

Edyta Jablonka

Universidade Maria Curie-Skłodowska de Lublin,
Polónia
edyta.jablonka@mail.umcs.pl

Ieda Maria Alves

Universidade de São Paulo, Brasil
iemalves@usp.br

 <https://orcid.org/0000-0001-7144-7481>

 <https://orcid.org/0000-0002-1803-3615>

EMPRÉSTIMOS CULINÁRIOS NO PORTUGUÊS: UMA ABORDAGEM LEXICOGRÁFICA E DIACRÓNICA

Culinary loanwords in Portuguese: a lexicographical and diachronic approach

ABSTRACT

This article aims to present and lexicographically examine culinary loanwords in Portuguese. Our study shows that dictionaries do not always match what we can see in the language. However, we also found that borrowings have a big impact on Portuguese culinary vocabulary. The main aim of examining the selected examples is to detect some grammatical, spelling, and semantic inaccuracies. Dictionaries exhibit hesitation in spelling certain loanwords, as well as hesitations regarding the grammatical number of borrowed terms and divergencies in the integration of foreign terms.

KEYWORDS: loanword, diachrony, culinary, Portuguese, lexicography

1. INTRODUÇÃO

O presente artigo tem como objetivo apresentar e analisar lexicograficamente empréstimos culinários em português. Com o nosso estudo, pretendemos demonstrar que os dicionários nem sempre refletem os fenómenos que podem ser observados no *corpus* selecionado; ao mesmo tempo, confirma-se uma influência bastante forte dos empréstimos no vocabulário culinário português. A estrutura proposta assenta-se nos objetivos seguintes: descrever brevemente os conceitos básicos relacionados com o fenómeno de empréstimo (secção 2); apresentar publicações relacionadas com a arte culinária do ponto de vista diacrónico (secção 3); demonstrar os casos específicos selecionados no processo de integração de empréstimos culinários no português europeu (secção 4). O critério principal para a seleção dos exemplos foi a presença em dicionários e em fontes da Internet (páginas web portuguesas dedicadas à gastronomia). A análise efetuada tem como alvo principal

detetar algumas imprecisões gramaticais, ortográficas e semânticas, descritas na terceira parte do presente estudo. Observa-se ainda que os dicionários hesitam na grafia de certos empréstimos, como também há hesitações quanto ao número gramatical de termos emprestados e divergências na inserção de termos estrangeiros.

2. EMPRÉSTIMO LINGUÍSTICO – CONCEITOS BÁSICOS

A entrada de empréstimos ocorre de forma natural e faz parte do processo de evolução da língua, da sua história. Em função disso, parece-nos essencial relembrar algumas definições, importantes para o nosso estudo, relacionadas com o fenómeno do empréstimo.

O empréstimo pode ser tratado como uma noção multifatorial, que apresenta aspetos bem variados – fonológico, prosódico, morfológico e semântico. Ao mesmo tempo, é uma noção gradual porque a integração na língua-alvo é progressiva (Kauffer 2019: 35). Para Guilbert (1975), o fator decisivo na incorporação de termos estrangeiros é o facto de introduzi-los com o seu referente, ou seja, objeto ou conceito determinado, caso contrário o seu status na língua importadora é menos significativo. Podemos então, seguindo Deroy (1956: 224), distinguir uma divisão de unidades lexicais de origem estrangeira em que coexistem peregrinismos ou xenismos, isto é, palavras sentidas como estrangeiras, e empréstimos propriamente ditos ou palavras completamente naturalizadas. As considerações de Bloomfield (1933) foram utilizadas para desenvolver a tese sobre empréstimos “culturais e íntimos” de Mattoso Câmara Jr. (1979). Neste caso, as duas línguas coexistem no seio de uma comunidade constituída na mesma população do ponto de vista topográfico e político, o que ocorre, por exemplo, durante a conquista de novas terras ou por causa da migração dos povos. Por sua vez, Haugen (1950) propôs uma classificação bem conhecida que inclui três tipos de empréstimos, como empréstimos propriamente ditos (*loanwords*), decalques (*loanblends*) e empréstimos semânticos (*loanshifts*).

Segundo Alves (1984: 124), nem sempre a expressão estrangeira empregada na língua portuguesa fica adaptada, pois a forma original permanece, por isso no nosso *corpus* observamos a coexistência de formas originais e adaptadas. Novos termos que aparecem na língua contribuem para a sua evolução e indicam novos rumos. Portanto, há sempre fatores sociais e políticos que motivam mudanças na linguagem. Na opinião de Casteleiro (2001 *apud* Teixeira 2008/2009: 84), é necessário defender a língua, “mas sabendo que os novos vocábulos e até termos novos de outros idiomas ou estrangeirismos, uma vez integrados e afeiçoados ao cerne da língua falada, não a corrompem nem a poluem lexicalmente”. Em suma, “empréstimo é um processo de inovação lexical (...). Os empréstimos lexicais são palavras trazidas de uma língua de chegada a partir do léxico de uma língua de partida” (Villalva, Silvestre 2017: 36).

Ao longo dos séculos, os empréstimos enriqueceram o léxico português e a sua influência marcou diferentes fases da evolução da língua portuguesa, permanecendo sem dúvida atual até agora. Geralmente, foram adaptados às regras da ortografia portuguesa, mas há também muitos que ainda apresentam vestígios da ortografia original ou possuem duas representações gráficas, como no caso do galicismo *puré* / *purê*. A língua francesa, aliás, intermediou a expansão terminológica interlinguística (Villalva, Silvestre 2017: 43).

Atualmente, o processo de empréstimo do francês é mais reduzido, porque o português, como outras línguas, está muito mais disposto a importar palavras do inglês, sobretudo no que se refere à tecnologia e a inovações de diferente natureza. Apesar disso, em áreas como a moda e a arte culinária, a influência do francês ainda é relevante. Assim, observamos que se trata de empréstimos que também constituem termos especializados, muitas vezes herméticos para não especialistas em determinada área, o que também observamos na área culinária por existirem termos técnicos ou que não possuem equivalente na língua-alvo. Trata-se também, relativamente ao Brasil, da área de conhecimento mais beneficiada por empréstimos de origem italiana (Alves, Maroneze 2004: 35).

Resumindo,

Os substratos e os superstratos, bem como as inovações nos séculos XVI e XVII com registos de castelhanismos, no século XVIII com fortes penetrações de italianismos e galicismos, no século XIX marcado, sobretudo, por galicismos, e no século XX com forte incidência em palavras de origem inglesa (anglicismos) são o exemplo do “mosaico” que reveste os dicionários e a própria língua (Teixeira 2008/2009: 85).

Não nos esqueçamos também da forte influência dos arabismos tais como *arroz*, *alcaçofra*, *cenoura*, *laranja* ou *açúcar* (Piel 1976: 7). Como observaremos, este mosaico é sempre atual no caso do léxico relacionado com a culinária. Através dos séculos, nesta área “criou-se uma linguagem específica que tem os seus próprios traços característicos” (Dębowiak 2016: 152).

3. LIVROS DE COZINHA EM PORTUGUÊS – VISÃO DIACRÓNICA

A respeito da relação do léxico com a arte da cozinha, devemos valorizar a documentação diacrónica sobre a terminologia da culinária. Já existem muitos estudos sobre livros de culinária portugueses do século XVIII (Rêgo 1998), entre os quais se encontra a monografia *Livros portugueses de cozinha*, que contém *A bibliografia culinária portuguesa*. Na obra mencionada, indica-se que a produção de livros portugueses de cozinha até ao século XVII foi bastante escassa, apenas em 1680 foi publicado o primeiro livro impresso, *A Arte de cozinha* de Domingos Rodrigues (Rêgo 1998: 10). Geralmente, até 1876, os livros de cozinha portugueses são pouco numerosos, o que confirma também Braga (2017). No século seguinte, em 1936, nasceu *A Culinária Portuguesa* de António Maria de Oliveira Belo – o primeiro livro que tenta abranger toda a cozinha portuguesa e que distingue os pratos nacionais e regionais (Guerreiro 2018: 221). Quanto ao período moderno, parece oportuno citar que:

O universo literário culinário português do período moderno conta com 11 receituários conhecidos, 3 livros impressos entre os séculos XVI e XVIII e 8 manuscritos, um conjunto que abarca várias naturezas, contextos e cronologias. Assim, em consequência deste particular universo dual de registo e divulgação de receitas, o saber culinário moderno português apresenta características muito próprias, revelando um processo de construção complexo onde

atuam forças muito diversas, em vários níveis e de intensidade variável ao longo do espectro temporal definido (Gomes 2021: 13).

Nos textos de cozinha portuguesa, distinguem-se algumas influências estrangeiras, mas, segundo Braga, não se pode ter a certeza absoluta da “naturalidade” de algumas (Braga 2006: 239). Nos séculos XV e XVI, nota-se a influência muçulmana; no século XVIII, aparecem numerosos pratos de proveniência francesa e italiana (Braga 2006: 240). As conquistas portuguesas também ensejaram influências oriundas de países africanos e do Brasil.

4. EXEMPLOS ANALISADOS

Na pesquisa realizada, foram usados dois dicionários gerais, de acordo com a definição apresentada em Silvestre (2016: 204), conforme a qual “os dicionários gerais procuram recolher várias categorias de informação linguística, sem todavia oferecer uma descrição especializada em cada uma dessas categorias”. Assim, segundo o autor citado, o dicionário geral contém, entre outras, informações ortográficas, fonológicas, etimológicas, gramaticais, semânticas, sintáticas e também dados diacrônicos. No presente estudo, trata-se nomeadamente do *Priberam – Dicionário de Língua Portuguesa on-line* e do *Dicionário de Língua Portuguesa Infopédia on-line*. Tomamos em consideração as formas encontradas nas receitas publicadas nas páginas web portuguesas. Tendo em conta que existem numerosos sites dedicados à cozinha, optámos por seleccionar alguns que são sempre atualizados e mais procurados pelos pesquisadores. Porém, consideramos oportuno esclarecer que, para os objetivos da presente pesquisa, escolhemos apenas as formas que apresentam algumas irregularidades ou possuem definições diferentes nos dicionários consultados. Devido a limites do presente artigo, tomamos em consideração somente os empréstimos que representam as línguas mais relevantes para esta área, isto é, galicismos, italianismos, anglicismos, espanholismos e orientalismos.

4.1. GALICISMOS

1. *cordon-bleu* / *cordon bleu*

- *Priberam*: *cordon-bleu* nome de dois géneros, 1. [Culinária] Pessoa com grande conhecimento de culinária e arte de cozinha; nome masculino, 2. [Culinária] Bife de vaca com fiambre e queijo, depois panado e frito.
- *Infopédia*: *cordon-bleu* adjetivo invariável, nome masculino de 2 números; CULINÁRIA que ou prato que é constituído por um bife, geralmente de vitela ou vaca, panado e recheado com fiambre e queijo.

Nas receitas encontradas na web, algumas vezes, a grafia difere da forma original, sem conter o hífen (*cordon bleu*), mas o galicismo nos dicionários escreve-se com hífen, conforme as regras ortográficas da língua francesa. Observe-se que o *Dicionário Priberam*

contém duas definições, sendo uma delas relacionada com um conceito diferente, no entanto, sempre relacionado com a culinária.

2. *charlotte* / *charlote* / *charlota*

- *Priberam*:
 - *charlote* nome feminino, 1. [Culinária] Pastelão de creme, cercado de palitos de champanhe, biscoitos ou tiras de pão-de-ló. = CHARLOTA (...).
 - *charlota* nome feminino, [Culinária] Pastelão de creme, cercado de palitos, biscoitos ou tiras de pão-de-ló. = CHARLOTE.
- *Infopédia*:
 - *charlote* nome feminino, ver *charlota*.
 - *charlota* nome feminino, CULINÁRIA doce de colher revestido de biscoitos ou pão de forma e recheado com creme aromatizado, mousse, compota ou frutas ligadas com natas.

Em ambos os dicionários encontramos duas formas aportuguesadas – *charlote* e *charlota*. A observação das fontes da Internet confirma a existência de três formas, a original e duas aportuguesadas. Porém, a forma *charlota* não apresenta muitos resultados na pesquisa na web, ao contrário de *charlotte* e *charlote*, p. ex.: “A *charlotte* é uma sobremesa preparada com um creme, que é posteriormente colocado dentro de uma forma de palitos do tipo la reine”; “*Charlotte* de Chocolate com Vinho”; “*Charlote* de Morangos”.

3. *mousse* / *musse*

- *Priberam*:
 - *mousse* nome feminino, ver *musse*.
 - *musse* nome feminino, 1. [Culinária] Sobremesa cremosa de chocolate ou de fruta (...).
- *Infopédia*:
 - *mousse* nome feminino, 1. CULINÁRIA doce cremoso feito com claras de ovo batidas e um ingrediente aromático (chocolate, limão ou outro), que se serve frio (...).
 - *musse* nome feminino, ver *mousse*.

O empréstimo na web: “Irresistível esta *mousse* de chocolate preparada com dois chocolates, chocolate 70% de cacau e chocolate branco”; “Mousse de chocolate vegan”; “A *musse* de chocolate caseira mais fácil e rápida de fazer”; “*Musse* de framboesas com iogurte e morangos”. Uma observação feita durante a pesquisa no site <https://lifestyle.sapo.pt/> dedicado a receitas permite-nos confirmar que *mousse* tem como resultado 308 receitas, enquanto *musse* aparece apenas em cinco receitas, o que confirma a preferência dos utilizadores quanto ao uso do galicismo.

4. *tartelette* / *tartelete*

- *Priberam*: *tartelete* nome feminino, [Culinária] Tarte de pequenas dimensões.
- *Infopédia*: *tartelete* nome feminino, 1. pequena tarte (bolo) 2. bolacha pequena, semelhante a uma tarte, com recheio de creme, fruta ou compota.

Os dois dicionários consultados contêm apenas a forma aportuguesada *tartelete*. Na web encontramos as duas formas – *tartelete* e *tartelette*: “*tartelete* de morango”; “*tartelete* de iogurte”; “*tartelette* com mascarpone e frutos silvestres”.

4.2. ITALIANISMOS

1. *risotto* / *risoto*

- *Priberam*:
 - *risotto* nome masculino, [Culinária] ver *risoto*.
 - *risoto* nome masculino, [Culinária] Prato, de origem italiana, confeccionado com arroz e queijo.
- *Infopédia*: *risoto* nome masculino, 1. CULINÁRIA prato de arroz cozinhado com muita calda, de forma a ficar solto na altura de ser comido, por vezes colorido com açafrão, e a que geralmente se adiciona manteiga ou queijo ralado. 2. Brasil CULINÁRIA prato de arroz com legumes, molho de tomate, carne desfiada (geralmente frango) ou marisco.

A palavra na web: “*Risoto* de cogumelos e alho-francês”; “*risotto* de bacalhau e grelos”. Nos dicionários valoriza-se a forma aportuguesada *risoto*, mas nas receitas encontramos também a forma original *risotto*, p. ex. no site <https://www.teleculinaria.pt/>, a pesquisa apresenta vários resultados do uso de ambas as formas.

2. *gnocchi* / *nhoque*

- *Priberam*:
 - *gnocchi* nome masculino plural, [Culinária] Massa alimentícia mole, de origem italiana, feita de batata e farinha de trigo, com formato arredondado.
 - *nhoque* nome masculino, [Brasil] [Culinária] Massa alimentícia mole, de origem italiana, feita de batata e farinha de trigo, com formato arredondado.
- *Infopédia*:
 - *gnocchi* nome masculino de 2 números, 1. CULINÁRIA massa à base de farinha de trigo e batata, cortada em pequenos pedaços. 2. CULINÁRIA prato confeccionado com essa massa cozida, acompanhada com molho, geralmente de tomate, e queijo parmesão ralado.
 - *nhoque* Brasil nome masculino, CULINÁRIA ver *gnocchi*.

Os dicionários apresentam duas formas – original e aportuguesada, tendo como segunda referência a forma utilizada no Brasil. A palavra na web: “*gnocchi* de abóbora”, “*nhoque* light com molho de tomate”. Observa-se que o site <https://lifestyle.sapo.pt/> contém 15 resultados com a palavra *gnocchi* e apenas três resultados com a palavra aportuguesada *nhoque*.

4.3. ESPANHOLISMOS

1. *guacamole*

- *Priberam*: nome masculino, [Culinária] Pasta de abacate a que se juntam outros ingredientes e temperos como tomate, cebola, alho, limão, coentros, sal e pimenta.
- *Infopédia*: nome masculino, 1. CULINÁRIA salada de abacate, no México, em Cuba e na América Central. 2. CULINÁRIA pasta de abacate com tomate, cebola, alho, limão, azeite, temperada com sal e pimenta.

O *Dicionário Infopédia* contém duas definições, pois refere-se não somente ao produto obtido de abacate e outros ingredientes, mas também ao nome de uma salada.

2. *tortilha*

- *Priberam*: nome feminino, 1. [Culinária] Pequena torta. 2. [Culinária] Fritada de ovos batidos, geralmente redonda, à qual se podem juntar outros ingredientes (ex.: *tortilha de batata*). 3. [Culinária] Fatia redonda e fina, feita de farinha de milho fervida em água com sal e cozida sobre um disco de barro ou de ferro fundido, que acompanha muitos pratos mexicanos (ex.: *os burritos são feitos com tortilhas recheadas e enroladas*).
- *Infopédia*: nome feminino, 1. diminutivo de *torta*: torta pequena. 2. CULINÁRIA omeleta não enrolada de ovos com batata e outros ingredientes, de origem espanhola.

A definição do *Dicionário Priberam* toma em consideração o terceiro sentido, que não está presente no *Dicionário Infopédia*. Portanto, trata-se de um produto muito popular no mundo inteiro, usado nos pratos mexicanos, que, na nossa opinião, devia estar incluído em dicionários. Na web, encontramos principalmente a forma aportuguesada.

3. *ceviche / cebiche*

- *Priberam*:
 - *ceviche* nome masculino [Culinária] Prato constituído por marisco ou peixe de consistência firme, cortado e marinado em sumo de limão ou de outro citrino e temperado com várias especiarias. = CEBICHE.
 - *cebiche* nome masculino [Culinária] Prato constituído por marisco ou peixe de consistência firme, cortado e marinado em sumo de limão ou de outro citrino e temperado com várias especiarias. = CEVICHE.

- *Infopédia*:
 - *ceviche* nome masculino CULINÁRIA ver *cebiche*.
 - *cebiche* nome masculino CULINÁRIA prato de origem sul-americana feito com pedaços de peixe ou de marisco cru, marinados em sumo de limão ou de outro citrino, cebola picada, alho e sal.

O *Dicionário Priberam* contém a mesma definição nos artigos *ceviche* e *cebiche*, enquanto o *Dicionário Infopédia* sugere ao leitor recorrer logo ao termo *cebiche*, sem apresentar a definição exata do empréstimo.

4.4. ORIENTALISMOS

1. *faláfel*

- *Priberam*: nome masculino, [Culinária] Bolinho frito, geralmente de grão-de-bico moído, característico da cozinha do Médio Oriente.
- *Infopédia*: nome masculino, CULINÁRIA bolinho frito geralmente de grão-de-bico, típico do Médio Oriente.

A palavra na web: “Faláfel de ervilhas e hortelã fresca”; “Estes faláfel são feitos no forno em vez de fritos”; “Sirva os faláfel (...)”; os exemplos permitem-nos ver este nome identificado como masculino de dois números, enquanto nos dicionários encontramos a forma do plural *faláfeis* (*Priberam*) / *faláféis* (*Infopédia*).

2. *hummus* / *húmus* / *homos* / *homus*

- *Priberam*:
 - *húmus* 2 nome masculino de dois números, [Portugal] [Culinária] Pasta de grão-de-bico condimentada, característica da cozinha do Médio Oriente. (Equivalente no português do Brasil: *homos* ou *homus*).
 - *homos* nome masculino de dois números, [Brasil] [Culinária] Pasta de grão-de-bico condimentada, característica da cozinha do Médio Oriente. (Equivalente no português de Portugal: *húmus*). = HOMUS.
 - *homus* nome masculino de dois números, [Brasil] [Culinária] Pasta de grão-de-bico condimentada, característica da cozinha do Médio Oriente. (Equivalente no português de Portugal: *húmus*). = HOMOS.
- *Infopédia*:
 - *húmus* nome masculino de 2 números, CULINÁRIA pasta feita a partir de sementes grão-de-bico, popular na cozinha do Médio Oriente; *homus*.
 - *homus* nome masculino de 2 números, CULINÁRIA pasta feita a partir de sementes grão-de-bico, popular na cozinha do Médio Oriente; *húmus*.

As palavras encontradas nas páginas web são p. ex. “*Hummus* de beterraba”; “Cenouras caramelizadas com húmus e romã”, o que nos permite constatar que *hummus* tem duas grafias – a original e a aportuguesada, que se torna cada vez mais popular nas receitas.

4.5. ANGLICISMOS

1. *waffle*

- *Priberam*: *waffle* nome masculino, [Culinária] O mesmo que *gofre*.
- *Infopédia*: *waffle* nome masculino, doce em forma de bolacha feita de farinha de trigo, ovos, leite, fermento, açúcar e manteiga que se assa numa grelha, podendo servir-se coberto de chocolate, geleia, canela, etc.

O *Dicionário Priberam* remete o leitor para o termo emprestado do francês (*gofre* < *gaufre*), sem apresentar a definição completa¹, como o propõe o segundo dicionário consultado.

2. *crumble*

- *Priberam*: palavra não encontrada.
- *Infopédia*: *crumble* nome masculino, 1. CULINÁRIA doce feito com fruta coberta com uma mistura de farinha, açúcar e manteiga, que, depois de ir ao forno, apresenta uma textura crocante. 2. CULINÁRIA prato salgado à base de legumes cobertos com uma mistura de farinha, manteiga e outros ingredientes (queijo, especiarias, etc.), que, depois de ir ao forno, apresenta uma textura crocante. 3. CULINÁRIA cobertura crocante para sobremesa.

Observamos a diferença de tratamento do empréstimo *crumble*, que não se encontra inserido no *Dicionário Priberam*, enquanto no *Dicionário Infopédia* encontramos até três definições bastante extensas do termo em questão.

3. *muffin*

- *Priberam*: *muffin* nome masculino, [Culinária] Bolo pequeno feito de farinha, gordura, ovos e açúcar. = QUEQUE.
- *Infopédia*: *muffin* nome masculino, pequeno bolo em forma de queque, geralmente com frutos secos.

No caso de *muffin*, segundo o *Dicionário Priberam*, trata-se do equivalente da palavra *queque*, o que sugere a proximidade com a definição do *Dicionário Infopédia*, que, no entanto, menciona a forma parecida e não os ingredientes, estes sendo diferentes em duas definições citadas.

¹ É interessante observar que atualmente o *Dicionário Priberam* coloca também fotografias que ilustram as entradas (cf. a entrada *gofre*).

4. *cookie*

- *Priberam*: *cookie* nome masculino, [Informática] Pequeno ficheiro de texto, criado e usado pelo servidor de alguns sites para, no computador ou dispositivo, identificar o seu utilizador e registar algumas informações da sua atividade na Internet.
- *Infopédia*: nome masculino, INFORMÁTICA pequeno ficheiro de texto que um site, ao ser visitado por um utilizador, coloca no seu computador ou no seu dispositivo móvel através do browser, e cujo objetivo é melhorar a experiência de navegação do utilizador, aumentando a eficiência da resposta.

A palavra na web: “*cookies* de chocolate”; “*cookies* com pedaços de chocolate”; “*cookies* recheados”, “*cookies* de aveia”. Os dicionários referem-se apenas ao significado relacionado com a informática, e não encontramos referências ao sentido culinário do termo, muito popular nas receitas (nome masculino).

Os exemplos analisados resumem-se na Tabela 1.

Tabela 1. Resumo dos exemplos apresentados

Empréstimo na web	Dicionário Priberam	Dicionário Infopédia	Observações
<i>cordon-bleu</i> / <i>cordon bleu</i>	<i>cordon-bleu</i>	<i>cordon-bleu</i>	grafia sem/com hífen
<i>charlotte</i> / <i>charlote</i> / <i>charlota</i>	<i>charlote</i> / <i>charlota</i>	<i>charlote</i> / <i>charlota</i>	coexistência de três formas
<i>mousse</i> / <i>musse</i>	<i>mousse</i> / <i>musse</i>	<i>mousse</i> / <i>musse</i>	coexistência de duas formas
<i>tartelette</i> / <i>tartelete</i>	<i>tartelete</i>	<i>tartelete</i>	coexistência de duas formas
<i>risotto</i> / <i>risoto</i>	<i>risotto</i> / <i>risoto</i>	<i>risoto</i>	coexistência de duas formas
<i>gnocchi</i> / <i>nhoque</i>	<i>gnocchi</i> / <i>nhoque</i>	<i>gnocchi</i> / <i>nhoque</i>	coexistência de duas formas
<i>guacamole</i>	<i>guacamole</i>	<i>guacamole</i>	diferentes definições nos dicionários
<i>tortilha</i>	<i>tortilha</i>	<i>tortilha</i>	diferentes definições nos dicionários
<i>ceviche</i> / <i>cebiche</i>	<i>ceviche</i> / <i>cebiche</i>	<i>ceviche</i> / <i>cebiche</i>	coexistência de duas formas
<i>faláfel</i> sg/pl	<i>faláfel</i> sg / <i>faláfeis</i> pl	<i>faláfel</i> sg / <i>faláfeis</i> pl	divergências na formação do plural
<i>hummus</i> / <i>húmus</i> / <i>homos</i> / <i>homus</i>	<i>húmus</i> / <i>homos</i> / <i>homus</i>	<i>húmus</i> / <i>homus</i>	coexistência de duas formas no português de Portugal e de duas formas no português do Brasil

Empréstimo na web	Dicionário Priberam	Dicionário Infopédia	Observações
<i>waffle</i>	<i>waffle</i>	<i>waffle</i>	–
<i>crumble</i>	palavra não encontrada	<i>crumble</i>	palavra registada só num dos dicionários consultados
<i>muffin</i>	<i>muffin</i>	<i>muffin</i>	diferença semântica entre as definições dos dicionários
<i>cookie</i>	<i>cookie</i>	<i>cookie</i>	palavra registada nos dicionários com um significado não relacionado com a culinária

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Parece possível concluir que, nos casos analisados, os dicionários nem sempre funcionam como um recurso confiável e inequívoco, apresentando diferentes definições como também diferenças ortográficas relativas a uma mesma unidade lexical. Há séculos, os empréstimos culinários estão presentes nos livros de cozinha e atualmente nas fontes eletrónicas, formando um conjunto de palavras muito rico e diversificado. Sendo palavras de origem estrangeira, suscitam dúvidas entre os falantes e precisam de esclarecimentos, que até podem fazer parte da receita. Contudo, a comparação realizada entre os dois dicionários demonstra algumas divergências.

As informações incluídas em definições, às vezes, permanecem imprecisas e diferentes do conteúdo que encontramos em blogs culinários e em sites com receitas. As fontes eletrónicas consultadas completam as definições dos dicionários. São fontes que atualmente encontramos na rede e que contêm diferentes tipos de pratos e doces, representando assim a originalidade e a variedade gastronómica, que reflete ao mesmo tempo as conquistas e as viagens dos portugueses, os contactos internacionais travados através dos séculos, visíveis no léxico. Esperamos que a nossa pesquisa demonstre a necessidade de estudos mais aprofundados e forneça algumas informações importantes que confirmem a presença dos empréstimos, sempre muito significativa, na língua portuguesa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES Ieda Maria, 1984, A integração dos neologismos por empréstimo ao léxico português, *Alfa: Revista de Lingüística* 28: 119–126.
- ALVES Ieda Maria, MARONEZE Bruno Oliveira, 2004, Italianismos na língua portuguesa contemporânea, *Revista de Italianística* 9: 29–36.
- BARBOSA Sílvia, 2018, *Léxico e cultura: a herança árabe (marroquina) “à mesa portuguesa”*, (in:) *Abordagens de Lexicografia Bilingue Português Europeu – Árabe Padrão*, Rabat: Institut d’Études Hispano-Lusophones, Université Mohammed V, 129–143.
- BLOOMFIELD Leonard, 1933, *Language*, New York: Holt, Rinehart & Winston.

- BRAGA Isabel Drumond, 2006, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI–XIX): alguns problemas de análise*, (in:) *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. 2, Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 237–247.
- BRAGA Isabel Drumond, 2017, O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII, *Revista Diálogos Mediterrânicos* 12: 67–88.
- CÂMARA MATTOSO JR. Joaquim, 1979, *História e estrutura da língua portuguesa*, Rio de Janeiro: Padrão – Livraria Editora.
- DEROY Louis, 1956, *L'emprunt linguistique*, Paris: Les Belles Lettres.
- DĘBOWIAK Przemysław, 2016, *Nomes de blogues de culinária polacos e portugueses*, (in:) *Língua Portuguesa: Unidade na Diversidade*, Barbara Hlibowicka-Węglarz, Justyna Wiśniewska, Edyta Jablonka (orgs.), vol. I, Lublin: Editora da Universidade Marie Curie-Skłodowska, 151–163.
- GOMES João Pedro, 2021, *A construção do saber culinário moderno português. Influências, transmissão e inovação nos receituários nacionais (séculos XVI a XVIII)*, (in:) *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa*, Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Laurieux (orgs.), vol. II, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 413–446.
- GUERREIRO Fábio José Banza, 2018, Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A ‘Culinária Portuguesa’ de António Maria de Oliveira Bello, *Revista Trilhas da História* 8(15): 221–236.
- GUILBERT Louis, 1975, *La créativité lexicale*, Paris: Librairie Larousse.
- HAUGEN Einar, 1950, The analysis of Linguistic Borrowings, *Language* 26(2): 210–231.
- KAUFFER Maurice, 2019, *Emprunts et internationalismes dans l'allemand de la gastronomie*, (in:) *La gastronomie à l'ère numérique – Regards linguistiques et économiques sur l'Allemagne, la France et l'Italie*, Maurice Kauffer, Yvon Keromnes, Joseph Cadeddu (orgs.), Tübingen: Stauffenburg, 33–54.
- PIEL Joseph Maria, 1976, *Origens e estruturação histórica do léxico português*, (in:) *Estudos de Linguística Histórica Galego-Portuguesa*, Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 9–16.
- RÊGO Manuela, 1998, *Livros Portugueses de Cozinha*, Lisboa: Biblioteca Nacional.
- SILVESTRE João Paulo, 2016, *Lexicografia*, (in:) *Manual de Linguística Portuguesa*, Ana Maria Martins, Ernestina Carrilho (orgs.), Berlin–Boston: De Gruyter, 200–223.
- TEIXEIRA Madalena Teles de Vasconcelos Dias, 2008/2009, Os estrangeirismos no léxico português – uma perspectiva diacrónica, *Filologia e Linguística Portuguesa* 10–11: 81–100.
- VILLALVA Alina, SILVESTRE João Paulo, 2017, *Introdução aos estudos do léxico: descrição e análise do Português*, Petrópolis, RJ: Editora Vozes.

DICIONÁRIOS CONSULTADOS

- INFOPÉDIA – *Dicionário de Língua Portuguesa on-line*, disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa> (acesso em: 10.01.2024).
- PRIBERAM – *Dicionário de Língua Portuguesa on-line*, disponível em: <https://dicionario.priberam.org/> (acesso em: 10.01.2024).

PÁGINAS WEB

- <https://lifestyle.sapo.pt/> (acesso em: 20.02.2024).
- <https://lifestyle.sapo.pt/sabores/receitas/musse-de-framboesas-com-iogurte-e-morangos> (acesso em: 19.02.2023).
- https://madebychoices.pt/mousse-de-chocolate-vegan/?utm_content=cmp-true (acesso em: 19.02.2023).
- <https://saboreiaavida.nestle.pt/cozinhar/receita/charlotte-de-chocolate> (acesso em: 7.02.2023).
- <https://www.24kitchen.pt/receita/charlotte-salgada> (acesso em: 7.02.2023).
- <https://www.pingodoce.pt/receitas/charlotte-de-framboesas/> (acesso em: 7.02.2023).
- <https://www.pingodoce.pt/receitas/mousse-de-chocolate-preto-e-branco> (acesso em: 19.02.2023).
- <https://www.receitaslidl.pt/receitas/receita-charlotte-de-morangos> (acesso em: 7.02.2023).
- <https://www.teleculinaria.pt/> (acesso em: 10.01.2024).