

**OS NOMES DAS RECEITAS: UM PATRIMÓNIO  
LINGUÍSTICO REGIONAL, NACIONAL OU  
INTERNACIONAL? UMA ANÁLISE LEXICAL**  
**The Names of the Recipes: Regional, National or  
International Linguistic Heritage? A Lexical Analysis**

HELENA REBELO  
Universidade da Madeira (UMa)  
Faculdade de Artes e Humanidades  
CIERL da UMa  
CLLC da Universidade de Aveiro  
mhrebelo@staff.uma.pt

**RESUMO:** Num mundo globalizado, com valorização crescente do património regional (cf. dieta mediterrânica), as receitas culinárias tendem a generalizar-se. As comidas regionais podem assumir contornos mundiais, reconhecidas pelo seu nome. As revistas de culinária assumem esse papel de transmissão, que, no passado, era operado oralmente, de geração em geração, no seio da família ou da comunidade. Os nomes atribuídos aos pratos não serão, portanto, completamente arbitrários. Há receitas de comidas e bebidas cujos intitulados ignoram os nomes dos ingredientes (*jardineira, canja, tim-tam-tum, brisa*). Outras dão conta deles e do modo de preparação, (*espada com banana, frango assado*). Outras revelam a sua proveniência geográfica (*carne de porco à alentejana, vinho do Porto*). Muitas correspondem a estrangeirismos (“crepes”, “vodka”). Considerando estes e outros tipos de intitulados, as designações das receitas merecem ser estudadas porque constituem um considerável património linguístico.

Pretende-se analisar, num plano linguístico, os intitulados das receitas de alguns números da revista *Continente Magazine*, “a revista de culinária mais vendida em Portugal”, tendo também em conta dois livros de receitas madeirenses. No total, a amostra comporta 537 nomes de receitas. Que tipo de léxico dá nome às receitas? O vocabulário é essencialmente nacional ou predominarão muitos estrangeirismos? Haverá, por exemplo, algumas comidas e bebidas da Madeira, ou seja, referências locais e regionais? Os nomes das receitas divulgadas correspondem, sobretudo, a um património linguístico alimentar regional, nacional ou internacional? Procurando responder a estas questões, analisam-se os 537 nomes de receitas através das seguintes variáveis: autoria, designação, extensão, estrutura e origem.

**PALAVRAS-CHAVE:** Património Linguístico. Léxico. Nomes das receitas. Análise lexical.

**ABSTRACT:** In a globalized world, with a growing appreciation of regional heritage (cf. Mediterranean diet), the local recipes tend to be generalized. Regional food can reach global contours, recognized by name. The cooking magazines assume the role

of transmission, which in the past was operated orally from generation to generation within the family or community. Then, the names given to the dishes will not be therefore completely arbitrary.

Some recipes of food and drinks which titles ignore the names of the ingredients (“jardineira”, “canja”, “tim-tam-tum”, “brisa”). Other put on evidence them and, also, the method of preparation, (“espada com banana”, *roast chicken*). Few recipes reveal their geographical origin (“carne de porco à alentejana”, *Porto wine*). Many correspond to foreign words (“crepes”, “vodka”). Considering these titles and others, the recipe designations deserve to be studied because they constitute a considerable linguistic patrimony.

We intend to analyse, on a linguistic level, the recipe titles from some numbers of the *Continente Magazine*, “the best selling cooking magazine in Portugal” and two books more with recipes from Madeira. In total, we study 537 recipe names. What kind of lexicon is present in recipe names? Is the vocabulary essentially national or are there many foreign words? For instance, will there be some food and drinks from Madeira with local and regional indications? Do recipe names correspond mainly to a regional, national or international linguistic heritage? To answer these questions, we analyze the 537 names of recipes through some variables: authorship, title, length, structure and origin.

**KEYWORDS:** Linguistic Patrimony. Lexicon. Recipes names. Lexical analysis.

## I. FINALIDADE E PLANO

Pretendendo analisar uma amostra composta por 537 nomes de receitas, a fim de compreender a importância deste material, simultaneamente linguístico e da área alimentar, para o Património Imaterial, organiza-se um estudo em quatro pontos essenciais. No primeiro, intitulado “Património Linguístico: definição e relação com Património Alimentar”, aborda-se o tema a tratar, partindo das noções de “património” e “Património Linguístico”. No segundo (A valorização do Património Alimentar Regional Madeirense), insiste-se na vertente regional, a nível de Património Linguístico e Património Alimentar, já que corresponde a um conhecimento tradicional que se pode estar a perder. No terceiro e no quarto pontos, com os subtítulos “Materiais, tema e problema” e “Análise dos dados”, apresenta-se o estudo da amostra, considerando vários parâmetros, nomeadamente a autoria dos nomes de receitas, as designações que lhes são dadas, a extensão que têm, a estrutura que as compõe e a sua origem. Finalmente, numa “Síntese conclusiva”, respondendo às questões subjacentes à temática, tecem-se considerações relativas aos 537 nomes de receitas, no que diz respeito ao Património Linguístico Alimentar, sem esquecer a vertente regional madeirense.

## 2. PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO: DEFINIÇÃO E RELAÇÃO COM PATRIMÓNIO ALIMENTAR

A noção de “património” é sobejamente conhecida e o termo pertence ao léxico comum, figurando em qualquer dicionário geral<sup>1</sup>. Significa “legado dos antepassados”. Por sinonímia, equivale a “herança”, consubstanciada em riquezas materiais (casas, dinheiro, obras de arte, etc.), que as gerações anteriores deixaram às gerações vindouras. Portanto, além de “património” estar associado à ideia de “passado”, etimologicamente, numa sociedade patriarcal, relaciona-se com “pai” (o elo de transmissão da geração anterior com a seguinte: indo dos avôs aos netos) e “pátria” (o espaço que pertence ao “pai”, enquanto fundador da comunidade familiar, e que se reencontra na expressão “o pai do meu pai” ou na noção de “patriarca”). O termo e as palavras da mesma família remetem para uma sociedade patriarcal, quando o filho varão seria o herdeiro único. Porém, também se pode estender às sociedades matriarcais, sublinhando o legado das mães às filhas. Numa sociedade moderna, as duas vertentes congregam-se e pode considerar-se a herança (material e imaterial) dos progenitores legada aos filhos, independentemente de serem raparigas ou rapazes. Assim, por exemplo, receitas de família podem ser transmitidas tanto a elas como a eles. Aliás, o Património Alimentar, um conjunto de bens relacionados com a alimentação em geral, inclui nomes e modos de fazer, técnicas e segredos familiares, que as novas gerações herdaram dos antepassados. Manter a tradição culinária familiar é, então, preservar um património imaterial comunitário.

Se a definição de “património”, em si, não parece colocar dúvidas, nem a sua etimologia ou a sua relação com palavras da mesma família, tal não se passará quando se lhe associa o qualificativo “linguístico”. A sequência “Património Linguístico” (PL), pelo que se sabe, é pouco empregue e não consta em obras de referência como os dicionários gerais. Delimitando-se o conceito de PL, ocorrem, pelo menos, quatro possibilidades:

1) Num sentido mais amplo, pode (con)fundir-se, integralmente, com “as línguas do mundo”, isto é, a globalidade das línguas – e das suas variedades geográficas, sociais ou situacionais – vivas ou mortas, maioritárias ou minoritárias, naturais ou artificiais. Há organismos internacionais<sup>2</sup> que se detêm neste ponto, concentrando-se, sobretudo, na questão das línguas minoritárias

---

<sup>1</sup> Cf., por exemplo, Houaiss 2001.

<sup>2</sup> Para não referir a vasta legislação da União Europeia, nomeadamente do Parlamento Europeu, sobre o assunto, veja-se, a título exemplificativo, a *Declaração Universal dos Direitos Linguísticos* da autoria do organismo internacional PEN. Sublinha-se que a expressão “heritage language” remete para “a língua falada no ambiente familiar” e corresponde apenas a um sentido atribuído a Património Linguístico que se traduz por “linguistic patrimony”.

ou nas que vão desaparecendo por deixarem de serem faladas. Procuram a sua defesa, vendo-as como elementos patrimoniais a preservar.

2) Num sentido mais restrito, é viável considerar-se que PL identifica exclusivamente o “património dicionarístico”<sup>3</sup>. Importa, então, olhar para a totalidade dos dicionários bilingues, monolíngues, etc. que registam o “tesouro” – léxico, expressões, provérbios, etc. – de uma comunidade de falantes ou de várias.

3) Alargando esse ponto de vista, isto é, o das publicações, ou pelo menos de um certo tipo delas, PL pode identificar-se com todo o “património literário”<sup>4</sup> de um povo. Terá uma vertente escrita, ou seja, incluirá o conjunto de obras antigas, como forais, testamentos ou outros documentos de carácter oficial ou não, textos de autores consagrados, etc., que, historicamente, pertencem a uma comunidade, seja ela local, regional ou nacional. No entanto, também poderá possuir uma faceta oral, com as obras transmitidas oralmente no passado e que a escrita regista para as conservar. Lembra-se, aqui, a recolha da tradição oral transmitida geracionalmente como, entre diversas outras possibilidades, contos, rimances, orações, ditados, provérbios, quadras, receitas medicinais ou alimentares (o que remete para o Património Alimentar).

4) Considerando um outro sentido, PL pode incluir toda e qualquer terminologia, seja ela de que área for, como, por exemplo, a da culinária. Pode cobrir diversas profissões (ex.: a linguagem dos “bomboteiros”, a das “bordadeiras”, etc.) e domínios (ex.: agricultura, alimentação, música, vestuário, usos, costumes, etc.).

Sendo assim, o Património Linguístico comporta uma vasta ramificação, não correspondendo apenas ao meio de registo do património cultural, um outro dos sentidos que pode assumir. É, portanto, muito mais do que um veículo importante para a preservação e o registo do Património Cultural Imaterial da Humanidade como a UNESCO<sup>5</sup> o evidencia. Ultrapassa a missão de fazer coincidir o papel da linguagem escrita com o de ser o suporte material de componentes culturais que o não têm por serem imateriais. Pela documentação deste organismo internacional que congrega a Ciência, a Educação e a Cultura, o PL não parece ser, em si, valorizado porque é, essencialmente, encarado como o meio de preservação e salvaguarda do Património Cultural Imaterial<sup>6</sup>. A título meramente exemplificativo, uma

---

<sup>3</sup> Cf. *Dicionarística Portuguesa: Inventariação e Estudo do Património Lexicográfico*, organizado por Telmo Verdelho e João Paulo Silvestre.

<sup>4</sup> *No Curso de História da Língua Portuguesa da Universidade Aberta, é apresentada a tipologia de documentação “produzida no território galego-português”. São considerados vários tipos de textos antigos que fazem parte do património literário e “não-literário” dos primórdios da História da Língua Portuguesa.*

<sup>5</sup> V. convenções da UNESCO sobre o assunto.

<sup>6</sup> Cf. Rebelo, 2012.

vivência cultural específica do Minho como os “lenços de namorados” põe em evidência toda a importância linguística desta realidade cultural nortenha que vale por si própria. Os lenços constituem uma tradição regional portuguesa a preservar, mas as quadras e o registo popular da linguagem das bordadeiras que os caracterizam é, também, um património a valorizar. Nesta vertente, tem uma dimensão unicamente linguística, embora se trate de linguagem popular, que, durante muito tempo, não foi valorizada. Fica demonstrado o âmbito do Património Linguístico. É bem mais alargado do que se possa pensar, não se podendo reduzir ao papel de suporte do Património Cultural Imaterial, já que o PL é, ele próprio, um dos elementos integrantes da imaterialidade cultural de uma comunidade.

Posto isto, persistem várias questões: o que se entende, então, por “Património Linguístico”? Sê-lo-ão todas as manifestações linguísticas? Deverão ter-se em conta somente as herdadas do passado (a “langue” segundo Saussure)? As respostas podem ser díspares. Numa visão geral, mas congregadora, crê-se que PL não será exclusivamente Património Literário, embora o englobe. Também não será apenas o Património Dicionarístico ou unicamente as terminologias, nem apenas a integralidade das línguas do mundo. Defende-se que o PL reagrupa a totalidade dessas ramificações, podendo, ainda, alargar-se a outras, como a de ser um suporte de registo da cultura imaterial. Não encontrando definição, numa primeira tentativa para delimitar o conceito, sugere-se que uma definição possível para “Património Linguístico” será: conjunto de bens verbais, orais e/ou escritos, próprio de uma comunidade porque a identifica e distingue das restantes, nas suas formas de comunicar ou de vivenciar a própria experiência. Manifesta-se a diversos níveis, nomeadamente fonético, fonológico, morfológico, lexical e semântico. Inclui também a sintaxe e as especificidades fráscas, nomeadamente diomásticas. Comporta várias vertentes relacionadas com a linguagem: geográfica, histórica, social e cultural. É transmitido de geração em geração e, se não o for, pode desaparecer. Deixando de ser utilizado pela comunidade, deve ser preservado. Porém, os bens linguísticos comuns também se podem incrementar, pela produção ou aquisição contínua dos falantes herdeiros, que transmitirão às gerações futuras o que os antepassados lhes legaram, se o conservaram, e o que eles próprios criaram. É, portanto, um conjunto de bens (linguísticos) de uma comunidade em permanente dinâmica. Consequentemente, por um lado, a juntar-se à ideia de passado, deve considerar-se a de presente. Por outro, o PL está em constante modificação, sendo enriquecido ou empobrecido, consoante os usos de uma geração que, claramente, o altera, no presente, antes de o legar à geração seguinte. Logo, o PL é a herança linguística global de uma determinada comunidade (local, regional, nacional, internacional) que vai sendo renovada. Como é evidente, comporta, intrinsecamente, todas as áreas do agir humano, seja artesanato, lazer, cultura, etc. Não há, então, domínio humano

que não tenha interesse ou não se relacione com Património Linguístico. Pela definição aqui proposta, associa-se PL a comunidades bem delimitadas. Embora possa ter um alcance internacional ou nacional, é, sobretudo, a sua dimensão regional ou local que importa observar. Porquê? Entende-se assim pelas próprias limitações que se atribuem à noção de “comunidade” que difere de, entre outros conceitos, “grupo”, “sociedade” e “nação”, embora podendo equivaler-lhes. Por exemplo, assume contornos regionais com o registo de vocabulário específico de uma variedade linguística (ex.: *Dicionário Bilingue Piaçã – Português*<sup>7</sup>) ou a tradição oral de uma certa área geográfica (ex. os romanceiros da Madeira que recolhem versões dos tradicionais rimances de que as gerações mais velhas ainda têm memória).

Por conseguinte, é viável falar de Património Linguístico Regional. Para dar um caso concreto, indica-se o Património Linguístico Madeirense<sup>8</sup>. Aqui, sublinhar-se-ão, sempre que possível, pormenores relacionados com o Arquipélago da Madeira. Logo, se se estuda o léxico (vocábulos e expressões) característico da Região Autónoma da Madeira, pensa-se imediatamente em preservar “regionalismos” porque muitos deixam de ser usados, merecendo ser explicitados. Conserva-se, então, um vasto património lexical que poderá, nas próximas décadas, cair em completo desuso e esquecimento. Em todos os domínios se registam regionalismos madeirenses, mas, sem sombra de dúvidas, que a culinária ou, melhor dizendo, a alimentação, merece uma atenção redobrada. É pelo prato, o que se põe na mesa, e como esta é posta, que se reconhece uma determinada cultura, assim como pelos nomes com que se designam todos os elementos afins, o que corresponde, em certa medida, a uma definição de Património Alimentar. Com a madeirense, não é diverso. Por isso mesmo, a área da alimentação é um domínio de relevo linguístico. Pelas designações com que se nomeiam e identificam os pratos que vão sendo concebidos, reconhece-se a origem geográfica e cultural, assim como o povo de onde é típica determinada receita. Estabelece-se uma íntima relação entre Património Alimentar (PA) e Património Linguístico.

### 3. A VALORIZAÇÃO DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR REGIONAL MADEIRENSE

No Arquipélago da Madeira, no geral, ainda subsiste uma alimentação com cariz regional<sup>9</sup> que pode, no entanto, ter uma incidência local. Aliás, a “banana da Madeira” é típica da Madalena do Mar e de algumas freguesias

---

<sup>7</sup> O *Dicionário de Piaçã-Português*, saído em 2015, dá conta de um rico património praticamente desconhecido a nível nacional.

<sup>8</sup> Cf. Rebelo 2014.

<sup>9</sup> Thierry Proença dos Santos fez o levantamento das referências a comidas e bebidas na obra do escritor Horácio Bento de Gouveia.

limítrofes, não se dando na Costa Norte da ilha. Pelo contrário, o milho é característico do concelho de Santana, não se cultivando noutras localidades da ilha. Os preparados com banana ou milho generalizaram-se, através das superfícies comerciais, mas têm maior importância localmente, consoante as zonas de cultivo. Comunitariamente, há hábitos que perduram. O famoso “dentinho” (petisco) na “venda” (mercearia e taberna) com um copo de “vinho seco”, antes do jantar, continua a ser um ritual masculino, embora com alterações. Os restaurantes servem pratos considerados típicos, mas que foram, por vezes, adaptados para os turistas. As ementas apresentam iguarias consideradas regionais, mas modificadas, reencontra-se esta observação na crónica jornalística “Uma taberna com os sabores da Madeira”<sup>10</sup>, em que também surge a problemática da tradução dos nomes de receitas regionais e a ideia da gastronomia regional ser valorizada para, nomeadamente, as áreas do Turismo e da Economia. Esta última não é nova, embora tenha reaparecido, ultimamente, na imprensa nacional e regional.

São muitos os exemplos de notícias sobre o assunto. Seria importante fazer-se o levantamento de todas as notícias, crónicas, reportagens, etc. dedicadas à alimentação e ao PA regional em geral e, especificamente, para o madeirense. Dão-se alguns títulos recensados: “Pires de Lima aponta turismo gastronómico como ajuda”<sup>11</sup>, “Projeto Mais Restauração”<sup>12</sup>, “Academia das Carnes presente na Bolsa de Turismo de Lisboa”<sup>13</sup> e “Ingredientes ‘secretos’ geram negócio”<sup>14</sup>. Além da Linguística, do Turismo, da Economia, outras áreas

---

<sup>10</sup> Nessa sua crónica do *Diário de Notícias* da Madeira, Joaquim Leça escreve: “Como é sabido, o sector do Turismo na Região é a principal actividade económica que dinamiza outros sectores como os da restauração e da agricultura. No dia 23 de Janeiro, a ACIF - Câmara de Comércio e Indústria da Madeira apresentou publicamente o ‘Documento Estratégico para o Turismo na Região Autónoma da Madeira (2015-2020)’ em parceria com a empresa de consultadoria KPMG. No diagnóstico realizado ao actual posicionamento do Turismo na Madeira e no que à restauração diz respeito, conclui-se que existe uma forte herança tradicional na restauração e gastronomia típica da Região, que é muito valorizada pelos turistas.” Acrescenta o cronista: “Como tenho vindo a escrever nesta rubrica, a gastronomia da nossa terra só é autêntica, quando nela estão presentes os produtos agrícolas regionais assim como os do nosso mar. De pouco serve termos muitos restaurantes e hotéis a servir o filete de espada com banana e a espetada (que muitas vezes é erradamente traduzida como um ‘kebab’) com receitas e designações que não são de cá.”

<sup>11</sup> Cf. *Jornal da Madeira*, 09-04-2015, p. 30: “turismo de gastronomia”.

<sup>12</sup> V. *Jornal da Madeira*, 09-04-2015, p. 5: “projeto Mais Restauração”, “Inovar a Gastronomia Regional, em 16 unidades hoteleiras da Região de 4 e 5 estrelas. (...) com o intuito de criar uma cultura de inovação no receituário dos restaurantes, potenciando a utilização de produtos gastronómicos regionais, numa lógica inovadora, mesclando-os com novos modos e formas de cozinhar.” (cf. 4.5. Origem).

<sup>13</sup> Cf. semanário *Tribuna da Madeira*, 20-02-2015, p. 32: “A Academia Madeirense das Carnes/ Confraria Gastronómica da Madeira” e “Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas”: “É preciso preencher com a riqueza gastronómica, paisagística, arquitectónica, histórica e cultural outros programas que nos permitam reter os visitantes por períodos mais longos.”

<sup>14</sup> Cf., por exemplo, *Expresso. Caderno de Economia*, 03-05-2014, p. 22, “Ingredientes ‘secre-

se podem relacionar com o Património Alimentar. É o caso da Saúde, o que parece evidente. Vejam-se os seguintes títulos noticiosos: “IASAÚDE melhora informação à população”<sup>15</sup> e “Alimentos antigripe”<sup>16</sup>. Também se pode ligar a alimentação à Cultura Tradicional, isto é, aos hábitos do passado, contestando-os, como sucede na crónica «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro»<sup>17</sup> de Fátima Pitta Dionísio ou valorizando-os, como o escreveu Adolfo Luxúria Canibal, em “Papas de sarrabulho”<sup>18</sup>. Neste caso específico, uma parte das tradições alimentares se perderia, se a Matança do Porco se deixasse de realizar. Embora se compreenda que o ritual é posto em causa pelos defensores dos animais, se desaparecer, pratos como as “papas de sarrabulho” podem, também eles, acabar. Porém, o termo “sarrabulho” talvez se conservasse. Estas duas crónicas realçam que a imprensa, além de notícias, vai divulgando muitos textos sobre a alimentação e o PA regional ou nacional, assim como internacional.

Os jornais e as revistas costumam contemplar a alimentação e o património que lhe está associado. Na imprensa madeirense, é comum haver receitas de pratos domingueiros<sup>19</sup> ou de “cocktails”<sup>20</sup>. Considerando, por exemplo, o *Jornal da Madeira*, numa página regular de Cultura, o chefe Júlio Pereira<sup>21</sup> apresenta diversas receitas, como as seguintes: “Telha de sésamo e abacate”, “À Brás de bacalhau e espargos” e “Broas de mel”. Este autor também assina uma obra patrocinada pela Academia Madeirense de Carnes<sup>22</sup>.

---

tos’ geram negócio” de Katia Delimbeuf: “Têm nomes estranhos, mas os sabores são tão bons como surpreendentes: serpão, açafior, feijoca, chicharo, lódão, nêveda, erva virgem, banana dos Açores e funcho dos Açores, e passas de cereja são dez ingredientes de que provavelmente nunca ouviu falar, mas são nossos. Autóctones de Portugal, caíram em desuso na nossa gastronomia por fatores como o abandono dos campos, o êxodo rural para as cidades ou a imigração. (...) Depois, estão em preparação outras linhas, com ingredientes igualmente “desconhecidos” das nossas antigas colónias (Brasil, Cabo Verde, Angola, Moçambique e Guiné)”.

<sup>15</sup> Cf. *Jornal da Madeira*, 08-04-2015, p. 4: “Alimentos seguros, melhor saúde”, “um nutricionista em cada centro de saúde concelhio”.

<sup>16</sup> V. *Expresso*, Primeiro Caderno, Saúde, Vera Lúcia Arreigoso, “Alimentos antigripe”, p. 22.

<sup>17</sup> Cf. *Tribuna da Madeira*, 05-12-2015, «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro», crónica de Fátima Pitta Dionísio.

<sup>18</sup> V. *Semanário Sol*, 21-11-2014, p. 27, a crónica de Adolfo Luxúria Canibal, “Garatujos do Minho: Papas de sarrabulho”.

<sup>19</sup> Cf. revista *Mais do Diário de Notícias* da Madeira.

<sup>20</sup> Cf. por exemplo, o número 809 do *Tribuna da Madeira*: “Cocktail Amazônia Especial” (com brisa limonada). Os “barmen” madeirenses têm participado em muitos concursos de criação de “cocktails” e alguns são divulgados nas páginas deste semanário.

<sup>21</sup> Cf. *Jornal da Madeira*: Cultura, 27-03-2015, p. 18; 10-04-2015, p. 20 e 12-12-2014, p. 14.

<sup>22</sup> Júlio Pereira, *Sabores. Receitas Tradicionais Madeirenses*, Academia Madeirense de Carnes, s/d e s/l. Ver o texto de Manuel Pedro da Silva Freitas, p. 3:

“Com os avanços tecnológicos, verificados nos últimos anos, a sabedoria popular, transmitida oralmente de geração em geração, perdeu muito da sua importância e hoje não só é olhada com alguma ironia, como corre o risco de desaparecer.

Por isso, cada vez mais se impões, (sic) o registo dessa sabedoria em suportes duradouros e susceptíveis de, a qualquer momento, poderem ser consultados. Afinal, são parte da cultura e



Esquecendo todas as outras possibilidades e relacionando PA (que contempla alimentação, culinária, ingredientes, procedimentos, receitas, etc.) apenas com a Linguística, nomeadamente o PL, muitos estudos podem ser concretizados. Propõe-se olhar com atenção para os nomes das receitas, a fim de compreender até que ponto persiste a divulgação de receitas regionais, essencialmente madeirenses. É um caso paradigmático o dos nomes dados ao café e aos seus diversos tipos (“pingo”, “galão”, “expresso”, “descafeinado”, “garoto”, “meia-de-leite”, “chinesa”, “chino”, etc.). Outro é o do “pão” e dos múltiplos modos de o fabricar – diversidade nos ingredientes, na formação da massa, do formato e da cozedura (“broa”, “trigo”, “centeio”, “papo-seco”, “pão-de-batata”, “bolo-do-caco”, “pão-de-erva-doce”, etc.). Alguns destes exemplos de Património Linguístico são-no, simultaneamente, de Património Alimentar que importa preservar porque ambos caracterizam regiões (como o Arquipélago da Madeira) com uma dimensão nacional (Portugal) e uma comunidade com manifestação internacional (emigrantes portugueses de primeiras gerações e luso-descendentes).

As investigações podem realizar-se nas várias disciplinas linguísticas. Dão-se alguns exemplos circunscritos ao Arquipélago da Madeira<sup>23</sup>: a) Fonética ou Fonologia (Usa-se “nonas” ou “anonas”? Serão “mango” e “manga” o mesmo?), b) Morfologia (Que diferença existe entre “um picadinho”, “bem picadinho”, “um picado”, “carne picada”, “carne moída”?), c) Sintaxe (Haverá uma tendência predominante para a supressão da preposição “de” nas expressões alimentares como sucede com “bolo família” e “vinho madeira”?) e d) Semântica (Que significado tem “cozer” no arquipélago, quando se diz “cozi o comer”?). Interessa, aqui, considerar mais a Lexicologia do que outros planos de análise linguística. Procurou-se abordar um tema que relacionasse PL e PA, tentando compreender a relevância da comida tradicional a nível nacional. O estudo é sobre os nomes de receitas, pertença inequívoca de uma

---

da história de um povo. Vem isto a propósito do livro “Sabores”, resultante de uma iniciativa da Academia Madeirense das Carnes - Confraria Gastronómica da Madeira, criada a 30 de Abril de 2000 (...).

Na realidade, a gastronomia tradicional não é mais do que a fórmula que o povo encontrou para adaptar os reduzidos produtos da terra e alguns animais domésticos (...). É por isso que a gastronomia tradicional constitui um património histórico. É por isso que, por todo o mundo se assiste à estereotipação da alimentação, há necessidade de perpetuar a sua forma de confecção, quer através de registos não exclusivamente orais, quer da criação de associações gastronómicas ou de núcleos e áreas demarcadas de identidade gastronómica.

O livro “Sabores”, (sic) assume-se como um contributo para a perpetuação da gastronomia tradicional madeirense, trazendo à memória alguns pratos confeccionados com carne ou doces, hoje quase esquecidos, seja porque se quebrou o ciclo de transmissão oral de informações entre pais e filhos, seja porque a sua confecção exige alguma disponibilidade e meios difíceis de encontrar, seja ainda porque a sua introdução na restauração não é rentável.”

<sup>23</sup> Alguns deles foram referidos em Rebelo 2014.

comunidade linguística com especificidades culturais, mas os produtos ou ingredientes usados nas receitas também constituem material de observação. A abordagem metodológica é, predominantemente, lexical.

#### 4. MATERIAIS, TEMA E PROBLEMA

Os meios de comunicação social têm manifestado um interesse crescente pela alimentação. Na comunidade ocidental, vão sendo inventadas modas alimentares com nomes *sui generis* como “detox” (sumos concentrados de vegetais e frutos, podendo ter outros ingredientes, que [não] substituem uma refeição dita “normal”). Noutras latitudes, isso não sucederá, já que a falta de cereais preocupa as Nações Unidas por saber que ainda existem populações que passam fome. A sociedade portuguesa deste século ganhou hábitos alimentares das sociedades ditas “desenvolvidas” e os nomes das receitas têm vindo a mudar nas ementas familiares e dos restaurantes. Para compreender o alcance destas mudanças, na ampla panóplia de materiais a estudar, colocou-se a questão de quais escolher.

Não existindo, segundo uma breve pesquisa realizada, nenhuma base de dados com *corpus* ou *corpora* para o Património Alimentar Português, optou-se pelos materiais linguístico-patrimoniais da “revista de culinária mais vendida em Portugal”: a *Continente Magazine*<sup>24</sup>. Esta revista segue o *Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa* de 1990), mas apresenta hesitações e falhas de adaptação. Este detalhe tem alguma relevância para o estudo dos nomes das receitas que se empreende por se tratar de um dado linguístico. É pertinente fazer, sumariamente, a caracterização da *Continente Magazine* (CM) enquanto publicação periódica com divulgação no território nacional e insular. Considera-se que não é exclusivamente de culinária e que tende a divulgar a marca que a patrocina. Todavia, possui uma componente culinária dominante, o que a leva a ser uma “revista de culinária”. Não deixa de assumir um papel comercial (cf. “livros: sugestões de leitura” com sinopse e preço de capa, concurso para venda de livros sob a forma de “passatempo”, talões de descontos, promoções a produtos da marca Continente ou com ela relacionados, como sucede com o jornal *Público*, página do leitor, equipa Continente, etc.). Tem, igualmente, uma vertente informativa (cf. agenda com “cinema e espetáculos”, “exposições e gastronomia”, “sugestões continente”, “blogger”, entrevista com sugestão de uma receita pessoal, cartaz) e outra formativa/publicitária (dossier temático sobre um alimento, explicações sobre ingredientes específicos, nutrição, saúde, beleza, destinos, produtos alimentares).

---

<sup>24</sup> Cf. o índice de receitas nos doze números do ano de 2014.

Possui dois índices: o primeiro, apresentado após o editorial, é o da revista toda e o segundo, sensivelmente a meio da publicação, inclui as receitas cujo material linguístico-patrimonial se colhe para análise.

Listaram-se os nomes das receitas extraídos dos doze números da revista mensal CM de 2014. Contabilizaram-se 454 nomes de receitas (cf. TABELA 1). Em cada exemplar da revista, tem-se em conta o índice das receitas, que se subdivide em “entradas e acompanhamentos”, “peixe e marisco” (às vezes apenas “peixe”), “carne”, “vegetariano”, “lunch bag”, “receitas yämmi”, “menu semanal”, “doces e sobremesas” e “momentos com sabor”.

Tabela 1- materiais da revista CM

	CATEGORIAS	Mensais	Total Anual
1	Entradas e Acompanhamentos	4	48
2	Vegetariano	4	48
3	Peixe e Marisco	4, 5 ou 6	61
4	Carne	4 ou 5	57
5	Doces e sobremesas	4 ou 5	53
6	“Lunch Bag”	4	48
7	Menu Semanal	5	60
8	Receitas “Yämmi”	2	24
9	Momentos com Sabor	5 (11 meses)	55
TOTAL ABSOLUTO			= 454 nomes de receitas

**Legenda:** Para cada uma das nove categorias de receitas, há, normalmente, 4 nomes de receitas por número da revista, podendo, todavia, ser maior (cf. categoria 3: Peixe e Marisco) ou menor (cf. categoria 8: Receitas “Yämmi”). No total, contabilizam-se 454 receitas, cujos nomes interessa observar.

A sequência destes intitulados genéricos parte do princípio (“entradas e acompanhamentos”) para chegar ao fim (“doces e sobremesas”), como se correspondesse a uma refeição, normalmente longa, o que tem, culturalmente, mudado porque as famílias dificilmente conseguem conciliar horários para partilhar a mesa. O hábito, porém, manter-se-á ao fim-de-semana ou em ocasiões familiares pontuais. Aí, a refeição é de horas e começa com petiscos e termina com sobremesas ou, então, digestivos. Podem estes ser “momentos com sabor” (que incluem bebidas). A ideia das entradas, do prato principal (de carne ou peixe) e da sobremesa tem vindo a impor-se ao que era mais tradicional, ou seja, a sopa, um prato de carne ou de peixe e uma peça de fruta. Assim, a sequência de subtítulos, nos doze exemplares da revista que integram a amostra, reagrupa os nomes das receitas com a estrutura de uma refeição diária (entrada, prato de peixe ou carne, sobremesa). Fá-lo a par dos momentos de pausa para a alimentação quotidiana (almoço, lanches – o da manhã e o da tarde – e jantar),

sem contemplar o pequeno-almoço. Como é sabido, as refeições sofreram uma evolução e os nomes com que se designam também. O desaparecimento de um termo como “mata-bicho” comprova-o. A formulação inglesa “lunch bag” (“saco do almoço”) sobrepõe-se ao português. Existem diversos termos, a par do de “farnel”, que a nomeiam. Poderia ser “merenda”, “merendeira” ou ter outra designação portuguesa<sup>25</sup>, mas há uma opção pela expressão inglesa. A ideia de “almoço a transportar”, decerto para o trabalho, tem larga tradição portuguesa. Pensando nos estrangeirismos, há, no entanto, uma diferença entre “lunch bag” e “receitas yämmi”. É impossível esquecer que esta revista tem um cariz essencialmente comercial: a promoção de receitas concebidas rapidamente numa “máquina de cozinha” (com nomes estrangeiros) relembra-o. Estes aparelhos, como a Bimby, têm, aliás, sido amplamente publicitados. No GRÁFICO 1, verifica-se que o número de “receitas yämmi”, atingindo os 5%, é, no entanto, muito inferior às receitas preparadas sem esse aparelho. Pode significar que ainda se cozinha tradicionalmente, embora se saiba que a comida rápida<sup>26</sup> vai ganhando importância face à “comida lenta”<sup>27</sup>.

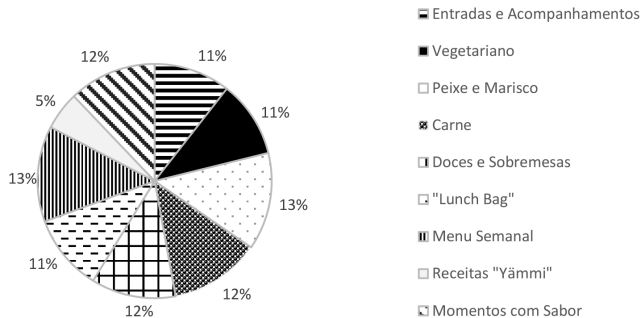


Gráfico 1 - Percentagens de receitas da *Continte Magazine* em análise, segundo as categorias listadas

A categoria “menu semanal” ajuda a programar as refeições, essencialmente rápidas e práticas, da semana, podendo ser de grande ajuda para quem tem essa tarefa. Julga-se, porém, que “a semana” deveria ser substituída pelo “mês”, já que esta revista é mensal, o que implica quatro semanas. Contudo, a categoria fixa-se numa semana e atinge 13% da totalidade da amostra da

<sup>25</sup> Cf. Houaiss 2001.

<sup>26</sup> É comumente nomeada com a expressão inglesa “fast food”, bem diferente de “take away”, embora compartilhem a correlação existente entre comida e tempo.

<sup>27</sup> Também é conhecida sob a expressão inglesa “slow food”, que tem ganhado algum terreno. Impõe-se aqui, de certa maneira, a dicotomia quantidade (rapidamente, prepara-se em grandes quantidades)/ qualidade (devagar, prepara-se pouco, mas o suficiente para os nutrientes serem saborosos).

revista (cf. GRÁFICO 1). Igualando a de “peixe e marisco”, estão ambas ligeiramente mais representadas do que as restantes.

A temática do tempo, sendo paralela ao que importa aqui ter em conta, não se aborda. Em contrapartida, destaca-se a questão da opção por designações estrangeiras. É um dos problemas que se esboça na análise dos materiais linguísticos recolhidos (cf. Origem). Importa, sobretudo, partir das seguintes questões: O vocabulário é essencialmente nacional ou predominarão muitos estrangeirismos? Terá o léxico um pendor mais nacional ou internacional? Que tipo de léxico dá nome às receitas? Haverá algumas comidas e bebidas da Madeira? Os nomes das receitas divulgadas correspondem, sobretudo, a um património linguístico regional, nacional ou internacional? Há vestígios de regionalismos madeirenses na revista *Contínente Magazine*? Assim, o tema é o estudo dos nomes das receitas como um património linguístico e, simultaneamente, alimentar com três possíveis incidências: regional, nacional e internacional. Qual delas predomina nos materiais em estudo? É a questão principal.

Decidiu-se confrontar os materiais linguísticos de índole supostamente nacional da CM com uma amostra regional. Esta possibilidade surgiu aquando da leitura do último número da revista CM de 2014. Numa reportagem para uma proposta de viagem à ilha da Madeira, registou-se uma descrição da “deliciosa gastronomia”<sup>28</sup> madeirense, que consideram Património Alimentar Madeirense. Pensou-se, então, alargar a amostra dos 454 nomes de receitas recolhidos nos 12 números da revista CM. Adicionaram-se os dados que surgem em duas publicações madeirenses: *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*<sup>29</sup> (identificada como DRAC) e *Sabores*<sup>30</sup> da Academia Madeirense das Carnes (mencionada *supra* e referida como AMC). Outros livros existem sobre os comer e beberes regionais madeirenses. Não se vão usar, mas lembram-se, por exemplo, dois dedicados aos licores<sup>31</sup>, bebidas

---

<sup>28</sup> Cf. Editorial “É Natal”, p. 127, e as páginas 127-128, dedicadas ao tema: “GASTRONOMIA. As deliciosas iguarias gastronómicas madeirenses podem ser degustadas em quase todas as localidades da região. Algumas das especialidades mais apreciadas são o bolo do caco, a espetada de carne de vaca em pau de louro, o peixe-espada preto, a carne de vinho e alhos, o bife de atum, as lapas grelhadas, a sopa de moganga (abóbora), o gaiado (espécie de atum) de escabeche, a sopa de milho pisado e a sopa de trigo. O pudim de maracujá ou de papaia, a queijada madeirense e o bolo de mel, típico da época natalícia, imperam nas sobremesas. Nas bebidas, o destaque vai para o vinho Madeira, a poncha, a niquita e o licor tin tan tum [sic], típico do Natal. A não esquecer também a variedade de frutos exóticos que a Madeira oferece, das anonas aos maracujás, passando pelas bananas, peros e abacates.”

<sup>29</sup> A publicação *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo* é constituída por várias fichas que funcionam individual e globalmente.

<sup>30</sup> O livro *Sabores* excluiu as receitas de peixe. É importante realçar que, na ilha da Madeira, muitas populações vivem longe do mar, não tendo com ele um contacto próximo, mas avistando-o ao longe. Compreende-se, perfeitamente, que, em algumas localidades, os produtos da terra e a carne dos animais que criam (porco, galinhas, vaca, etc.) sejam, aí, a base da alimentação.

<sup>31</sup> Cf. Nóbrega 2002 e Castro 2008.

típicas do Natal madeirense. É sabido que, no Arquipélago da Madeira, há uma tradição culinária própria que se encontra marcada por produtos e práticas regionais, como a da produção caseira destas bebidas alcoólicas.

Partindo do princípio que as duas publicações madeirenses sobre comidas referiam apenas receitas regionais, decidiu-se integrá-las na amostra para, de certo modo, haver um confronto entre as regionais e as nacionais. Assim, analisaram-se os 454 nomes de receitas da CM (cf. TABELA 1 e GRÁFICO 1), adicionando-lhes as 53 da publicação da DRAC (cf. TABELA 2) e as 33 da AMC (cf. TABELA 3). No total, a amostra é formada por 540 nomes de receitas. Como havia nomes repetidos, depois dos ajustes, ficaram 537 receitas (e nomes). Nos materiais da CM, encontraram-se, pelo menos, duas receitas repetidas, mas os nomes diferenciam-se em detalhes, por isso, contabilizaram-se os dois. Foi o caso de “lasanha de beringelas” (cf. CM nº 40)/ “lasanha de beringela” (cf. CM nº 45) e “tagliatelle de legumes assados” (cf. CM nº 43)/ “tagliatelle com legumes assados” (cf. CM nº 49). A diferença entre singular e plural (cf. Designação) do ingrediente principal e a divergência no emprego das preposições “de” e “com” (cf. Estrutura) leva a não excluir a provável receita repetida porque os nomes não são propriamente repetidos. Não foi o caso com as publicações madeirenses. Nestas, os nomes de três receitas são integralmente coincidentes: “sopa de trigo”, “sopa de tomate e cebola” e “pudim de veludo”. Há outras três que, embora os nomes sejam coincidentes, apresentam diferenças linguísticas e, por isso, se mantêm: “cuscuz” (DRAC)/ “cuscus” (AMC), “açorda madeirense” (DRAC)/ “açorda” (AMC) e “sopa de castanha” (DRAC)/ “sopa de castanhas” (AMC).

Tabela 2 - materiais da publicação da DRAC

	CATEGORIAS*	DRAC*
1	Entradas	6
2	Sopas e caldos	6
3	Peixes	6
4	Carnes	6
5	Acompanhamentos	6
6	Saladas	6
7	Doces e Bolos	6
8	Licores	6
9	Tisanas	5 (cf. ficha)

**Legenda:** As categorias desta tabela são as indicadas na recolha da DRAC\*. Distinguem-se da CM, embora sejam nove. A principal diferença reside no destaque dado aos acompanhamentos, às saladas e às bebidas que se podem, também, tomar fora das refeições. Todas as categorias têm seis receitas, salvo as tisanas que vêm discriminadas no interior da ficha dedicada ao assunto e que é constituída por cinco.

Tabela 3- materiais da publicação da AMC

	CATEGORIAS	AMC
1	Câmara de Lobos	3
2	Ribeira Brava	3
3	Ponta do Sol	3
4	Calheta	3
5	Porto Moniz	3
6	São Vicente	3
7	Santana	3
8	Machico	3
9	Santa Cruz	3
10	Funchal	3
11	Porto Santo	3

**Legenda:** As categorias desta tabela correspondem aos 11 concelhos do Arquipélago da Madeira, critério pelo qual a publicação da AMC organiza as receitas. Por localidade, há, geralmente, uma entrada, um prato principal de carne (que, por vezes, também poderá corresponder a uma entrada, como sucede com a “sopa de trigo”) e uma sobremesa. Contabilizam-se, no total, 33 nomes de receitas, tidas como “receitas tradicionais madeirenses” (cf. subtítulo da obra).

## 5. ANÁLISE DOS DADOS

Para analisar os 537 nomes das receitas dos materiais recolhidos, tiveram-se em conta cinco parâmetros: autoria, designação, extensão, estrutura e origem. Cada um destes pontos corresponde, na verdade, a uma questão que proporciona uma reflexão sobre o Património Linguístico e o Património Alimentar. Quem cria as receitas e lhes dá nome? Como surgem as designações? Por quantas palavras são normalmente compostas? Como se relacionam as palavras que constituem os nomes de receitas? Qual a origem dos elementos linguísticos dessas designações? A observação dos dados permite chegar a algumas conclusões.

### 5.1. Autoria

Quando se procura saber quem inventou, quem criou e, logicamente, quem nomeou a receita, encontram-se duas possibilidades. A autoria pode ser desconhecida ou conhecida. O primeiro caso será, realmente, um exemplo de tradição e herança comunitária, tendo esse bem perdido a referência de pertença individual e podendo constituir, por isso, um património dos membros comunitários. No segundo, trata-se de uma receita de autor, o que tem vindo a crescer com a criatividade dos chefes e cozinheiros formados nas escolas de hotelaria. Estas últimas receitas, e os seus nomes, não serão, em princípio,

património porque não têm um alcance comunitário, embora o possam vir a adquirir. Então, quem nomeia as receitas? Como é que se cria um nome? Não se sabe, visto que apenas as receitas originais de autor são assinadas e podem ter justificação comprovada. A problemática da perda ou não da identificação dos nomes de receitas é muito interessante e poderia constituir um tópico a aprofundar. No conjunto das receitas conhecidas em Portugal, há-as que conservam nomes próprios, podendo, por vezes, identificar-se as pessoas para quem remetem e noutras já não. É sabido quem é a pessoa nomeada nas “amêijoas à Bulhão Pato”. Alega-se que o nome deste prato se reporta ao poeta português Raimundo António de Bulhão Pato, depois de ter referido um cozinheiro nos seus escritos. Contudo, neste caso, o nome não indica a autoria da receita, mesmo se dá uma pista para a sua possível identificação. Em contrapartida, pelo que se sabe, desconhecem-se as pessoas cujos apelidos perduram em “bacalhau à Gomes de Sá” e “bacalhau à Brás”.

Nos materiais em análise, há apenas “Góis” em “caracóis à Góis”, que pode ser topónimo ou antropónimo. Quando se procura a autoria das receitas da revista CM, verifica-se que não vêm identificadas. Aparece uma primeira pessoa do plural que dilui a individualidade: “O nosso compromisso é todos os meses escolher e preparar as receitas mais deliciosas.” e “Experimente as nossas receitas de compotas, pickles e chutneys (...)”<sup>32</sup>. Lê-se no último número de 2014: “Os menus que lhe propomos são simples, fáceis de fazer e vão transformar a sua mesa numa festa para toda a família.” Não há qualquer autoria referida. A responsabilidade das receitas é do grupo editorial que “escolhe” e “propõe” receitas que não se sabem de onde vêm e quem as concebeu. À partida, não serão genuínas e originais, mas resultarão de uma escolha editorial, que, porventura, as irá procurar noutras publicações, nomeadamente estrangeiras<sup>33</sup>.

O cenário é parcialmente distinto nas duas referências bibliográficas madeirenses, embora a autoria também seja desconhecida. Tanto uma como a outra, assumem que são recolhidas de receitas que passaram de geração em geração, constituindo um Património Alimentar genuíno que se consubstancia num Património Linguístico. Lê-se, por exemplo, na publicação da DRAC (cf. Introdução): “este receituário chega-nos pela tradição, como ato ou efeito de transmissão e entrega entre gerações.”; “A tradição popular é, assim, uma herança anónima, (...), constantemente recebida, elaborada, reformulada, ‘traída’, acrescentada e retransmitida.”; “com apontamentos glossológicos, lembrando, entre outros, este ou aquele vocábulo do falar madeirense.”. É

---

<sup>32</sup> Cf. “Editorial, janeiro/ 2014”.

<sup>33</sup> Cf. GRÁFICOS 3 e 4: há, comprovadamente, uma origem estrangeira considerável nos nomes de receitas da CM.



realçado que “Cada receita leva a indicação da sua fonte.”, mas, como é sabido, a “fonte” é quem assume a responsabilidade de transmitir, não coincidindo com a autoria da receita. No livro da AMC (cf. texto introdutório assinado por Júlio Pereira que é o autor da obra), regista-se: “busquei a sabedoria dos tachos das nossas avós, ouvi os seus segredos”; “levou-me a percorrer freguesia a freguesia, descendo às fazendas, descobrindo as cozinhas de cada casa, sentando-me à beira do fogo com cada uma das pessoas, trazendo de volta a sabedoria contada por cada uma delas.”; “A verdade é que muitas destas pessoas reinventaram as suas próprias receitas que agora lhes apresento.” Logo, de ambas as publicações, sobressaem as adulterações/adaptações que as receitas vão sofrendo e acredita-se que se o saber fazer ou os ingredientes mudam, os nomes também se vão modificando. Isto permite compreender as alterações a nível de preposições ou o passar de um singular para um plural (cf. *supra* “sopa de castanha”/ “sopa de castanhas”). Se não se sabe quem deu o nome às receitas, sabe-se, contudo, que todas têm nome, individualizando uma relativamente às outras: uma é o que as outras não são.

## 5.2. Designações

Os nomes de receitas não são nomes próprios, mas também não evidenciam ser nomes comuns tradicionais<sup>34</sup>. Parecem ter características específicas. Correspondem a nomes comuns (*uma sopa*), embora individualizem pratos (*sopa de castanha*). São semelhantes aos nomes das pessoas porque são formados pela junção de vários elementos linguísticos que funcionam como um todo, uma unidade global. Todavia, contrariamente à estrutura interna dos antropónimos, os nomes de receitas aceitam a vírgula a separar constituintes, quando são indicados vários ingredientes (cf. Estrutura). São, sobretudo, formados por elementos variáveis (ex.: substantivos) e invariáveis (ex.: preposições). Mesmo podendo haver casos extraordinários, normalmente, as designações das receitas obedecem a critérios particulares. Não incluem artigo, mas, na amostra, regista-se uma ocorrência: “o peixe-galo, o presunto e a broa”. Contudo, a combinação do artigo com preposição é frequente (ex.: “frango à italiana”). Os nomes vêm no singular. Porém, há-os no plural (ex.: “grissinos”). A problemática do número no ingrediente do complemento preposicionado é pertinente. Tem de vir no singular (“sopa de castanha”) ou no plural (“sopa de castanhas”) ? É mais comum o singular porque o ingrediente é considerado no geral. Noutros elementos, mesmo menos frequente, o plural ocorre (“pêros [sic] cozidos com mel de cana” (AMC), “cavalas com molho de vilão” (DRAC), “carne de vinho e alhos (DRAC)”).

---

<sup>34</sup> Cf., por exemplo, Cunha e Cintra 1995, p. 178, e Carvalho 1984: “Actualização do substantivo”.

Pela observação da amostra, verifica-se que se podem reagrupar os dados em dois subconjuntos: os nomes criativos e os descritivos-explicativos. Nota-se criatividade, quando, pela designação, não se sabe o que é ou como foi concebida a receita. Pelo contrário, alguns apresentam-se como autênticas descrições que constituem explicações. Então, o nome da receita refere o(s) ingrediente(s), o(s) processo(s), etc. Estes dois grandes tipos revelam que, a nível linguístico, tudo (ou quase) é possível. As receitas madeirenses tradicionais têm, essencialmente, designações descritivas, mas há uma ou outra criativa. Todavia, este tipo está mais representado nos materiais da CM. Dão-se alguns exemplos para ilustrar ambas as possibilidades.

São nomes com criatividade por terem características inesperadas os seguintes exemplos<sup>35</sup>: “pão surpresa”, “arroz de outono”, “carne santa (AMC)”, “caldo de romaria (AMC)”, “carne da noite (AMC)”, “bolo de família (DRAC)” [“bolo família”], “carne da Festa (DRAC)”. São-no também como **metáforas** improváveis, os seguintes: “cabelos de anjo com queijo de cabra”, “piano com citrinos”, “suspiros arco-íris”, “pudim de veludo (DRAC e AMC)”. Encontram-se ainda outros que resultam de **analogias** com formatos ou coisas: “charutos de cheesecake”, “embrulhos de carne”, “picado (DRAC)”. Parece que tudo é possível, havendo **combinações improváveis**, sobretudo semânticas (e lógicas): “sanduíches de gelado”. “hambúrgueres de sapateira”, “espetadas de sanduíche”, “empadas de lasanha”, “gelado saudável de fruta”.

As designações de descrição-explicação têm determinadas particularidades. Algumas fazem referência a vários **ingredientes**: “salada de bife [sic] com agriões, pepino, manjerição e hortelã”, “empadas de requeijão, presunto e espinafres”, “sopa de maçarocas e feijão (AMC)”, “salada de frango e pimentão” (DRAC). Outras mencionam **processo(s)** culinário(s): “tarde de maçã e cebola caramelizada”, “lapas grelhadas (DRAC)”, “brigalhó cozido (DRAC)”, “sopa de milho escalfado (AMC)”, “bucha de porco recheado (AMC)”, “legumes recheados”, “lulas recheadas”, “crepes integrais com legumes salteados”, “carne de vaca enrolada com pimentos e queijo”, “ananás glaciado com especiarias”, “creme brulée com framboesas”, “gratinado de batata com bacon e alho-francês”, “enrolados de beringela”, “peixe asiático ao vapor”, “arroz de polvo express”. Algumas apontam os **instrumentos** utilizados: “salmão com citrinos em papillote”, “cebolas de churrasco”, “peitos de frango no forno com mostarda e alecrim”, “douradas na prata”, “terrina de frutos”, “frigideira de bolacha”, “cestos de fiambre com ovo e legumes”, “potes de mousse de chocolate”, “bolo do caco (DRAC)”. Por vezes, a descrição aparece por meio de certas **qualidades/características**. Podem já estar implícitas no

<sup>35</sup> Apenas se assinalam os exemplos regionais com a sigla em uso: DRAC e AMC. Optou-se por não se empregar nos exemplos maioritários da revista CM.

nome e nem se repara nelas. Por exemplo, perdeu-se a noção do gentílico e do topónimo, nos ingredientes “alho-francês” ou “couve-de-bruxelas”. É o que sucede com a característica do tecido em “aveludado de abóbora e arroz” ou a da cor em “cordon bleu fingido”. Aliás, as cores, os números, os gentílicos, os topónimos, as festividades, etc. são bastante frequentes nos nomes de receitas. Isso é visível nos seguintes exemplos: “sumo vermelho”, “sumo verde”, “sumo superverde” [?], “bifes com molho verde”, “ovos verdes com fiambre”, “sumo roxo”, “sumo cor-de-rosa”, “gelado tricolor”, “salada de dois feijões”, “muffins de três chocolates”, “wraps com dois recheios”, “camarão com três texturas”, “sopa mexicana”, “peixe-espada com molho mediterrânico”, “sopa indiana de patinaca”, “salada mexicana com tortilhas”, “bife tártaro à francesa”, “batatas à Bombaim”, “sopa típica de Marrocos”, “bolachas de Natal”. Se o colorido é importante, não o é menos a menção aos cheiros, nomeadamente ao das ervas aromáticas: “risoto de camarão, tomate e aneto”, “ananás glaciado com especiarias. Outras características são mencionadas (ex. a temperatura), mas torna-se impossível indicá-las todas aqui. Deu-se, contudo, uma visão das potencialidades presentes nos nomes de receitas.

Em muitas designações, sobressai a referência simultânea a ingredientes, características, processos e instrumentos (cf. alguns dos exemplos facultados *supra*). Com frequência, o ingrediente principal é destacado, ocupando o primeiro lugar na designação, mas outros podem ser mencionados. Isto permite compreender que, quanto mais descritiva e explicativa for a designação, mais longa será e, quanto mais criativa for, em princípio, tenderá a ser breve.

### 5.3. Extensão

Se, seguindo a tradição linguística, se considerar como elemento de análise a “palavra”, isto é, a mancha gráfica delimitada por espaços em branco, sem considerar os sinais de pontuação como a vírgula ou as unidades significativas, é possível medir a extensão dos nomes de receitas, tendo por base o número de palavras. Nos materiais em análise, registam-se designações com, no mínimo, uma palavra (ex.: “jardineira”) e, no máximo, onze palavras (ex.: “espargos da horta panados com molho de iogurte, limão e ervas”). Para ter uma ideia mais precisa da extensão dos nomes das receitas da amostra em estudo, subdividiram-se em três grandes grupos, segundo a sua extensão, ou seja, **curta** (de uma a três palavras), **média** (de quatro a sete palavras) e **longa** (de oito a onze palavras). Exemplifica-se cada um: a) curta com 1 palavra: “cassoulet”, “grissinos”, “sarapatel (AMC)”, “malassadas (DRAC)”, b) curta com 2 palavras: “sanduíche express”, “parpadelle mediterrânico”, “espetada regional (DRAC)”, “bolo doce (AMC)”, c) curta com 3 palavras: “borrego com marmelo”, “polvo à galega”, “cozido de couves (AMC)”, “espada de cebolada (DRAC)”, d) média com 4 palavras: “peixe asiático ao vapor”, “endívias enroladas em presunto”, “bacalhau de São Martinho (DRAC)”, “bucho de

porco recheado (AMC)”, e) média com 5 palavras: “farfalle com brócolos e camarões”, “pudins de legumes e queijo”, “bolo rajado de São Jorge (AMC)”, “cavalas com molho de vilão (DRAC)”, f) média com 6 palavras: “creme de ervilhas com ovos escalfados”, “tarte de salsicha, cebola e cogumelos”, “cogumelos recheados com queijo e arroz”, “risoto de camarão, tomate e aneto”, “sopa de abóbora amarela com debulho (AMC)”, g) média com 7 palavras: “mexilhões com molho de caril e manga”, “almôndegas de peru com molho de tomate”, “coxas de frango com molho de laranja”, “linguini nero com bacalhau, broa e pimentos”, h) longa com 8 palavras: “gnocchis com abóbora, requeijão e sementes de sésamo”, “chutney de cebola roxa e vinho do Porto”, “salmão com molho de mostarda e massa folhada”, i) longa com 9 palavras: “salada de lentilhas, cenouras, nozes e ovos de codorniz”, “quiche de puré de ervilhas com queijo de cabra”, “lombinhos de porco com batata-doce e molho de pêsego”, “caldo de sementes com conduto de carne de porco (AMC)”, j) longa com 10 palavras: “almôndegas de frango com parmesão, esparguete e molho de tomate” e k) longa com 11 palavras: “bifes de frango à oriental com salada de grão e pepino”, “espargos da horta panados com molho de iogurte, limão e ervas”, “salada tépida de carne de vaca, sementes de sêsamo e peras”, “atum fresco grelhado com molho à espanhola e salada de grão”.

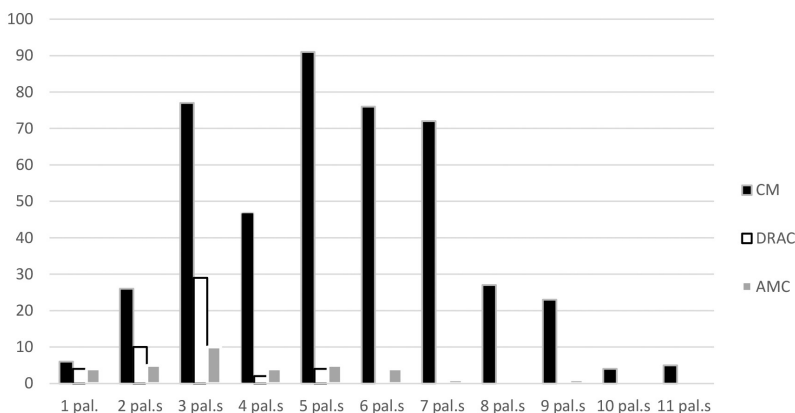


Gráfico 2 - Comparação da extensão dos nomes de receitas, medida pelo número de palavras que comportam nas três publicações da amostra

Predominam (cf. GRÁFICO 2) os nomes de cinco palavras, incluindo os do conjunto que vai de três a sete. Pela análise da amostra e pelos exemplos facultados, confirma-se que, quanto mais curto é o nome da receita, este tende a ser mais criativo porque não explica como é concebido o prato, nem os ingredientes que comporta. Além disso, a brevidade do nome permite uma melhor memorização, critério essencial, quando se fala de transmissão oral

e de PL. Deduz-se que os nomes com uma palavra correspondam a receitas tradicionais cuja designação significa precisamente o prato que nomeia. A maior extensão da designação assume uma considerável tendência para a descrição e a explicação, limitando mais a memorização. Em princípio, estas designações são receitas recentes com uma elevada mistura de ingredientes. Possivelmente, resultam de experiências culinárias que ainda não ganharam dimensão comunitária, nem são parte integrante de um PL ou PA regional, nacional ou internacional, mas criações individuais. A longa extensão dos nomes obriga a pensar na sua sintaxe, ou seja, na estrutura formada pelas relações dos vários elementos linguísticos no interior das designações.

#### 5.4. Estrutura

Na morfologia (equivalendo, como na gramática tradicional, às classes das palavras) e na sintaxe dos nomes das receitas da amostra, é possível encontrar três tipos, ou seja, as designações constituídas por apenas **um nome** (uma palavra, isto é, um substantivo), as que são formadas por **um nome determinado** (um substantivo com uma determinação) e um leque considerável de **outras possibilidades** construídas, sempre, a partir de um substantivo. Apenas esse é o início da designação, embora também haja casos com vocábulos substantivados (“salteado de cogumelos com enchidos”, “gratinado de batata com bacon e alho-francês”).

Quando comparadas com os nomes de extensão média ou longa, as designações de uma palavra (“queijada”, “jardineira”) suscitam, aqui, menos atenção do que as restantes. Contudo, quanto à sua estrutura interna, como é óbvio, importa observar a sua morfologia (a sua formação), em especial os sufixos que empregam e as palavras de onde derivam. Por exemplo, “jardineira” virá de “jardim” e isso explica, em parte, que o prato que nomeia integre uma variedade considerável de legumes. Estas designações correspondem a um número reduzido da amostra em estudo. Portanto, não se lhes atribui, neste estudo, tanta relevância quanto às restantes. As que têm um substantivo determinado, por representarem a maioria da amostra, merecem, exclusivamente por isso, mais alongada reflexão. Estas estruturas podem reduzir-se às combinações de elementos de classes morfológicas a que pertencem os elementos constitutivos. Começando pelas designações de duas palavras, uma delas é a de SUBSTANTIVO + ADJECTIVO/ PARTICÍPIO PASSADO), como em “hambúrguer vegetariano”, “bolo preto (AMC)”, “ossobuco estufado”, “inhamo cozido (DRAC)”. Há outras combinações para as designações de três palavras ou mais. Enumeram-se algumas: SUBSTANTIVO + COMPLEMENTO(S) PREPOSICIONADO(S) (x de y / x à y / x com y / x em y, etc.). O complemento poderá ser formado apenas por um substantivo ou outro elemento único, como em “torta de framboesa”, “fofo de limão”, “folhado de morango”, “filetes com azeitonas”, “frango à italiana”, “legumes em azeite”. Poderá haver

dois complementos a determinar ou não o substantivo (x de y com z). Então, as designações terão uma extensão média ou longa, como nos seguintes exemplos: “bifinhos de porco com pimentos”, “salada de quinóia com amêndoas”. O número de complementos pode aumentar com uma determinação de nomes de outros complementos, como em “bifes ao molho de pimenta com batatinhas” e “bifes de couve-flor assada com molho de tomate e pimentos”. Esta construção poderá ser motivada por locuções como “com molho de”. A diversidade da estrutura dos complementos preposicionados realça a elasticidade que uma designação de receita pode ter. Na amostra, contaram-se até onze palavras, mas nada impede que possa ter mais. Além das construções indicadas *supra*, existem outras que se incluem na indicação de “outras possibilidades”, não interessando, aqui, desenvolver o assunto. Porém, para dar delas uma breve panorâmica, apresentam-se as seguintes:

- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “de” (“sopa típica de Marrocos”),
- SUBSTANTIVO+SUBSTANTIVO(S) (“gelado cookies & cream”, “suspiros arco-íris”, “pão surpresa”),
- SUBSTANTIVO+GENTÍLICO (“salada italiana”, “sopa mexicana”),
- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “com”+ SUBSTANTIVOS COORDENADOS “e” (“bifes enrolados com queijo e pimentos”),
- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “em”+ COMPLEMENTO “com” SUBSTANTIVO+ADJECTIVO (“salmão marinado em soja com batata esmagada”),
- SUBSTANTIVO+LOCUÇÃO ADVERBIAL ESTRANGEIRA (“espaguete al fresco”).

Muitos nomes suscitam dúvidas de análise linguística devido às estruturas combinatórias médias e longas, assim como aos sentidos que ganham. Por exemplo, com o símbolo “&” a funcionar como a conjunção “e” em “gelado cookies & cream”, implica que, a nível de sintaxe, o nome se deva analisar em dois segmentos (“gelado”/ “cookies & cream”) ou em três (“gelado”, “cookies”, “cream”)? Em “clafoutis de tomate cereja”, devem contabilizar-se quantas unidades significativas? Embora haja quatro palavras (as que se contaram), existem apenas três unidades significativas porque “tomate cereja”, mesmo sem hífen, é uma apenas. Vários nomes são interessantíssimos para a análise linguística. Veja-se o caso de “mini tostas Primavera<sup>36</sup>”. O elemento “mini” é parte integrante de “tostas” ou não? Se houvesse hífen (“mini-hambúrgueres de frango em wraps”) ou se existisse uma aglutinação (cf. minipizzas de

---

<sup>36</sup> O Acordo Ortográfico de 1990 é desrespeitado em “Primavera” que, segundo aquele documento, deixa de ter maiúscula. Outras gralhas há, mas não se apontam.

linguiça, cebola roxa e rúcula), não surgiram dúvidas. Não havendo, parece funcionar como um adjetivo que qualifica o segmento composto que se segue (“tostas Primavera”). Por vezes, as dúvidas advêm da posição de determinados elementos. É o que acontece com o adjetivo final, depois de uma sequência com preposição entre dois substantivos (“tarte de peras crocante”: O que é crocante? É-o a “tarte” ou são-no as “peras”? Aqui, o singular indica que é a “tarte”, podendo a sintaxe ser: “tarte crocante de peras”). A questão não se coloca após a preposição “com” (“tagliatelle com legumes assados”). Por vezes, algumas ocorrências destas preposições colocam problemas de análise, a nível de sintaxe e semântica. Por exemplo, como interpretar “caracóis de azeitonas com alecrim”? Relativamente às preposições, da análise da amostra, ressalta que o complemento preposicionado iniciado por “de” é frequente, mas as preposições “a” e “com” também são muito empregues. Quer parecer que a complexidade estrutural das designações não deriva apenas da sintaxe que entrelaça as relações internas dos elementos constitutivos. Ela advém também do vocabulário usado e, em particular, da sua origem linguística. Há muitíssimos estrangeirismos na amostra e esse facto não será exclusivo destes materiais, já que se reencontra com regularidade nos livros e nas revistas de receitas que se vão lendo ou nas ementas que se consultam, em restaurantes e organismos afins, como cafés e bares.

### 5.5. Origem

O Património Alimentar tem uma origem sobretudo regional que, todavia, se pode alargar a um território nacional e alastrar a nível internacional. Para ter uma visão deste facto, procurou-se agrupar os nomes das receitas seguindo as três categorias com alcance geográfico: amplitude regional, cobertura nacional e proveniência estrangeira. Também se poderia adicionar a dimensão local das receitas, o que seria ainda mais preciso, mas mais difícil de identificar. Associa-se, por isso, este parâmetro à divisão regional.

Para uma área mais circunscrita, isto é, com referências locais e regionais, registaram-se os seguintes exemplos nas publicações madeirenses da amostra: “açorda madeirense (DRAC)”, “espetada regional (DRAC)”, “bacalhau de São Martinho (DRAC)”, “bolo rajado de São Jorge (AMC)”, “coelho de [sic] Porto Santo (AMC)”, “pão-de-ló do [sic] Porto Santo (AMC)”. Quando se olha para os dados da CM, surgem exemplos com elementos locais ou regionais como: “gaspacho alentejano com morangos e presunto crocante”<sup>37</sup>, “arroz de lingueirão à algarvia”, “hambúrguer no bolo do caco”<sup>38</sup>, “pica-pau

<sup>37</sup> Embora o termo “gaspacho” tenha origem castelhana, o qualificativo remete para uma região portuguesa.

<sup>38</sup> Este pão é específico do Arquipélago da Madeira e foi ganhando dimensão nacional pela sua divulgação, nomeadamente através da marca MacDonald’s. É sabido que “hambúrguer” é

com queijo da ilha<sup>39</sup>. Por estes singelos exemplos, impõe-se uma observação: certos nomes locais e regionais tendem a revelar uma “mistura” com elementos (nomes de instrumentos, ingredientes, processos, etc.) estrangeiros. Será esta uma tendência? A culinária contemporânea é mais dada a misturas do que à conservação de receitas tradicionais específicas?

Quando se analisam as designações das receitas de alcance nacional, surge, novamente, a tendência da mistura, isto é, da combinação de ingredientes. Poderá, de algum modo, falar-se de “hibridismo”<sup>40</sup> linguístico e culinário? As receitas deixam de ser locais, regionais ou nacionais por resultarem de uma associação de elementos de várias origens? Observem-se os seguintes exemplos: “capelletti à portuguesa” e “minipizas de linguíça, cebola roxa e rúcula”. Os nomes italianos (“capelletti”) ou de origem italiana com a grafia alterada (“minipizas”) estão ligados a elementos nacionais (“à portuguesa” e “linguíça”). Além disso, ingredientes como a “cebola roxa” e a “rúcula” não parecem ser genuinamente portugueses. Contudo, nos materiais da CM, encontram-se nomes de receitas que se podem associar a uma cozinha portuguesa. É o caso de: “caracóis à Góis”<sup>41</sup>, “escabeche de cavala”, “chamuças de atum”, “pataniscas de legumes”, “ovos mexidos com”<sup>42</sup> linguíça”, “rissóis vegetarianos”, “salada de batata e frango assado”, “sardinhas no forno com ervas”, “salada de bacalhau, pimentos, azeitonas, e feijão-verde”. O GRÁFICO 3 revela que, na amostra da CM, predominam, no entanto, os nomes de receitas com estrangeirismos.

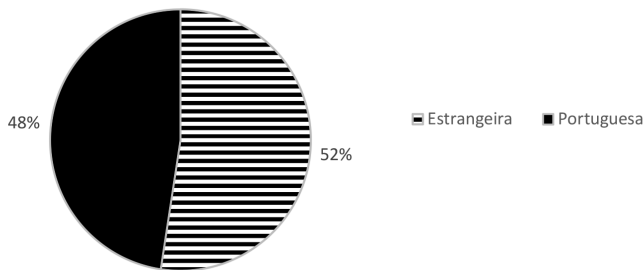


Gráfico 3 - Percentagens de ocorrências estrangeiras e portuguesas nos nomes de receitas da revista *Continente Magazine*

um termo estrangeiro por corresponder, na origem, a um topónimo alemão.

<sup>39</sup> Este queijo é açoriano.

<sup>40</sup> Cf., por exemplo, Cunha e Cintra 1995, p. 115: “São PALAVRAS HÍBRIDAS, ou HIBRIDISMOS, aquelas que se formam de elementos tirados de línguas diferentes”.

<sup>41</sup> Cf. referência *supra*: “Góis” pode ser tanto apelido, como topónimo. Aqui, parece corresponder à primeira possibilidade.

<sup>42</sup> A preposição “com” em “mexidos com” não indica o instrumento usado para “mexer”, mas equivale ao ingrediente inserido nos “ovos mexidos”.



As receitas estrangeiras revelam-se nos próprios nomes, através de diversos indícios, como o indicam os seguintes exemplos: “ostras à oriental”, “peixe asiático ao vapor”, “tarte tatin de legumes”, “sopa indiana de patinaca”, “cuscuz<sup>43</sup> israelita com salmão”, “salada mexicana com tortilhas”, “sopa típica de Marrocos”, “bife tártaro à francesa”, “brownies de cheesecake”, “chopsuey vegetariano”, “picanha com cerveja e farofa<sup>44</sup> de ervas e bacon”, “panzanella com mozzarella”. Este último nome de receita, a par de muitos outros, coloca o problema do grau de aportuguesamento de termos estrangeiros através de adaptações ortográficas, já que, em italiano, é “mozzarella”.

Consideram-se três fases na progressiva adaptação/assimilação dos estrangeirismos<sup>45</sup>: 1) ainda não há integração, usando-se a ortografia (e a pronúncia) da língua estrangeira de onde é importado o vocábulo: “charutos de cheesecake”, “risoto de camarão, tomate e aneto”, “creme brulée com framboesas”, “farfalle com brócolos e camarões”, “caipiroska de morangos frescos”, 2) a adaptação (ortográfica e fonética) está em curso, mas ainda há reconhecimento do estrangeirismo: “piza<sup>46</sup> margarita de curgete”, “crepes integrais com legumes salteados”, “raviólis salteados com cogumelos”, “salada mexicana com tortilhas”, 3) o processo de integração/adaptação parece estar concluído<sup>47</sup>: “pudim de pão com abóbora”, “tarte de maçã e cebola caramelizada”, “lasanha aberta com espargos e requeijão”. Não deixa de ser curioso verificar que estas fases podem figurar conjuntamente em nomes de receitas: “papillotes de peru e mostarda com salada verde”, “tarte de crumble com maçãs e mirtilos”. Isto explica-se, em parte, devido aos produtos importados e às suas designações. Deveria fazer-se a lista dos queijos (feta, camembert, roquefort, brie, parmesão, mascarpone, mozzarella, etc.) e de outros ingredientes, como sementes, frutos e legumes, que as receitas nomeiam, indicando origens mundiais combinadas em misturas.

Portanto, mais do que um património alimentar e linguístico regional ou nacional ou internacional, a CM divulga uma culinária baseada na “mistura”, ou seja, defende novos sabores com a combinação de ingredientes. Já não se sabe qual é a real origem geográfica da receita. É notório, por isso, que os nomes de receitas resultam num hibridismo linguístico. Nos seguintes

---

<sup>43</sup> Na amostra, o cuscuz vem marcado como sendo “israelita”, mas, normalmente, liga-se à cultura alimentar dos países do Norte de África. Aliás, acreditava-se que o cuscuz madeirense tivesse essa origem. Todavia, ela poderá ser outra. Seria interessante investigar o assunto.

<sup>44</sup> A referência ao Brasil é clara em “picanha” e “farofa”, mas o “bacon” revela uma origem inglesa.

<sup>45</sup> Cf., por exemplo, Müller 1979 e Freitas, Ramilo e Arim 2010.

<sup>46</sup> A adaptação gráfica de “piza” tem vindo associada à da sua fonética, sendo a africada [dz] simplificada em [z].

<sup>47</sup> Quem se lembrará que “pudim” vem do inglês “pudding”, que “tarte” tem origem francesa e a “lasanha” é italiana?

exemplos, torna-se evidente a mistura de ingredientes, pela combinação de nomes estrangeiros com vocábulos portugueses: “cookies com pedaços de chocolate”, “scones de aveia”, “tacos de tamboril com molho de iogurte”, “panna cotta de café com toffee de nozes”.

Pese, embora, a mistura, é possível, pelo número de ocorrências de termos das diversas nacionalidades, saber qual predomina na CM. Sabe-se, tradicionalmente, que a culinária tem uma grande influência francesa e, nota-se, ainda nos nomes dos materiais da CM em análise. A cozinha italiana tem-se internacionalizado e vai ocupando destaque mundial, incluindo nos dados em estudo. Aliás, pela ortografia, a sua origem sobressai logo em muitos nomes de receitas. Inesperado, foi registar que os termos ingleses dominam na amostra da CM, como se nota no GRÁFICO 4, embora a diferença de percentagem entre estas três origens não seja substancial. No entanto, parece que a hegemonia anglo-saxónica chegou à culinária. Na amostra, ocorrem outras influências estrangeiras, mas, por serem em menor número que as três indicadas, reagrupam-se sob a designação “outras” nacionalidades. Os ingredientes importados jogam aqui um papel fulcral. Alguns têm proveniência asiática, mas também os há das Américas. Pelos dados, observa-se que a cozinha africana não aparece, pelo menos de modo explícito.

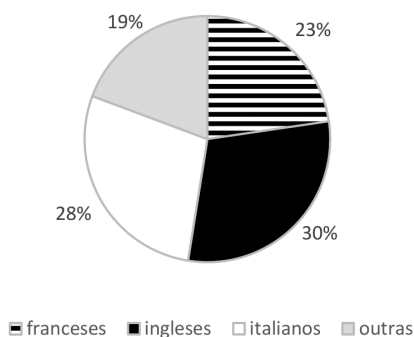


Gráfico 4 - Comparação, em percentagens, das nacionalidades mais representadas nos nomes estrangeiros presentes nas designações das receitas da revista *Contínente Magazine*

A amostra revela que a alimentação dos portugueses poderá estar a mudar e os ingredientes novos tenderão a substituir os tradicionalmente usados, como se conclui dos seguintes exemplos: “creme de dióspiro em massa filo”, “salada de quinóia com amêndoas”, “endívias enroladas em presunto”, “tomates recheados com millet”, “polenta crocante com ervas”. Os nomes das receitas são reveladores da mudança de hábitos alimentares. Uma simples experiência como a contagem do número de ocorrências para um determinado ingrediente vai nesse sentido.

É sabido que, no Arquipélago da Madeira, se consome bastante peixe<sup>48</sup>, embora a carne predomine em algumas localidades. O tradicional peixe-espada e o atum estão mais presentes. Sucede o mesmo a nível nacional com o bacalhau e a sardinha. Um simples exercício de contagem de ocorrências na amostra é revelador. No conjunto, “bacalhau” e “atum” surgem, cada um, em 12 nomes de receitas, enquanto “sardinha” e “peixe-espada” ocorrem, cada um deles, em apenas 1 receita. Todavia, contabilizaram-se 22 receitas para “salmão”. Este último peixe ocupa uma posição privilegiada, com a sardinha e o peixe-espada a serem quase esquecidos. A amostra dá indícios de mudanças linguísticas e alimentares na cozinha dos portugueses. Por prevalecerem elementos estrangeiros, há apenas um leve reflexo da herança linguística alimentar. O Património Linguístico Alimentar de cariz regional e nacional pode correr riscos se se divulgarem apenas as receitas “inovadoras” da revista CM. Consequentemente, publicações regionais como a da DRAC e a da AMC têm um papel fundamental para a preservação do Património Alimentar.

## 6. SÍNTESE CONCLUSIVA

Depois do que ficou explicitado sobre os materiais colhidos, pela análise lexical dos nomes de receitas da amostra, conclui-se que não está presente nem um Património Linguístico Alimentar regional, nem nacional. Há uma tendência internacional. Dos dados tratados e da análise realizada, depreende-se que os nomes de receitas da amostra são anónimos, sendo as designações mais descritivas e explicativas do que criativas. Os nomes de receitas têm, predominantemente, uma extensão curta ou média. Nos números da revista *Continente Magazine* observados, a alimentação regional não é valorizada, nem divulgada. A revista também não parece dar realce à cozinha portuguesa. Da culinária estrangeira, destacam-se as de língua inglesa, italiana e francesa. Pela amostra, a cozinha tradicional (e o Património Linguístico) está a ser esquecida em detrimento da cozinha internacional com, todavia, misturas de

---

<sup>48</sup> O nº 56 da revista CM, datado de Maio de 2015, trata do “peixe-espada”, vendo-o como um ingrediente específico da Madeira e de Sesimbra. Como em Portugal Continental, no arquipélago, há diversas comunidades de pescadores. As de Porto Moniz, Campanário, Madalena do Mar, Câmara de Lobos, Caniçal e Porto Santo são as mais conhecidas. O arquipélago é um ambiente propício ao consumo do peixe. Deveria valorizar-se o que é local e consumir-se produtos frescos, mas nem sempre é assim. Contudo, os restaurantes vão apresentando pratos com peixes e mariscos regionais: lapas, caramujos (nos Açores, há as cracas), peixe-espada, atum, gaiado, bogas, castanhetas, truta, etc. O peixe-gata é característico de certas comunidades de pescadores locais, sobretudo a de Câmara de Lobos, mas o seu consumo tem sido impedido pela União Europeia. As produções em mar aberto “mariculturas” de dourada também podem influenciar os hábitos alimentares (cf., por exemplo, o noticiário da RTP-Madeira de 2015-04-19). Curiosamente, no arquipélago, não é tradição consumir bacalhau no Natal, mas o bacalhau assado é típico do São Martinho. Na época das castanhas, não é acompanhado por jeropiga, mas por “vinho seco”.

ingredientes e de modos de cozinhar (cf. hibridismo exemplar: “capelletti à portuguesa”). Haverá uma motivação comercial para isso?

Interessa continuar a estudar os nomes das receitas nesta publicação hodierna e noutras. Apresentarão pistas para compreender o estado do “nosso” Património Linguístico Alimentar. A tendência da cozinha experimental, própria da inovação de criadores que leva à mistura de ingredientes de diversas origens, pode acabar com alguma cozinha tradicional, que constitui em si um rico património. Pensa-se, essencialmente, na que requer mais tempo e mais destreza. Crê-se, contudo, que experimentar as misturas improváveis de cheiros e sabores (“cuscuz picante com abóbora, pistácios e romãs”) não acabará com algumas receitas familiares de regiões específicas que os progenitores vão ensinando a fazer aos filhos, tendo eles aprendido com os próprios pais. Por isso, “cozer milho” ainda acontece em muitas casas madeirenses e, por exemplo, na zona da Calheta, fazer cuscuz continua a juntar algumas famílias. Até quando isso sucederá?

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alves, A. (2014) *Continente Magazine*, Modelo Continente Hipermercados, Matosinhos, n.ºs 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 e 51.
- Arreigoso, V. L. (2013), “Alimentos antigripe”, *Expresso, Primeiro Caderno*, Saúde, 19-10-2013: 22.
- Canibal, A. L. (2014), “Garatujos do Minho: Papas de sarrabulho”, *Semanário Sol*, 21-11-2014: 27.
- Carvalho, J. G. H. de (1984), *Teoria da linguagem. Natureza do fenómeno linguístico e a análise das línguas*, Coimbra Editora, Coimbra, vol. II.
- Castro, I. (1991), *História da língua portuguesa*, Universidade Aberta, Lisboa.
- Castro, M. (2008), *A festa dos licores*, Sete Dias e Seis Noites, Vila Nova de Gaia.
- Cunha, C. e Cintra, L. F. L. (1995), *Nova Gramática do Português Contemporâneo*, Sá da Costa, Lisboa.
- Delimbeuf, K. (2014), “Ingredientes ‘secretos’ geram negócio”, *Expresso, Caderno de Economia*, 03-05-2014: 22.
- Dionísio, F. P. (2015), «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro», *Tribuna da Madeira*, 05-12-2015: 29.
- Ferreira, V. et alii (2015), *Dicionário bilingue Piação – Português*. CIDLeS, s/l.
- Freitas, T. Ramilo, Maria Celeste e Arim, Eva (2010), “O processo de integração dos estrangeirismos no português europeu”, in M. Jr. Oliveira (org.), *Estudos de corpora. Da teoria à prática*. Homenagem do ILTEC a Tiago Freitas, Edições Colibri e ILTEC, Lisboa, 145-162.
- Houaiss, A. e Villar, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Objetiva, Rio de Janeiro.

- Jornal da Madeira (2015), “IASAÚDE melhora informação à população”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 08-04-2015: 4.
- Jornal da Madeira (2015), “Pires de Lima aponta turismo gastronómico como ajuda”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 09-04-2015, 30.
- Jornal da Madeira (2015), “Projeto mais restauração”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 09-04-2015, 15.
- Leça, J. (2015), “Agricultando: uma taberna com os sabores da Madeira”, revista *Mais do Diário de Notícias* da Madeira, Funchal, 28-02-2015: 21.
- Müller, W. (1979), “Conceito de estrangeirismo e dicionário de estrangeirismos”, in M. Vilela (trad. e intr.), *Problemas de lexicologia e lexicografia*, Civilização, Porto, 210-224.
- Nóbrega, M. A. C. de (2002), *O fascínio dos licores. Festa da vindima*, edição da autora, Funchal.
- PEN Internacional (1996), *Declaração universal dos direitos linguísticos*, trad. Wanda Ramos, Comissão Nacional da UNESCO e PEN Clube Português, Barcelona.
- Pereira, J. (2014), “Broas de mel”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 12-12-2014: 14.
- Pereira, J. (2015), “À Brás de bacalhau e espargos”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 10-04-2015: 20.
- Pereira, J. (2015), “Telha de sésamo e abacate”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 27-03-2015: 18.
- Pereira, J. (s/d), *Sabores. Receitas tradicionais madeirenses*, Academia Madeirense de Carnes, s/l.
- Rebelo, H. (2012), “Um património linguístico em vias de extinção ou a sabedoria linguística dos idosos analfabetos: o arado, o carro de bois e o linho”, in *Confluência*, Instituto de Língua Portuguesa, Rio de Janeiro, nº 43, 107-137.
- Rebelo, H. (2014), “Património linguístico madeirense: alguns aspectos lexicais, fonéticos, morfológicos e sintácticos”, in Á. M. Dios (ed.) *La lengua portuguesa. Estudios lingüísticos*, Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca, vol. II, 627-647.
- Santos, T. P. dos (2005), *Comeres e beberes madeirenses em Horácio Bento de Gouveia*, Campo das Letras, Porto.
- Serviço de Publicações da DRAC (2013), *Gastronomia tradicional da Madeira e do Porto Santo*, SRCTT e DRAC, Funchal.
- Tribuna da Madeira (2015), “Academia das carnes presente na bolsa de turismo de Lisboa”, *Tribuna da Madeira*, O Liberal, Câmara de Lobos, 20-02-2015: 32.
- UNESCO (1972), *Convenção para a protecção do património mundial, cultural e natural*, ONU, Paris, 23-11-1972.
- UNESCO (2003), *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*, ONU, Paris, 17-10-2003.
- Verdelho, T. e Silvestre, J. P. (2007), *Dicionarística portuguesa: inventariação e estudo do património lexicográfico*, Universidade de Aveiro, Aveiro.