

DOI: <https://doi.org/10.36470/famen.2025.r6a23>

Recebido em: 18/07/2025

Aceito em: 25/08/2025

A VARIAÇÃO LINGUÍSTICA NO PORTUGUÊS EUROPEU E BRASILEIRO NAS RECEITAS CULINÁRIAS

LINGUISTIC VARIATION IN EUROPEAN AND BRAZILIAN PORTUGUESE IN CULINARY RECIPES

Alana de Andrade da Conceição

Orcid: <https://orcid.org/0009-0001-8425-1717>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2830584111143414>

Titulação: Doutoranda em Estudos da Linguagem

Universidade Estadual de Londrina-UEL, Brasil

E-mail: alanaandrade.adv@gmail.com.br

Danielle Bonifacio da Silva

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7340642043940291>

Titulação: Especialista em Especialização em Língua Portuguesa

Colegio Estadual Albino Feijo Sanches, Brasil

E-mail: danielle.silva@hotmail.com

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo constatar e compreender, a partir da análise e reflexões sob a ótica da sociolinguística e da tipologia de contrastes, através do corpus léxico especializado da culinária, o fenômeno da variação escrita na língua portuguesa no Português Brasileiro (PB) e no Português Europeu (PE). Faremos uma coleta de vocábulos no campo lexical da alimentação portuguesa, representando variáveis que ilustrem a variação linguística entre Portugal e Brasil. A investigação se dará por meio de pesquisa bibliográfica, bem como pela análise qualitativa dos dados coletados e de receitas escritas nas duas variações. A relevância do tema proposto consiste na possibilidade de ampliação dos conhecimentos acerca do estudo da variação sociolinguística na escrita desses países irmãos. E o resultado da pesquisa demonstra a relevância de se levar em conta os contextos e aspectos sociais, históricos, espaciais para registrar as variantes e os usos terminológicos.

Palavras-chave: Variação; Português europeu; Português brasileiro; Receitas

ABSTRACT

This article aims to verify and understand, based on analysis and reflections from the perspective of sociolinguistics and the typology of contrasts, through the specialized culinary

lexical corpus, the phenomenon of written variation in the Portuguese language in Brazilian Portuguese (BP) and European Portuguese (PE). We will collect words in the lexical field of Portuguese food, representing variables that illustrate the linguistic variation between Portugal and Brazil. The investigation will be carried out through bibliographical research, as well as qualitative analysis of the collected data and recipes written in both variations. The relevance of the proposed theme lies in the possibility of expanding knowledge about the study of sociolinguistic variation in the writing of these sister countries. And the research result demonstrates the relevance of taking into account social, historical and spatial contexts and aspects to record terminological variants and uses.

Keywords: Variation; European Portuguese; Brazilian Portuguese; Revenues

1 INTRODUÇÃO

A culinária é seguramente apaixonante e estudar as receitas é uma delícia. O presente artigo tem como objetivo analisar receitas culinárias portuguesas que vieram para o Brasil durante o processo de colonização frente às variações linguísticas e socioculturais que as modificaram com o passar dos anos.

Busca-se a identificação das diferenças na escrita das receitas originais de Portugal e das que atualmente preparamos e saboreamos. Uma análise mais detalhada da escrita dessas receitas tanto no PB, quanto no PE, com certeza trará à tona inúmeros aspectos sociais e históricos que permeiam essas receitas e seus executores.

Neste sentido, temos como ponto crucial que o léxico de uma língua é constituído por um conjunto de vocábulos que representa a herança sociocultural de uma comunidade. É a partir dessa herança que pretendemos verificar o fenômeno da variação linguística, através da diversidade léxica da culinária portuguesa e brasileira.

2 JUSTIFICATIVA

Assim como a linguagem, no Brasil a culinária é vasta, original e expressiva que se originou das influências de todos os países que colonizaram, o nosso recorte fica com a herança da colonização portuguesa, que trouxeram muitos sabores e receitas para nosso paladar, como o bacalhau e as sopas europeias são bons exemplos de pratos substanciais da nossa culinária brasileira atual, que foram incorporados da culinária europeia portuguesa.

Para compreendermos a história da culinária brasileira e portuguesa, analisaremos principalmente a escrita desse gênero textual (receita), sua transformação ao longo dos anos.

Revista Faculdade FAMEN - REFFEN, v. 6, n. 3, 2025 – DOSSIÊ: FORMAÇÃO DOCENTE E ENSINO CONTRA COLONIAL.

Nesta linha de raciocínio, nosso desafio foi identificar através da identidade linguística e cultural das primeiras receitas de Bacalhau, Pastel de Santa Clara, a evolução da escrita do PE e do PB e assim, entendermos um pouco mais sobre a variação linguística.

3 OBJETIVOS

O objetivo geral deste trabalho é analisar a escrita do gênero receita culinária em diferentes épocas até os dias atuais. Perceber através das receitas do “Bacalhau” e “Pastel de Santa Clara” se houve alguma “mudança” na escrita e na estrutura do modelo de receita culinária. Além disso, iremos buscar a historicidade desses pratos saborosos.

Em outras palavras, iremos analisar as Receitas Culinárias portuguesa originais em Português Europeu selecionadas sob a perspectiva da variação linguística entre o português europeu e o português brasileiro, enquanto gênero e identificar possíveis variações marcantes.

Bem como a comparação dos termos em PE e PB e o reconhecimento da variação linguística nas receitas selecionadas, através do estudo contrastivo.

4 METODOLOGIA

Para nortear nossa pesquisa escolhemos a área técnica da culinária, que é arte e ciência, e para realizarmos a mesma, vamos nos utilizar do estudo contrastivo, entre o PB e PE, para assim verificarmos as variações nas receitas selecionadas no que tange aos ingredientes, técnicas, apresentações e termos próprios de cada país.

5 GÊNERO TEXTUAL

A reflexão sobre gênero textual é hoje tão relevante quanto necessária, mesmo por ser tão antigo, assim como a linguagem, já que vem essencialmente envolto em linguagem.

Charles Bazerman, em seu livro “Gêneros Textuais, Tipificação e Interação”, define gênero com uma noção diferente da concepção mais trivial que se tem de gênero; porém, é compatível com ela. “Com o passar de nossas vidas, reconhecemos muito rapidamente quando um texto pertence a um outro tipo familiar, geralmente porque reconhecemos algumas

características textuais que nos sinalizam que tipo de mensagem pode ser aquela” (Bazerman, 2005, p. 31).

Um conjunto de gêneros é a coleção de tipos de texto que uma pessoa num determinado papel tende a produzir. O sistema de gêneros compreende os diversos conjuntos de gêneros utilizados por pessoas que trabalham juntas de uma forma organizada, e as relações padronizadas que se estabelecem na produção, circulação e uso desses documentos. Já o sistema de gêneros captura as sequências regulares com que um gênero segue um outro gênero, dentro de um fluxo comunicativo típico de um grupo de pessoas.

Sobre gênero textual, sabemos que existem variados tipos, mas o que é importante saber a respeito deste assunto, é que na maioria das vezes, os Gêneros Textuais são confundidos com os Tipos Textuais.

Tratando-se de Gênero Textual, encontramos seus variados tipos em nosso cotidiano e, não somente em provas escolares, Enem (Exame Nacional do Ensino Médio), vestibulares e concursos, na área acadêmica ou na vida profissional. Os gêneros são essenciais para a nossa comunicação social. Já os Tipos Textuais são caracterizados por propriedades linguísticas como por exemplo, vocabulário, relações lógicas, tempos verbais, construções frasais etc. Os tipos são: narração, argumentação, descrição, injunção (ordem), que são as características das receitas.

5.1 GÊNERO TEXTUAL: RECEITA CULINÁRIA

A reflexão sobre gênero textual é hoje Como foco principal do nosso trabalho, iremos apresentar especialmente, o “ Gênero Textual Receita”, tratando-se da concepção deste gênero e, principalmente, da Gastronomia Portuguesa Brasileira e da Gastronomia Portuguesa Europeia.

Dentre os diversos gêneros textuais, recorreremos ao gênero “ receita culinária” que valoriza a leitura com uma intenção, ou seja, vai além das instruções do modo de preparo de um prato.

O estudo a respeito deste gênero possui uma grande importância, pois, torna-se relevante, já que faz parte do cotidiano e se encontra presente em várias esferas da sociedade.

A receita culinária pode ser tanto instrumental quanto procedimental e compõe-se de duas partes sendo: ingredientes e o modo de preparo. Os ingredientes estabelecem as

quantidades necessárias que são indicadas por gramas, xícaras, colheres e pitadas. Já a segunda parte da receita que é o modo de preparo de um prato, indica os procedimentos necessários e a junção dos ingredientes para produzir a receita.

Uma receita também pode apresentar grau de dificuldade, tempo médio de preparo, rendimento, bem como dicas de decorações variadas.

Neste gênero textual a linguagem costuma-se ser direta, clara e objetiva, onde o leitor, amador da gastronomia ou um cozinheiro profissional possam obter sucesso no preparo de um prato culinário.

5.2 CULINÁRIA BRASILEIRA

Sobre a culinária brasileira, “O Brasil possui uma das maiores biodiversidades do planeta, onde o clima favorece as distintas formações observadas nos quatro cantos do País: caatinga, cerrado, florestas, pampas.” Sendo que a famosa frase dita pelos brasileiros, "Aqui, tudo que se planta, dá" é a frase mais apropriada para sintetizar a potencialidade de nossa terra, essa que ainda é beneficiada por uma enorme quantidade de rios, lagos e lagoas.

Um membro de extrema importância para o país e principalmente na culinária, é o índio. Pois ele é o protagonista, dono da terra e profundo conhecedor da natureza, já que o índio sabe do que a natureza pode nos oferecer.

Para seu consumo próprio, o índio usufruiu muito bem dos recursos da caça, pesca e coleta, explorando os ingredientes naturais, que se torna grande característica da culinária indígena. E nós, herdamos o uso da mandioca, das frutas nativas e o conhecimento de grande parte das ervas e plantas que utilizamos em nosso dia a dia e para pesquisas científicas e usos medicinais.

Além disso, a culinária brasileira resulta de uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos não só pela população nativa indígena como também por todas as correntes de imigração que ocorreram no período, sendo negros e brancos, portugueses juntamente com os africanos, os espanhóis, os holandeses, os franceses, os alemães, os italianos e muitos outros ao longo dos séculos de colonização.

Dentre todas essas culturas e a cultura indígena, é a maior premissa da gastronomia brasileira. A "mistura" de características dos nativos do Brasil e da África com seus colonizadores portugueses, mas a influência dos outros costumes é tão importante para a

culinária nacional quanto o bacalhau seco, os ensopados e a doçaria portuguesa ou o dendê, o coco e os camarões secos trazidos pelos africanos.

Tratando-se das regiões e estados brasileiros, temos que nas regiões Norte e Nordeste, a mandioca nativa é praticamente obrigatória em qualquer alimentação, o que se estende, em parte, a região Centro-Oeste. O Sudeste e o Sul privilegiam, em certas classes sociais, o arroz como acompanhamento universal dos alimentos. O Sul é famoso por suas carnes, que são muito apreciadas na região, principalmente no extremo Sul.

Muito popular e quase única no Brasil é a aguardente de cana, ou seja, a cachaça, que recebe mais de 200 (duzentas) variações diferentes de denominação. No âmbito das bebidas sem álcool, existem duas de grande importância: no Norte, o guaraná, no Sul, a erva-mate, especialmente o chimarrão, cevado e amargo.

5.3 CULINÁRIA PORTUGUESA

Já a Culinária Portuguesa Europeia, em Portugal, o pequeno país ibérico possui uma experiência gastronômica há mais de 10 (dez) séculos. Sua longa tradição marítima o possibilitou conhecer novos sabores, vindos de todos os lugares do mundo. O modo de comer do português também influenciou diversos continentes, desde seu período imperial.

Os pratos portugueses são preparados com alimentos e especiarias de sabores fortes. A população do país adora peixes e frutos do mar, como é o caso do famoso bacalhau. Mas há outra paixão nacional, os doces. Portugal possui uma longa tradição de doçaria, com comidas deliciosas.

A expansão territorial de Portugal é desproporcional devida a sua vasta cultura gastronômica. Isto deve-se graças a grande tradição portuguesa e sua história culinária. Durante séculos, obtiveram diversos povos de diferentes regiões para sua influência culinária local. Os fenícios, os romanos, os mouros, entre outros. Na chamada “Era dos Descobrimentos”, um dos pontos mais altos das civilizações ibéricas, a culinária de Portugal se intensificou mais graças ao comércio e às suas colônias.

Muitos temperos e sabores agri-doces vieram nas velas do Infante D. Henrique e seus homens. Entre esses alimentos estão, por exemplo, pimenta, canela e noz moscada. Essa base culinária foi herdada dos romanos, assim como ocorreu em grande parte dos países do

Mediterrâneo. Os primeiros portugueses apreciavam vinho e os romanos eram grandes cultivadores de uva, pão e azeite.

A doçaria portuguesa também é bastante apreciada. A maioria dos doces originaram-se dos conventos no século XV. Um dos ingredientes principais para o preparo dos doces é o ovo. Contudo, também podemos encontrar caramelo, chocolate e massas como o pão de ló nas receitas de diversos doces.

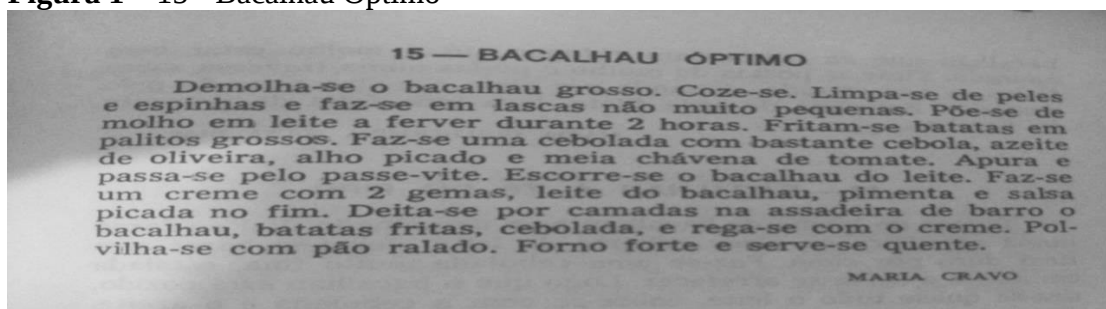
Para tanto, não apenas “no estudo das características estruturais da amostra que é constituída”, qual seja, por quatro receitas escolhidas para a análise, mas, também, em um corpus que será ampliado na medida de nossos avanços na pesquisa, podendo estender-se, futuramente, até mesmo para além do âmbito deste artigo.

6 ANÁLISE DAS RECEITAS

Para tal estudo, escolheu-se duas receitas portuguesas, encontradas no Livro, Coisas Boas-Receitas Culinárias. Analisaremos as receitas de Bacalhau Ótimo e Pastel de Santa Clara. A partir das receitas em PE, serão feitos os confrontos com as mesmas receitas em PB, buscando-se assim uma análise da variação da escrita delas.

Abaixo colacionamos fotos do livro de receitas português Coisas boas e fazemos a transcrição da receita na íntegra e na forma como está no livro:

Figura 1 – 15 - Bacalhau Ótimo



Fonte: COISAS BOAS. RECEITAS CULINÁRIAS, Lisboa: Associação das obras assistenciais das Conferências Femininas de S. Vicente de Paulo, 1994. p. 80.

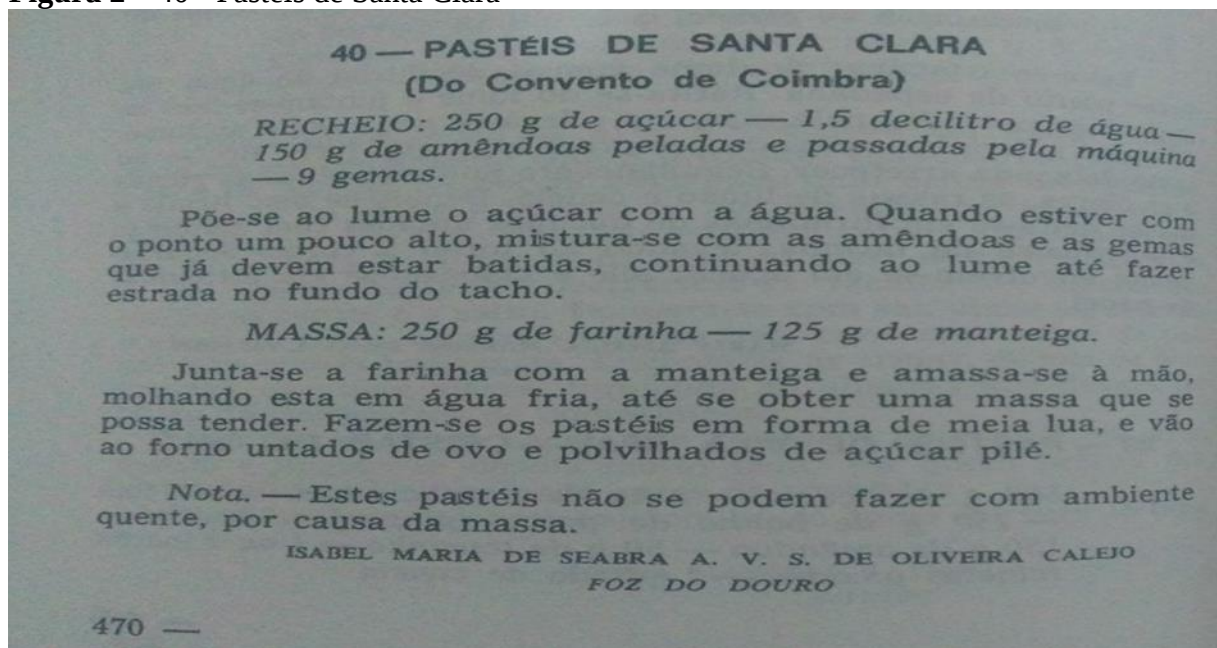
15 - BACALHAU ÓTIMO

Demolha-se o bacalhau grosso. Coze-se. Limpa-se de peles e espinhas e faz-se em lascas não muito pequenas. Põe-se de molho em leite a ferver durante 2 horas. Fritam-se batatas

em palitos grossos. Faz-se uma cebolada com bastante cebola, azeite de oliveira, alho picado e meia chávena de tomate. Apura e passa-se pelo passe-vite. Escorre-se o bacalhau do leite. Faz-se um creme com 2 gemas, leite do bacalhau, pimenta e salsa picada no fim. Deita-se por camadas na assadeira de barro o bacalhau, batatas fritas, cebolada, rega-se com creme. Polvilha-se com pão ralado. Forno forte e serve-se quente.

Maria Cravo.

Figura 2 – 40 - Pastéis de Santa Clara



Fonte: COISAS BOAS. RECEITAS CULINÁRIAS, Lisboa: Associação das obras assistenciais das Conferências Femininas de S. Vicente de Paulo, 1994. p. 470.

50 - PASTÉIS DE SANTA CLARA (Do Convento de Coimbra)

RECHEIO: 250 g de açúcar --- 1,5 decilitro de água--- 150 g de amêndoas peladas e passadas pela máquina--- 9 gemas.

Põe-se ao lume o açúcar com água. Quando estiver com o ponto um pouco alto, mistura-se com as amêndoas e as gemas que já devem estar batidas, continuando ao lume até fazer estrada no fundo do tacho.

MASSA: 250 g de farinha --- 125 g de manteiga.

Junta-se a farinha com a manteiga e amassa-se à mão, molhando está com água fria, até se obter uma massa que se possa tender. Fazem-se os pastéis em forma de meia lua, e vão ao forno untados de ovo e polvilhados de açúcar pilé.

Nota. --- Estes pastéis não se podem fazer com ambiente quente, por causa da massa.

Isabel Maria de Seabra A. V. S. de Oliveira Calejo.

Foz do Douro

Trazemos agora as mesmas receitas, mas PB:

Pastel Santa Clara

Ingredientes

Massa:

250 g de farinha de trigo

120 g de manteiga ou margarina

9 colheres (sopa) de água gelada

Recheio:

1 e 1/2 xícaras (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

9 gemas peneiradas

150 g de amêndoas torradas

Modo de Preparo

Massa:

1. Misture com as mãos a farinha, a manteiga e a água.
2. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa bem fina com um rolo.
3. Corte quadrados de 4x4 cm.
4. Coloque o recheio e feche como um triângulo.
5. Unte e enfarinhe uma forma e coloque os pastéis.

Unte e enfarinhe uma forma e coloque os pastéis.

Leve ao forno a 280°, por aproximadamente 15 minutos.

Salpique açúcar e sirva.

Recheio:

1. Leve ao fogo a água com o açúcar, dê uma mexedia e pare, deixe ferver até obter ponto de fio.
2. Apague o fogo, peneire as gemas e acrescente-as.
3. Leve ao fogo novamente, mexendo até ferver.
4. Retire do fogo e junte as amêndoas torradas e trituradas.
5. Deixe esfriar em um refratário antes de colocar na massa.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/42944-pastel-de-santa-clara.html>.

Bacalhau cozido no leite

Ingredientes

500g de lombo de bacalhau
2 dentes de alho esmagados
2 cenouras cortadas em pedaços bem pequenos
2 cebolas picadas
1 /2 xícara de azeite
2 xícaras de leite semidesnatado
2 folhas de louro
Sal
1 ovo cozido por pessoa

Instruções

O bacalhau depois de dessalgado deve ficar de molho por aproximadamente quatro horas no leite levemente aquecido com as folhas de louro e os dentes de alho esmagados. Se o bacalhau for ficar por mais tempo nessa infusão de leite e alho, é melhor guardá-lo na geladeira para evitar a possibilidade de azedar.

Cozinhe as cebolas picadas em uma panela antiaderente só até começarem a dourar. Acrescente a cenoura picada, os pedaços de bacalhau, o azeite e parte do leite do molho, uma pitada de sal e apenas até o bacalhau estar meio coberto. Aqueça no fogo baixo até o leite evaporar.

Sirva com ovos cozidos quase duros, acho que sete minutos bastam para a clara endurecer e a gema ainda ficar cremosa, com batatas cozidas no vapor, com pimentão vermelho apenas refogado em uma chapa de ferro.

Fonte: <https://www.cozinhadamarcia.com.br/receitas/peixesfrutosdomar/bacalhau-cozido-no-leite>.

Abaixo, segue uma lista com os termos retirados das receitas que apresentam grafia e variação no PE e no PB:

BACALHAU ÓPTICO
Demolha-se = separar o peixe ou cortar o peixe
Coze-se = cozinhar
Lascas = tiras
Cebolada = mistura de cebola, creme de cebola
Azeite de oliveira = azeite de oliva
Chávena = xicara
Passe-vite = ralo/ ralado de alimentos
Forno forte = aquecido em grau alto

PASTÉIS DE SANTA CLARA
Decilitro = medida, 6 colheres de sopa
Lume = fogo
Fazer estrada = soltar do fundo da panela
Tender = soltar a massa

Aqui temos a pesquisa feita através de contrastes gráficos e fonéticos, sendo possível verificar a variação por exclusividade nos léxicos separados nas tabelas acima, pois os termos que destacamos nas duas receitas em PE, são exclusivas e nas duas variantes linguísticas.

Os termos foram encontrados apenas em uma das variedades linguísticas e, quando registrados nos dicionários consultados, somente no respectivo país ou como regionalismo do outro.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscamos com a presente pesquisa demonstrar uma possível diferença na escrita da Língua Portuguesa Europeia e Brasileira, que, ainda prevalece nas receitas culinárias, bem como a valorização do gênero receita culinária, tendo em vista que, ela receita\prato traz uma história, cultura, emoção.

Brasil e Portugal apesar de comungarem da mesma língua possuem uma variação extensa da terminologia do gastronômica que se dá por aspectos diversos. A partir das análises de cada variante do português pretendeu-se encontrar várias estruturas de variação. Uma das possíveis hipóteses é a variante geográfica ilustra o estudo feito nas culinárias entre os países Brasil e Portugal, variantes que são resultado do uso de cada região.

As palavras e os seus sentidos mudam de acordo com a época, com o local, com a faixa etária, assim como a forma de escrita acaba estando em processo de transformação. Apenas em olhar para a receita em PE, fica explícito o quanto ela difere da estrutura discursiva das receitas atuais em PB.

Uma análise mais detalhada do funcionamento discurso destas receitas, com certeza trará à tona inúmeros aspectos sociais e histórico da época estudada. O discurso das receitas de cozinha tem uma estrutura regular que pode variar de uma época para outra conforme observamos a seguir.

A relevância da presente pesquisa não está só no potencial histórico das receitas culinárias, mas também na sua evidência como fonte de estudos das variações do PE e do PB, através da construção de uma sociolinguística histórica.

Considerando que trabalhamos com registro de receitas culinárias cujas noções de espaço Portugal e Brasil e do tempo, tendo em vista que foram trazidas da cultura dos imigrantes, é uma forma de reconstituição da história da escrita.

Em suma, convém esclarecermos que este estudo não se pretende exaustivo, acreditamos que o resgate das receitas culinárias nos seus originais em PE, poderá explorar e aprofundar a análise de outros aspectos linguísticos acerca da variação escrita do PE para o PB.

REFERÊNCIAS

BAGNO, Marcos. **Preconceito lingüístico**: o que é, como se faz. São Paulo: Ed. Loyola, 1999.

BAGNO, Marcos. **A norma oculta**: língua & poder na sociedade brasileira. São Paulo: Parábola Editorial, 2003.

BAZERMAN, Charles. **Gêneros textuais, tipificação e interação**. 2. ed. Recife: Pipa Comunicação; Campina Grande: EDUFCG, 2020.

COISAS BOAS. **Receitas Culinárias**. Lisboa: Associação das obras assistenciais das Conferências Femininas de S. Vicente de Paulo, 1994. p. 80 e 470.

COZINHA DA MÁRCIA. Bacalhau cozido no leite. Disponível em: <https://www.cozinhadamarcia.com.br/receitas/peixesfrutosdomar/bacalhau-cozido-no-leite>. Acesso em: 22 fev. 2025.

Lara, M. de S. Léxico Especializado da Culinária: Tipologia Contrastiva Entre Português Brasileiro e Português Europeu. **Web Revista Sociodialeto**, 7(20), 306 – 324, 2017. Acesso em: <https://periodicosonline.uems.br/index.php/sociodialeto/article/view/7798>.

MARCUSCHI, Antônio Luiz. **Análises de Gênero e Compreensão**. São Paulo, Parábola, 2008, p.147. Adaptado.

TUDO GOSTOSO. Pastel de Santa Clara. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/42944-pastel-de-santa-clara.html>. Acesso em: 22 fev. 2025.