir no cardápio; a permanência dele ou não vai depender da aceitação por parte da clientela. Estes são os empréstimos culturais tomados por aceitação mediante instituição do *habitus*.

A forma e a caracterização da linguagem se dão de acordo com as condições sociais em que ocorrem, é o que defende Bourdieu (1996, p.89), na teoria das trocas

linguísticas. Sob essa ótica, a escolha das palavras para nomear um prato passa necessariamente pelo crivo do contexto social que envolve o perfil do cliente e a localização do estabelecimento. O fascínio que as palavras estrangeiras utilizadas nos cardápios exercem sobre os clientes é capaz de fidelizá-los. Inserir palavras estrangeiras sinaliza para os comensais que eles podem conhecer, degustar um pouco da culinária de determinado país através dos pratos servidos pelos restaurantes. Existe além do fascínio e da sedução mercadológica estrategicamente utilizados pelos restaurantes ao usar estrangeirismos, a dificuldade em traduzir alguns nomes sem que haja prejuízo para a imagem sofisticada e autêntica a que estão associados. A manutenção dos estrangeirismos nos cardápios é a responsável pelo elevado status dos restaurantes que assim se mantêm.

De origem italiana identificou-se a maior gama de nomes de pratos, principalmente devido à marcante presença das massas e seus molhos servidos nos estabelecimentos, que apesar de não haver registros de entrada nos dicionários consultados, há outras publicações que atestam a origem italiana de tais iguarias. De origem italiana são os seguintes pratos:

Quadro 5. Língua Italiana substantivos simples

FEMININO	MASCULINO
Burrata	Galeto
Fortaia	Risoto
Polenta	
Provoleta	

A maioria dos nomes dos pratos é composta por substantivos simples. Isso se deve ao caráter pouco sofisticado dos estabelecimentos e à segurança que os responsáveis pelos estabelecimentos têm de que o produto já é conhecido dos clientes, que antes da pandemia já consumiam os pratos presencialmente nos restaurantes. E, muitas vezes, são oferecidas, via mensagem de texto, opções de ingredientes.

Quadro 6. Língua Italiana substantivos + adjetivo

Salaminho	Italiano
------------------	-----------------

Formado por substantivo e um adjetivo gentílico que denuncia sua origem, o embutido é fartamente servido como aperitivo ou disponibilizado fatiado no buffet de frios, ao lado dos demais pratos.

Quadro 7. Língua Italiana locução adjetiva

Pana cotta

A locução substantiva que dá nome à sobremesa típica italiana também tem seu nome intrinsecamente ligado a uma região da Itália, Piemonte. A iguaria é mais um produto oriundo do leite, seu nome significa literalmente **nata cozida**. Vale ressaltar a marcante presença do elemento lácteo nos pratos de origem italiana, isso confere ao cliente a certeza de que lhe será servido um prato cremoso e de sabor intenso, seja ele quente ou frio.

Quadro 8. Língua italiana substantivo + loc. Adverbial de modo

Provolone	à milanesa
------------------	-------------------

O nome do queijo típico produzido em várias regiões Itália como Lombardia e Veneto, especialmente nas províncias de Cremona, Brescia, Verona, Piacenza e Pádua, acompanhado da locução adverbial que explica o modo como é servido, descrição essa que faz menção a outra região italiana, Milan, capital da Lombardia.

Quadro 9. Língua italiana adjetivo + loc. adjetiva+ loc. adverbial de modo

Parmegiana	de camarão	ao pomodoro

O adjetivo gentílico remete à região de Parma na Itália, acompanhado de um especificador de origem grega; e o modo de preparo e serviço é uma locução adverbial de modo que retoma a origem predominantemente italiana do prato, uma vez que

tomate em italiano é tomate. A escolha por pomodoro em vez de tomate deixa claro o objetivo de exaltar a origem do prato e acena com um convite para apreciar um prato predominantemente italiano.

Com registro de entrada como de origem espanhola (platino) foram identificados os seguintes pratos:

Quadro 10. Língua espanhola substantivo simples

FEMININO	MASCULINO
Canha	Churrasco
Parrilha/ Parrilla	Mate
Panceta	
Sangria	

Designados por substantivos simples são registradas três bebidas, **canha**, **sangria** e **mate**, sendo que este último, disponível no cardápio on-line é a versão industrializada. São três pratos compostos por cortes de carne. Entre eles, está o mais tradicional, e encontrado na maioria dos restaurantes, o **churrasco**, **panceta (pancetta)** está associado à parte do animal de onde é retirada a carne para fazer o prato, enquanto a **parrilha/parrilla**, apesar de ser o nome do prato, refere-se ao utensílio utilizado para prepará-lo, que, segundo o Houaiss, consiste em uma espécie de grelha de ferro. Há ainda a possibilidade de que o termo em espanhol, seja uma alusão a um município espanhol.

Quadro 11. Língua espanhola substantivo + adjetivo

Matambre	Recheado
Rosca	Húngara

Os nomes dos pratos compostos por substantivo e adjetivo apresentam um mix de etimologias, uma vez que matambre é acompanhado pelo especificador **recheado** para o qual o Houaiss on-line traz a etimologia de “antepositivo, do lat. plēo, es, plēvi, plētum, plēre 'encher', cujo adj. é plēnus,a,um 'pleno, cheio', us. (romn. plin, it. pieno, engad. plain, friul. plen, fr. plein, provç.cat. ple, esp. lleno, port. cheio)”; esse termo

tem significado divergente na cultura baiana na qual recheiar/ recheado é o mesmo que refogar/refogado. A combinação **rosca** (espanhol)+ **húngara** adjetivo pátrio de origem no latim tardio, medieval ou ainda uma derivação do germânico, mas ainda assim é designativo que chama atenção por fazer referência à origem europeia do prato.

Outra presença marcante são os pratos cuja origem remete à língua latina, que tem sua origem na região do Lácio, na Itália. Com isso pode-se perceber que estes têm estreita relação com as variantes italianas e ampliam assim o leque de itens oriundos do país que tão fortemente marcou a região sul do Brasil.

Nos estabelecimentos pesquisados foi recorrente a presença dos elementos:

Quadro 12. língua latina substantivo simples

FEMININO	MASCULINO
	Assado
	Chorizo
	Chouriço
	Negrinho

O termo **assado** ganha notoriedade principalmente porque em um primeiro momento ele seria usado como adjetivo para especificar algum prato cuja carga principal recaia sobre um adjetivo como **pernil assado**, mas aqui ele assume esse protagonismo e revela um prato pronto, pode-se dizer primo pobre do **churrasco**, uma vez que o termo nomeia inclusive o corte antes de ficar pronto e ser servido. Esses termos integraram tão bem a nossa língua certamente por pertencerem à mesma raiz, em alguns momentos **chorizo** e **chouriço** são utilizados como sinônimos, mas basta uma verificação inicial para constatar que o primeiro é um corte de carne servido em forma de bife, ao passo que o segundo é um embutido feito com carne, miúdos e às vezes sangue.

Quadro 13. língua latina adjetivo

Ancho

O uso do substantivo sucumbe ao protagonismo do adjetivo, que novamente dá nome ao prato, o **bife ancho** cede lugar ao amplo uso de apenas **ancho**. Pode-se associar tal ocorrência ao fato de que o substantivo **bife** indica um prato comum, sem muito rigor no corte e preparo, amplamente servido em quiosques e restaurantes. Preferir o uso de **ancho** concede ao prato uma aura superior ao **bife** propriamente.

Quadro 14. língua latina substantivo + adjetivo

Costela	assada
----------------	---------------

Uma combinação clássica: um substantivo que incorpora as características principais do prato e um adjetivo que especifica como ele foi feito. O cliente ao escolher o prato, o faz não porque se trata de um corte nobre ou sofisticado, mas porque a forma como é apresentada, difere daquela que tradicionalmente é servida na região do Oeste Baiano, a saber, cozida com caldo com o qual se faz um pirão ou porque já o conhece e aprecia. Aqui vale registrar que etimologicamente, segundo o Houaiss, **costela** apresenta origens, latina, espanhola e francesa por ser composta a partir do elemento de composição cost(i/o) antepositivo, do lat. costa,ae 'costela, lado, flanco', nas línguas român.: it.logd.engad. kosta, friul. kueste, fr. côte, provç.esp.port. costa.

Quadro 15. língua latina substantivo + loc. adjetiva

Joelho	de porco
Papo	de anjo

Os dois nomes compostos por substantivos e locução adjetiva indicam também que o substantivo carrega a responsabilidade de representar a parte principal, o maior número de informações sobre o prato. Enquanto a locução adjetiva designa nesse caso a procedência do corte no caso de **joelho de porco** e uma alusão a algo suave, angelical, supremo em **papo de anjo**.

Quadro 16. língua latina locução substantiva

Biscoito cavaco

Ao utilizar dois substantivos para designar um prato, lanche disponível em padaria, tem-se a ideia de reforçar o que se tem de informações sobre a forma de fazer e o aspecto visual, o **biscoito** massa duplamente cozida apresenta semelhanças com um **cavaco**, lasca ou pedaço produzida por um atrito.

Da língua francesa, foram encontrados registros em número similar às das línguas italiana, espanhola e latina:

Quadro 17. língua francesa substantivo simples

FEMININO	MASCULINO
Entranã/entranhã	Brioche
Fondue	Éclair
	Tournedor

Observa-se nos termos de origem francesa compostos por substantivos que estão dispostos nos cardápios, a preservação dos nomes em francês, apesar do aportuguesamento de **entranã** para **entranhã**, o que pode se entender que ocorra em virtude da semelhante sonoridade entre eles. A manutenção das formas estrangeiras está relacionada ao propósito de oferecer ao cliente em Barreiras ou Luís Eduardo Magalhães a experiência gastronômica genuína de um prato originário de outro país.

Quadro 18. língua francesa substantivo + adjetivo

Caçarola	italiana
Pastel	de santa clara

Comum na composição dos nomes de todas as origens, a combinação substantivo-adjetivo aqui revela o caráter denso do substantivo, uma vez que apenas ele apresenta raiz na língua francesa, os adjetivos são o topônimo **italiana** e os vocábulos latinos **santa e clara**.

Quadro 19. Língua francesa adjetivo + substantivo

Petit	gateau
-------	--------

A forma de composição desse prato não é uma estrutura comum na língua portuguesa, nem nas demais registradas nos cardápios, aqui se percebe a anteposição do adjetivo ao substantivo, traço da estrutura do francês onde os adjetivos curtos vêm antes dos substantivos. Segundo Herisson (1956, p.35), construções de caráter analítico elaboradas a partir de adjetivos como *petit* são pontos de realce da língua francesa.

A forma de composição desse prato não é uma estrutura comum na língua portuguesa, nem nas demais registradas nos cardápios, aqui se percebe a anteposição do adjetivo ao substantivo, traço da estrutura do francês onde os adjetivos curtos vêm antes dos substantivos. Segundo Herisson (1956, p.35), construções de caráter analítico elaboradas a partir de adjetivos como *petit* são pontos de realce da língua francesa. Da língua alemã vieram os nomes dos pratos:

Quadro 20. Língua alemã substantivo

FEMININO	MASCULINO
Cuca	Brisket
	Chucrute
	Apfelstrudel
	Chimia/chimier
	Eisben

Entre os pratos categorizados como pertencentes à culinária alemã há os que se apresentam aportuguesados como **cuca, chucrute e chimia**, e os que a grafia estrangeira é mantida como “**brisket, apfelstrudel, chimier e eisben**”. Ressalta-se aqui que **cuca** na região sul é servido no lanche ou café da manhã. Nas cidades analisadas, ela ganhou incrementos mais açucarados e ocupou espaço também entre as sobremesas. **Chimier** é um caso de alteração de gênero. No original alemão é classificado como substantivo masculino e na região em foco virou **chimia** que aparece em alguns cardápios acompanhada do determinante feminino a.

Há ainda itens lexicais oriundos de outras línguas e que, apesar de poucos, aparecem acompanhados de especificadores que os remetem à região sul, como **arroz de carreteiro** ou apenas **arroz carreteiro**. O substantivo **arroz**, de origem

árabe, na locução adjetiva **de carreteiro** ou o adjetivo **carreteiro** o caracteriza como algo típico do sul.

Outro exemplo é a **farofa de pinhão**, o substantivo **farofa** tem origem quimbundo, mas a expressão **de pinhão**, remete a um fruto típico da região sul, onde é fartamente consumido e muito valorizado.

Chama atenção também a presença de **sagu ao vinho com creme**. A lexia **sagu** (de origem malaio) acompanhada da locução adverbial de modo **ao vinho**, remete ao sul, por ser o **vinho** produto majoritariamente produzido no sul do país, logo, pode-se associar a influência sulista na composição do prato.

Outro prato constante nos restaurantes pesquisados é o **marreco recheado**, os dicionários consultados atribuem à lexia **marreco** origem obscura; o Houaiss sugere que seja pré-romano. Chama atenção o substantivo feminino **ambrosia**, único item de origem grega, típico da gastronomia sulista também presente nos cardápios analisados. Também ocorre como único exemplar de língua inglesa o substantivo masculino **boneless chicken** que em tradução literal é **frango desossado**.

7.2.1 Massas e molhos

A culinária italiana é conhecida por carregar indicadores da sua região de origem, a esse respeito Hazan (1997, p. 4-5), diz que, ao ser interpelado sobre a cozinha italiana, um cidadão italiano vai dar a resposta dependendo da origem geográfica “da pessoa a quem sua pergunta for dirigida, a resposta vai remeter à cozinha bolonhesa, veneziana, romana, milanesa ou toscana, piemontesa, siciliana ou napolitana”. Isso prova que os adjetivos que geralmente especificam as massas ou tipo de molhos que as acompanham são originários de nomes das regiões da Itália.

Quanto à origem do macarrão, o poema *Della discendenza e nobiltà de maccaroni* (MONDELLI, 2001, p.20), do conde Francesco de Lemene (1634-1704), é um dos documentos mais antigos em que se encontram registrados os nomes dos instrumentos de sovar a massa e a prensa, a **gramola** e o **torchio** respectivamente.

De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viúva, teve um filho natural chamado Nhoque [...]. De seus três maridos – Cannella (pau de macarrão), Gramola e Torchio – tivera outros filhos. Com Cannella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviole. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de

Pestarino¹. (Tradução livre do trecho publicado em GRIGUOL, 2001, p. 34-35.)

Quadro 21. Macarrão

Lexia	morf	etim	Registro nos dicionários
Macarrão	s.m	Do ital. <i>maccherone</i>	Aurélio: 1 - Massa de farinha de trigo em forma de canudinhos, ou com outro feitio, da qual se fazem sopas e outros cozinhados. Houaiss: 1 - Alim massa alimentícia de origem napolitana, em forma de longos cilindros de 5 mm e 6 mm de diâmetro.

Considerando essas informações e as definições apresentadas na plataforma Google, as quais designam como de origem italiana os nomes das massas e dos molhos como originários da língua italiana, temos:

Quadro 22. Massas

Massas	Morf	Etim	Definição – Google
Bambini	s.m	Do ital. Bambino	
Espaguete	s.m	Do ital. <i>Sphagetti</i> .]	Tipo de pasta alimentícia feita de trigo, no formato de fios delgados
Fettuccine	s.m	Do ital. Fettuccine	
Pene	s.m		
Talharim		Do ital. Tagliolini.	Espécie de macarrão cortado em tiras menos roliças que o espaguete.

Quadro 23. Molhos

Molhos	Morf	Etim	Definição – Google
Alfredo	s.m		
Alho e óleo	Loc. Subst..		
Amatriciana	Adj.		É um molho italiano à base de tomate, guanciale e queijo pecorino , usado

			para condimentar as massas. Seu nome deriva da pequena cidade de Amatrice, situada na região do Lácio.
Arrabiata	Adj.		Molho feito com alho, tomates e chili, refogado com azeite e com salsa picada por cima. O molho é chamado de all'arrabiata por causa da pimenta forte que contém.
Bolonhesa	Adj.	Top. Bolonha + -ês;	relativo a Bolonha, na Itália, ou o que é seu natural ou habitante
Carbonara	Adj.		Carbonara ou spaghetti alla carbonara é uma receita tradicional italiana de massa. O seu nome é derivado da palavra italiana carbone , que significa carvão.
Pesto	Adj.		Pesto é um molho italiano, originário de Gênova, na Ligúria, norte da Itália. É composto tradicionalmente de folhas de manjeriço moídas com pinhões (pinoli) de <i>Pinus pinea</i> , alho e sal, queijo parmesão ou pecorino ralados e no fim misturados com azeite extra virgem e temperado com pimenta preta
Polpetone	s.f		Almôndegas e polpettas (ou ainda porpetas) são a mesma coisa. Basicamente, um bolinho de carne pequeno, que é frito, assado ou cozido. Essa é a versão que os italianos costumavam servir sem molho, e hoje são muito comuns em pratos com macarrão e molho de tomate.

Os molhos, especialmente os que acompanham as massas, segundo Montanari (2013, p. 169), são elaborações que sozinhas não são apreciadas, ou seja, isolados não seriam pedidos ou consumidos, porém, são responsáveis pela qualidade das protagonistas, as massas, que ganham qualidade e status. Na relação, identificada a presença maciça de construções a partir de topônimos italianos confirma a influência do idioma na construção dos nomes de pratos trazidos pelos sulistas para o Oeste Baiano.

7.2.2 Pizzas

Quadro 24. pizzas

SUBSTANTIVO	ADJETIVO
Pizza	Alemã
Pizza	Argentina
Pizza	Carpaccio
Pizza	Gaúcha
Pizza	Italiana

As pizzas não deixam dúvidas quanto à investida de conceder autenticidade e garantia de degustar algo realmente de outra origem, a maioria traz na composição do nome um topônimo ou gentílico que traz à mente do consumidor a imagem de uma culinária bem particular. Alemanha, Argentina e Itália, esta última privilegiada duplamente, afinal carpaccio também remete à gastronomia italiana, segundo Houaiss “it. carpaccio (1963) (no sentido definido), do antr. Vittore Carpaccio (pintor italiano, c1450-1525), nome dado a um prato inventado (c1961) em um restaurante de Veneza, no período de uma mostra dedicada ao pintor.” Aparecem ao lado da representante brasileira, mas de fortes influências germano-italo-espanhola, a gaúcha.

Assim, a Europa marca presença no Oeste Baiano por meio da chegada dos sulistas, que como vorazes defensores da sua cultura e tradições não medem esforços para preservá-las entre os seus e apresentá-las aos outros através dos seus pratos fartos e cheios de sabor.

7.3 Estabelecimentos

7.3.1 Cidade Barreiras

Quadro 25. Los Pampas Churrascaria

Macrocampo - RESTAURANTE				
Campo – Los Pampas Churrascaria – Cardápio				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo Sobremesa	Microcampo serviço
Arroz carreteiro Assado Barreado Churrasco Chucrute Costela assada Farofa de pinhão Fondue Joelho de porco ou Eisben Marreco recheado Matambre recheado Polenta	Chimia Cuca	Canha Consertada Mate Sangria	Ambrosia Apfelstrudel Arroz doce Cuca Fondue Papo de anjo Pastel de Santa Clara Sagu ao vinho	Self-services

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 26. Restaurante Raio de Sol

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio -Raio de Sol				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Arroz carreteiro			Ambrosia Arroz doce	Self-service
Carneiro				
Churrasco				
Chucrute				
Costela				
Assada				
Galeto				
Polenta				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 27. Restaurante Delícia Gourmet

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Delícia Gourmet				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo Sobremesa	Microcampo serviço
Churrasco		Mate	Fondue	Self-service
Chucrute			Ambrosia	
Fondue			Chico	
Parmegiana de camarão ao pomodoro			balanceado	
Risoto				
Carbonara				
delícia				
Espaguete à bolonhesa				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 28. Restaurante Cheiro Verde

Macrocampo – RESTAURANTE
Campo – Cardápio – Cheiro Verde

Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Churrasco Chucrute Arroz carreteiro Polenta Costela Assada Galeto Matambre Talharim a carbonara			Fondue Chico balanceado Ambrosia	Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 29. Restaurante Boteco Crioula

Macrocampo – RESTAURANTE - PIZZARIA				
Campo – Cardápio - Boteco Crioula				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo Sobremesa	Microcampo serviço
Espaguete ao alho e óleo Espaguete a bolonhesa	Salaminho italiano			Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 30. Padaria Italiana

Macrocampo – LANCHONETE / PADARIA				
Campo – Cardápio - Padaria Italiana				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

	Biscoito cavaco Brioche Caçarola Italiana Cuca Fortaia (salame com ovo)			Self-service
--	--	--	--	--------------

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 31. Restaurante Royally Massas e Carnes

Macrocampo – RESTAURANTE / PIZZARIA				
Campo – Cardápio - Pizzaria Royally				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Espaguete Penne Pizza Gaúcha Pizza Alemã Talharim		Vinho		Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 32. Restaurante Cabanas Grill

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Cabanas Grill				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Arroz carreteiro	Salaminho Provolone à milanesa		Ambrosia Chico balanceado	Self-service
Cordeiro				
Chorizo				
Chucrute				
Costela Assada				
Churrasco				
Galeto				
Marreco				
Matambre				
Polenta				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

7.3.2 Cidade Luís Eduardo Magalhães

Quadro 33. Restaurante Boi na Brasa

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Boi na Brasa				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo Bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Churrasco(autêntico)			Chico balanceado Sagu ao vinho Ambrosia	Self-service
Assado				
Chucrute				
Arroz carreteiro				
Barreado				
Costela assada				
Farofa de pinhão				
Matambre recheado				
Polenta				
Joelho de porco ou				
Eisben				
Marreco recheado				
Fondue				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 34. Pizzaria Boi na Brasa

Macrocampo – PIZZARIA				
Campo – Cardápio – Boi na Brasa (à noite funciona como pizzaria também)				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Pizza Gaúcha Carpaccio Alemã Italiana Argentina				Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 35. Restaurante Gouveia Gourmet

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Gouveia Gourmet				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Churrasco Arroz carreteiro Polenta Costela Assada Matambre			Ambrosia Sagu ao vinho ao creme	Self-service

Fonte: elaborado pela autora (2022)

Quadro 36. Restaurante Cupim Mania

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Cupim Mania				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Churrasco			Chico	
Assado			balanceado	
Arroz				
carreteiro				
Barreado				Self-service
Costela				
assada				
Matambre				
recheado				
Polenta				
Fondue				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 37. Churrascaria Tradição

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Churrascaria Tradição				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Churrasco (o genuíno)				
Chucrute				
Assado				
Arroz				
carreteiro				
Barreado				Self-service
Costela				
assada				
Matambre				
recheado				
Polenta				
Joelho de porco ou				
Eisben				

Fondue				
---------------	--	--	--	--

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 38. Panificadora Delícia

Macrocampo - LANCHONETE/ PADARIA				
Campo – Cardápio – Panificadora Delícia				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo Sobremesa	Microcampo serviço
	Cuca		Éclair Negrinho	Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 39. Restaurante Cantina Italiana

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Cantina Italiana				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo Sobremesa	Microcampo serviço
Pizza gaúcha	Misto: com provolone salame italiano			Self-service

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 40. Restaurante Pomodoro Massas e Vinhos

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Pomodoro Massas e vinhos				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço

Pene Bambini Fettuccine Massas (feitas artesanalmente) acompanhada por molhos como: ao pesto à bolonhesa carbonara arrabiata alho e óleo amatriciana		Vinho Suco de uva		Self-service
---	--	------------------------------------	--	---------------------

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Quadro 41. Restaurante Território Steak House

Macrocampo – RESTAURANTE				
Campo – Cardápio – Território Steak House				
Microcampo refeição	Microcampo lanche	Microcampo bebida	Microcampo sobremesa	Microcampo serviço
Burrata Entranã/ Parrila Picanha defumada Milanesa à napolitana Chorizo Ancho Boneless chicken			Petit gateau Banana parrilleira Panna cotta	Self-service A la carte

Choripan				
Provoleta				
Panceta				

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

7.4 Fichas Lexicográficas

As fichas lexicais foram os recursos utilizados para catalogar as lexias coletadas dos cardápios disponibilizados. Ao final foram registradas 51 lexias. Ao fim, foram encontradas 51 lexias que nomeiam pratos típicos sulistas, estas foram organizadas em ordem alfabética e considerando os campos semânticos de refeição, lanche, sobremesa, bebida, foram inseridas separadamente as fichas lexicográficas que registram os nomes das massas artesanais e molhos que as acompanham.

FICHAS LEXICOGRÁFICAS REFEIÇÃO

Quadro 42. Ficha lexicográfica **Ancho**

01- **Ancho** (adj.)

Etim: [Do lat. Ampla,] lat. *amplus*,a,um no sentido de 'amplo, largo'; dvg. popular de amplo; ver ampli-; f.hist. 1257 ancho, s XV ancho.

Abonação: O **bife ancho** é um clássico da parrilla argentina e também é chamado de entrecôte devido à influência francesa.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Largo, amplo.
2. Houaiss: Que tem grande extensão; largo, amplo, espaçoso.
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 43. Ficha lexicográfica **Arroz de carreteiro**

02- **Arroz de carreteiro** (s.m)

Etim. [Do ár. ar-ruzz.]

Abonação: O **arroz de carreteiro** é um prato muito pedido nos restaurantes em Barreiras e Luís Eduardo na Bahia.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Brasileirismo Cul. Prato típico da cozinha do Sul., feito de arroz ao qual se adiciona carne-seca ou carne-de-sol desfiada ou picada, às vezes paio e linguiça em pedaços, refogados em bastante gordura, com alho, cebola, tomate e cheiro-verde. [Tb. se diz apenas carreteiro.]

2.Houaiss: Culinária:prato feito de arroz cozido ao qual se junta um refogado preparado com charque ou carne de sol picada ou desfiada, eventualmente paio e linguiça em pedaços, e temperos, também se diz apenas *carreteiro*.

3. VSR: n.e
4. DGB: comida feita com arroz cozido com guisado de charque

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 44. Ficha lexicográfica **Assado**

03- Assado (s.m)

Etim. lat. assātus,a,um, part.pas. do v.lat. assāre no sentido de 'assar'; f.hist. sXV asado

Abonação: Os viajantes assavam seus assados. (VSR. p.24)

Registro em dicionários

1. Aurélio: 3.Cul. Qualquer prato que conste de iguaria assada, em especial de carne assada. 4.Bras. S. Pedaco de carne própria para assar. 5.V. assadura (3). ~ V. assados.

2. Houaiss: Culinária: peça de carne cozida no forno, brasileirismo, sul do Brasil; corte de carne próprio para assar.

3. VSR: Qualquer pedaco de carne preparado às labaredas ou na brasa. Dá-se também essa denominação a qualquer parte carnosa da rez, mesmo antes de ser assada.

4. DGB: pedaco de carne próprio para assar, mesmo antes de ser assada. Pedaco de carne assada na grelha.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 45. Ficha lexicográfica Barreado**04- Barreado (s.m)**

Etim: barra + -ear; ver 1bar-;

Abonação: Geralmente a carne usada para fazer o barreado, é de segunda.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 3.Bras. PR Pop. Prato típico: carne cozida em fogo brando, durante muitas horas, em panela de barro tampada e fechada.

2. Houaiss: Culinária, PR, Informal. comida típica, feita com carne cozida lentamente em panela de barro.

3. VSR:

4. DGB:

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 46. Ficha lexicográfica Boneless chicken

05- Boneless chicken (s.m)

Etim:

Abonação: **Bonoless chicken** é frango desossado, inteiro ou em pedaços e servido com acompanhamentos como purê de batatas e salada crua.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 47. Ficha lexicográfica Brisket**06- Brisket (s.m)**

Abonação: Brisket ou peito bovino é o novo queridinho dos churrasqueiros.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR:
4. DGB:

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 48. Ficha lexicográfica Burrata**07 – Burrata (s.f)**

Abonação: Os amantes de queijos se deliciam com a burrata.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 49. Ficha lexicográfica Chorizo / chouriço**08- Chorizo / chouriço**

Etim. [De or. incerta; do lat. salsiciuru, poss.; cf. esp. chorizo.]

Abonação: **Chorizo/chouriço** é servido em cafés coloniais.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Enchido de porco, cujo recheio é misturado com sangue e curado ao fumo. [Sin. lus.: chouriça. Cf. linguiça (1).] 3.Bras. Cul. Iguaria feita de sangue de porco, especiarias e açúcar

2. Houaiss: 1 cul pedaço de tripa cheio de carne de porco picada, sangue, gordura e temperos, e seco ao fumeiro. 8 (1959) cul; B, N.E. iguaria preparada com sangue de porco, especiarias e açúcar.

3. VSR: n.e

4. DGB: parte acolchoada do rabicho que fica exatamente embaixo da cola do animal.

OBS: apesar de chancelado pelo dicionário como sinônimos , o chorizo tradicional é um corte de carne.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 50. Ficha lexicográfica **Chorizo**

09- **Chorizo**

Etim. [cf. esp. chorizo.]

Abonação: O bife **chorizo** é um dos pratos mais consagrados na Argentina.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Quadro 51. Ficha lexicográfica **Chucrute**

10- **Chucrute** (s.m)

Etim: [Do dial. alsaciano sùrkrût (al. Sauerkraut, 'erva azeda'), pelo fr. choucroute.]

Abonação: Há quem diga que consumir **chucrute** com regularidade pode ajudar a evitar o ganho de peso.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Cul. Repolho picado e fermentado em salmoura, usado como acompanhamento de vários pratos de salsicharia.

2. Houaiss: iguaria feita com repolho cortado muito fino, fermentado em salmoura com genebra ou vinho branco, servido ger. com batatas cozidas e diversos tipos de charcutaria.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 52. Ficha lexicográfica **Churrasco**

11- **Churrasco** (*s.m*)

Etim: platino. churrasco (no sentido definido), regr. do esp. churrascar, var. de socarrar (1220) 'chamuscado, queimar', de orig. pré-romana e da mesma procedência que o vasco ant. e dialetal sukarr(a) no sentido de 'chamas, incêndio'

Abonação: Muitas famílias se reúnem aos domingos para comer um delicioso **churrasco**.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1. Porção de carne, ou pequeno animal, sem tempero, assados geralmente ao calor da brasa, em espeto ou sobre grelha. 2. Churrasco corrido. Churrasco servido em churrascaria, em que diversas espécies de carne são oferecidas seguidamente, à vontade do freguês. [Cf. rodízio (10)].

2. Houaiss: Culinária. carne bovina ou de outro animal assada, temperada ou não, na grelha ou no espeto.

3. VSR: Carne levemente assada em espeto sobre brasas, alimento muito usado, o preferido pelos rio-grandenses.

4. DGB: carne assada sobre brasas com o uso de espeto. É o alimento preferido do gaúcho.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 53. Ficha lexicográfica **Costela assada**

12 - **Costela assada** (*s.f*)

Etim. antepositivo, do lat. costa, ae 'costela, lado, flanco', nas línguas român.: it. logd. engad. kosta, friul. kueste, fr. côte, provç. esp. port. costa; der. e comp. latinos: costālis, e 'costal', costātus, a, um 'que tem costelas, ilhargas ou lados', costūla, ae 'costa pequena', ocorre já em voc. origin. latinos, como costa e costal.

Abonação: A **costela assada**, originalmente era feita na brasa/churrasqueira.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Anat. Cada um dos 24 ossos que, distribuídos em 12 pares, se estendem das vértebras torácicas em direção à linha média, no aspecto ventral do tronco, contribuindo para formar a maior parte da gaiola torácica (q. v.).

2. Houaiss: cada um dos doze pares de ossos chatos que formam a parte principal da parede do tórax.

3. VSR:

4. DGB: mesmo que costilhar, 1. a região das costelas da rês. 2. A carne que se tira dessa região juntamente com as costelas. 3. O saboroso churrasco feito dessa carne.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 54. Ficha lexicográfica *Entranã*¹/*entranha*² /*Fraldinha*³**13- *Entranã*¹/*entranha*² /*Fraldinha*³ (s.f)**

Etim. f.metat. de faldra, esta, por sua vez, f.epent. de falda (ver); ver tb. fald-; f.hist. sXIV faldra, sXV fralda³

Abonação: **Entranã**, é uma das formas como é chamada a **fraldinha**, Ela também aparece grafada como **entranhã e entranha**.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: corte de carne bovina situado entre o filé-mignon e a ponta da agulha.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 55. Ficha lexicográfica *Farofa de pinhão***14- *Farofa de pinhão* (s.f.- s.m)**

Etim. [Do quimbundo. falofa.]¹ [esp. piñón (1330) 'semente de pinheiro'];

Abonação: **Farofa de pinhão** é uma forma de aproveitar essa iguaria típica do Paraná.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Bras. Farinha comestível torrada ou escaldada com manteiga ou gordura, e às vezes misturada com ovos, azeitonas, carne, etc.¹. - Cada uma das sementes contidas na pinha do pinheiro-do-paraná².

2. Houaiss: ¹Culinária, brasileirismo, iguaria feita de farinha de mandioca ou milho, cozida ou frita na manteiga ou em gordura, que pode ser enriquecida com outros ingredientes. ²cada uma das sementes comestíveis de diversos pinheiros, esp. a do pinheiro-do-paraná.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 56. Ficha lexicográfica **Fondue**

15 - **Fondue** (*sm+f*)

Etim. fr. fondue (1735)

Abonação: O **fondue** aquece o corpo e une amigos e familiares.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Prato suíço preparado com certos queijos derretidos em vinho branco, apresentado na própria panela aquecida ao calor de um fogareiro, e do qual cada conviva se serve, munido de garfo longo onde espeta um pedaço de pão que é embebido na massa fervente: **Fondue de queijo**. 2.Iguaria servida de maneira análoga, e que consta de pequenos cubos de carne crua mergulhados em óleo fervendo e degustados com molhos variados:

Fondue bourguignonne, fondue de carne. 3.P. ext. Qualquer iguaria preparada e servida de modo semelhante à **fondue** (1).

2. Houaiss: Culinária. prato de origem suíça composto de queijo (gruyère ou emmenthal) fundido em vinho branco e temperado com alho e quirche, e levado à mesa em panela própria sobre um fogareiro, na qual cada comensal mergulha fatias de pão na ponta de um espeto.

3. VSR: n.e

4. DGB:n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 57. Ficha lexicográfica **Fortaia**

16- **Fortaia**

Etim. *s.f* (dial. It.. rio-grandense)

Abonação: A **fortaia** se apresenta como uma espécie de omelete preparada com salame e queijo.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: fritada de ovos batidos; omelete.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 58. Ficha lexicográfica **Galeto**

17- **Galeto** (*s.m*)

Etim. (ê) [Do it. galletto.]

Abonação: Prato típico da região colonizada por italianos, o **galeto** é encontrado em todo o Brasil.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Frango abatido entre 28 e 30 dias de vida; frango-de-leite. 2.P. ext. **Galeto** (1) assado. 3.Restaurante onde se serve esp. **galeto** (2).
2. Houaiss: Culinária, B. frango novo que se prepara assado no espeto.
3. VSR: n.e
4. DGB: frango novo assado ao espeto

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 59. Ficha lexicográfica **Joelho de porco (Eisben)**

18- **Joelho de porco (Eisben)** (*s.m*)

Etim. (ê) [Do lat. vulg. genuculu, dim. de genu, pela f. arc. geolho, com metátese.]

Abonação: O **joelho de porco** é servido, tradicionalmente, com **chucrute**.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Anat. Segmento de membro inferior que compreende a articulação de coxa com perna e todas as partes moles que a circundam.
2. Houaiss: Anatomia. articulação da coxa com a parte inferior da perna, de que participam o fêmur, a tíbia e a patela.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 60. Ficha lexicográfica **Marreco¹ recheado²**

19 - **Marreco¹ recheado²** - (*s.m + adj*)

Etim. [De or. obscura.] [Part. de recheiar.]

Abonação: Para impressionar, sirva o **marreco recheado** acompanhado com purê de maçãs e repolho roxo.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Zool. Designação comum ao macho da ave anseriforme, anatídeo, *Anas platyrhynchos*, e a outras espécies do gênero. Atualmente existem várias raças domésticas, cosmopolitas. No Brasil o nome é us. para todos os anatídeos de pequeno porte.¹ 1. Que tem recheio. muito cheio; repleto; atulhado.²

2. Houaiss: Ornitologia. ¹Designação comum aos machos das aves anseriformes, da família dos anatídeos, de pequeno porte, com várias espécies cosmopolitas e domésticas. ² culinária. que foi bem enchido com outro tipo de alimento (diz-se de alimento). Culinária. Bahia. que se repassou em gordura quente; refogado.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 61. Ficha lexicográfica **Matambre¹ recheado²**

20- **Matambre¹ recheado²** (*s.m¹ + adj²*)

Etim. : [Do esp. plat. matambre.], plat. matambre (ou mata hambre lit. 'mata-fome')

Abonação: O **matambre recheado** transforma uma carne que seria descartada em corte nobre.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Brasileirismo RS Carne que cobre as costelas do boi e é a primeira que se retira depois do couro; vaqueira.¹ 1. Que tem recheio. muito cheio; repleto; atulhado.²

2. Houaiss: Alimento. ¹carne magra entre o couro e a manta do costilhar, a primeira a ser retirada quando se carneia a rês; vaqueira. Culinária. prato preparado com essa carne. ² culinária. que foi bem enchido com outro tipo de alimento (diz-se de alimento). Culinária. Bahia. que se repassou em gordura quente; refogado.

3. VSR: carne magra que há no costilhar do boi, entre o couro e a carne.

4. DGB: 1. Carne magra existente entre o couro e as costelas da rês, sendo a primeira que se retira do bovino abatido. 2. O assado, muito saboroso, feito dessa carne.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 62. Ficha lexicográfica **Negrinho**

21 - **Negrinho** (s.m)

Etim. [Do lat. niger- *negro* + *-inho*¹.]

Abonação: No sul do Brasil o chouriço de sangue também é conhecido como “negrinho”.

Registro em dicionários

1. Aurélio: .Bras. SP Pop. Café simples.

2. Houaiss: Culinária. certa variedade de chouriço escuro; chouriço de sangue, chouriço mouro, negrito.

3. VSR: n.e

4. DGB: docinho redondo feito com leite condensado cozido e chocolate, brigadeiro.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 63. Ficha lexicográfica **Panceta**

22- **Panceta** (s.f)

Etim: Der. Do esp.*panza*.

Abonação: A **panceta** é uma parte da barriga dos suínos temperada com sal e especiarias, mas não defumada

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB:n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 64. Ficha lexicográfica **Parmegiana de camarão ao pomodoro**

23 - **Parmegiana de camarão ao pomodoro**

Etim. It. *parmigiano* 'id.'

Abonação: **Parmegiana** é o modo de preparar diversos pratos envolvidos em molho de tomates e cobertos com queijo parmesão.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: 1 de Parma (Itália) parmegiano/ cozinhado à moda de Parma, ao forno, com queijo parmesão e molho de tomate.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 65. Ficha lexicográfica **Parrilha**

24- **Parrilha** (s.f)

Etim. esp. *parrilla* 'grelha' (1495)

Abonação: O bife na **parrilha** fica mais macio.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: 2 grelha de ferro usada para preparar ao fogo ou nas brasas o que se quer assar ou tostar.3 chapa de ferro usada para assar alimentos. 4 restaurante de assados que ger. se preparam à vista do cliente.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 66. Ficha lexicográfica **Polenta**

25- **Polenta** - (s.f)

Etim. it. *polenta* (1320) (no sentido definido), do lat. *polenta*,ae no sentido de 'farinha de cevada torrada'.

Abonação: Seja frita ou apenas cozida, a **polenta** é um sucesso.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Cul. Massa ou pasta de farinha de milho com água e sal, escaldada ao fogo, à qual se pode adicionar manteiga e queijo. [Cf. angu.]

2. Houaiss: culinária. pasta de fubá de milho com água e sal, a que se pode acrescentar manteiga ou queijo cf. angu ('massa espessa').

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 67. Ficha lexicográfica Provoleta

26- Provoleta (s.f)

Abonação: A **provoleta** é uma generosa fatia de provolone assada e servida como entrada, principalmente em **churrascos**.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 68. Ficha lexicográfica Risoto

27- Risoto (s.m)

Etim: (ô) [Do it. risotto.]

Abonação: O **risoto** de limão siciliano além de cremoso é refrescante.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Substantivo masculino. Cul. 1.Prato de origem italiana, preparado com arroz colorido com açafrão, manteiga e queijo parmesão ralado. 2.P. ext. Iguaria feita com arroz refogado, queijo parmesão ralado e, em geral, ervilhas cozidas, às quais se adiciona um ingrediente básico, como galinha desfiada (risoto de galinha), camarões (risoto de camarões), etc.

2. Houaiss: 1 arroz cozido em caldo de carne, frango etc., a que ger. se adiciona açafrão, manteiga e queijo parmesão ralado

2 Brasileirismo. arroz enriquecido com pedaços de legumes, ervilhas, carne de frango desfiado ou camarão, mariscos etc., a que ger. se acrescenta queijo parmesão ralado

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 69. Ficha lexicográfica **Tournedor**

28 - **Tournedor**

Abonação: Também conhecido como medalhão, o **tournedor** cai bem com vários acompanhamentos.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

FICHAS LEXICOGRÁFICAS LANCHE

Quadro 70. Ficha lexicográfica **Apfelstrudel**

01- **Apfelstrudel** (*s.m*)

Etim. al. Apfel no sentido de 'maçã' e Strudel no sentido de 'massa folhada'

Abonação: **Apfelstrudel**, o folhado de maçã que surpreende pela delicadeza e sabor.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Cul. Torta de massa folhada com recheio de maçã com açúcar e canela.

2. Houaiss: Culinária. espécie de pão doce de massa folhada, recheado de maçãs com canela, passas de uva, ginjas e queijo branco.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 71. Ficha lexicográfica Biscoito cavaco**02 – Biscoito cavaco (s.m)**

Etim. [Do lat. biscoctu, 'cozido duas vezes'.]

Abonação: O **biscoito cavaco** servido pelas avós é sempre o melhor.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Cul. Bolinho de farinha de trigo, ou aveia, ou maisena, ou queijo, etc., com açúcar ou sem ele, ovos, etc., bem cozido no forno, em geral com o feitiço de pequenos quadrados, retângulos, discos, etc.

2. Houaiss: 1 cul. alimento feito de farinha, ovos, leite, açúcar, a que se podem acrescentar outros ingredientes, e que se assa no forno em pequenas porções de diversos formatos. 2 p.ext.; cul anel de massa de farinha de trigo, ovos, leite e açúcar, frito em óleo quente.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 72. Ficha lexicográfica Brioche**03 – Brioche (s.m)**

Etim. [Do fr. brioche.] (1404) 'bolo amassado com a brie, espécie de rolo', der. de brier, f. normanda de broyer; conexo com brecha; ver brech-

Abonação: Na cesta de pães, os **briches** se destacam pelo brilho e aparente maciez.

Registro em dicionários

1. Aurélio:1.Cul. Pãozinho muito fofo, feito de farinha de trigo, fermento, manteiga, sal e ovos.

2. Houaiss: espécie de pão ou bolo de massa leve, doce ou não, feito com farinha, água ou leite, levedura ou fermento, ovos e manteiga

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 73. Ficha lexicográfica Caçarola italiana**04 – Caçarola italiana (s.f + adjetivo)**

Etim. adp. do fr. *casserole* (1583) 'utensílio de cozinha', der. do rad. de *casse* no sentido de 'recipiente' + suf. -erol(l)e (-ole); f.hist. 1706 *cassarola*

Abonação: Põe feijão na caçarola e sirva para todos.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1. Panela de metal com bordas altas, cabo e tampa:
2. Houaiss: panela de metal com bordas altas, cabo e tampa.
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 74. Ficha lexicográfica Chimia / Chimier

05 – Chimia / Chimier (s.m)

Etim. al. *Schmiere* no sentido de 'untura, lubrificante, graxa' derivado de(o) v. *schmieren* no sentido de 'untar, lubrificar, borrar, sujar, esp. 2barrar a fatia de pão'; na verdade, o uso do voc. *chimier* para designar 'geleia' é uma adp. do al. *Schmiere* ao port., criada pelos brasileiros de ascendência alemã, residentes no Sul do Brasil, a partir da ideia de que, por ext. de sentido, a geleia serve para 'lubrificar' pão, biscoito etc.

Abonação: **Chimia/ chimier** é uma forma de conservar o frescor e sabor das frutas.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: cul; RS geleia para passar no pão da merenda; *chimiê* <c. de goiaba> <c. de pêssego>
3. VSR: doce de fruta feito com melado geléia para ser comido com pão à guisa de manteiga.
4. DGB: doce de frutas como figo, marmelo, goiaba, pêssego, etc. ou de melado de cana, sempre de consistência pastosa e passado sobre fatias de pão.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 75. Ficha lexicográfica Choripan

06 – Choripan (s.m)

Etim. Possivelmente a junção do esp. chorizo = o it. pane

Abonação: Choripan é um saboroso sanduiche recheado com linguiça (chouriço) temperada com chimichurri.

Registro em dicionários

1. Aurélio:
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 76. Ficha lexicográfica Cuca**07 - Cuca (s.f.)**

Etim. al. Kuchen no sentido de 'bolo'

Abonação: No Oeste Baiano a tradicional **cuca** ganha sabores exóticos como o de cocada.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Bras. Cul. Bolo de origem alemã, feito com ovos, farinha de trigo, manteiga, fermento, e coberto com açúcar; cuque.
2. Houaiss: Culinária. Brasileirismo. bolo de origem alemã, preparado com farinha de trigo, fermento, ovos, manteiga, às vezes coberto de açúcar; cuque [Na culinária brasileira tb. pode ser coberto de frutas, esp. maçã ou banana, e ao açúcar freq. mistura-se canela para o toque final.]
3. VSR: variedade de pão doce.
4. DGB: espécie de pão doce (bolo) de receita alemã, coberta com uma espécie de farofa (*streusel*) feita com açúcar, margarina, canela em pó e farinha de trigo.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 77. Ficha lexicográfica Rosca húngara**08 – Rosca húngara (s.f + adj)**

Etim. (ô) [De or. obscura.] orig. incerta, talvez pré-romana; o cast. rosca é de c1300.

Abonação: Uma iguaria, a **rosca húngara** é apreciada no café da manhã ou lanche da tarde.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 2. Pão, bolo ou biscoito retorcido ou em forma de argola.
2. Houaiss: cul. biscoito, pão ou bolo em formato de argola retorcida.
3. VSR:
4. DGB: confusão, enredo

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 78. Ficha lexicográfica Salaminho/salamito italiano

09 – **Salaminho/salamito italiano** (*s.m*)

Etim. it. salame (1561) (no sentido definido), a base é o lat. sal, is no sentido de 'sal'; ver sal-; f.hist. 1858 salàme

Abonação: O **salaminho italiano** caracteriza-se pela versatilidade de pratos que pode acompanhar, indo de mero aperitivo a sabor de pizza.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Variedade de salame acondicionado em tripa fina e curta.
2. Houaiss: 1 salame pequeno. 2 tipo de salame preparado com tripa de diâmetro menor
3. VSR: n.e
4. DGB: diminutivo de salame.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

FICHAS LEXICOGRÁFICAS SOBREMESAS

Quadro 79. Ficha lexicográfica Ambrosia

01- **Ambrosia** (*s.f*)

Etim. gr. ambrosía,

Abonação: A **ambrosia** também é conhecida como o manjar dos deuses.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 3. Bras. Cul. Doce feito com ovos e leite cozidos em calda de açúcar.

2. Houaiss: Culinária. Brasileirismo. doce de ovos cozidos em leite com açúcar e baunilha.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 80. Ficha lexicográfica **Arroz-doce**

02- **Arroz-doce** (*s.m*)

Etim

Abonação: O arroz-doce é a versão do arroz apresentada como sobremesa.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Cul. Arroz cozido no leite adoçado com açúcar, e temperado com casca de limão, canela em pau, ou água de flor de laranja, cravo, etc., e em geral polvilhado com canela; arroz-de-função, arroz-de-leite. [No N. e N.E. adiciona-se leite de coco ao leite de vaca.]

2. Houaiss: Culinária. doce feito com arroz cozido em leite, açúcar e ovos, que se serve ger. polvilhado com canela; arroz de função, arroz de leite.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 81. Ficha lexicográfica **Chico balanceado**

03 - **Chico balanceado** (*s.m*)

Etim.

Abonação: **Chico balanceado** é a sobremesa à base de creme, bananas e merengue.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 82. Ficha lexicográfica **Éclair/ Écler**

04- Éclair/ Écler (s.m)

Etim. [Do fr. éclair.]

Abonação: **Éclair** explode na boca à primeira mordida.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Cul. Espécie de bomba.

2. Houaiss: Culinária. pequeno doce, geralmente de formato cilíndrico, feito de massa cozida e recheado de chocolate ou creme; bomba.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 83. Ficha lexicográfica Papo-de-anjo**05 – Papo-de-anjo (s.m)**

Etim. [Do lat. pappare.]

Abonação: Tradicionalmente serve-se **papo-de-anjo** em casamentos e batizados.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Culinária. Doce de ovos cujas gemas, fortemente batidas, são assadas em forminhas e, em seguida, mergulhadas na calda quente.

2. Houaiss: Culinária. Doce feito com gemas de ovos muito bem batidas com açúcar e postas em fôrmas individuais para assar, que depois se mergulha em calda de açúcar rala.

3. VSR : n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 84. Ficha lexicográfica Pastel de santa Clara**06 - Pastel de santa Clara (s.m)**

Etim. [Do fr. ant. pastel, (atual pâté), fonte tb. do esp. pastel.]

Abonação: **Pastel de Santa Clara** leva esse nome porque teve sua origem no convento de Santa Clara em Coimbra-Portugal. (<https://gauchazh.clicrbs.com.br>)

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: 1 cul massa de farinha de trigo, com recheio salgado ou doce, que se frita ou assado. cul espécie de pastelão, cul; P bolinho salgado

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 85. Ficha lexicográfica **Sagu (ao vinho)**

07- **Sagu (ao vinho)** (*s.m*)

Etim. malaio. sagu no sentido de 'certa palmeira da Malásia; a fécula dessa palmeira utilizada como alimento'; f.hist. 1559 çagus, 1561 sagú, 1613 sagu, 1841 sago

Abonação: Nas taças o **sagu** repousa reluzente sobre o creme branco.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Substância amilácea que se extrai da parte central dos sagüeiros.

2. Houaiss: Angiosperma. design. comum a diversas palmeiras, esp. às do gên. Metroxylon, de cujo estipe se extrai fécula comestível; sagueiro, saguzeiro. p.ext ; alim. fécula extraída do caule dessas plantas, que constitui alimento básico para milhões de habitantes do Extremo Oriente; sagum 3 p.ext.; alim qualquer fécula semelhante, extraída de outras plantas; sagum.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 86. Ficha lexicográfica **Petit gateau**

08 - **Petit gateau** (*s.m*)

Etim.

Abonação: Petit-gateau consiste em um pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso servido com sorvete de creme.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 87. Ficha lexicográfica **Panna cotta**

09 - **Panna cotta** (*loc. subst.*)

Etim. It. panna no sentido de 'creme de leite' [<panno 'pano' (por cobrir o leite como se fosse um pano)] + cotta 'cozinhada' [< lat. coctus,a,um no sentido de 'cozido']

Abonação: **Panna cotta** a sobremesa graciosa que disputa com o **petit gateau** o gosto dos clientes.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: Culinária. sobremesa feita com creme de leite cozinhado com gelatina, açúcar e baunilha e servida com um xarope (p.ex., calda de açúcar, chocolate etc.)
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

FICHAS LEXICOGRÁFICAS BEBIDAS**Quadro 88.** Ficha lexicográfica **Canha**

01- **Canha** (*s.f*)

Etim. prov. emprt. do esp. caña, de mesmo sentido

Abonação: A qualquer hora a **canha** é servida aos convivas.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Bras. RS V. cachaça (1):
2. Houaiss: aguardente de cana; cachaça.
3. VSR: aguardente de cana, cana, cachaça.
4. DGB: cachaça, cana, aguardente

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 89. Ficha lexicográfica **Mate**

02- **Mate** (s.m)

Etim. Espanhol. mate (1570)

Abonação: Frio ou quente o **mate** agrada muita gente.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Bot. Erva-mate. 2.As folhas dessa árvore, secas e pisadas. 3. A bebida feita com a infusão dessas folhas assim preparadas; chá-mate. Mate chimarrão. 1. Bras. O que se toma sem açúcar. Mate de armada curta. 1. Bras. RS Mate quentíssimo, a ponto de queimar a boca.

2. Houaiss: árvore de até 10 m (*Ilex paraguariensis*) da fam. das aquifoliáceas, nativa da América do Sul, de flores pálidas, em cimeiras axilares, bagas globosas e folhas coriáceas, us. no preparo do chimarrão e, após torrefação, em chá tomado quente ou ger. gelado, como é muito popular em quase todo o Brasil, com propriedades tônicas, estimulantes e diuréticas. 2 as folhas dessa planta, depois de secas. Bebida preparada com a infusão dessas folhas; chá-mate, chimarrão, tereré.

3. VSR: bebida resultante da infusão das folhas da *Ilex paraguaiensis*, nossa conhecida erva mate devidamente preparada, que se toma em cuia com o auxílio de uma bomba ou em taças.

4. DGB: a bebida resultante da infusão de erva-mate, preparada em cuia de porongo e sorvida por meio da bomba.

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 90. Ficha lexicográfica **Sangria**

03 - **Sangria** (s.f)

Etim. [Do espanhol. sangría (1330)]

Abonação: A **sangria** é uma bebida refrescante, na qual é possível controlar o teor alcóolico.

Registro em dicionários

1. Aurélio: Bebida refrigerante preparada com vinho, água, açúcar, suco de limão, e pedaços de frutas, em especial laranja e maçã.

2. Houaiss: espécie de bebida refrigerante preparada com vinho, água, limão, frutas e açúcar; vinho enfraquecido pela adição de água e, às vezes, tb. de açúcar.

3. VSR:

4. DGB:

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

FICHAS LEXICOGRÁFICAS MASSAS ARTESANAIS

Quadro 91. Ficha lexicográfica **Bambini**

01- **Bambini** (*s.m*)

Etim.

Abonação: A massa bambini atrai as crianças e estimula o paladar.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 92. Ficha lexicográfica **Espaguete**

02- **Espaguete** (*s.m*)

Etim. [Do it. spaghetti.]

Abonação: Praticamente o rei das massas, o **espaguete** é a mais popular.

Registro em dicionários

1. Aurélio: 1.Pasta alimentar, à base de sêmola de trigo, desidratada e dura, apresentada sob a forma de fino bastão maciço; macarronete.

2. Houaiss: 1 Brasileirismo. pasta alimentar à base de trigo que, depois de desidratada e endurecida, se apresenta, na sua forma final, em fios delgados.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 93. Ficha lexicográfica **Fettuccine**

03- **Fettuccine** (*s.m*)

Etim. [Do it. Fettuccin]

Abonação: **Fettuccine Alfredo** é um prato feito de **fettuccine** com bastante queijo parmesão e manteiga.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: Culinária. pasta de farinha de trigo cortada em tiras pouco mais largas que as do talharim e cozida em água fervente.

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 94. Ficha lexicográfica **Pene**

04 – **Pene** (*s.m*)

Etim.

Abonação: **Penne** é um tipo de massa alimentícia em forma de cânula de pena , e pode portanto ser considerada um macarrão. Os penne podem ser servidos com um molho ou numa preparação feita no forno (por exemplo, com bacalhau.([https://houaiss.uol.com.br/corporativo/apps/uol_www/v61/html/index.php#89:~:text=pt.wikipedia.org/wiki/Penne_\(massa\)](https://houaiss.uol.com.br/corporativo/apps/uol_www/v61/html/index.php#89:~:text=pt.wikipedia.org/wiki/Penne_(massa)))

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e

2. Houaiss: n.e

3. VSR: n.e

4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 95. Ficha lexicográfica **Alfredo****01- Alfredo**

Abonação: **Fettuccine Alfredo** é um prato feito de **fettuccine** com queijo parmesão e manteiga. À medida que o queijo derrete, ele emulsifica os líquidos para formar uma cobertura leve e rica sobre a massa.

https://houaiss.uol.com.br/corporativo/apps/uol_www/v6-1/html/index.php#94

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 96. Ficha lexicográfica **Alho e óleo****02- Alho e óleo**

Abonação: **Espaguete ao alho e óleo** é um prato simples e de sabor intenso.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 97. Ficha lexicográfica À matriciana**03- À matriciana**

Abonação: Molho **matriciana** ou **à matriciana**, do italiano Sugo all'amatriciana é um molho italiano à base de tomate, guanciale e queijo pecorino, usado para condimentar as massas. <http://www.gastronomias.com/receitas/rec2610.htm>

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 98. Ficha lexicográfica Arrabiata**04 – Arrabiata**

Etim.

Abonação: Como (arrabbiato, em italiano, significa "irritado") molho é chamado de **all'arrabiata** por causa da pimenta forte que vai na receita.

Registro em dicionários

1. Aurélio:n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB:n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 99. Ficha lexicográfica Bolonhesa**05- Bolonhesa (adj)**

Etim. top. Bolonha + -ês; f.hist. 1552 bolognes, 1572 bolonhes

Abonação: Massa **à bolonhesa** é um prato aromático e saboroso.

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: 1 relativo a Bolonha, na Itália, ou o que é seu natural ou habitante.
3. VSR: n.e
4. DGB:n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 100. Ficha lexicográfica **Carbonara****06 - Carbonara**

Abonação: **Carbonara** ou **spaghetti alla carbonara** é uma receita tradicional italiana de massa. O seu nome é derivado da palavra italiana carbone, que significa carvão. https://houaiss.uol.com.br/corporativo/apps/uol_www/v6-1/html/index.php#108

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

Quadro 101. Ficha lexicográfica **Pesto****07- Pesto**

Abonação: **Pesto** é um molho italiano, originário de Gênova, na Ligúria, norte da Itália. É composto tradicionalmente de folhas de manjeriço moídas com pinhões (pinoli) de Pinus pinea, alho e sal, queijo parmesão ou pecorino ralados e no fim misturados com azeite extra virgem e temperado com pimenta preta. https://houaiss.uol.com.br/corporativo/apps/uol_www/v6-1/html/index.php#109

Registro em dicionários

1. Aurélio: n.e
2. Houaiss: n.e
3. VSR: n.e
4. DGB: n.e

Fonte: Pimenta (2013, p. 82).

7.5 Quadro de Lexias

O Quadro abaixo apresenta as lexias e frequência em que ocorrem nos cardápios pesquisados.

Quadro 102. Frequência das lexias

Lexias	Freq.
Ancho Espaguete	15
Alho e óleo	14
Ambrosia	12
Arroz de carreteiro Assado Churrasco Costela assada Galeto Matambre recheado Panceta Salaminho italiano	11
Barreado Joelho de porco Parrilla Polenta Sagu	10
Talharim	07
Arroz doce Canha Chimia Papo de anjo Parmegiana Petit gateau	06
Chorizo Risoto	05
Alfredo Bambini Bolonhesa Brioche Carbonara Chouriço Choripan Cuca	04

Entranã Fettuccine Pene Negrinho Pastel de santa clara	
Éclair Fondue Fortaia Pesto Provoleta	03
Amatriciana Apfelstrudel Biscoito cavaco Caçarola italiana Farofa de pinhão Panna cotta Mate Rosca húngara Tournedor	02
Arrabiata Boneless chicken Brisket Burrata Marreco recheado Polpetone	01

Fonte: elaborado pela autora (2022)

8 CONCLUSÃO

Durante a realização desta pesquisa buscamos desenvolver uma investigação lexical das variantes sulistas relacionadas à alimentação e culinária presentes nos cardápios de restaurantes e lanchonetes do Oeste da Bahia. Através da presente pesquisa, foi possível concluir, que mesmo que os falantes gaúchos construam uma atitude positiva sobre o dialeto do novo grupo de situação de contato, os baianos da cidade de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães, aqueles adotam a estratégia de divergência linguística.

O estudo, como não podia deixar de ser, abraçou a Lexicologia como ciência piloto, porém, visando a apresentar uma análise mais completa lançamos mão de conhecimentos das áreas de História, Geografia Linguística e Antropologia. Dessa forma foi possível aliar o estudo do léxico ao aspecto social e cultural no que concerne ao uso de variantes sulistas relacionadas à culinária e alimentação no Oeste da Bahia.

O corpus analisado para esta pesquisa foi composto pelos cardápios de 16 restaurantes — sendo 08 em Barreiras e 08 em Luís Eduardo Magalhães — com o intuito de verificar a presença de lexias que nomeiam pratos típicos do sul do Brasil.

Esta dissertação busca responder à pergunta sobre qual tem sido a influência dos migrantes sulistas na variação lexical que compõe os cardápios de restaurantes e lanchonetes da região em foco. Ao escolher um item lexical tradicional de uma região distinta daquela em que se encontra o restaurante, percebe-se o propósito de promover para os consumidores ou usuários além de uma experiência gastronômica, um retorno à terra de origem. Confirmou-se também que um grupo social se faz conhecer por meio não apenas da sua história, seus costumes ou o ambiente em que vive, é necessário observar a forma peculiar utilizada por ele para representar a realidade que o circunda, no caso específico deste estudo, a culinária, e imprimir através dela aspectos sociais e culturais. É por meio da língua escrita e/ou falada que se organiza e mantém integrado o conhecimento acumulado ao longo das gerações. No presente caso, nos cardápios.

Ainda que se reconheça o léxico de uma língua como um inventário aberto, mutável, que representa a visão de mundo e a cultura do povo que dele faz uso em diferentes situações, ele descortina não só os traços linguísticos, ou as evoluções semânticas, mas também questões culturais associadas à convivência.

Os aspectos sociais sobre a língua têm contribuído bastante para a escolha de estratégia linguística dos indivíduos, a depender, sobretudo, do sentimento de pertencimento e valorização de sua origem, diante do contexto nordestino.

Esse resultado não quer dizer que os migrantes queiram se afastar ou se excluir do novo grupo, pelo contrário, o gaúcho, por valorizar fortemente sua cultura, concede a ela um lugar de prestígio na sociedade, por isso proporciona uma maior recepção e aceitação no território brasileiro. Assim, inserir pratos típicos da região sul do Brasil nos cardápios (no caso, baianos) é uma forma de confirmar a aproximação com a cultura e demais aspectos dessa região entre grupos distintos.

Os cardápios dos restaurantes consultados cumprem ainda um papel comunicativo, principalmente se atentarmos para o fato de que a comunicação se dá pelos mais diversos meios, aqui o que se deseja é localizar nos cardápios um evento comunicativo com lexias próprias de uma região que permita analisarmos o léxico utilizado.

As unidades terminológicas da cozinha não são unidades estáticas, ao contrário, são dinâmicas dentro do discurso, apresentando variação advinda de vários fatores, como usos, regiões, nível (social, profissional), grafia, empréstimos, etimologia etc.

Assim, essas unidades terminológicas da cozinha, que possuem algum tipo de contraste, são variantes terminológicas geográficas, pois, além da variação denominativa e conceitual, ocorrem no plano horizontal, designando conteúdos semelhantes utilizados por falantes da língua em diferentes regiões e até mesmo países.

Na produção desta dissertação, pudemos verificar que o léxico sulista no campo da culinária está presente no Oeste Baiano, através dos restaurantes que possibilitam aos seus comensais a oportunidade de conhecerem algo diferente, não apenas no nome, mas na miscelânea de sabores que passou a fazer parte do cotidiano da região. De certa forma, utilizar as lexias de origem sulista não é mera questão de marcar presença, mas de conceder uma certa sofisticação à comensalidade.

REFERÊNCIAS

- ABBADE, C. M. de S.; BARREIROS, L. L. S. **Da corte para o sertão: o campo lexical dos utensílios de cozinha.** 2022. Disponível em: http://www.filologia.org.br/xxi_cnlf/completo/da_corte_para_o_sertao_CELINA.pdf. Acesso em: 09 mar. 2022.
- ABBADE, Celina Márcia de Souza. **O estudo do léxico.** In: TEIXEIRA, Maria da Conceição R; QUEIROZ, Rita de Cássia R. de; SANTOS, Rosa Borges dos (Org.). *Diferentes perspectivas dos estudos filológicos.* Salvador: Quarteto, 2006. p. 213-225.
- ABBADE, Celina Márcia de Souza. Os campos lexicais do livro de cozinha da infanta d. Maria. In: **Anais da XX Jornada – GELNE – João Pessoa-PB.** Disponível em: <http://www.gelne.com.br/arquivos/anais/gelne-2004/PDF/Celina%20M%20E1rcia%20de%20Souza%20Abbade.pdf>. Acesso em: 09 mar. 2022.
- ABBADE, Celina Márcia de Souza. **Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval.** O livro de cozinha da infanta D. Maria. Salvador: Quarteto, 2009.
- AGUILERA, Vanderci de Andrade. **Léxico e áreas dialetais: o que podem demonstrar os dados do ALIB.** UEL, [s. l.], 2009.
- ALBRECHT, Christian Freire. **Além da carne assada sobre brasas: os elementos da experiência de consumo do churrasco.** 2010.
- ALKMIN, Tânia Maria. **Língua e discriminação.** In: GTM – Jornal do Grupo de Tortura Nunca Mais. Rio de Janeiro, Ano 17, nº43, dezembro de 2002.
- ALMEIDA, G. M. de B. **O percurso da Terminologia: de atividade prática à Consolidação de uma disciplina autônoma.** Tradterm, v. 9, p. 211-222, 2003.
- ALTENHOFEN, Cléo Vilson. Migrações e contatos linguísticos na perspectiva da geolinguística pluridimensional e contatual. **Revista de Letras Norte@mentos,** 2013.
- ALVES, Ieda Maria. **Neologismo: criação lexical.** 2. ed. São Paulo, 1994.
- BACCIN, Paola; AZEVEDO, Silvana. MANGIARE ALL'ITALIANA: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? **Revista Letras,** v. 86, p. 191-209, jul./dez. 2012. Editora UFP
- BAGNO Marcos, in BAGNO, Marcos, STUBBS, Michael, GAGNÉ, Gilles. **Linguagem Materna: Letramento, variação & ensino.** 1- São Paulo: Parábola, 2002.
- BARREIROS, Liliane Lemos Santana. **Bahia humorística: causos sertanejos de Eulálio Motta.** Feira de Santana: UEFS, 2016.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. **Léxico e vocabulário fundamental**. ALFA: Revista de Linguística, v. 40, 1996.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. As ciências do léxico. IN: OLIVEIRA, Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri. **Ciências do Léxico**: Lexicologia, lexicografia, terminologia. 2 ed Campo Grande: Editora UFMS 2001, p. 13-22.

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

BLOOM, Jan-Petter ; GUMPERZ,Jonh J,. **O significado social na estrutura linguística**: Alternância de códigos na Noruega. In RIBEIRO, Branca Telles & GARCEZ, PEDRO M.(Org) - Sociolinguística Interacional: Antropologia, Linguística e Sociologia em Análise do Discurso, São Paulo : Age editora, 1998, pág; 31a 56.

BORTONI-RICARDO SM. **O Falar Candango**: Análise sociolinguística dos processos de Difusão e focalização dialetais. BORTONI-RICARDO, Stella Maris, VELLASCO, Ana Maria de Moraes Sarmento, FRITAS, Vera Aparecida de Lucas. (orgs) Brasília: editora UnB, 2010.

BOSSLE, Batista. **Dicionário gaúcho brasileiro**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2003.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1974.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas linguísticas**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

BRASIL. **Decreto nº 30.643, de 20 de março de 1952**. Institui o Centro de Pesquisas da Casa de Rui Barbosa e dispõe sobre seu funcionamento. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Senado Federal, Subsecretaria de Informações, Brasília, DF, 20 mar. 1952. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-30643-20-marco-1952-339719-publicacao-original-1-pe.html>. Acesso em: 15 jul. 2020.

Brasil. Projeto **Atlas Linguístico do Brasil**. 1. ed.[S. l.], 2020. Disponível em: <https://alib.ufba.br/>. Acesso em: 01 de julho de 2022.

BRAULIO, Marisa. **Léxico e cultura**: um estudo de nomes de pratos oferecidos em restaurantes de Gramado (RS). Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura Regional) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul – RS. 2006.

CALVET, Louis-Jean. **Sociolingüística: uma introdução crítica**. Tradução: Marcos Marciomilo. São Paulo: Parábola, 2002.

CARDOSO, Evanildo Santos. Manifestações da cultura e do sagrado em Barreiras e Angical – Bahia. **Revista Entre-Lugar**, v. 7, n. 13, p. 21–32, 2016. Disponível em: <https://ojs.ufgd.edu.br/index.php/entre-lugar/article/view/6635>. Acesso em: 7 jul. 2022.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. Projeto ALiB: descrição e estágio atual. In: **Revista da ABRALIN**, v.8, n.1, p. 185-198 jan./jun. 2009.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. **Geolinguística: tradição e modernidade**. São Paulo: Parábola editorial, 2010.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. **A dialectologia no Brasil: perspectivas**. DELTA: Documentação de Estudos em Linguística Teórica e Aplicada, v. 15, p. 233-255, 1999.

COMETTI, Renata de Souza; GIRARDI, Gisele. **Dinâmica do uso e ocupação do solo no litoral sul do estado do Espírito Santo, Brasil**. Desenvolvimento e Meio Ambiente, Paraná, jan./jun., n. 13, p. 51-73, 2006.

CORRÊA, José Romanguera *at al.* **Vocabulário Sul Rio-Grandense**. Editora Globo, Porto Alegre. 1964.

COSERIU, Eugenio. **A geografia linguística**. In: O homem e sua linguagem. Rio de Janeiro: Presença, 1982.

COSERIU, Eugenio. **Princípios de semântica estrutural**. Vers. esp. De Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1991.

COSTA, Marcos Antônio, Estruturalismo. In: MARTELOTTA, Manuel Eduardo (Org.). **Manual de Linguística**. 2. ed., 2ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2013, pág:114.

DAL CORNO, Giselle Olivia Mantovani; BATISTA, Michele Marques. **Relações entre identidade, linguagem e cultura: o léxico da culinária em a casa das sete mulheres**. Linha D'Água, v. 27, n. 2, pág. 67-81, 2014.

DOS SANTOS, Mércia Cristina; ISQUERDO, Aparecida Negri. O léxico das regiões norte e sul: discutindo dados do projeto ALiB. **Revista Philologus**, Ano 23, N° 67, p. 967-979. Supl.: Anais do IXI SINEFIL. Rio de Janeiro: CiFEFiL, jan./abr.2017.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**, v. 54, p. 103-124, 2011.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DUBOIS, Jean et al. **Dicionário de lingüística**. Tradução de Izidoro Blikstein. 2001.

DURANTI, Alessandro. **Linguistic anthropology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.

FOLEY, William A. **Anthropological linguistics: an introduction**. University of Sydney: Blackwell Publishers, 1997.

FOUQUET, Christina Benini Gimenes. **A influência no dialeto nordestino frente ao dialeto paulista**. 2013. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. São Paulo: Global, 2008.

FREITAG, Raquel Meister Ko et al. Como os brasileiros acham que falam? Percepções sociolinguísticas de universitários do Sul e do Nordeste. **Todas as Letras-Revista de Língua e Literatura**, v. 18, n. 2, 2016.

FURLAN, Oswaldo Antônio. **Influência açoriana no Português do Brasil em Santa Catarina**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.

GOMES, Ana Carolina Rios; BERG, Tiago José. **Semana Farroupilha e o 20 de setembro no Rio Grande do Sul: discutindo patrimônio, memória e simbolismo**. Revista Espaço e Geografia, v. 16, n. 2, p.719-745, 2013. Disponível em: <https://kipdf.com/espao-geografia-vol16-n-o-2-2013-719745-issn5aad0b021723ddfe557e3404.html>. Acesso em: 11 jul. 2022.

GOMES, Ana Carolina Rios; BERG, Tiago José. **Semana Farroupilha e o 20 de setembro no Rio Grande do Sul: discutindo patrimônio, memória e simbolismo**. **Revista Espaço e Geografia**, v. 16, n. 2, 2013.

GRIGUOL, Barbara (Org.). **Le forme del gusto: la pasta, storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana**. Milano: Publicação de Barilla alimentare S.p.A., 2001.

HAESBAERT, R. **Desterritorialização e identidade: a rede gaúcha no Nordeste**. Niterói/RJ: EDUFF - Editora Da Universidade Federal Fluminense. 1997.

HALL, Stuart. **A Identidade cultural na pós-modernidade**; tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997

HERISSON, C. **Le diminutif hypocoristique “petit”**. Le Français moderne, XXIV, p. 35-47, 1956.

HOUAISS. **Dicionário eletrônico houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro:Objetiva, 2009.

HOLANDA, Aurélio Buarque de. **Dicionário Aurélio on line**. 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Conheça cidades e estados do Brasil**. [S. l.], 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 1 set. 2020.

- ILARI Rodolfo, BASSO, Renato. **O português da gente: a língua que estudamos, a língua que falamos**. 1. Ed., 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto 2007.
- IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **A diversidade linguística como patrimônio cultural**. 2014. Ano 10. Edição 80. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&id=3053&Itemid=39. Acesso em: 28 jul. 2021.
- ISQUERDO, A. N. **Brasileirismos, regionalismos e americanismos: desafios e implicações para a lexicografia brasileira**. In: BERLINCK, R. de A.; GUEDES, M.; MURAKAWA, C. de A. A. (org.). *Teoria e análise linguísticas: novas trilhas*. Araraquara: Laboratório Editorial FCL/UNESP. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2006.
- ISQUERDO, Aparecida Negri. **Vocabulário do seringueiro: campo léxico da seringa**. In: OLIVEIRA, Ana Maria P. P. de; ISQUERDO, Aparecida N. *As ciências do léxico: lexicologia lexicografia terminologia*. 2. ed. Campo Grande: Editora UFMS, 2001. p. 91-100.
- ISQUERDO, Aparecida Negri. **Achegas para a discussão do conceito de regionalismos no português do Brasil**. ALFA: Revista de Linguística, v. 50, n. 2, 2006.
- LABOV, William. **Padrões sociolinguísticos**. São Paulo: Parábola, 2008. 1ª Ed. 1972 e 2008.
- LABOV, William. **The study of language in this social context**. In: *Sociolinguistic patterns*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1978. p.184.
- LARA, Meire de Souza. **Léxico especializado da culinária: tipologia contrastiva entre português brasileiro e português europeu**. **Web-Revista SOCIODIALETO – NUPESDD / LALIMU**, v. 7, nº 20, nov. - fev. /2017, p.306-324.
- LEITE, Marli Quadros. **Variação linguística: aspectos históricos**. Preti, D. *Variações na fala e na escrita*. São Paulo: Humanitas, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. *Estructuralismo y dialéctica*, p. 39-57, 1968.
- LIMA-PADOVANI, Bruna Fernanda S de.; SANCHES, Romário Duarte. **Interface entre a sociolinguística e a dialetologia**. *Web-Revista Sociodialeto*, v. 6, n. 18, 2016.
- LOPES, Luiz Paulo da Moita, **O português no século XXI: Cenário Geopolítico e Sociolinguístico**. São Paulo: Parábola Editorial, 2013.
- LUCCHESI, Dante. **Sistema, Mudança e Linguagem: um percurso ou história da linguística moderna**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.
- MACIEL, Maria Eunice de Souza. **Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul**. *Mneme. Revista de Humanidades.*, v. 7. n. 18, p. 447-467, 2005

MACIEL, Maria Eunice de Souza. **Churrasco à gaúcha**. Horizontes antropológicos. Porto Alegre, RS. v. 2. n. 4 (jan./jun. 1996, p. 34-48), 1996.

MALMBERG, Bertil. **As novas tendências da linguística: uma orientação à linguística moderna**. São Paulo. Companhia Editora Nacional, Editora da USP. 1971.

MARCONI, Marina; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. p. 368.

MARROQUIM, Mário. **A língua do nordeste**. 3 ed. Curitiba: HD Livros, 1996. [1934]

MARTELOTTA, Mário Eduardo. **Manual de linguística**. (org.). 2 Ed. São Paulo. contexto, 2021.

MOLLICA, Maria Cecília; BRAGA, Maria Luiza(orgs). **Introdução à Sociolinguística: o tratamento da variação**. 4. ed., 2ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2013.

MOLLICA, Maria Cecília; JUNIOR, Celso Ferrarezi (Ed.). **Sociolinguística, sociolinguísticas: uma introdução**. Editora Contexto, 2016.

MONDARDO, Marcos Leandro. Da migração sulista ao novo arranjo territorial no oeste baiano: “territorialização” do capital no campo e paradoxos na configuração da cidade do agronegócio. **CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, v. 5, n. 10, p. 259-287, 2010.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. **Comida como cultura**. 2. Ed, Editora Senac, São Paulo , 2013.

NASCENTES, Antenor. **O linguajar carioca**. 2. ed. Rio de Janeiro: Organizações Simões, 1953.

ODORISSIO, Renata Maria. **Varição denominativa nas modalidades oral e escrita: o léxico da culinária na internet**. Tese (doutorado). Programa de Pós-graduação em Linguística da Universidade Federal de São Carlos. São Carlos/SP. 2018.

OLIVEIRA, Ana Maria P. P. de; ISQUERDO, Aparecida N. **As ciências do léxico: lexicologia lexicografia terminologia**. 2. ed. Campo Grande: Editora UFMS, 2001.
OLIVEN, R. G. São Paulo, o Nordeste e o Rio Grande do Sul. Ensaio FEE, Porto Alegre, v. 14, n. 2, p. 397-409, 1993.

PENNA, Maura. **Relatos de migrantes: questionando a noção de perda de identidade e desenraizamento**. In: SIGNORINI, Inês (Org.) Língua(gem) e identidade: elementos para uma discussão no campo aplicado. Campinas: Mercado das Letras, 2001, p. 89 -111.

PIMENTA, Ana Paula Corrêa. **A representação do léxico rural em Ermos e Gerais de Bernardo Élis**. 2013. Dissertação (Mestrado em Estudos da Linguagem).

Catalão, GO: UFG. Disponível em: <http://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/3699>. Acesso em: 09 jul. 2022.

POZENATO, José Clemente. **Algumas considerações sobre região e regionalidade**. In: FELTES, H. P. de M.; ZILLES, U. (Org.). *Filosofia: diálogo de horizontes*. Porto Alegre/Caxias do Sul: Edipucrs/Educs, 2001. p. 583-592

POZENATO, José Clemente. **O regional e o universal na literatura gaúcha**. Porto Alegre: Movimento, 1974.

RIBEIRO, Silvana Soares Costa. **Brinquedos e brincadeiras infantis na área do falar baiano**. Tese (Doutorado em Letras). Instituto de Letras, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019. 752f.

RODRIGUES, Grace Kelly Marques. **Culturas regionais no Brasil: um estudo sobre as percepções mútuas de gaúchos e baianos no ambiente de trabalho**. Dissertação (Mestrado). Mestrado Acadêmico em Administração. Escola de Administração. Salvador/BA, 2008.

ROSSI, Nelson; FERREIRA, Carlota; ISENSEE, Dinah. **Atlas prévio dos falares baianos**. Rio de Janeiro: Ministério de Educação e Cultura - Instituto Nacional do Livro. 1963.

ROSSI, Nelson. A dialectologia. **ALFA - Revista de Linguística**, v. 11, p.89-115, 1967.

SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. **“Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”**: um estudo léxicosemântico da gastronomia brasileira do século. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos. Feira de Santana, 2016.

SAUSSURE, Ferdinand, de. **Curso de linguística geral**. Editora Cultrix, 2008.

SILVA, Greize Alves da. **Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALITTETO)**. 2v. Tese (Doutorado em Estudos da Linguagem). Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2018.

SILVA, Greize Alves da; AGUILERA, Vanderici de Andrade. **Trocas sociodialetais entrefalantes topoestáticos e topodinâmicos: dados do alitteto**. *Revista da Anpoll*, Florianópolis, v. 1, ed. 48, p. 145-156, 2019.

SILVEIRA, Rosa Maria Godoy. **Regionalismo: a formação do conceito de nordeste**. VI Encontro Anual da ANPOCS, Nova Friburgo, RJ, 1982.

TELLES, João A. É pesquisa é? Ah não quero não bem! Sobre pesquisa acadêmica e sua relação com a prática do professor de línguas. **Linguagem e ensino**, Assis: UNESP, v. 5 n. 2, 2002 (91-116).

TEYSSIER, Paul. **História da língua portuguesa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 1997. 148 p. ISBN 978-8533605992.

THUN, Harald. **Movilidad demográfica y dimensión topodinámica.** Los montevideanos en Rivera. In: RADTKE, Edgar & THUN, Harald [Orgs.]. *Neue Wege der romanischen Geolinguistik: Akten des Symposiums zur empirischen Dialektologie.* Kiel : WestenseeVerl., 1996. p. 210-269.

THUN, Harald. **La geolingüística como lingüística variacional general (con ejemplos del Atlas lingüístico Diatópico y Diastrático del Uruguay).** In: INTERNATIONAL CONGRESS OF ROMANCE LINGUISTICS AND PHILOLOGY, 21., 1995, Palermo. *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza.* Tübingen: Niemeyer, 1998. v. 5, p. 701-729

THUN, Harald et al. **O velho e o novo na geolingüística.** *Cadernos de Tradução,* Porto Alegre, n. 40, 2017.

VILELA, Mario. **Estruturas léxicas do português.** Coimbra: Almedina, 1979.

YIDA, Vanessa. **O campo semântico da alimentação e cozinha no atlas linguístico do Brasil – ALIB – um estudo lexical nas capitais.** Londrina, 2011.

ZÁGARI, Mário Roberto Lobo. **A dimensão sociolingüística do projeto ALIB.** In: AGUILERA, V. A et al (Org.). *Documentos 1: Projeto Atlas Linguístico do Brasil.* Salvador: ILUFBA/ EDUFBA, 2003.

ZÁGARI, Mário Roberto Lobo. **Os Falares Mineiros: Esboço de um Atlas Lingüístico.** In: Vanderci de Andrade Aguilera. (org.). *A Geolingüística no Brasil-trilhas seguidas, caminhos a percorrer.* ed. 2, Londrina: Editora da Universidade Estadual de Londrina, 2005, p. 45 - 71.

APÊNDICE

ESTABELECIMENTOS CONSULTADOS EM LUÍS EDUARDO MAGALHÃES

APPS:

<https://catalogodelivery.com.br/>

<https://www.ifood.com.br/inicio>

<https://maisdeliveryapp.com.br/>

ORD.	NOME	ANO FUND.	CNPJ	@
01	Boi na brasa	22.02.2002	04.930.775/0001- 17	@boinabrasalem
02	Cantina italiana	01.06.2004	06.283.891/0001- 17	@cantinaitalianalem @italiana.lem
03	Churrascaria tradição	13.06.2008	10.017.587/0001- 03	
04	Cupim mania	09.06.2011	13.781.293/0001- 33	@cupim2020
05	Gouveia gourmet	10.05.2010	11.916.803/0001- 07	@gouveiagourmet
06	Panificadora delícia	28.09.2020	39.149.742/0001- 19	
07	Pomodoro massas e vinhos	07.12.2010	13.012.222/0001- 76	
08	Território steak house	25.03.2021	45.792.632/0001- 73	@territorio_steakhouse

Fonte: Elaborado pela autora.

ESTABELECIMENTOS CONSULTADOS EM BARREIRAS

APPS: <https://www.deliverymuch.com.br/inicio/lista-lojas/barreiras-ba>

<https://www.ifood.com.br/inicio>

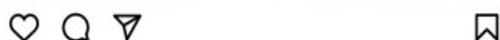
ORD	NOME	ANO FUND.	CNPJ	Instagram
01	Boteco Crioula	11.09.200 8	.10.344.399/0001- -81.	@botcrioula
02	Cabanas grill	29.01.201 6	24.084.847/0001- 60	@cabanagrillbarreirasbahia
03	Cheiro verde	16.09.198 8	16.348.187/0001- 59	@cheiroverde89
04	Churrascaria los pampas	03.11.198 9	34.215.715/0001- 83	@lospampasbarreiras
05	Delícia gourmet	23.05.201 2	15.591.705/0001- 06	@restaurantedeliciagourmet
06	Padaria italiana	20.10.199 4	00.255.446/0001- 67	
07	Raio de sol	08.02.199 9	03.003.752/0001- 02	
08	Royally massas e carnes Royally chá e café	06.05.201 4	20.193.995/0001- 61	@royallymassasecarnes

Fonte: Elaborado pela autora.

ANEXOS

AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Luís Eduardo Magalhães - Estabelecimento: Restaurante Steakhouse



Curtido por [_siqueiraxx7](#) e outras pessoas

territorio_steakhouse Bife 🍖 Ancho! Corte nobre de origem argentina 🇦🇷, significa bife largo em português. Nos EUA 🇺🇸 conhecido como Ribeye e na França... mais

Ver todos os 2 comentários



Curtido por [mariajulia_alvarenga19](#) e outras pessoas

territorio_steakhouse Bife 🍖 chorizo! Parte do contra filé



 **territorio_steakhouse**
Território Steakhouse



♡ 💬 📌

Curtido por lara_lorrany_ferreira_duarte e outras pessoas

territorio_steakhouse Pizza Clássica Italiana 🍕🇮🇹

 **territorio_steakhouse**
Território Steakhouse



♡ 💬 📌

Curtido por barzinho_econveniencia063 e outras pessoas

territorio_steakhouse Nossa Brisket Fries 🤤 Difícil de resistir!!!!

 **territorio_steakhouse**
Território Steakhouse



♡ 💬 📌

Curtido por brilhosa_lem e outras pessoas

territorio_steakhouse Território wine 🍷

AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras - Estabelecimento: Restaurante Cheiro Verde

 **cheiroverde89**
Barreiras, Bahia, Brazil

INFORMATIVO

Estamos inaugurado nosso serviço de Delivery. Conheça nosso cardápio com as tradicionais receitas da nossa casa e peça nossos pratos no conforto do seu lar. Funcionamento: segunda-feira à domingo, das 11:30h às 15h.

Tele-entrega: (77) 3611-1443
Delivery Much
Alfred

 (77) 99971-5158
 @cheiroverde89


Cheiro Verde
Restaurante
Rua 24 de Outubro, 359,
Centro, Barreiras-BA.



Curtido por andreiakudo e outras pessoas

cheiroverde89 Cheiro Verde Delivery
Com várias opções de pratos, diferentes modos de preparo, molhos especiais e acompanhamentos.

8 de abril de 2020 · Ver tradução

 **cheiroverde89**
Barreiras, Bahia, Brazil

É a festa do ano!

Aniversário de 33
Anos do Cheiro
Verde

VENHA APROVEITAR CONOSCO NOSSA
TRADIÇÃO DESDE 1989

16 de Setembro de 2022 • 11h-15h •
Restaurante Cheiro Verde
Rua 24 de Outubro - Centro



AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras – Estabelecimento: Restaurante Delícia Gourmet

RESTAURANTEDELIAGOURMET **Publicações** Seguir



Curtido por divinaaquellacerda e outras pessoas
 restaurantedeliagourmet Delícia Gourmet, o seu almoço de todos os dias! Aquele sabor irresistível em uma

RESTAURANTEDELIAGOURMET **Publicações** Seguir



Curtido por divinaaquellacerda e outras pessoas
 restaurantedeliagourmet Delícia Gourmet, o seu almoço de todos os dias! Aquele sabor irresistível em uma

RESTAURANTEDELIAGOURMET **Publicações** Seguir



Curtido por rejanetrentini e outras pessoas
 restaurantedeliagourmet Amanhã temos um encontro marcado para nosso delicioso festival de comida de

restaurantedeliagourmet **Publicações**

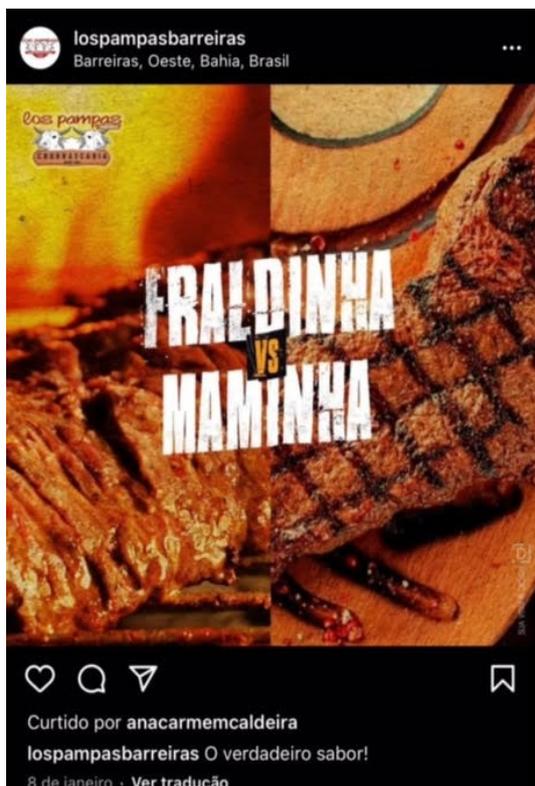
Barreiras, Bahia, Brazil



Curtido por daay_nynaa e outras pessoas
 restaurantedeliagourmet Apresentamos o nosso menu degustação, uma experiência única e encantadora... mais
 Ver 1 comentário
 15 de janeiro · Ver tradução

AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras – Estabelecimento: Churrascaria Los Pampas



AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras – Estabelecimento: Restaurante Cupim Mania



AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Luís Eduardo Magalhães – Estabelecimento: Pizzaria Boi na Brasa

BORDA DE CATUPIRY R\$7,00
BORDA DE CHEDDAR R\$ 7,00
G R\$60,00
M R\$50,00
P R\$40,00

PIZZARIA BOI NA BRASA

QUEIJOSE VEGETAIS

MUSSARELA
 Molho de tomate, mussarela e orégano.

TRES QUEIJSOS
 Mussarela, catupiry, cheddar e orégano.

QUATRO QUEIJSOS
 Mussarela, catupiry, provolone, parmesão e orégano.

CINCO QUEIJSOS
 Mussarela, catupiry, provolone, parmesão e orégano.

GORGONZOLA
 Molho de tomate, mussarela, gorgonzola e orégano.

BRÓCOLIS
 Molho de tomate, mussarela, brócolis, tomate secado.

MILHO
 Molho de tomate, mussarela, milho e orégano.

CHAMPIGNON
 Molho de tomate, mussarela, champignon, parmesão e orégano.

PALMITO
 Molho de tomate, mussarela, palmito, milho e orégano.

RUCULA COM TOMATE SECO
 Molho de tomate, mussarela, tomate seco, rúcula e orégano.

NAPOLITANO
 Molho de tomate, mussarela, tomate e orégano.

MARGHERITA
 Molho de tomate, mussarela, tomate, manjericão e orégano.

AO PESTO
 Molho de tomate, mussarela, tomate, molho pesto e orégano.

TOMATE ESPECIAL
 Tomatinho de tomate, mussarela, tomate seco, manjericão de folha seca e orégano seco seco.

ALHO E ÓLEO
 Molho de tomate, mussarela, alho frito, azeite de oliva e orégano.

VEGETARIANA
 Molho de tomate, mussarela, tomate, pimentão, cenoura, azeitona, milho, champignon e orégano.

ALCAPARRAS
 Molho de tomate, mussarela, alcázaras, champignon e orégano.

BORDA DE CATUPIRY R\$7,00
BORDA DE CHEDDAR R\$ 7,00
G R\$60,00
M R\$50,00
P R\$40,00

PIZZARIA BOI NA BRASA

PEIXES E SUINOS

ATUM P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, atum, tomate e orégano.

ARGENTINA P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, atum, cebola, palmito, azeitona e orégano.

CAMARÃO P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, camarão, tomate e orégano.

CALABRESA
 Molho de tomate, mussarela, calabresa e orégano.

CALABRESA II
 Molho de tomate, mussarela, calabresa, cebola e orégano.

BAIANA
 Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, ovos, pimentão, cebola, pimentão e orégano.

CALABRESA COM CATUPIRY
 Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, catupiry, cebola e orégano.

MINEIRA
 Molho de tomate, mussarela, linguiça caseira, pimentão de cheiro, calabresa e orégano.

PEPPERONI P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, palmito, ervilha, tomate e orégano.

ITALIANA P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, salame italiano, tomate e orégano.

LOMBO CANADENSE
 Molho de tomate, mussarela, lombo canadense, azeitona e orégano.

CATU LOMBO
 Molho de tomate, mussarela, lombo canadense, catupiry e orégano.

BACON P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, bacon, milho e orégano.

PRESENTO
 Molho de tomate, mussarela, presunto, azeitona, tomate, palmito e orégano.

CAPRESUNTO
 Molho de tomate, mussarela, presunto, catupiry, tomate e orégano.

FRANCESA
 Molho de tomate, mussarela, presunto, champignon, cebola e orégano.

PORTUGUESA
 Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos, tomate, pimentão, cebola, palmito e orégano.

CROCANTE
 Molho de tomate, mussarela, presunto, milho, tomate, palmito e orégano.

BORDA DE CATUPIRY R\$7,00
BORDA DE CHEDDAR R\$ 7,00
G R\$60,00
M R\$50,00
P R\$40,00

PIZZARIA BOI NA BRASA

AVES E BOVINOS

CAPIRA
 Molho de tomate, mussarela, frango desfiado, cebola, milho verde e orégano.

FRANGO CATUPIRY
 Molho de tomate, mussarela, catupiry, frango desfiado e orégano.

FRANGO COM CHEDDAR
 Molho de tomate, mussarela, catupiry, frango desfiado e orégano.

ESTROGONOFE DE FRANGO
 Molho de tomate, mussarela, calabresa e orégano.

CHEDDAR ESPECIAL
 Molho de tomate, mussarela, pato de peru, cheddar, catupiry e orégano.

CORÇÃO
 Molho de tomate, mussarela, coração, tomate, azeitona, orégano.

FILE P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, catupiry, cebola e orégano.

CARPACCIO
 Molho de tomate, mussarela, filé mignon, alcaparras, azeite de oliva e orégano.

ESTROGONOFE DE FILE P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Cubos de carne bovina servidos num molho de creme de leite.

BOLONHESA
 Molho de tomate, mussarela, carne moída ao molho e orégano.

GAÚCHA
 Molho de tomate, mussarela, carne moída ao molho, cebola, pimentão, azeitona e orégano.

CARNE SECA
 Molho de tomate, mussarela, catupiry, carne seca desfiada, tomate, cebola e orégano.

CUPIM
 Molho de tomate, mussarela, cupim desfiado, cebola, pimentão, azeitona verde, azeitona preta e orégano.

BORDA DE CATUPIRY R\$7,00
BORDA DE CHEDDAR R\$ 7,00
G R\$60,00
M R\$50,00
P R\$40,00

PIZZARIA BOI NA BRASA

ESPECIAIS

BRÓCOLIS ESPECIAL
 Molho de tomate, mussarela, bacon, brócolis, alho frito e orégano.

MISTA P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Molho de tomate, mussarela, calabresa, atum, palmito e orégano.

BRASILEIRA
 Molho de tomate, mussarela, presunto, quindim, milho, tomate, pimentão, cebola, milho e orégano.

MODA DA CASA
 Molho de tomate, mussarela, pato de peru, calabresa moída, palmito, milho, ervilha, tomate, champignon e orégano.

MODA DO CHEFF
 Molho de tomate, mussarela, milho, bacon, frango e orégano.

ALEMÁ
 Molho de tomate, mussarela, ovos, palmito, bacon, manjericão e orégano.

PROVOLONE
 Molho de tomate, mussarela, bacon, milho, provolone e orégano.

DIAMANTE
 Molho de tomate, mussarela, presunto, bacon, azeitona e orégano.

PIZZAS DOCES

CALIFORNIA P R\$50,00 M R\$ 60,00 G R\$ 70,00
 Mussarela, creme branco, presunto, abacaxi, figo, cereja, uva passa.

ROMEU E JULIETA
 Mussarela, creme branco e goiabada.

BANANA COM CANELA
 Mussarela, creme branco, banana, cereja em pé e leite condensado.

BANANA ESPECIAL
 Mussarela, creme branco, banana, chocolate ao leite, creme de leite.

PRETIGIO
 Creme de chocolate, chocolate preto, pistache, caro melado.

CHOCOLATE BRANCO
 Creme branco, raspas de chocolate branco, caro melado.

CHOCOLATE PRETO
 Creme branco, raspas de chocolate preto.

SONHO DE VALSA
 Creme de chocolate, molho de salmão, cereja, raspas de chocolate ao leite.

BRIGADEIRO
 Creme de chocolate, raspas de chocolate e granulado de chocolate.

SORVETE
 Creme de chocolate, granulado, sorvete e cobertura.

BEIJINHO
 Creme branco, beijinho e coco ralado.

ABACAXI
 Creme branco, abacaxi em cubos e canela em pó.

SENSAÇÃO
 Creme de chocolate, raspas de chocolate ao leite, creme de leite e melado.

AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras Estabelecimento: Restaurante Cabanas Grill



AMOSTRA DE CARDÁPIO NAS REDES SOCIAIS

Cidade: Barreiras Estabelecimento: Royally Massas e carnes

