



Centro Universitário de Brasília
Instituto CEUB de Pesquisa e Desenvolvimento - ICPD

MÁRCIA CARRIJO KOTNICK

NEOLOGISMOS – A INCLUSÃO DE NOVOS TERMOS NO CONTEXTO
GASTRONÔMICO

BRASÍLIA, 2016

MÁRCIA CARRIJO KOTNICK

NEOLOGISMOS – A INCLUSÃO DE NOVOS TERMOS NO CONTEXTO
GASTRONÔMICO

Monografia apresentada ao ICPD – Instituto CEUB de Pesquisa e Desenvolvimento CESAPE – Centro de Especialização, Aperfeiçoamento e Extensão como requisito parcial para a conclusão do Curso de Pós-Graduação em Língua Portuguesa Revisão de texto: gramática, linguagem e a construção/reconstrução do significado.

Orientadora: Professora Dra. Edineide Silva

BRASÍLIA, 2016

MÁRCIA CARRIJO KOTNICK

NEOLOGISMOS – A INCLUSÃO DE NOVOS TERMOS NO CONTEXTO
GASTRONÔMICO

Monografia apresentada ao ICPD – Instituto CEUB de Pesquisa e Desenvolvimento CESAPE – Centro de Especialização, Aperfeiçoamento e Extensão como requisito parcial para a conclusão do Curso de Pós-Graduação em Língua Portuguesa Revisão de texto: gramática, linguagem e a construção/reconstrução do significado.

Orientadora: Professora Dra. Edineide Silva

Aprovada em ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Edineide Silva

Prof. Dr. Gilson Ciarallo

Profa. Dra Solange Carva3h6

Aos meus filhos, motivo do meu
retorno e de minha persistência em
minha vida acadêmica

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por sua imensa generosidade em minha vida e por sempre me abençoar em minhas decisões.

Aos meus pais, por toda dedicação e exemplo de dignidade e honestidade em conduzir a vida.

Aos meus irmãos, pelo carinho dedicado a mim durante toda minha vida.

Aos meus filhos, por serem tão amigos e parceiros e me proporcionarem tanta felicidade e orgulho.

Ao meu marido, por seu amor, sua dedicação e seu companheirismo dispensados a mim nos anos que estamos juntos.

A minha orientadora, Professora Doutora Edineide Silva, pela paciência e amizade na realização deste trabalho e por despertar em mim a inspiração para a sua realização

Ao professor Harrison da Rocha, por sua competência e seriedade em ministrar suas aulas.

Às minhas amigas Alethéa e Cinthia, pela amizade e parceria nas aulas e também nos intervalos.

A todos aqueles que estiveram presente em minha vida, me incentivando a nunca desistir.

RESUMO

O presente trabalho é a realização de uma pesquisa que tem como finalidade investigar termos neológicos inseridos em contextos gastronômicos. Tem como referências bibliográficas, o estudo da leitura baseado em autores como Azeredo (2007), Cunha e Cintra (2008), Alves (2007), Basílio (2004), Carvalho (1984), Correia e Almeida (2012), Correia e Lemos (2005), Peter (2007). Para sua consolidação foi realizada uma pesquisa bibliográfica em que foram apresentadas as teorias referentes à análise do léxico, à formação de palavras e seus respectivos processos e à análise de neologismos que inclui seu surgimento, formação e uso. Em outra pesquisa, foram selecionados termos que constam de receitas retiradas da Internet em sites especializados em gastronomia. Tais termos foram analisados de acordo com sua formação, utilização e significado no contexto analisado. Para tal, foram preenchidas fichas lexicográficas com as devidas informações necessárias à análise. O trabalho é dividido em quatro partes. A primeira corresponde à análise do léxico e da gramática, a segunda aos processos morfológicos utilizados na formação dos novos termos, a terceira à conceituação do termo neologismo e quarta à análise de dados. Após análise, constatar a prevalência, dentre os termos analisados, de neologismos semânticos que trata da utilização de um mesmo termo em contextos diversos.

Palavras – chave: Formação de palavras. Gastronomia. Neologismos.

ABSTRACT

This study aims to investigate the neological terms used in gastronomic contexts. Its theoretical references are based on the Reading of authors such as Azeredo (2007), Cunha and Cintra (2008), Alves(2007), Basílio(2004), Carvalho(1984), Correia and Almeida(2012), Correia and Lemos(2005), Peter(2007), For its consolidation a bibliographical research was performed in which the theories relating to the analysis of the lexicon were presented, the formation of words and their respective processes and neologismo analysis including its appearance, formation and use. In another research, we have selected terms that listed on recipes withdrawn from websites specialized in gastronomy. Such terms were analysed according to their formation, use and meaning in the context analyzed. In order to do this, lexicographical cards were filled with relevant information needed for the analysis. This study has been divided into four parts. The first one corresponds to the analysis of the lexicon na grammar, the second, to the morphological process used in the formation of the News terms, the third to the conceptualization of the term neologismo and fourth one, to data analysis. After data analysis it has been observed the prevalence of semantic neologismo witch are the ones that only modify their meaning according to the contexto.

Keywords: Word formation. Gastronomy. Neologism.

Sumário

Introdução.....	9
1 Gramática e léxico.....	11
2 Morfologia.....	14
2.1 Processos de formação de palavras.....	16
2.1.1 Derivação.....	17
2.1.1.1 Derivação prefixal.....	18
2.1.1.2 Derivação sufixal.....	19
2.1.1.3 Derivação parassintética.....	19
2.1.1.4 Derivação conversiva.....	19
2.1.1.5 Derivação siglada.....	20
2.1.1.6 - Truncamento.....	20
2.1.2 Composição.....	20
3. Neologismos.....	22
4 Análise de dados.....	31
Considerações finais.....	37
Referências.....	38
Anexo- Representação gráfica dos termos analisados anteriormente em fichas lexicográficas.....	39

Introdução

Com sua origem no latim, a língua portuguesa, ao longo dos anos, pouco a pouco assumiu sua identidade e tornou-se o idioma oficial de alguns países. Rica e complexa segue com influência de outros países na construção de seu léxico e também com a inovação de variadas culturas.

O Brasil, devido a sua imensa diversidade e mistura de etnias, conta com um vocabulário rico e, muitas vezes, peculiar. Cada região traz sua marca pessoal e com isso pode se verificar um país de vários dialetos. De Norte a Sul, verificam-se variedades linguísticas capazes de identificar e caracterizar cada região.

A marca do falar, termos regionais e diferentes influências constroem um vocabulário rico e diversificado de expressões, vocábulos e construções linguísticas diversas.

Uma mesma ação, expressão ou termo possui inúmeras variações. O mesmo termo modifica seu significado de acordo com o contexto inserido e, muitas vezes, exige do ouvinte/leitor conhecimento prévio na área em que foi inserido. Em cada segmento, surgem termos que ora trazem sua forma original ora se adequam de maneira a incorporar um novo vocábulo ao léxico. Nesse caso, surgem os neologismos.

Alguns remetem a termos já existentes e outros surgem da diversidade linguística dos falantes proveniente de suas origens e experiências culturais.

O presente trabalho tem por objetivo apresentar e analisar tais neologismos de maneira que sejam ainda pontuados seu uso e sua formação e, como objeto de estudo, sua utilização em contextos gastronômicos que ora adaptados, ora criados, compõem esse universo.

Alguns dos termos utilizados na língua portuguesa no campo gastronômico possuem forte influência da culinária francesa uma vez que essa possui, em sua tradição, a excelência nessa área. Apesar de se inspirar na língua francesa para elaborar um novo vocabulário, influências de outros países não são descartadas e também são consideradas importantes na formação do léxico desse contexto.

Como metodologia, foi realizada, além de pesquisa bibliográfica, pesquisa de coleta de dados que permite a verificação da utilização dos novos termos no contexto gastronômico e a maneira que foram nele inseridos.

Quanto ao referencial teórico, foram utilizadas fontes gramaticais que tratam da estrutura morfológica de tais vocábulos pontuada por Azeredo (2007) e Cunha e Cintra (2008); e também fontes linguísticas apresentadas por Alves (2007), Basílio (2004), Carvalho (1984) Correia e Almeida (2012), Correia e Lemos (2005) e Peter (2007).

Em relação à estrutura, o trabalho está dividido em quatro partes. A primeira trata da análise léxica gramatical existente no surgimento de novos vocábulos. A segunda trata da análise morfológica dos novos termos; a terceira, da análise do termo neologismo, seu surgimento, sua formação e sua utilização no contexto analisado; e a quarta apresenta tanto a análise de dados coletados como a verificação de seu surgimento e o processo utilizado em sua inserção no novo contexto. Tal análise visa tratar dos variados tipos de neologismos.

1 Gramática e léxico

O estudo da língua portuguesa engloba áreas que se distinguem de acordo com seu objeto de estudo. Em um contexto geral, todas elas estão relacionadas ao estudo da linguagem e seu uso. Segundo Azeredo (2007, p.9). “ A linguagem é muito mais do que articular sons e combinar palavras”.

O autor apresenta uma relação entre o discurso escrito e oral, ressalta a importância do ouvinte/leitor e apresenta a dimensão do discurso, uma vez que nem tudo que se deseja dizer está explicitamente nele presente.

Inúmeras vezes, são exigidos do ouvinte/leitor conhecimentos prévios do tema proposto para que a mensagem pretendida seja concretizada. Dessa maneira, aquele que não os possuir será desfavorecido e terá uma menor compreensão do que é dito. Ele segue e afirma ser impossível quantificar o universo linguístico do ser humano uma vez que inúmeros termos migram de um contexto a outro com modificações em seu significado e sentido. Tais variações tornam possíveis a criação de novos termos a todo tempo.

Várias são as áreas de estudo da língua e em cada uma delas verifica-se determinado objeto de estudo. A morfologia trata da palavra e suas variantes e a sintaxe, segundo o autor, das regras que tornam possíveis determinadas estruturas que contam com unidades significativas ou não.

O autor reconhece dois planos em uma estrutura linguística como sendo um referente ao conteúdo e outro à expressão. Baseado em Martinet, que nomeia tal propriedade linguística como dupla articulação, pontua

Distinguir unidades significativas e unidades não-significativas implica reconhecer dois planos de estruturação linguística, que coexistem naturalmente em todo enunciado. Esses dois planos, o do conteúdo e o da expressão são solidários e interdependentes no que diz respeito à sua finalidade no discurso, embora cada qual tenha uma organização interna própria. (AZEREDO, 2007 p.10)

No que se refere à gramática e ao léxico, afirma existir uma oposição entre eles que “fundamenta-se na existência de duas espécies de unidades na primeira articulação”.

As primeiras unidades ditas semantemas ou morfemas lexicais pertencem a um conjunto aberto (léxico) e constituem a base dos substantivos, verbos e adjetivos; as últimas, ditas gramaticais, pertencem a um sistema fechado

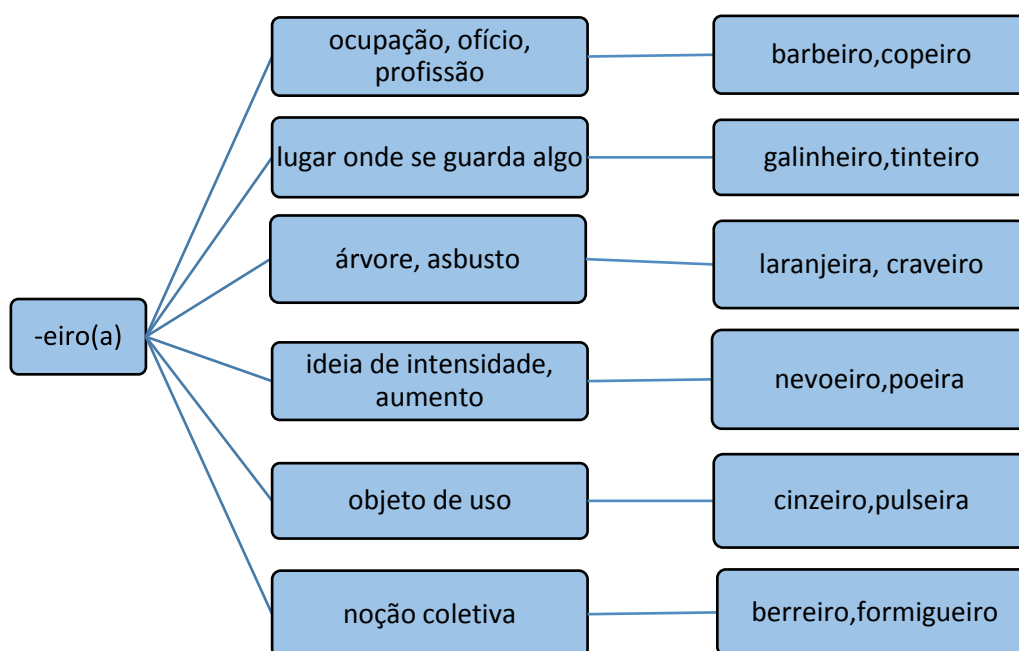
(gramática) e exprimem certas relações entre as unidades lexicais no interior da frase. (AZEREDO,2007 p.12)

As unidades gramaticais promovem a criação de novos termos a partir do momento em que permitem ao leitor a compreensão de um novo vocábulo a partir de uma construção linguística já realizada. Como exemplo, o autor cita o sufixo -eiro. Com a utilização desse sufixo, novas palavras surgem e são bem compreendidas, por quem ouve/lê, no momento em que é possível relacioná-las a outra já constante no universo linguístico desse ouvinte/leitor.

O sufixo -eiro, segundo Cunha e Cintra (2008, p.109), conta com inúmeros significados que podem definir em que contextos deve ser utilizado. Essa variedade de definições apresenta uma atualização semântica desse afixo, uma vez que modifica seu sentido estabelecido de acordo com o que se quer expressar.

Os sufixos, segundo os autores, se classificam em nominais, verbais e adverbiais quando, ao se juntarem a uma base, formarem respectivamente um substantivo ou adjetivo, um verbo e um advérbio. Tais variações podem ser verificadas a seguir:

Figura 1- Sufixo.



Fonte: Cunha e Cintra (2008)

O autor apresenta ainda a importância do termo vocábulo uma vez que esse se refere à maior unidade da morfologia e o apresenta como ponto de referência uma vez que nele está determinado o fim das relações morfológicas e o início das sintáticas. No entanto, também apresenta outra análise em que tal vocábulo perde seu lugar de prestígio para o morfema, quando se tratar de linguagem oral (AZEREDO,2007 p.15).

Cunha e Cintra (2008, p.90) definem morfema como a menor unidade significativa podendo ainda se modificar foneticamente e afirma ser o léxico, o conjunto de vocábulos de uma língua. Esses, quando estudados de acordo com sua formação, estrutura e classificação, tornam-se objetos de estudo da morfologia e podem ser criados a partir de outros já existente.

2 Morfologia

O estudo das palavras e a criação de novos termos, está diretamente ligado à morfologia e sendo o neologismo o objeto de estudo do presente trabalho, torna-se relevante algumas considerações. Segundo Peter (2007, p.59), a morfologia é inicialmente classificada como “a unidade formal da linguagem” que poderá constituir um período no momento que se associar a outras palavras.

Na linguística, estaria relacionada à primeira articulação que conta, como tratado anteriormente, com unidades significativas. A autora analisa o vocábulo “contar” e apresenta duas análises que resultam em classificações diferentes referentes ao estudo da morfologia. No primeiro, caso são apresentados diversos tempos verbais do mesmo vocábulo que resultam em sua conjugação por se tratar de um verbo.

São apresentadas formas no passado do indicativo e subjuntivo que são: contou, contava e contasse. Nessa análise tais conjugações são consideradas, por Peter (2007, p.60), como sendo as diversas formas da mesma palavra. Em uma segunda análise, são apresentadas várias palavras que são formadas a partir da base – *cont*. São elas: conto, contista, contador, conta e contagem.

O que se observa é que, no segundo caso, as novas palavras que se formaram não tratam de uma variação do mesmo termo, ou seja, não se referem apenas ao verbo contar. Verifica-se que os novos termos formados, a partir desse verbo, mudam inclusive de classe gramatical ao passarem de verbo para substantivo.

Nos dois casos, a base é a mesma, porém, no segundo caso, enquanto os termos *contista*, *contador* e *contagem* apresentam a inserção de sufixos, em *conto* e *conta*, o que ocorre é uma atualização semântica e conseqüentemente o surgimento de termos que se baseiam em outros já existentes, mas que surgem com outro sentido.

Com isso, são apresentados dois processos morfológicos: a flexão e a derivação que se tornam, respectivamente, objetos de estudo da morfologia flexional e lexical. Tais processos se referem, segundo a autora, à junção de elementos

mórficos que resultem em um novo signo linguístico. No estudo dos neologismos verifica-se a predominância de morfemas derivacionais. Tal fusão, segundo Peter, se apresenta de quatro maneiras.

A primeira ocorre com a adição de morfemas à raiz. Tais morfemas são denominados afixos e apresentam nomenclatura distinta de acordo com seu posicionamento. Essa ligação é denominada afixação em termos gerais. Porém, ao se posicionar antes da raiz, o morfema é denominado prefixo e depois, sufixo o que leva aos processos de prefixação e sufixação respectivamente.

Como exemplos a autora apresenta os vocábulos *caseiro* e *incerto* e apresenta suas respectivas segmentações: *cas>eiro* e *in>certo*. O primeiro refere-se à sufixação e o segundo à prefixação (PETER, 2007, p. 66).

A segunda ocorre com a reduplicação de fonemas na base, a terceira com alternância de alguns segmentos também na base e a quarta com a subtração como visualizada em *campeão*, *anão* e *órfão* que, para formarem o feminino, subtraem o morfema masculino como exemplifica a autora: *campeã*, *anã*, *órfã*. (PETER, 2007, p.68). No estudo dos neologismos, verifica-se a predominância de morfemas derivacionais que possuem um uso restrito, são condicionados ao uso e podem resultar em mudança de categoria.

Basílio (2004, p.11) define palavra como “uma dessas unidades linguísticas fáceis de reconhecer e difíceis de definir”, trata da distinção na definição de palavras e pontua acerca da diferença existente entre flexão e derivação na formação de um novo vocábulo. A autora entende como derivação a relação estabelecida entre palavras distintas e como flexão as diferentes formas estabelecidas para a mesma palavra. (BASÍLIO, 2004 p.11).

Como exemplo, apresenta o vocábulo *perdido*, o classifica como particípio passado do verbo *perder* e questiona a respeito da hipótese desse mesmo termo, ao estar associado a outra classe gramatical, poder estar inserido no processo de derivação.

A autora compartilha das mesmas definições de Peter (2007) ao tratar dos processos de formação de palavras e afirma que, independente da complexidade da

palavra, essa é sempre estabelecida no formato base mais afixos que são por ela classificados como os morfemas que se somam à raiz para constituir um novo termo. (BASÍLIO,2004 p.13).

Dentre todos esses processos, surgem novos vocábulos e, com isso, a língua se expande. Tais acréscimos tornam-se parte do léxico a partir do momento em que são registrados. No caso de não estarem registrados, são denominados neologismos que serão tratados a seguir.

Com a predominância dos processos derivacionais no objeto estudo, do presente trabalho, esses serão tratados a seguir.

2.1 Processos de formação de palavras

A língua, por ser uma unidade viva, apresenta mudanças cotidianas. Com isso, a todo tempo surgem novos termos que promovem a ampliação do universo linguístico. Nessa construção, verifica-se a utilização de unidades lexicais e infralexicais e também de um conjunto de regras utilizadas pelo falante. (CORREIA E ALMEIDA, 2012 p.35)

As autoras apresentam, dentre os processos existentes na formação de palavras, a derivação e a composição, e estabelecem a diferença entre eles.

Na derivação, afirmam existir, no termo criado, apenas uma unidade lexical significativa que se associa a afixos para formar o novo vocábulo, o que promove uma certa regularidade devido ao número de afixos existentes que, além de limitados, detêm apenas de informações gramaticais e pontuam

A derivação é um processo de formação de palavras mais regular, dado que o número de afixos derivacionais de uma língua é um conjunto limitado e, além disso, a derivação é um processo governado por regras que permitem com relativa precisão: a) determinar a categoria da base; b) determinar a categoria do derivado; c) prever o significado do derivado a partir do significado da regra de construção de palavras, do significado do afixo e do significado da base; (CORREIA E ALMEIDA, 2012, p.36).

A composição, por sua vez, é composta de, no mínimo, duas unidades lexicais, já existentes na língua, que se unem para a formação do novo termo.

Por unidade lexical entende-se aquelas que “ permitem remeter diretamente para a realidade extralinguística”. São classes abertas, ocupam funções sintáticas,

podem aparecer apenas vinculadas a outras unidades e serem infralexicais. (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p.37)

Por unidade gramatical, entende-se aquelas “cujo significado não permite estabelecer uma relação direta com a realidade extralinguística”. São consideradas classes fechadas e estabelecem relações com as unidades lexicais.

Ao tratar do tema acima disposto, Correia e Lemos (2005) consideram apenas três processos de formação de palavras como produtivos: a derivação, a composição e a onomatopeia, e ainda, apresentam a distinção existente entre os termos base, raiz e radical nos processos de derivação.

Por base, definem como sendo a “sequência fônica recorrente, a partir da qual se forma uma nova palavra, ou por meio da qual se constata que uma palavra é morfologicamente complexa”. As autoras afirmam ainda que, na verdade, novas palavras são formadas a partir de palavras já existentes e não com a junção de afixos e raízes. (CORREIA; LEMOS, 2005, p.99).

Afirmam ainda que o conceito de base está relacionado ao cognitivo de quem fala devido a sua relação estabelecida com palavras primitivas e derivadas, o que é intitulado como competência lexical pelas autoras.

“Por raiz, entende-se que se trata do “morfema comum a várias palavras de um mesmo grupo lexical, portador da significação básica desse grupo de palavras” e por radical, “ a parte da palavra que está presente em todas as formas de uma mesma palavra”. (CORREIA; LEMOS, 2005, pp. 100.101).

Por ser a derivação, assim como a composição, processo formador de novos vocábulos e sendo o objeto de estudo do presente trabalho, os neologismos, tais temas serão tratados de maneira mais detalhada a seguir.

2.1.1 Derivação

Ao tratar da derivação, as autoras apresentam os processos de formação de palavras, que englobam além da derivação, propriamente dita, a composição, em que ocorre a junção de duas bases que se aglutinam ou não.

A derivação trata do processo de formação de um novo vocábulo a partir de outro já existente e consiste na anexação de um afixo a uma base.

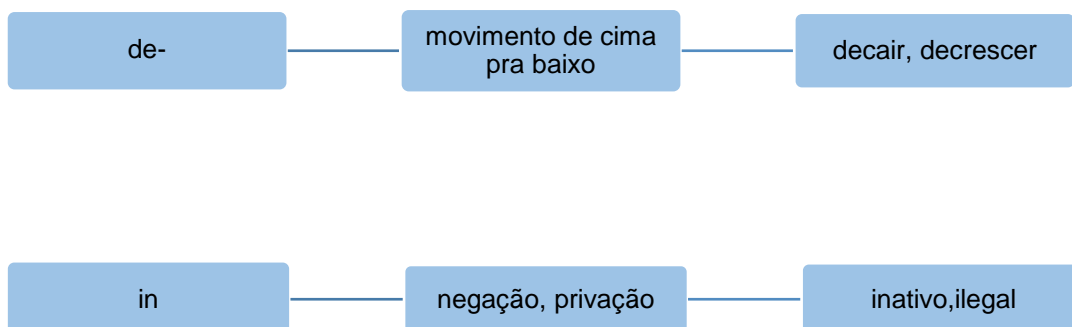
2.1.1.1 Derivação prefixal

Segundo Correa e Lemos (2005, p. 147), por derivação prefixal, entende-se aquela que incorpora um prefixo ao vocábulo já existente ou a uma base e dá origem a um novo termo. Tal prefixo é posicionado à esquerda da base inicial e faz parte do processo de derivação.

Em outro momento, é analisada a verdadeira nomenclatura em relação aos prefixos. Questiona-se se esses resultam em um processo de derivação ou poderiam ser conceituados como formadores de termos em um processo de composição. Tal dúvida surge no momento em que se analisa termos como *decompor e infeliz e sobreviver e conviver*.

O primeiro exemplo apresenta a formação de termos no seguinte formato: *base: compor mais prefixo: de e base: feliz mais prefixo: in*. Observa-se que os prefixos inseridos ao termo já existente são considerados morfemas de forma presa apesar de possuírem uma carga semântica como visto abaixo no conceito apresentado por Cunha e Cintra (2008, p.99)

Figura 2- Prefixos



Fonte: Cunha e Cintra (2008).

O segundo exemplo, assim como o primeiro apresenta a formação *prefixo mais base*, no entanto, pode-se observar que o prefixo trata das preposições *sobre e*

com, que são consideradas morfemas de forma livre, uma vez que possuem autonomia linguística e já constam do léxico da língua.

Para se entender melhor a diferença entre morfema de forma livre e presa pode-se retomar o conceito abordado por Peter (2007, p.71) em que o de forma presa não pode ocorrer individualmente, enquanto o de forma livre é algo que, mesmo assim utilizado, constitui um enunciado, ou seja, apresenta um sentido.

2.1.1.2 Derivação sufixal

Por derivação sufixal entende-se como aquela que incorpora o sufixo a uma base ou vocábulo já existente. Tal processo é pontuado como sendo rico e diversificado e possui características de forma presa por não apresentar significação própria. Como exemplo são dados os sufixos *-eiro* com sentido de “agente” e *-oso* como algo que é “provido de algo” (CORREIA; LEMOS, 2008, p.106).

No caso do *eiro-*, esse é classificado como sufixo homófono pois, apresenta a mesma fonética, porém com uma carga semântica distinta. Tal característica foi anteriormente citada no item 1 do presente trabalho.

2.1.1.3 Derivação parassintética

Por derivação parassintética entende-se aquela que, ao formar um novo vocábulo, acrescenta-se à base inicial o prefixo e o sufixo simultaneamente. Esse tipo de derivação não permite que os afixos sejam acrescentados de maneira independente. As bases utilizadas, nessa formação, podem ser substantivos que, com a derivação, tornam-se verbos e adjetivos e adjetivos que se tornam verbos.

3.1.1.4 Derivação conversiva

A derivação conversiva remete ao conceito de que uma nova palavra é utilizada, em sua formação, em uma nova classe distinta da qual se originou. As autoras defendem a ideia de que se a mesma palavra modificar sua classe gramatical e for usada em contextos diferentes, nesse caso não poderia ser tratada como formação de palavras. Assim, ocorreria um processo semântico uma vez que se depende de um contexto para que se possa verificar sua verdadeira significação. (CORREIA; LEMOS, 2008 p.169).

2.1.1.5 Derivação siglada

A derivação siglada é tida como as palavras da língua que são “capazes de gerar novos itens lexicais”, por possuírem a capacidade de serem compreendidas sem a necessidade de serem decompostas e por serem utilizadas em contextos diferentes com total compreensão.

Tal vocábulo siglado também conta com a mesma função sintática do seu termo gerador. Tais derivações se subdividem em grafêmicas, quando se utilizam da letra inicial de cada termo; silábicas quando usam as sílabas iniciais da base; grafossilábicas quando são utilizadas simultaneamente tanto as iniciais quanto as sílabas; e fortuitas quando mesclam vários elementos em sua formação. (CORREIA; LEMOS,2008 p.175).

2.1.1.6 - Truncamento

Como último exemplo de derivação surge o truncamento que consiste na redução do vocábulo e pode ser subdividido em dois tipos: estrutural e não-estrutural. O primeiro caso conta com a redução de um termo constante na estrutura da palavra que pode ser um dos afixos. No caso do não estruturado, esse corte ocorre sem que seja considerada a estrutura.

Além da derivação, vista anteriormente, sabe-se que a composição também atua nos processos de formação de palavras e conseqüentemente na formação de novos termos. Desta maneira, torna-se importante discorrer a seu respeito igualmente. A seguir, serão pontuados os tipos de composição e como são formados, assim como os processos utilizados na criação de novos termos.

2.1.2 Composição

Entende-se por composição, o processo de formação de palavras em que o novo termo é resultado da fusão de palavras já existentes. Correia e Almeida (2012, p.52), apresentam dois tipos desse processo: a composição por justaposição e por aglutinação.

O primeiro ocorre quando as unidades lexicais envolvidas no processo mantêm sua autonomia, seja ortográfica ou fonética, ou seja, o novo termo deve ser

criado apenas com a junção de duas bases, sem que haja a obrigatoriedade do uso do hífen. Como exemplos: bate-boca, pica-pau, girassol, madrepérola.

O segundo ocorre quando os elementos contidos no processo se unem de maneira que ocorra uma mescla entre eles. Em geral, um dos elementos perde sua autonomia fonética (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p. 52).

Cunha e Cintra (2008 p.119), definem como composição o ato de formar novos termos, a partir da união de dois ou mais radicais que promovam um significado único e distinto do já existente em cada uma das bases e a classifica em três tipos.

Quanto à forma, definem que os elementos podem estar apenas ligados de maneira que seja conservada a autonomia de cada um dos termos ou ligados, porém com perda de sua autonomia silábica. No primeiro caso, estariam inseridos no processo de justaposição e, no segundo, de aglutinação.

As autoras ainda promovem uma análise a respeito de como tais vocábulos são grafados e sugerem uma reflexão no fato de se determinar que, na composição por justaposição, os termos devem ser separados por hífen e na aglutinação devem se unir em um único vocábulo, uma vez que constam do léxico, elementos justapostos grafados sem hífen, como exemplificados anteriormente.

Quanto ao sentido, afirmam existir entre os termos uma relação de determinação em que o determinado detém da ideia geral e o determinante, da ideia particular e exemplifica: “escola-modelo, mãe-pátria, agricultura, suaviloquência...” (CUNHA; CINTRA, 2008, p.120).

Como terceiro tipo, classificam o processo de composição quanto à classe gramatical e apresentam suas possíveis combinações na formação do novo vocábulo.

3. Neologismos

Como ponto de partida aos estudos dos neologismos é importante a retomada do que seja a lexicologia uma vez que se trata da área que estuda o léxico de uma língua. Correia e Almeida (2012 p.11) definem que “ o léxico de uma língua é entendido de forma genérica, como o conjunto de todas as palavras que dela fazem parte”.

As autoras apresentam uma equivalência de significados entre os termos palavra e unidade lexical e os define como sendo um significante que se flexiona, assume uma categoria morfossintática e possui um significado. Tais palavras possuem ainda unidades menores que se subdividem em lexicais e gramaticais sendo essa correspondente aos afixos e aquela à raiz na forma de novos termos. Tais unidades são nomeadas infralexicaais como citado anteriormente.

Com todas as características necessárias de uma palavra, as unidades tratadas como lexicais, dependem de outra, possuem significante e significado, porém não se flexionam. No caso dos afixos, tratados anteriormente, esses apresentam apenas significado gramatical que, associado ao lexical, promove a formação de novo termo.

As autoras ainda afirmam que categorias como substantivos, adjetivos e verbos figuram com mais frequência que pronomes, preposições, artigos e conjunções na lista dos termos citados por um indivíduo e ainda as classificam como classes abertas por admitirem a inserção de novas unidades.

Contrárias a elas, estão as classes fechadas que se apresentam de maneira mais restrita e possuem um limite na formação de novos termos (CORREIA E ALMEIDA, 2012 p.14).

As palavras compõem a língua portuguesa em vários segmentos como pode-se verificar no quadro abaixo:

Quadro 1: Tipos de palavras

Palavras que constam do léxico em geral.	Circulam em todos os contextos: orais, escritos, formais, não formais, literários, etc.
Palavras que atuam em contextos específicos	Compõem o discurso de determinado segmento: acadêmico, jurídico, médico, gastronômico, dentre outros
Palavras que surgem em processos de formação.	São as que podem ser denominadas como neologismos

Fonte: Correia e Almeida, 2012

As autoras apresentam distinção entre os termos léxico e vocabulário, definem as palavras atestadas como léxico e pontuam

O léxico, conjunto de todas as palavras de uma língua e as que caíram em desuso, as atestadas e aquelas que são possíveis tendo em vista os processos de formação de palavras disponíveis na língua (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p.15).

As de contexto específico, definem como vocabulário

Vocabulário – conjunto factual de todos os vocábulos atestados num determinado registro linguístico, isto é o conjunto de todas as palavras que ocorrem de fato nesse discurso (CORREIA E ALMEIDA,2012 p.15)

Nesse contexto, são pontuadas mudanças da língua que ocorrem cotidianamente por ser ela uma unidade viva. Assim sendo, os neologismos levam à sua evolução enquanto os termos que caem em desuso representam a sua morte como afirmam as autoras

Uma das características universais da linguagem humana é a mudança. Qualquer língua é caracterizada pela mudança e pela inovação e todas as línguas evoluem, necessariamente ao longo do tempo e a ausência de evolução significa para elas sua morte (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p.15).

Para melhor entender o termo neologismo é importante remeter-se ao termo neologia que as autoras definem como “A capacidade natural de renovação do léxico de uma língua pela criação e incorporação de unidades novas: os neologismos” (CORREIA; ALMEIDA,2012 p.17).

São citados como tipos de neologias as denominativas sendo as que resultam na nomeação de realidades, objetos e conceitos anteriormente existentes que normalmente surgem de maneira estável tendo em vista a criação dos novos vocábulos a partir da necessidade de nomeação de determinado termo, e as estilística como aquelas em que o mesmo termo abre um universo de significações ao variar de contextos e maneiras de utilização de acordo com seus respectivos significados. (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p.18). As autoras apresentam diferenças existentes entre esses grupos que são apresentadas a seguir

Os termos que surgem a partir de criação estilística são considerados efêmeros e ocorrem inicialmente no discurso oral. Tais termos dificilmente permanecem no sistema linguístico ao contrário daqueles que surgem da criação denominativa e que são mais estáveis e permanentes, o que garante sua inserção em dicionários.

Segundo as autoras, os neologismos geram palavras novas que são formadas a partir de processos morfológicos e sintáticos e de empréstimo de outras línguas, de palavras já existentes com outro significado e ainda daquelas existentes, porém utilizadas em contextos diferentes daquele em que estavam acostumadas. (CORREIA; ALMEIDA, 2012 p.24). Com isso, promovem o que é denominado respectivamente como novidade formal, semântica e pragmática.

Em sua análise, Alves (2007) apresenta o conceito e os tipos de neologismos e os divide em fonológicos, sintáticos e semânticos.

Por fonológico, entende-se aquele que é criado sem ter como base outro termo já existente, ou seja, o termo “supõe a criação de um léxico cujo significante seja totalmente inédito”. (ALVES, 2007 p.11)

Os neologismos sintáticos apresentam combinações de elemento já existentes, de maneira que essa junção promova a mudança da classe gramatical da palavra inicial. A autora apresenta novos termos a partir da derivação prefixal, pelo fato de o prefixo exercer a função de acrescentar vários significados à mesma base

Com prefixos negativos *anti-*, *não-* e *sem-* que, apesar de não ocorrerem com frequência, dá-se origem a novos termos com significação diversas. Pode-se verificar tais processos com o objetivo de apresentar apenas a negação do significado da palavra base¹, de discordar de seu significado² e ainda de qualificar³. Em todas as ocorrências percebe-se a mudança de classe gramatical, ou seja, passam de substantivo a adjetivo.

No caso do prefixo *anti-* verifica-se que, ao associar-se ao substantivo, assume, no novo termo, a função de adjetivo. No entanto, o novo termo não apresenta características da nova classe. Segundo Cunha e Cintra (2008 p.259), o adjetivo “é essencialmente o modificador do substantivo” e serve para caracterizá-lo e estabelecer com ele alguma relação. Ainda no que se refere à sua flexão, esse flexiona-se em gênero, número e grau. Em número e gênero, adequa-se ao substantivo por ele qualificado e em grau apresenta-se por processos sintáticos e morfológicos. (CUNHA; CINTRA, 2008 p.264).

A autora verifica que o novo termo, ao assumir sua função adjetiva, se mantém invariável quando associado a um substantivo plural ou varia em número mesmo associado a um substantivo em sua forma singular. (ALVES,2007 p.23).

No caso da derivação sufixal, o sufixo adotado nos novos termos “atribui à base a que se associa uma ideia acessória e, com frequência altera-lhe a classe gramatical”. Para tal, são utilizados sufixos nominais, verbais e adverbiais. Existem ainda outros processos de formação de neologismos sintáticos. No momento serão tratados apenas os acima listados.

Como terceiro tipo, os neologismos semânticos são criados sem que seja modificada a palavra já existente. Segundo Alves (2007), uma maneira muito usual de verificá-los é por intermédio de figuras de linguagem como metáforas, metonímias, dentre outras, uma vez que o mesmo termo dá origem a outro de mesma grafia e fonética, porém com outro sentido.

¹ “... Hóspede e não-hóspede, policiais não-violentos... (ALVES, 2007 p.15)

² - “Sem-terra, Sem-teto”. (ALVES,2007 p.16)

³ - “Anti-Greve, anticonjugal...” (ALVES,2007 p.17)

Em outros casos é possível verificar que um vocábulo pode ser utilizado em contextos variados ao fazer referência ao mesmo tipo de ação. A autora faz referência ao termo *Trem da alegria* e apresenta o termo *avião da alegria* com a mesma carga semântica. Resta dizer que o ouvinte/leitor para compreender do que se trata deve possuir conhecimento prévio para que atinja a devida compreensão (ALVES, 2007 p.64).

Ainda são apresentados os neologismos por empréstimos como sendo aqueles que se utilizam de termos estrangeiros para nomear termos, situações, ações, etc. Tal processo, encontrado com facilidade em vocabulários técnicos, é também conhecido como estrangeirismo por não constar nos registros da língua.

Para Correia e Lemos (2005, p.13), o termo neologismo é o objeto de estudo da neologia que é a ciência que trata da renovação do léxico de uma determinada língua seja por criação ou utilização de um termo já existente em contextos diferentes aos inicialmente utilizados

Correia e Lemos (2005, p.13), ressaltam que, o segundo caso, surge inicialmente em um nível oral e que novas palavras seguem muitas vezes sem que sejam registradas ou colocadas em caráter permanente.

Muitos vocábulos, na oralidade, não migram para um registro escrito e conseqüentemente não passam a fazer parte do léxico ou vocabulário de uma língua. No caso de permanecerem e posteriormente serem registrados, deixam de ser considerados neologismos. Ainda como tipo de neologismos, as autoras apresentam algumas unidades lexicais que, ao serem utilizadas, são identificadas por falantes uma vez que já pertencem a alguns vocábulos conhecidos.

Como exemplo são citados os sufixos *-mente* e *-vel* que, ligados a vocábulos que nunca tiveram tal ligação, mesmo assim permitem ao falante sua compreensão uma vez que esse já conhece tal construção lexical e consegue identificar seu real significado.

O sufixo *-vel* significa a possibilidade de praticar ou sofrer uma ação, portanto, todos os vocábulos, a partir dele, terão o mesmo significado. Um indivíduo amável é aquele que possui a capacidade de amar e algo invejável, o que passivo

de se invejar. Assim, o falante consegue associar o significado do novo termo quando esse apresentar o mesmo sufixo em sua formação.

Outro ponto tratado são os neologismos pertencentes a uma categoria temporal, ou seja, de acordo com o vocábulo utilizado identifica-se o período a que esse se refere. Algumas décadas possuem uma linguagem específica que a identifica e em geral não é registrada. Com isso restringe-se ao discurso oral.

Para as autoras, entre as denominativas e as estilísticas, aquelas são as que se tornam mais estudadas por serem as de maior índice de integração no sistema linguístico. Isso ocorre pelo registro de novo vocábulo em um dicionário, se exclui da classificação de neologismo e passa a figurar como integrante do léxico. Para o falante, ressaltam a possibilidade de surgimento da dúvida em relação ao fato de o vocábulo ser de fato novo ou já constar dos dicionários. Tal falante muitas vezes se questiona se a palavra lida ou ouvida é nova para língua ou para ele. (CORREIA; LEMOS,2005 p.15).

Devido ao imenso campo de abrangência, estudiosos defendem a ideia de que se é neologismo não pode constar em nenhum registro. Nesse caso, trata-se de uma novidade formal, ou seja, o vocábulo é de fato novo e muitas vezes circula em alguns contextos, porém não figura em nenhum dos registros oficiais da língua: os dicionários.

No momento em que o vocábulo já existente em um contexto é utilizado em outro, sem alteração de grafia e com significado divergente do primeiro refere-se a uma novidade semântica e quando há uma transferência nos registros de um contexto para o outro, há uma novidade pragmática (CORREIA; LEMOS,2005 p.18).

Sendo assim, o mesmo neologismo assume várias denominações uma vez que está em diversos contextos. Quanto aos estudos a respeito de vocábulos novos, estes ocorrem no cotidiano e inúmeras vezes utilizam-se de meios midiáticos para se fortalecer. O que é visto ou ouvido em canais de ampla audiência muitas vezes é incorporado ao cotidiano do falante. Termos e bordões são introduzidos ao universo linguístico de quem assiste a programas apresentados pela mídia.

Quanto ao motivo pelo qual é formado, este se associa a três fatores. Segundo Correia e Lemos (2005, p.77), o primeiro se relaciona com o que exige o sistema linguístico e causa alteração de categoria. O segundo conta com a influência de quem fala, ou seja, de que maneira esse falante se expressa de acordo com o contexto em que vive e o terceiro trata do campo semântico em que o novo vocábulo está inserido.

Ao tratar da alteração de categoria evidencia-se a necessidade do emprego de um determinado item lexical em uma classe gramatical diferente da qual este se encontra. Isso ocorre com o acréscimo de um sufixo que torna possível o entendimento, por parte do leitor/ ouvinte por se tratar de uma construção linguística já conhecida. Como exemplo, pode-se verificar que algo que é passivo de entendimento torna-se algo “entendível”. Dessa maneira, o que inicialmente é um verbo (entender) torna-se um advérbio e, de acordo com as autoras, sofrem uma mudança sintática.

Em outra análise, o que ocorre é uma alteração morfológica uma vez que o vocábulo sofre uma mudança em relação a sua classe gramatical para se adequar à compreensão desse leitor/ ouvinte.

Em relação ao segundo fator, anteriormente citado, que trata da expressividade do falante verifica-se que, ao serem inseridos sufixos com caráter intitulados por Correia e Lemos (2005), por afetivos, enfáticos e intensivadores, estes modificam o vocábulo e, desta maneira, permitem ao falante que expresse suas intenções. Ao tratar o filho por filhinho, no exemplo dado pelas autoras, percebe-se a intenção da mãe em tratá-lo com mais carinho. Tal sufixo surge como intensificador deste sentimento. (CORREIA; LEMOS, 2005 p.78)

Como último fator surge a “rotulação” que trata da nomenclatura utilizada pelo falante ao nomear termos que se referem a algo ou alguém. Como exemplo surge o termo “sacoleiro” que permite ao ouvinte identificar como sendo aquele que vende não em um balcão e, sim, pelas ruas com uma sacola.

Tal fator apresenta algumas divergências em outra análise. Ao ser comparado com outros termos de mesma formação, como é o caso de picoleseiro e baleiro, o termo sacoleiro passaria a não significar alguém que venda produtos em uma sacola

e sim, aquele que vende as sacolas. Nesse caso, tal vocábulo estaria associado a outro fator, uma vez que foi inserido um sufixo que resultou na formação de novos vocábulos com significados distintos.

Em relação ao tempo, ou seja, na análise de quando surgem os neologismos afirmam que “a todo tempo são formados novos vocábulos”. Tal surgimento se integra ao léxico de uma língua de duas maneiras: esporádica e institucionalizada (CORREIA; LEMOS,2005).

A primeira surge como “impulso do momento” e muitas vezes é utilizada apenas uma vez enquanto a segunda surge e é incorporada ao léxico. Muitas vezes, a utilização de um vocábulo restringe-se a um universo específico, ou seja, em apenas algum local e outras modifica-se de acordo com o contexto em que se insere. (CORREIA; LEMOS,2005 p.79).

Ainda como institucionalizados surgem vocábulos como “fumódromo” e “beijódromo”, dentre outros. Tais vocábulos se remetem ao termo já conhecido “autódromo” como sendo o local que se corre com automóveis. O que na realidade não atende ao mesmo campo semântico, pois em “autódromo” o sufixo *dromo* corresponde, no grego, à corrida. No caso de “beijódromo” este seria o local da corrida do beijo? E o “fumódromo” a corrida do fumo? O que ocorre é que em novas formações, algumas vezes, não são atendidos os reais significados do vocábulo que se toma como exemplo.

Na criação de novos nomes são ainda verificados outros fatores intitulados como lexicalização, fossilização e dicionarização que serão tratados em outro momento.

Como citado anteriormente, os neologismos surgem ora pela formação a partir de termos já existentes, ora pela nova utilização destes termos em outros contextos.

“A língua é considerada um fato social” afirma Nelly Carvalho (1984) em seu livro *O que é neologismo*. Cada comunidade se expressa por intermédio de termos pertinentes à sua realidade. O mesmo termo assume formas distintas de acordo com

o contexto utilizado ou ainda de acordo com a mudança de gênero, número e grau que o atinge. (CARVALHO,1984, p.15).

A autora apresenta casos em que o novo termo é criado a partir da ação de um determinado indivíduo seja para homenageá-lo ou apenas referenciá-lo. Como exemplo apresenta o termo “*Poubelle*” para designar lixeira em francês. Tal termo foi criado a partir da obrigatoriedade de uso de lixeiras nas ruas de Paris pelo então prefeito M. Poubelle.

A autora compartilha da ideia de que os novos termos são criados a partir de algo já existente e afirma existir na língua regras, por ela intitulada, de construção e de economia. O primeiro caso trata das palavras criadas a partir de processos morfológicos e o segundo ocorre no momento em que o mesmo termo é utilizado com outro sentido. (CARVALHO,1984, pp.22-23).

Em um universo cotidiano e popular, Carvalho (1984, p 49) cita as gírias como sendo um neologismo popular e afirma serem elas de diversas origens e provenientes de modismos passageiros. A autora afirma: “ Num sentido amplo, gíria chega a ser um conjunto de termos provenientes das diversas linguagens especiais de grupo” e verifica não ser de caráter objetivo.

Muitos vocábulos, com o passar do tempo, mudaram seu significado ao assumir o papel de uma expressão referente a algo bem diferente do termo inicial. Trata-se de um neologismo semântico como visto anteriormente. Como exemplo surge o termo *Bárbaro* que, em determinado período, era tido como algo pejorativo e significava algo rude e violento. Com ao passar dos anos e das gerações, o termo tornou-se algo valorativo e o vocábulo teve, como sinônimo, termos como legal e bacana (CARVALHO, 1984 p.51).

De acordo com o que foi dito anteriormente, verifica-se a crescente expansão da língua portuguesa e, por consequência, seu enriquecimento. O objeto de estudo do presente trabalho trata de termos retirados do contexto gastronômicos e que ainda atuam como neologismos, uma vez que não constam dos dicionários com os sentidos/significados por eles expressados.

4 Análise de dados

Como vocábulos escolhidos, para a análise de neologismos, foram selecionados dez termos que circulam no vocabulário da gastronomia. Tais vocábulos foram retirados de sites gastronômicos e se referem a processos utilizados por conhecedores da arte de cozinhar. Alguns dos termos são utilizados em outros contextos com outra significação.

Seguem abaixo quadros de análise vocabular de cada um dos termos selecionados

Quadro 1: Fundo

Contexto: "...Vá também acrescentando o fundo e observando e consistência do arroz".
Significado: Termo usado entre profissionais de cozinha para designar preparações básicas, sempre muito concentradas.
Estrutura morfológica: Termo primário. Base: fund- mais vogal temática: -o
Categoria morfossintática: Substantivo
Tipo de unidade: simples
Fonte: https://www.passeidireto.com/arquivo/3382515/apostila-nuta28/6
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva.

O vocábulo acima apresentado consta dos dicionários com o significado de profundidade, parte mais inferior, aquilo que está longe da superfície. Nada corresponde ao significado dado no contexto gastronômico que é citado acima.

De tal maneira, tal vocábulo pode ser considerado um neologismo a partir do momento que é utilizado na gastronomia e não possui registro para tal utilização. Nesse caso, ocorre uma atualização semântica de maneira que se possa designar uma nova realidade linguística.

Quadro 2: **Branquear**

Contexto: “ Muitas vezes devemos branquear os legumes para ganhar agilidade na hora do preparo”.
Significado: mergulhar o alimento durante alguns minutos em água temperada com sal.
Estrutura morfológica: base: branqu- mais sufixo: -ear
Categoria morfossintática: verbo
Tipo de unidade: Simples
Fonte: http://www.gastronomias.com/glossario/d.htm
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O vocábulo acima tem como significado dar cor branca, tornar mais branco. No caso dos alimentos, esses são mergulhados em água com sal apenas para iniciar o cozimento.

Compreende-se novamente uma atualização semântica por não constar nenhum significado do termo referente ao campo gastronômico.

Quadro 3: **Mortificação**

Contexto: “ As carnes passaram pelo processo de mortificação para que fossem utilizadas no jantar que será oferecido pelos anfitriões”.
Significado: “Operação que consiste em expor ao ar seco, durante algum tempo, peças de caça ou de charcutaria, com o fim de as tornar mais tenras e perfumadas”
Estrutura morfológica: Derivação Sufixal Verbo: Mortificar mais sufixo: - ção
Tipo de unidade: Simples
Categoria morfossintática: Substantivo
Fonte: http://www.gastronomias.com/glossario/m.htm
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O vocábulo acima citado consta dos dicionários com o significado de aflição, desgosto, sofrimento e penitência que os cristãos se entregam e em nada corresponde ao significado apresentado no contexto gastronômico citado.

De tal maneira, tal vocábulo pode ser considerado neologismo a partir do momento em que é utilizado na gastronomia e não possui registro para tal utilização. Nesse caso, ocorre novamente uma atualização semântica por mudar o significado do termo escolhido. O termo é utilizado em receita de preparo de carnes tanto de caça como de aves.

Quadro 4: **Pontilhado**

Contexto: “ Este prato é uma verdadeira joia, pontilhado com frutas secas e castanhas brilhantes em uma combinação de sabores doces e salgados”
Significado: Colocar pedaços de manteiga, queijo ou outro ingrediente sobre a comida.
Estrutura morfológica: Derivação sufixal Base: Pontilh- mais desinência do particípio: -ado
Categoria morfossintática: Verbo
Tipo de unidade: Simples
Fonte: http://www.gastronomias.com/glossario/m.htm
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O vocábulo acima consta nos dicionários com o significado de desenhar marcando pontos. Neste caso, não corresponde ao significado apresentado no contexto gastronômico.

Trata-se de um neologismo semântico por apresentar o mesmo termo em contextos distintos com significados diferentes. Em sua formação, ocorre a junção da base com a terminação do particípio. Nesse caso, o verbo não vem acompanhado de verbo auxiliar o que determina “ o estado resultante de uma ação”. (CUNHA; CINTRA, 2008, p.508) e também acumula características de adjetivo

(CUNHA; CINTRA, 2008, p.497). Ao afirmar que o prato ficaria delicioso ao ser pontilhado, esta seria uma de suas características.

Quadro 5: **Juliana**

Contexto: “ ... limpe, lave e corte as cenouras em juliana”
Significado: Maneira de cortar os legumes em tiras pequenas e finas
Estrutura morfológica: Base: Juliana
Categoria morfossintática: Advérbio de modo
Tipo de unidade: Simples
Fonte: http://www.avitrinedosabor.com.br
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O termo acima citado é classificado originalmente na língua portuguesa por substantivo próprio por se tratar de nome próprio.

O mesmo, em nenhuma hipótese, apresenta significado semelhante no contexto gastronômico, o que o torna um neologismo semântico que, assim como o anterior, apresenta um significado distinto ao se referir à maneira de elaboração de um prato.

Pode-se atestar que se trata igualmente, de uma atualização semântica e também se verifica que, no exemplo acima citado, pode-se classificar o termo como adjunto adverbial de modo uma vez que “Juliana” é o modo como os legumes foram cortados.

Quadro 6. **Deslaçar**

Contexto: “...cuidado para não deslaçar a gema. ”
Significado: Diz-se das emulsões cuja parte líquida se separou da sólida
Estrutura morfológica: Sufixo: -des mais base: laç- mais vogal temática: -a mais desinência do infinitivo: -r
Categoria morfossintática: verbo
Tipo de unidade: simples
Fonte: http://www.gastronomias.com/glossario/d.htm
Domínio discursivo: gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O verbo deslaçar tem como significado o ato de desfazer a laçada. Deriva-se da palavra laço. Nesse caso pode-se verificar que o conceito apresentado no contexto gastronômico não coincide com o anteriormente citado. Trata-se de uma atualização semântica por ter sido utilizado com significado diferente.

Verifica-se ainda que nem o conceito apresentado coincide com o texto em que é utilizado como conta em anexo, pois a gema não trata exatamente de uma parte sólida, apenas envolta de uma película.

Quadro 7: **Zeste**

Contexto: “ Se desejar, decore com zestes de laranjas”
Significado: Casquinha de laranja ou limão
Estrutura morfológica: Base: Zeste
Categoria morfossintática: Substantivo
Tipo de unidade: Simples
Fonte: http://www.gourmet56.com.br/
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O termo não consta da língua portuguesa por se tratar de um termo francês. No entanto, verifica-se seu uso constante em várias receitas. Tem por significado real as raspas de cítricos e se enquadra na categoria de empréstimos considerados também como um tipo de neologismo.

Quadro 8: **Bardear**

Contexto: Pré-preparar o alimento a ser assado com: marinar, temperar, amarrar, desossar e bardear ou lardear,
Significado: Cobrir a carne com fatias de gordura animal e amarrar com barbante antes de levá-la ao forno. Dessa maneira, evita-se o ressecamento do alimento.
Estrutura morfológica: Base: Bard- mais sufixo: -ear
Categoria morfossintática: Substantivo
Tipo de unidade: Simples
Fonte: http://www.gourmet56.com.br/
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O termo acima citado não consta dos dicionários, no entanto figura em procedimentos culinários. Pode ser considerado um neologismo fonológico, por não derivar de nenhum termo já existente.

Quadro 9: **Al dente**

Contexto: A massa deve ser cozida al dente
Significado: Al dente é uma expressão italiana que descreve o ponto satisfatório de cozimento da massa, ou arroz ou legumes que, ao ser servida, deve resistir ligeiramente à pressão dos dentes.
Estrutura morfológica: Al dente
Categoria morfossintática: advérbio de modo
Tipo de unidade: composta
Fonte: http://chefgustavocorrea.blogspot.com.br/
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O termo “al dente”, proveniente da Itália, tem como significado –ao ponto e trata-se de um neologismo por empréstimo uma vez figura em várias receitas que dizem respeito ao preparo de massas e risotos, iguarias tipicamente italianas. Não consta do dicionário da língua portuguesa o que confirma seu caráter neológico.

Quadro 10: **Fouet**

Contexto: “ Em seguida, peneire por cima a farinha e o fermento e mexa como um fouet”
Significado: Fouet é um utensílio de confeitaria fundamental. Ele é composto por fios de aço ou silicone curvos e entrelaçados presos
Estrutura morfológica: Base: Fouet
Categoria morfossintática: Substantivo
Tipo de unidade: simples
Fonte: http://www.modadecozinha.com/
Domínio discursivo: Gastronomia

Fonte: Edineide Silva

O termo “fouet”, utilizado em geral na confeitaria pode também ser usado no preparo de molhos, promovendo uma melhor uniformidade. Termo derivado do francês que nada tem a ver com a utilização na gastronomia.

O termo em francês significa chicote e sua utilização é com o objetivo de misturar vigorosamente cremes e molhos em geral. Trata-se de um neologismo por empréstimo, uma vez que circula frequentemente em receitas brasileiras

Considerações finais

Com o surgimento de um novo termo, a língua se expande e evolui. Percebe-se que, a cada momento, novos termos são inseridos em variados contextos, o que promove a mescla de várias culturas e o enriquecimento linguístico. A partir das análises feitas em vocábulos que atuam no contexto gastronômico, percebe-se que de dez itens avaliados, seis se referem a uma atualização semântica, no momento em que já constam da língua portuguesa dicionarizados, mas figuram com outros sentidos. Apenas um se classifica como fonológico, por não ter sido criado a partir de outro termo já existente e três se classificam como empréstimo ou estrangeirismo de outra língua por se manterem foneticamente igual ao original

Em cada segmento, percebe-se vocabulários específicos sendo por vezes necessário seu conhecimento prévio para que seja estabelecida a compreensão do tema tratado. Assim, este trabalho torna-se relevante a todos e principalmente aos apreciadores da boa mesa. Com o domínio de termos frequentemente utilizados no âmbito da gastronomia, é possível inserir-se com mais propriedade e tornar-se capaz de desenvolver os diversos desafios apresentados pela arte de cozinhar.

No que se refere à análise dos dados, pode-se constatar a prevalência de neologismos provenientes de uma atualização semântica no momento em que se verifica que, dos dez termos analisados, seis se enquadram nessa categoria. O restante está dividido da seguinte maneira: dois são provenientes de empréstimos e um consta da categoria de neologismo fonológico uma vez que o devido termo não consta na língua portuguesa.

Percebe-se ainda a relevância na continuidade do estudo do tema. Assim, este trabalho não se encerra aqui por existir a proposta de se fazer um glossário

gastronômico completo em que serão incluídas, além de termos técnicos, receitas nas quais os termos se tornam presentes.

Para tal, torna-se importante a pesquisa de campo, de maneira a obter um maior número de dados e uma melhor compreensão nos procedimentos adotados na realização de um prato,

Referências

ALVES, Ieda Maria. *Neologismo - criação lexical*. 3 ed. São Paulo: Ática, 2007.

AZEREDO, José Carlos de. *Iniciação à sintaxe do Português*. 9ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.

BASÍLIO, Margarida. *Teoria Lexical*. 7ed. São Paulo: Ática, 2004.

CARVALHO, Nelly. *O que é neologismo*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

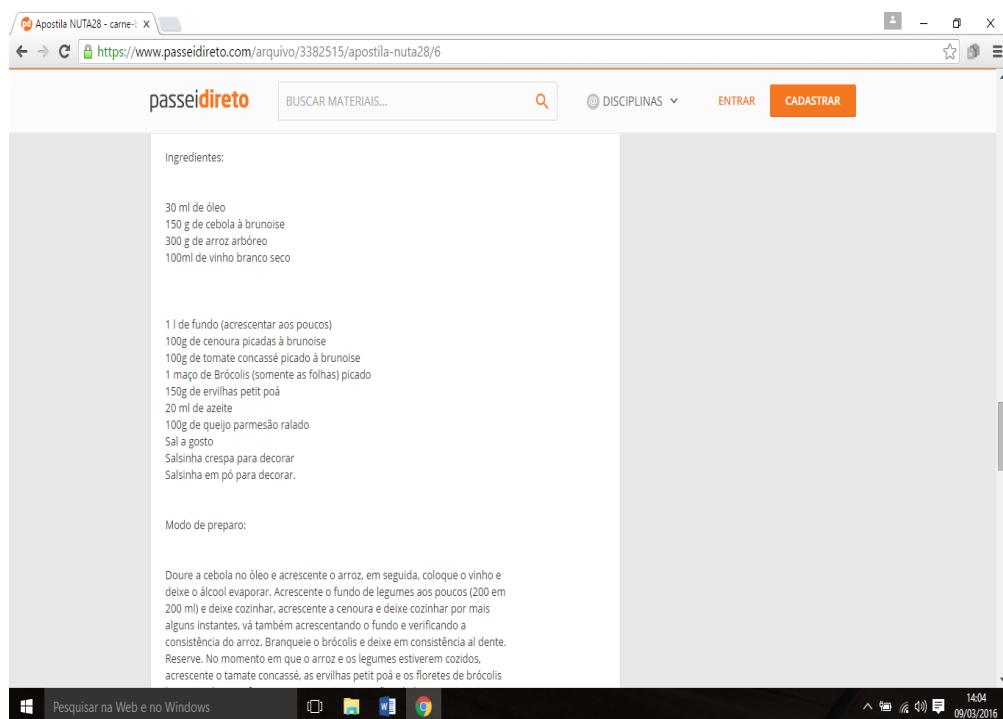
CORREIA, Margarita; ALMEIDA, Gladis M^a de Barcelos. *Neologia em Português*. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.

CORREIA, Margarita; LEMOS, Lúcia San Payo de. *Inovação lexical em português*. Cadernos de Língua Portuguesa. 4 ed. Lisboa: APP, Colibri, 2005.

CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. *Nova Gramática do português contemporâneo*. 5ed. Rio de Janeiro: Lexicon, 2008.

PETER, Margarida. In: FIORIN, José Luiz (Org.). *Introdução à Linguística – Objetos teóricos*. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2007.

ANEXO - Representação gráfica dos termos analisados anteriormente em fichas lexicográficas



The screenshot displays a web browser window with the URL <https://www.passeidireto.com/arquivo/3382515/apostila-nuta28/6>. The page features the 'passeidireto' logo and a search bar with the placeholder text 'BUSCAR MATERIAIS...'. Navigation links for 'DISCIPLINAS', 'ENTRAR', and 'CADASTRAR' are visible. The main content area is divided into three sections: 'Ingredientes', 'Modo de preparo', and a final paragraph of instructions.

Ingredientes:

- 30 ml de óleo
- 150 g de cebola à brunoise
- 300 g de arroz arbóreo
- 100ml de vinho branco seco

Modo de preparo:

1 l de fundo (acrescentar aos poucos)
100g de cenoura picadas à brunoise
100g de tomate concassé picado à brunoise
1 maço de Brócolis (somente as folhas) picado
150g de ervilhas petit pois
20 ml de azeite
100g de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
Salsinha crespa para decorar
Salsinha em pó para decorar.

Doure a cebola no óleo e acrescente o arroz, em seguida, coloque o vinho e deixe o álcool evaporar. Acrescente o fundo de legumes aos poucos (200 em 200 ml) e deixe cozinhar, acrescente a cenoura e deixe cozinhar por mais alguns instantes, vá também acrescentando o fundo e verificando a consistência do arroz. Branqueie o brócolis e deixe em consistência al dente. Reserve. No momento em que o arroz e os legumes estiverem cozidos, acrescente o tomate concassé, as ervilhas petit pois e os floretes de brócolis

Monta Encanta X Glossário, termos culinári... X Significado / definição de... X branquear | aulas chef M... X

← → ↻ https://monicapanetta.wordpress.com/tag/branquear/ ☆ ⌵ ⌵

11
FEV **VEGETAIS II**

No momento da cocção é importante preservar a cor e textura dos alimentos, assim o sabor será potencializado.


Os vegetais ricos em amido (batatas, mandioca etc.): devem ser cozidos em água fervente com sal (opcional). Escorrer e resfriar em um escorredor aberto. Para fazer purê de batata, cozinhá-las com a casca e retirá-las ainda quente e amassar a polpa em seguida.

Os vegetais de cor verde: devem ser cozido em água fervente com sal (opcional). O uso de bicarbonato de sódio é uma prática frequente, porém seu uso destrói suas fibras o que resulta num alimento amolecido (sem crocância característica), além de alguns estudos provarem a perda de muitos nutrientes com essa prática.

Os vegetais de cor vermelho e branco: água fervendo e um pouco de vinagre de vinho branco ou suco de limão.

Leia mais em: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/tabelas.html>
















Muitas vezes devemos branquear os legumes para ganhar agilidade na hora do preparo, para congelá-los e conservá-los por mais tempo.



Aí têm química, Conservação de Alimentos, Mé...

monicapanetta

QUEM LÊ ESSE BLOG

-  •  • 
-  •  • 
-  •  • 
-  •  • 
-  •  • 

ARQUIVO

Selecionar mês ▾

Blog no WordPress.com. O tema Bueno. [Seguir](#)

https://www.youtube.com/watch?v=x7Xf5Y2K6E metta Blog no WordPress.com. O tema Bueno. [Seguir](#)


Pesquisar na Web e no Windows 14:49 09/03/2016

Monta Encanta X Glossário, termos culinári... X Significado / definição de... X branquear | aulas chef M... X UMA QUESTÃO DE TERM... X Como cozinhar aves de c...

← → ↻ www.comofazer.org/culinaria/aves-de-caca-como-cozinhar/ ☆ ⌵ ⌵

Utilizamos cookies para personalizar conteúdo e anúncios, fornecer funcionalidades de redes sociais e analisar o nosso tráfego. Também compartilhamos informações acerca da sua utilização do site com os nossos parceiros de redes sociais, publicidade e análise. [Aceito](#) [Ler mais](#)


Paris



€78,00

Trouvez et réservez votre parfaite location de vacances

[TripAdvisor.fr](#)



As perdizes, os faisões e as demais **aves** de caça têm de ser mortificadas durante algum **tempo** antes de serem depenadas e arranjadas para que a **carne** fique mais saborosa e mais tenra. As aves devem ser penduradas pela cabeça num local fresco, arejado e **protegido** das moscas.

O período de mortificação depende da idade da ave, das condições meteorológicas e das preferências **individuais** (quanto mais tempo a ave estiver pendurada, mais intenso será o sabor da carne). Em média, a ave deve ficar pendurada entre 5 e 10 dias (2 ou 3 dias, no caso dos patos). A ave está pronta para ser consumida quando as penas do **peito** ou as que ficam logo acima da cauda se arrancam facilmente.

Depene a ave, limpe-a e arranhe-a como se faz à criação. Deixe-lhe as **palas** e **guarde** os miúdos para o molho.

ATENÇÃO. Se a carne apresentar uma tonalidade esverdeada ou azulada, é porque a ave foi mortificada tempo demais e não deve ser consumida.

As aves jovens podem ser assadas, mas as mais velhas, de carne mais dura, devem ser estufadas. Uma **ave nova** tem patas flexíveis e lisas, a ponta do esterno cede ligeiramente à pressão dos dedos, apresenta uma penugem fina no peito e debaixo das asas e as pontas das rémiges são aguçadas (e não arredondadas).

Conte com uma perdiz por pessoa, ou uma para duas pessoas se a ave for grande. Um faisão dá para quatro pessoas.

artigos!

O seu nome..

O seu email..

[Subscriver!](#)

COMOFAZER NAS REDES SOCIAIS

Como Fazer, O que é, C...

24.627 curtidas

[Curtir Página](#) [do it](#) [Assistir ao vídeo](#)

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

QUARTA TOTAL

Aguardando pivel.mathtag.com... 15:16 09/03/2016

www.gastronomias.com/doces/doce1626.htm

PORTUGAL
BOLÃO Gastronômico


RECEITAS DOÇES

chadelimadaperesia.blogspot.com.br/2014/11/10-comidas-iranianas-que-voce-deve.html

INÍCIO SOBRE DIÁRIO DE VIAGEM LÍNGUA PERSA SEU GUIA FAQ CONTATO

pontilhado 1 de 1

(Arroz com Castanhas e Passas)



(Imagem do site: NY Times)

Este prato é uma verdadeira jóia, **pontilhado** com frutas secas e castanhas brilhantes em uma combinação de sabores doces e salgados. Uma verdadeira mostra dos ingredientes nativos do Irã, incluindo pistache, amêndoas, cascas de laranja cristalizadas, berberis, cenoura e açafrão. O arroz é cozido com um pouco de açúcar para equilibrar o azedo das frutinhas. O *Javaher Polo* (que significa literalmente "arroz com jóias") é servido em ocasiões especiais como casamentos, porque seus ingredientes simbolizam uma doce vida. Tradicionalmente é servido com frango que contrasta bem com os sabores adocicados.

Kebab
(Carne de frango ou cordeiro assada no espeto)

www.gastronomias.com/doces/doce1626.htm

PORTUGAL
BOLÃO Gastronômico

RECEITAS DOÇES

www.avitriredosabor.com.br/diversas/1949-atum-ao-perfume-de-limao-e-juliana-de-cenoura.html

Avitrine do Sabor
Catanduva/SP

Aperitivos e Entradas

Home
Aperitivos
Entradas

Carnes

Branças
Vermelhas

Cozinha

Ao Forno
Ao Vapor
Clássica
Na Frigideira
Na Wok
No Microondas
Regional - Baiana
Regional - Capixaba
Regional - Carioca
Regional - Catarinense
Regional - Cearense
Regional - Gaúcha
Regional - Paulista
Regional - Pernambucana

ATUM AO PERFUME DE LIMÃO E JULIANA DE CENOURA



Ingredientes para 4 pessoas
4 tranches de atum de 150 g cada um
2 limões sicilianos
2 cenouras médias
1 colher de sopa de salsa picada
200 ml de vinho branco seco
4 folhas de alface crespa para a decoração
3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
sal
pimenta do reino preta

Dificuldade: baixa
Tempo de preparo: 15 minutos
Tempo de cozimento: 25 minutos

Modo de preparo:
Coloque os tranches de atum na assadeira, tempere-os com o azeite, o sal, a pimenta-do-reino e o suco coado de 1/2 limão. Lave o outro limão e corte a casca em fatias finas. Limpe, lave e corte as cenouras em juliana (com o auxílio de um ralador fino ou com a faca).

Parceiros

PLV
Aquarismo Pva
aquários
móveis
luminarias
clique aqui!

Guia do Matrimônio
guia de empresas para fazer ou renovar casamentos

WebLaranja - | Cozinha: | saltar dicionario priberam | Glossário, termos culinários | Significado / definição de | Ovos snak - Receitas fáce

www.receitasfaceisrapidasesaborosas.pt/79566.html

deslaçar 1 de 1

Ele não está mais aparecendo. [Desfazer](#)
O que havia de errado com este anúncio?

Já comprei
 Repetitivo
 Não tenho interesse



Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 ovos contentes :)
- 8 colheres de sopas de natas.
- 8 gotas de molho de soja.
- Sal e pimenta.
- Aperitivos indianos q.b
- 4 quadrados pequenos, de queijo.

1º Ligue o forno.

Unte 4 formas pequenas, próprias para ir ao forno com manteiga. No fundo de cada uma, ponha 1 colher de sopa de natas e 2 gotas de molho de soja, tempere, mexa com uma colher de café. Ponha por cima de cada uma, o quadrado de queijo e abra 1 ovo para dentro de cada forminha, com cuidado para não **deslaçar** a gema. Por cima, ponha mais 1 colher de sopa de natas, tempere e termine com meia dúzia de aperitivos indianos. Leve ao forno durante 6 minutos.

Bom apetite!
[perfil do Google+ de Ana Pinheiro.](#)

RECEITAS

Pesquisar na Web e no Windows

19:32 09/03/2016

planchadas - Pesquisa Go | Significado / definição de | Termos usados em gastro | cortador de zestes - Naco

www.nacozinhabrasil.com/tag/cortador-de-zestes

Bata a manteiga com o açúcar. Junte a farinha, o suco, mexa bem e acrescente o fermento em pó.
Bata as claras em neve e adicione à mistura. Leve ao forno médio, 180°, por aproximadamente 40 minutos.
Calda: Dilua o amido com um pouco do suco de laranja. Junte essa mistura aos demais ingredientes numa panela e leve ao fogo, mexendo sempre para engrossar. Cubra o bolo ainda quente.

SHARE 



Zestes de laranja

Se desejar, decore com zestes de laranja.
Essa é a minha proposta para o desafio de cozinhar com laranja, do Delicias e Talentos.

Flor-de-abril



NetworkedBlogs
Followers (193)

Follow this blog

Siga-me no Twitter

Tradutor
Selecione o idioma
Powered by Google Tradutor

Posts recentes

- Grissini com massa de pastel
- Sorvete de pêssego
- Aspargos gratinados
- Queijadas de Évora
- Salada de feijão fradinho

Eventos

9º World Bread Day

PREHEAT YOUR OVEN on October 16 it's **WORLD BREAD DAY** again!
#wbd2014
www.kochtopf.me

8º World Bread Day

#wbd World

Pesquisar na Web e no Windows

20:42 09/03/2016

planchadas - Pesquisa x Significado / definiç... x Receita passo a pass... x neologismos gastro... x Microsoft Word - Al... x brasear | aulas chef x Nova guia

← → ↻ <https://monicapanetta.wordpress.com/tag/brasear/>

- fazer mise en place,
- Pré-preparar o alimento a ser assado com: marinar, temperar, amarrar, desossar e bardar ou lardear,
- Pré-aquecer o forno,
- Selar o alimento no forno muito quente ou usar uma superfície (frigideira ou chapa) para selar,
- Colocar o alimento sobre uma grelha em uma assadeira, ou sobre uma camada de mirepoix, para que o alimento receba somente calor irradiado,
- Ajustar a temperatura do forno a fim de obter o ponto de cozimento desejado,
- Quando o alimento estiver pronto, retirá-lo da assadeira e mantê-lo aquecido,
- Deixar descansar alguns minutos, antes de cortá-lo, para que os sucos internos se acomodem,
- Deglaçar o fond da assadeira e servir junto com o alimento como molho.

Ler mais sobre métodos de cocção em:

400g Técnicas de cozinha. Editora Companhia Editora Nacional. Páginas 37 a 49.

Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac. Referência 5ª edição. Páginas 70 a 83.

Chef Profissional Instituto Americano de Culinária. 3ª edição. Editora Senac Nacional.

Tags: [brasear](#), [cocção](#), [empanar](#), [fritar](#), [guisar](#), [métodos de cocção](#), [saltear](#), [vapor](#)

COMENTÁRIOS	CATEGORIAS
Deixe um comentário	Habilidades

Pesquisar na Web e no Windows

21:12 09/03/2016

planchadas - Pesquisa G... x Significado / definição de... x Microsoft Word - ART 29... x Nova guia x Chef Gustavo Corrêa: Al... x Cafezinho das Cinco: Dic...

← → ↻ cafezinhodascinco.blogspot.com.br/2008/04/dicas-de-preparo-de-uma-massa-al-dente.html

água. Use sempre uma panela grande para o cozimento.

Durante o cozimento:

- Quando a água estiver fervendo, coloque a massa, uma colherinha de chá de azeite e outra de sal para mantê-lo mais solto, mexendo cuidadosamente nos primeiros segundos.
- Ao cair na água, a massa deve ser movimentada alguns minutos com o auxílio de uma colher de pau para quecozinhe igualmente.
- A panela deve ficar destampada durante o cozimento.
- Não quebre as massas longas, como o espagete, ao colocá-las na água.
- Mantenha o fogo forte do início ao fim do cozimento.

O ponto certo - al dente:

- A massa deve ser sempre cozida **al dente**, ou seja, firme e consistente. Também devemos lembrar que seu cozimento continua fora da água, até o resfriamento.
- O tempo de cozimento vem, normalmente, indicado na embalagem. O normal é que leve de 8 a 11 minutos (variando de acordo com o tipo e formato).
- Para saber se a massa chegou ao ponto certo, não há melhor regra que aquela de extrair um fio/pedacão e mastigá-lo para ver a sua consistência.


Escorrendo e servindo:

- Escorra bem a massa cozida em um escorredor apropriado.
- Depois de escorrer, não refresque a massa em água fria, faça-o somente no caso de estar preparando massas para o preparo de saladas.
- A massa deve ser servida, de preferência, imediatamente após o cozimento.

PESQUISAR ESTE BLOG

al dente 1 de 5


QUEM SOU EU



LUCIANA MACÊDO
BRASÍLIA, LAGO SUL, BRAZIL

Aquela que gosta de guardar imagens e palavras. Aquela que gosta de decoração e culinária. Aquela que gosta de fazer uma comidinha gostosa para a família e os amigos. Aquela que gosta de enfeitar a casa e preparar a mesa. Aquela que adora o "Cafezinho das Cinco". Aquela que adora colecionar "Aehados...dali e daqui".

VISUALIZAR MEU PERFIL COMPLETO



Pesquisar na Web e no Windows

21:38 09/03/2016

planchadas - Pesquisa Go x Significado / definição de x Moda de Cozinha: O que x Faça & Venda - CUPCAKE x

← → <https://www.facebook.com/fvganhedinheironacozinha/posts/900116826734684> ☆

1/2 xícara (120ml) de buttermilk
1/2 xícara (120ml) de água quente

Recheio
Geleia de morango

Cobertura
1/2 receita de buttercream de merengue italiano (IMBC VEJA NESTE LINK - http://www.cupcakeando.com.br/.../cupcakes-de-chocolate-e-ge...)

Morangos frescos
150g de chocolate meio amargo, temperado

- 1 – Ligue seu forno em 160°C. Em uma tigela pequena, misture a água quente com o cacau até criar uma pasta. Reserve.
- 2 – Em outra tigela, bata o ovo e o óleo até obter uma mistura uniforme. Acrescente, então, o leite e a mistura de cacau. Mexa para incorporar tudo.
- 3 – Adicione o açúcar e o sal, misturando bem. Em seguida, peneire por cima a farinha e o fermento e mexa com um fouet até incorporar tudo. Não bata demais, mas se tiver grumos de farinha, bata vigorosamente por 3 vezes apenas para acabar com as bolinhas.
- 4 – Divida a massa entre as forminhas de papel e leve para assar por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo. Espere esfriar. Enquanto isso, faça o IMBC segundo a receita do link acima. Eu acrescentei sementes de meia baunilha para meia receita do IMBC, fica lindo com os pontinhos pretos!
- 5 – Também prepare os morangos: escolha os mais bonitos, mantenha o cabinho verde e seque-os bem com um papel toalha. Mergulhe cada um no chocolate temperado, deixe o excesso cair e espere endurecer, colocando num papel manteiga enquanto isso.
- 6 – Quando os cupcakes estiverem frios, abra o buraco para o recheio. Com o IMBC num saco de confeitar com o bico 1M da Wilton (ou similar), circunde a borda do topo do cupcake que ficou depois do buraco com a cobertura (veja as fotos para entender melhor). Tente não caprichar demais porque se você subir muito a cobertura, corre o risco da geleia vazar depois.

Português (Brasil) · Privacidade · Termos · Cookies · Anúncios · Opções de anúncio · Mais · Facebook © 2016

1 de 2

22:06 09/03/2016