

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO – UFOP
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE LETRAS

ROSANA HELENA GUIMARÃES

UM ESTUDO LEXICAL DOS INGREDIENTES DE RECEITAS SECULARES
MINEIRAS

MARIANA – MG

2025

ROSANA HELENA GUIMARÃES

**UM ESTUDO LEXICAL DOS INGREDIENTES DE RECEITAS SECULARES
MINEIRAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como requisito parcial para obtenção de grau
de Licenciatura em Língua Portuguesa pela
Universidade Federal de Ouro Preto.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Soélis Teixeira do
Prado Mendes.

MARIANA – MG

2025

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

G963e Guimarães, Rosana Helena.
Um estudo lexical dos ingredientes de receitas seculares mineiras.
[manuscrito] / Rosana Helena Guimarães. - 2025.
96 f.: il.: tab..

Orientadora: Profa. Dra. Soelis Teixeira do Prado Mendes.
Monografia (Licenciatura). Universidade Federal de Ouro Preto.
Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Graduação em Letras Português

1. Culinária. 2. Memória - Cultura. 3. Língua portuguesa - Lexicografia.
4. Lexicologia. I. Mendes, Soelis Teixeira do Prado. II. Universidade
Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 81'373:641

Bibliotecário(a) Responsável: ELIANE APOLINARIO VIEIRA AVELAR - CRB6/3044



FOLHA DE APROVAÇÃO

Rosana Helena Guimarães

Um Estudo Lexical Dos Ingredientes De Receitas Seculares Mineiras

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura Letras - Português da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Licenciada em Letras - Português

Aprovada em 25 de agosto de 2025

Membros da banca:

Dra. Soélis Teixeira do Prado Mendes – Orientador(a) (Universidade Federal de Ouro Preto)

M^a. Ana Luíza Barreto Lisboa – (Prefeitura Municipal de Ouro Preto)

M^a. Fernanda Kelly Mineiro – (Superintendência Regional de Ensino- SRE/ Ouro Preto)

Soélis Teixeira do Prado Mendes, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 02/09/2025.



Documento assinado eletronicamente por **Soelis Teixeira do Prado Mendes, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 02/09/2025, às 15:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0970918** e o código CRC **7A86F9C2**.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, que sempre me foi sinônimo de refúgio e sustento em todas as horas de minha vida. Em meus momentos de fraquezas e incertezas, nunca me desamparou e me deixou desanimar. Obrigada por me conceder resiliência e perseverança em todos os momentos de minha vida e, principalmente, em toda minha trajetória acadêmica.

À minha irmã Rosália e à minha mãe Rosângela, pela motivação constante e pela dedicação incansável em me apoiar em todas as situações, especialmente durante a trajetória deste curso.

Ao meu noivo, Marcelino, pela paciência e parceria demonstradas ao longo desta jornada, sendo um dos principais motivadores para que eu prosseguisse com minha formação. Sua fé em meu potencial fortalece minha determinação e me inspira a seguir em frente.

Manifesto minha gratidão à UFOP e, de modo especial, ao ICHS, campus que guardo com grande carinho, por me acolher e oferecer um ambiente de convivência enriquecedor e repleto de aprendizados. Nesse espaço, tive a oportunidade de interagir com docentes do curso de graduação em Língua Portuguesa, profissionais de notável competência e sensibilidade, capazes de transmitir conhecimento com equilíbrio entre rigor e leveza. Essa combinação me proporcionou segurança no que aprendia e liberdade para compartilhar minhas inquietações diante do desafio de ingressar nos contextos escolares.

Expresso minha gratidão à professora Prof^{fa}. Dr^a Soélis Teixeira do Prado Mendes, cuja presença no curso foi uma agradável e valiosa descoberta. Sob sua orientação, tive aprendizados significativos, e a oportunidade de contar com seu acompanhamento na elaboração deste trabalho despertou em mim grandes expectativas. Posso afirmar que tais expectativas foram amplamente superadas, pois cada encontro representava um momento de serenidade, no qual eu conseguia vislumbrar com mais nitidez o percurso a seguir. Agradeço pelas orientações na pesquisa e na escrita, pelos ensinamentos transmitidos e por tornar essa trajetória mais leve e repleta de aprendizados.

Sem dúvida, a experiência vivida durante o curso de graduação em Língua Portuguesa deixou uma marca profunda em minha trajetória, tanto pelos momentos compartilhados quanto pelos conhecimentos construídos e pela oportunidade de trocar experiências com profissionais comprometidos em promover uma educação verdadeiramente transformadora. Assim, registro minha sincera gratidão a todos colegas e professores que fizeram parte desse percurso.

O importante não é ser o primeiro ou primeira, o importante é abrir caminhos. (Conceição Evaristo)

RESUMO

Esta pesquisa é oriunda do projeto de pesquisa **Esboço de vocabulário de receitas culinárias seculares de Minas Gerais**, do qual fui bolsista, coordenado pela Prof^ª. Dra. Soéllis Mendes. O presente trabalho apresenta um estudo de termos referentes a ingredientes presentes nessas receitas mineiras seculares, as quais foram registradas em cadernos de senhoras mineiras de regiões distintas do estado de Minas Gerais. Esses registros são datados do século XIX e da primeira metade do século XX. A pesquisa tem caráter qualitativo e documental interpretativo e fundamenta-se nas ciências do léxico, mais especificamente na lexicologia, terminologia e na lexicografia. Essas áreas de conhecimento serviram como suporte para investigar os aspectos linguísticos, culturais e históricos vinculados a esses registros. O *corpus* da presente pesquisa é composto por 51 receitas preparadas com sal e temperos, conhecidas nas terras mineiras como “comidas de sal”, foi selecionado a partir de dos corpora do projeto acima mencionado. O trabalho desenvolveu-se a partir da localização das unidades lexicais nos cadernos, passo após o qual esses itens foram organizados e classificados em fichas terminológicas. Além disso, foi feito levantamento de definições, usos, variantes e informações enciclopédicas sobre o termo. O produto final deste trabalho são as fichas terminológicas que permitiram a análise de permanências, transformações e casos de desuso no português contemporâneo. Os resultados evidenciam que tais registros não apenas documentam práticas gastronômicas, mas também preservam memórias, identidades e elementos culturais, reforçando a importância da culinária mineira como patrimônio imaterial e campo fértil para estudos linguísticos.

Palavras-chave: Culinária mineira; Léxico; Memória cultural; Receitas seculares mineiras.

ABSTRACT

This research stems from the project **Outline of the Vocabulary of Secular Culinary Recipes from Minas Gerais**, coordinated by Professor Dr. Soéllis Mendes, in which I participated as a scholarship holder. The present study focuses on terms referring to ingredients found in these secular recipes from Minas Gerais, which were recorded in recipe notebooks kept by women from different regions of the state. These records date from the 19th century and the first half of the 20th century. The research is qualitative and documentary in nature, grounded in the language sciences more specifically in lexicology, terminology, and lexicography. These areas of knowledge served as the foundation for investigating the linguistic, cultural, and historical aspects related to these records. The corpus of this study consists of 51 recipes prepared with salt and seasonings, locally known in Minas Gerais “savory dishes”. This selection was made from the corpora of the aforementioned project. The work involved identifying lexical units in the notebooks, after which the items were organized and classified into terminological entries. Furthermore, definitions, usages, variants, and encyclopedic information about each term were compiled. The final product of this study is a set of terminological entries that enabled the analysis of continuities, transformations, and cases of disuse in contemporary Portuguese. The results show that these records not only document gastronomic practices but also preserve memories, identities, and cultural elements, reinforcing the importance of the cuisine of Minas Gerais as intangible heritage and as a fertile field for linguistic studies.

Keywords: Minas Gerais cuisine; Lexicon; Cultural memory; Centuries-old recipes from Minas Gerais;

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1 REFERENCIAL TEÓRICO	11
1.2 Língua e cultura	11
1.3 Lexicologia	13
1.4 Lexicografia	14
2 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	16
2.3 Fichas terminológicas	16
2.4 Análise dos dados	93
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	97
4 REFERÊNCIAS	98

INTRODUÇÃO

Minas Gerais possui uma tradição culinária extremamente forte e consolidada em todo o seu território, aspecto histórico extremamente amplo e que faz parte da vida e da mesa da grande maioria do povo mineiro. Essa forma de lidar com o alimento é praticamente intrínseca à população deste Estado, pois trata-se de uma tradição que é passada de geração a geração e mantida com carinho por quem a recebe. As receitas se tornaram, para esse povo, uma representação singular de afeto, de cuidado, de carinho, de hospitalidade e de cultura.

A afetividade que o mineiro tem pela comida vai muito além de se alimentar bem, perpassa o âmbito emocional, o cultural e, também, a ideia de pertencimento a uma tradição rica e resistente. As cozinhas mineiras exalam cheiro de quitandas, de doces e de “comidas de sal” (pratos preparados com sal e condimentos), aroma que vem de séculos passados e de contextos familiares que sempre fizeram da cozinha um espaço de união e de momentos afetivos.

Essa tradição teve início com a simplicidade, com a utilização de ingredientes acessíveis financeiramente, quase sempre, extraídos do próprio quintal ou criados também nesses espaços. Os produtos simples e de fácil acesso, como feijão, mandioca, carne de porco, couve, queijo e ovo formam a base de muitos pratos típicos. Além disso, temperos naturais como alho e cebola, fritos na banha de porco, revelam a essência da comida mineira, que é a representação de sabor sem adição de muitas especiarias. Essa produção visa à valorização do ingrediente realçando seu próprio sabor e, também, transformando o modesto em pratos fartos e saborosos, tradição viva até os dias atuais.

Outro aspecto que está diretamente ligado à gastronomia das terras de Minas é o uso de panelas de barro e de pedra, além do icônico fogão a lenha, elementos centrais na cozinha mineira. A presença desses utensílios não serve apenas para manter o costume, eles influenciam diretamente no gosto e na textura dos alimentos, imprimindo um toque rústico e acolhedor às receitas.

Diante do exposto, entende-se que a culinária mineira vai muito além de propiciar saciedade e subsistência, ela permite vínculos e a perpetuação de uma história e de um povo. Desse modo, comer bem, em Minas, é também receber bem, é oferecer tempo, atenção e afeto, servidos em pratos que carregam não apenas ingredientes, mas também histórias e memórias.

Em face disso, pensando nos preparos e em um resgate histórico abrangente, nessa pesquisa serão apresentados dados linguísticos, organizados em fichas terminológicas, os

quais possuem informações sobre ingredientes usados em Minas Gerais no século XIX e meados do século XX. Tais fichas são uma forma de resgatar e de preservar nomes de alimentos que podem ou não fazer parte do contexto atual. Dessarte, para que a pesquisa tivesse andamento, foi necessário trabalhar com manuscritos da própria cultura; dessa forma, a *corpora* foi consolidada a partir de cadernos mineiros dos séculos já mencionados anteriormente. Foram analisados um total de cinquenta e um títulos, conhecidos entre os mineiros como “comidas de sal”, todos eles pertencentes a senhoras mineiras de diferentes cidades como Mariana, Varginha, Ubá, Belo Horizonte, entre outras. Nesse sentido, entende-se que esses cadernos são objetos de pesquisa que reforçam a cultura mineira e, também, reforçam a ideia de que as receitas são uma parte identitária do estado de Minas Gerais.

Sob esse viés, o trabalho de pesquisa com preparos seculares foi fundamental para o início e o desenvolvimento desse estudo. Por conseguinte, é importante dizer que meu¹ primeiro contato com receitas culinárias seculares se deu com a Iniciação Científica sob a orientação da professora Dr^a. Soélis Mendes, pesquisa que abrange todos os tipos de receitas, como quitandas, preparos doces e salgados do século XIX e da primeira metade do século XX. Cada uma dessas categorias possui um grande número de receitas, e essa grande diversidade possibilitou o tema dessa monografia. A disponibilidade de grandes corpora facilitou para que conseguíssemos determinar um objetivo e uma temática. Entretanto, por se tratar, também, de um número muito grande de receitas e de um tempo limitado, optamos por trabalhar com as “comidas de sal” e, em uma próxima oportunidade, explorar os demais caminhos da gastronomia de Minas. Então, buscando trazer mais aspectos e vieses mais enriquecedores sobre a região e sobre os costumes, procedemos com um estudo lexical voltado para a ficha terminológica.

À vista disso, a ficha visa resgatar termos que, talvez, tenha caído em desuso por uma parcela da população, como “Pimenta-Cumari” e “Segurelha”, e, de uma certa forma, torná-los conhecidos contemporaneamente, além de, também, explicitar termos que tiveram uma variação ortográfica e continuam tendo o mesmo significado, por exemplo, “gallinha”, “gemma” etc.

Diante dessas questões é que o objetivo geral surge: fazer fichas terminológicas de termos relativos a ingredientes presentes em receitas culinárias seculares mineiras, ou, mais especificamente, do século XIX à 1^a metade do século XX. Especificamente, pretendemos localizar ingredientes em cadernos de famílias mineiras pertencentes aos séculos passados,

¹ Neste tópico são apresentados alguns relatos em primeira pessoa para explicar como se deu a escolha do tema da pesquisa.

consultar obras relativas à culinária em busca de definição e uso de ingredientes e/ou informações históricas sobre esses itens e propor uma ficha terminológica com tais elementos.

A metodologia de trabalho da presente monografia é de caráter qualitativo e documental interpretativo, centrando-se na análise lexical de ingredientes presentes em receitas manuscritas de famílias mineiras. O *corpus* da pesquisa é composto por 51 receitas salgadas, conhecidas popularmente, também, como "comidas de sal", coletadas em cadernos de diferentes cidades do estado de Minas Gerais. A seleção dessas receitas baseou-se na relevância histórica, na legibilidade e na riqueza lexical dos produtos mencionados.

Tendo em vista o exposto, inicialmente foi feito levantamento e organização do *corpus* de modo a identificar os ingredientes utilizados nos preparos e elencá-los em ordem alfabética. Em seguida, foi feita a pesquisa etimológica e histórica; assim, cada termo foi investigado em obras de referência lexicográfica e culinária para identificação de sua origem, de possíveis variações. A terceira etapa consistiu em elaborar as fichas terminológicas, sendo proposta uma para cada ingrediente. Em cada ficha consta a categoria gramatical, definição etimológica, variações linguísticas, definição de dicionários, sinônimos (quando aplicável), contexto de uso, fonte original (receita) e informações enciclopédicas (conhecimentos variados sobre o ingrediente).

Por fim, foi feita a análise dos dados levando em consideração todas as perspectivas que constam na ficha. A investigação dos diversos aspectos que abrangem este objeto se deu pensando exatamente nos eixos citados; além disso, as pontuações feitas foram embasadas por informações relacionadas às teorias do léxico.

Esta pesquisa inicia-se apresentando o referencial teórico do léxico e como reverbera na cultura. Em um segundo momento, são apresentadas todas as fichas terminológicas elaboradas. Foram catalogados 109 termos de variedades distintas e de etimologias diversas, os quais fazem parte de cadernos de receitas variados. Por fim, os resultados serão apresentados de acordo com as informações obtidas nas fichas e dialogadas com teóricos do léxico.

1 REFERENCIAL TEÓRICO

2.2 Língua e cultura

Estar incluído em um contexto social e cercado por diversos estímulos de uma coletividade é, por si só, uma forma de manifestar, no íntimo do indivíduo, a noção de pertencimento a uma cultura. Essa forma de se fazer pertencer cultural, racial, religiosa, étnica e nacionalmente a um meio é, segundo Hall (2006), a manifestação da identidade do sujeito. E como essa identidade se conecta a esta proposta de pesquisa? Estudar receitas gastronômicas mineiras dos séculos passados é um resgate de memórias, de laços emocionais e de subjetividades entre aqueles que as produziram e, também, as experienciaram. A culinária de Minas Gerais faz parte da cultura desse povo e da sua história, e, no presente estudo, parte-se do pressuposto de que a gastronomia desse Estado seja um dos constituintes da identidade mineira. A seguir será possível visualizar como a cultura e a culinária se ligam à língua.

Duranti (2000) faz apontamentos de suma relevância sobre a manifestação da língua em situações de uso e como a cultura norteia a maleabilidade linguística:

a) A cultura como algo distinto da natureza: a cultura é aprendida, transmitida e herdada de geração em geração pelo homem, por meio da comunicação linguística; entretanto, não está ligada a traços genéticos; ao contrário, está sujeita a influências do ambiente em que se vive;

b) A cultura como conhecimento: os grupos de uma mesma cultura devem compartilhar certos modelos de pensamento, modos de ver o mundo e de fazer inferências e suposições. Esse conhecimento está socialmente distribuído, o que leva a reconhecer que o conhecimento não se localiza exclusivamente na mente de uma única pessoa, pois pode ser encontrado nas “ferramentas” que o indivíduo utiliza. Há de se acrescentar, ainda, que nem todas as pessoas têm acesso à mesma informação e, quando têm, nem sempre a utilizam;

c) A cultura como comunicação: com base em trabalhos relacionados à dêixis, para essa visão, a comunicação não é só o uso de símbolos que representam crenças, sentimentos, identidades, acontecimentos, mas também um modo de indicar e projetar, sobre o contexto presente, crenças, sentimentos, identidades ou acontecimentos. A isto se chama "significado indicial" dos signos. Segundo este tipo de significado, uma palavra não

"representa" um objeto ou conceito, mas indica ou conecta com algo "do contexto" que "se pressupõe" ou se deduz;

d) A cultura como um sistema de mediação: conforme essa visão, os indivíduos fazem uso de ferramentas como objetos de mediação que se interpõem entre eles e o seu entorno. A linguagem é, segundo Duranti (2000), um desses sistemas de mediação, que é considerada um produto histórico e que, por isso, deve ser entendida num contexto do processo que a engendra.

As propostas de Duranti (2000) se relacionam diretamente com o tema desta pesquisa. Em "a" ele explicita que a cultura é passada de sujeito para sujeito pela comunicação que ambos estabelecem entre si. Não existe nenhum vínculo genético ligado a essa compreensão, somente situações de convívio e entrosamento. Neste caso, as receitas de "comidas de sal" – como aqui nos referimos aos pratos preparados com sal e temperos – se inserem perfeitamente nessas situações, visto que os preparos documentados em cadernos de receitas, escritos no século XIX e princípio do XX, por mulheres das regiões de Belo Horizonte, Mariana, Ouro Preto, Varginha e Ubá, são exemplos claros de uma tradição que é passada de geração a geração. Nesse contexto e levando em consideração a interação entre pessoas e famílias, não existe nenhum aspecto ligado à hereditariedade, somente afeto e conhecimento compartilhado.

Na proposição "b", o estudioso evidencia que os saberes são compartilhados, todos os indivíduos, em virtude de seu envolvimento com tais conhecimentos, têm sugestões e raciocínios a serem partilhados socialmente. Além disso, o homem ainda possui a sua disposição "ferramentas" para ajudá-lo a se posicionar perante as diversas situações cotidianas. Essas "ferramentas", definidas assim pelo autor, são, no caso da presente pesquisa, os cadernos de receitas que, em suas páginas, transmitem experiências e conhecimentos.

Já em "c", a comunicação também é uma expressão da cultura e, nesse caso, da cultura mineira, uma vez que mães, filhas, filhos se interconectam através das receitas, as quais não só manifestam "segredos de família", mas sentimentos, identidades e acontecimentos.

Por fim, em "d", existe a defesa de que a linguagem, manifestada como um instrumento mediador das interações, gera um produto histórico que se modifica a depender do contexto em que se insere. Sob a perspectiva de Duranti (2000), é possível considerar os cadernos de receitas como um produto histórico capaz de ampliar a compreensão da riqueza que são os registros seculares orais e escritos.

Além dos aspectos culturais, históricos e memorialísticos que as receitas podem proporcionar, existem, também, os registros escritos, que guardam consigo informações

extremamente relevantes para a cultura, para a língua e para um povo, como explicita Tarallo (1990):

[...] ao enfrentarmos documentos em língua portuguesa de outros tempos anteriores ao nosso, certas formas parecerão estranhas, embora inteligíveis, ou irreconhecíveis. As formas levemente estranhas [...] em geral continuam em nosso sistema contemporâneo como resíduos históricos, mantidos por uma norma gramatical conservadora, centrada na língua escrita. As formas totalmente estranhas ou irreconhecíveis, por outro lado, atestam estágios anteriores ao sistema: que nem mesmo a norma padrão escrita preservou (p. 19).

Como se sabe, as modificações linguísticas são inerentes à língua, e, a partir das contribuições de Tarallo (1990), é possível inferir que há estruturas na língua que sofrem mudanças, mas nem todo arranjo linguístico muda. Nesse sentido, há aquelas estruturas que permanecem na língua, embora sejam utilizadas com mais frequência por um grupo específico de falantes, as quais, aos ouvidos (ou olhos, no caso dos registros escritos) de outros sujeitos podem ser consideradas “resíduos históricos”. No caso desta pesquisa, acreditamos que serão visualizados, adiante, na “apresentação e análise dos dados”, esses resíduos. Desse modo, o resgate de receitas que estavam esquecidas em gavetas e/ou em baús, extraídas dos cadernos de senhoras das diversas cidades mineiras, é importante para recuperar itens lexicais que, talvez, não estejam presentes no português contemporâneo ou que, ao contrário, possam fazer parte de uma comunidade linguística ou de um grupo específico de falantes.

Para Oliveira e Isquerdo (1998, p.8) o léxico é um “saber partilhado que existe na consciência dos falantes de uma língua, [e] constitui-se no acervo do saber vocabular de um grupo sócio-lingüístico-cultural”. Além disso, Biderman (1998, p. 11) explica que o léxico “[...] constitui uma forma de registrar o conhecimento do universo”. Por extensão, entende-se que os aspectos culturais, linguísticos e sociais moldam o indivíduo a ser tal como ele se apresenta na coletividade. Essa forma de se anunciar também está diretamente ligada ao léxico, pois são as experiências adquiridas nestes meios que faz cada ser ter sua própria percepção de si no mundo.

Como a presente pesquisa pretende estudar itens lexicais extraídos desses cadernos de receitas seculares e com eles elaborar fichas terminológicas faz-se necessário discutir sobre as Ciências do Léxico, especificamente, sobre a Lexicologia e sobre a Terminologia.

2.3 Lexicologia

Segundo Abbade (2011, p. 1332), “A lexicologia enquanto ciência do léxico estuda as suas diversas relações com os outros sistemas da língua, e, sobretudo as relações internas do próprio léxico.” À vista dessa questão, essa área de estudo busca se aprofundar em conhecimentos sobre o conjunto de palavras de uma língua, suas origens, formações, significados e usos.

Além disso, sabe-se que a língua é um organismo vivo e completamente mutável, e segundo Biderman (2001)

As mudanças sociais e culturais acarretam alterações nos usos vocabulares; daí resulta que unidades ou setores completos do Léxico podem ser marginalizados, entrar em desuso e vir a desaparecer. Inversamente, porém, podem ser ressuscitados termos que voltam à circulação, geralmente com novas conotações. Enfim, novos vocábulos, ou novas significações de vocábulos já existentes, surgem para enriquecer o Léxico. (p. 179)

Desse modo, o elucidado pela pesquisadora recai exatamente na discussão dessa pesquisa, uma vez que, com o passar dos anos, os elementos lexicais das receitas de “comidas de sal” podem ter sofrido diversas modificações. Essas variações podem ser ocasionadas pelo desuso ou mesmo podem se pautar pela composição de novas formas léxicas na contemporaneidade. Atrélado a esse pensamento, Biderman (2001) ainda expõe que uma língua, devido a seu aspecto oral, é passível de alteração a partir da variabilidade das situações de interação. Por conseguinte, com seu uso, o desgaste de determinados termos tende a acontecer e o falante tende a buscar por novas formas para designar o que deseja expressar.

Destarte, entende-se que os aspectos orais se refletem na escrita do sujeito e recaem, também, sob o viés desta pesquisa. A lexicologia se debruça sobre os diversos fatores que influenciam uma língua a ser tal como ela é, e os aspectos supracitados são exemplos de que existe uma variabilidade linguística extensa, mas essa ciência também os abrange. Assim, nessa pesquisa, as comidas mineiras tendem a evidenciar alguns aspectos lexicais que estão em uso ou desuso no português contemporâneo.

2.4 Lexicografia

A lexicografia é outra ciência que se volta para o estudo do léxico, a qual, segundo Haensch & Wolf (1982, p. 11), incumbe-se da “descrição léxica que se concentra no estudo e na descrição dos morfemas e lexemas individuais dos discursos individuais, dos discursos coletivos, dos sistemas linguísticos individuais e dos sistemas linguísticos coletivos.” Buscando chegar a uma denominação mais completa dessa ciência, é cabível fazer alusão às

contribuições de Zavaglia e Welker (2008)², para os quais, à Lexicografia, “cabe elaborar obras de referência, principalmente dicionários, impressos ou on-line, além de bases de dados lexicais” (n.p).

Conforme Haensch & Wolf (1982) e Zavaglia e Welker (2008), pode-se dizer que a lexicografia também tem papel fundamental para os estudos das receitas seculares de Minas Gerais. Nesta pesquisa tem-se como foco ingredientes que fazem parte da história do povo dessas terras, e essa ciência norteará as análises, juntamente com a lexicologia, para que as fichas terminológicas tragam informações consistentes sobre os morfemas e lexemas do discurso presentes ou não na fala contemporânea dos mineiros.

Para Pereira e Zavaglia (2023, p. 6-7), “[...] distintas obras lexicográficas têm surgido com fins também diversos, ou seja, variados dicionários têm sido produzidos com base em necessidades sociais em seus diferentes âmbitos.” Dessa forma, entende-se que essa área de estudo busca adentrar diversos espaços linguísticos, propiciando um estudo variado e mais dinâmico, sob distintos vieses culturais. Assim, a lexicografia norteará essa pesquisa pelo viés cultural das comidas mineiras dos séculos XIX e princípio do XX.

A Terminologia é uma disciplina fundamental dentro das ciências do léxico. Seu principal objetivo é o estudo sistemático dos termos usados em domínios especializados do conhecimento, organizando-os conceitualmente e estabelecendo relações entre eles. Diferentemente da Lexicologia, que trata das palavras em seu uso geral, a Terminologia volta-se para os vocábulos empregados em áreas específicas, como medicina, direito, engenharia, informática, educação, entre outras, e, como se propõe nesta pesquisa, nas manifestações culturais tradicionais.

Segundo Cabré (1999, p. 38), essa área de estudo se ocupa das unidades lexicais que designam conceitos técnicos e científicos. A autora enfatiza que a Terminologia está intrinsecamente relacionada à organização do saber e da comunicação especializada. Para Cabré (1999, p. 40), o termo é uma unidade de comunicação, com uma forma linguística precisa e um conteúdo conceitual que pode ser sistematizado. Essa sistematização permite maior clareza e uniformidade na transmissão do conhecimento.

De forma complementar, Krieger e Finatto (2004, p. 20) destacam que a Terminologia "se ocupa do estudo do termo, fraseologia e definição dos conceitos inerentes às diversas áreas de especialidade".

² FALE. Faculdade de letras. Grupo de trabalho de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia da ANFOLL. 2013. Disponível em: http://www.lettras.ufmg.br/padrao_cms/?web=gtlex&lang=1&page=2329&menu=1547&tipo=1. Acesso em: 02 dez. 2024

Nesse sentido, os termos são mais do que palavras comuns: eles condensam, em sua forma, o conhecimento técnico e cultural de uma comunidade de prática. O trabalho terminológico implica investigar esses termos, tal como aqui faremos, compreender seus significados no contexto em que são usados, relacioná-los a outros termos e, muitas vezes, propor definições que os tornem compreensíveis fora do grupo especializado.

A seguir, será apresentada a ficha terminológica elaborada para cada ingrediente identificado no *corpus*, contemplando informações linguísticas, históricas e culturais, entre outras relevantes para o estudo. Tal apresentação constitui como etapa indispensável para fundamentar a análise e a exposição dos dados que serão realizadas posteriormente.

3 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

3.2 Fichas terminológicas³

Nº. da Ficha: 1
Termo: Açafrão
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “açafrão <i>sm.</i> 'planta da fam. das iridáceas' <i>çaffram</i> XIV Do ár. <i>az-za farān.</i> ” (CUNHA, 2019, p. 6)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “(a.ça.frão) Erva da fam das iridáceas (<i>Crocus sativus</i>), nativa da Europa, de cujas flores são retirados os estigmas que, reduzidos a pó, são us. como tempero e corante amarelo.” (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Faz-se como o arroz de forno, acrescen-tando uma colher de açafrão ou uru-cum.” (CR-MISB-1911)

³ A escrita original das receitas foi respeitada e o nome das senhoras foram identificados somente por suas iniciais e ano dos cadernos.

<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Especiaria extraída do estame da lilácea (<i>Crocus sativus L.</i>), originária da Asia Menor - Pérsia, Caxemira e Macedônia -, sendo utilizada desde a Antiguidade no Oriente. O açafraão foi levado pelos árabes para a Espanha e atualmente é cultivado na região mediterrânea da Europa. Trata-se de um condimento co-rante de sabor especial e cor amarelada, utilizado principalmente na culinária mediterrânea, em pratos à base de arroz, peixes, aves e molhos.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 5).</p>

Nº. da Ficha: 2
Termo: Açúcar
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“açúcar <i>sm.</i> 'produto alimentar, de sabor doce, ex-traído, principalmente, da cana-de-açúcar e da be-terraba' XIV. Do <i>ár.</i> <i>as-sukkar</i>, remotamente ligado ao <i>sânscri.</i> <i>šarkarā</i>.” (CUNHA, 2019, p. 10)</p>
Termo(s) variante(s): Assucar
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(a.çú.car) Produto <i>us.</i> para adoçar alimentos e bebidas, ger. obtido da cana-de-açúcar ou da beterraba” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] assucar que adoce; 4 ou 5 cravos, canella, que se poem no forno.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Para a terra do ouro vinham também artigos supérfluos, de luxo, para satisfazer os ricos nababos. [...] Da Bahia vinham principalmente a carne bovina, açúcar e importados. A proibição de engenhos de açúcar na região das Minas, assim como a de criação de gado, por longo tempo dificultou o abastecimento desses dois produtos" (ABDALA, 2007, p. 70)</p>

Nº. da Ficha: 3
Termo: Açúcar mascavado

Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia Ver definição etimológica da ficha nº. 2
Termo(s) variante(s): Assucar mascavado
Definição de dicionários “(açu.car-mas.ca.va.do) Açúcar não refinado, também denominado açúcar-mascavo, açúcar-broma, açúcar de pedra, açúcar-pedra.” (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “[...] esfregado com rapadura raspada ou assucar mascavado misturado com partes iguaes de salitre[...].” (CR-CN, 1860)
Informação enciclopédica "Substância doce extraída sobretudo da (<i>Saccharum officinarum L.</i>), planta originária da Nova Guiné, cultivada em Java antes de chegar à Índia. Disseminada pelos árabes na Europa, chegou ao Novo Mundo pelos colonizadores portugueses e espanhóis. Na Idade Média, o açúcar era considerado uma especiaria. Encontrado em boticas em forma de xaropes, balas medicinais, também era considerado medicamento. Algumas variedades: I. mascavo - de cor marrom-escura e úmido, extraído depois do cozimento do caldo de cana. [...]" (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 8).

Nº. da Ficha: 4
Termo: Agrião
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “agrião <i>sm.</i> 'erva da fam. das crucíferas' <i>XVI</i> , <i>agrões pl. xv</i> <i>Talvez do lat. agrion (ou do lat. vulg. acrio -ōnis)</i> 'rabanete, rábano agreste'; <i>cp. gr. ágrios 'agreste'.</i> ” (CUNHA, 2019, p. 19)
Termo(s) variante(s): Não localizado

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(a.gri:ão) Erva comestível das crucíferas, rica em minerais, de folhas verde-escuras e sabor acre.”(AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] e tendo alcançado uma bonita cor dourada, serve-se cada metade em uma travessa, na qual se terão collocado umas folhas de agrião” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Hortaliça oriunda do Sudeste da Ásia, de folhas verdes, sabor acre, usada em saladas, guisados e sopas. Misturado com mel, é utilizado como xarope no combate a diversas doenças respiratórias.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 10).</p>

Nº. da Ficha: 5
Termo: Aguardente
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“AGUARDENTE. <i>s. f.</i> De <i>água + ardente</i>.</p> <p>Produto da destilação do vinho, da cana, dos cereais, das frutas doces e quaisquer outros produtos sujeitos a fermentação. Gram.: Pl., <i>aguardentes</i>.” (FREIRE, 1944, p. 333)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(a.guar. den.te) Bebida alcoólica com alto teor de álcool (40 a 60%), resultante da destilação de plantas, frutas, cereais etc. depois de fermentados.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Ferve-se o bacalhão meia hora em aguardente; [...]” (CR-CN, 1860)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Dos vinhos naturais, sorvidos diretamente nas palmeiras, Abbeville fala genericamente na palmeira que deve ser a babaçu (<i>Orbinya martiana</i> B. Rodr.): "do seu tronco se tira uma espécie de vinho branco, de boa bebida, próprio para fazer vinagre e aguardente". (CASCUDO, 2004, p. 151)</p>
<p>Nº. da Ficha: 6</p>
<p>Termo: Alface</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“alface <i>sf.</i> 'planta hortense da fam. das compostas' XVI, <i>alface</i> XIII Do ár. <i>al-hasa</i>” (CUNHA, 2019, p. 24)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Cabeças de Alface</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(al. fa. ce) Erva (<i>Lactuca sativa</i>) de folhas grandes e lisas, de cor verde-clara, us. esp. no preparo de saladas. [Há variedades com folhas de outras colorações, texturas e tamanhos.]” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Tomão-se as folãs de quatro cabeças de alface, picão-se bem fino, lavão-se e deixão-se escorrer sobre uma peneira; [...]” (LV - CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Originária da Ásia, hortaliça de folhas largas, de cor que vai do verde-claro ao verde-escuro ou violeta. Há registros da sua presença nas pinturas de tumbas egípcias de 4500 a.C. Chegou ao Brasil no século XVI, trazida pelos portugueses. Pode ser usada em saladas, servida crua e acompanhada de molho de azeite, vinagre ou limão e sal. Dela há várias espécies registradas por Laudelino Freire e A. J. de Sampaio: lisa, romana, americana, alface-de-cordeiro etc.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 15).</p>

<p>Nº. da Ficha: 7</p>
<p>Termo: Alho</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“alho <i>sm.</i> 'planta hortense da fam. das liliáceas, cujo bulbo se emprega como condimento' XIII. Do <i>lat. al(l)ium, de alum.</i>” (CUNHA, 2019, p. 26)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Dente d’alho</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(a.lho) Erva (<i>Allium sativum</i>) semelhante à cebola, que tem o bulbo (cabeça) formado por gomos (dentes), muito us. como tempero, por seu gosto e cheiro fortes, característicos, e por suas propriedades medicinais (antigripais).” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] accres-centão-se-lhes n’esta ocasião duas chúcaras d’agua, sal, salsa, cebola, um dente d’alho, uma colher de fubá de cangica, e uma porção de quiabos, cortados em rodellas estreitas; [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Os colonizadores, por sua vez, aproveitaram para trazer de outras terras recursos vegetais possíveis de serem cultivados em regiões tropicais, como o alho, a cebola e a pimenta, recolhidos nos contatos e conquistas na África, Ásia e ilhas Madeira e Cabo Verde." (MAGALHÃES 2004, p. 23).</p>

<p>Nº. da Ficha: 8</p>
<p>Termo: Almôndega</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“almôndega <i>sf.</i> 'bolinho de carne picada, cozido em molho espesso XIV, <i>alboudega</i> XIV Do <i>ár. al-búnduga.</i>” (CUNHA, 2019, p. 28)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Almondega</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(al·môn·de·ga) Bolinho feito de carne moída ou picada, ovos e temperos; frito e servido com molho.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Forra-se o fundo e os lados com uma camada grossa de arroz e o centro da fôrma enche-se com almondegas de carne bem pequenas ou galinhas ensopada com champignons ou ostras ou camarões ou palmitos.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Bolinho feito de carne picada ou moída com condimentos. A carne para o preparo pode ser crua ou frita, amassada com pão amanhecido, farinha de trigo e ovo batido. A rigor, de acordo com a etimologia, a almôndega deve ser guisada e não frita. Também conhecida como porpeta." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 18).</p>
<p>Nº. da Ficha: 9</p>
<p>Termo: Arroz</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“arroz <i>sm.</i> 'planta da fam. das gramíneas, cujo fruto, do mesmo nome, é importante alimento' 1500. Do <i>ár.</i> <i>ar-ruzz.</i>” (CUNHA, 2019, p. 60)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Arroz de forno</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ar.roz) Planta da fam. das gramíneas (<i>Oryza sativa</i>), originária da Ásia, com numerosas variedades e própria de terrenos alagadiços, largamente us. na alimentação humana.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Prepara-se o arroz com caldo de galinha Mistura-se petit-pois.” (CR-MISB-1911);</p> <p>“Faz-se como o arroz de forno, acrescentando uma colher de açafão ou uru-cum.” (CR-MISB-1911)</p>

Informação enciclopédica

“A mesa do seminário não apresentou, ao longo dos anos, alterações importantes. O feijão, a farinha de milho, o fubá e o arroz constituíam os alimentos básicos, [...] Apesar de fazer parte dos alimentos básicos, o arroz era ingerido em menor quantidade quando comparado com a aquisição dos outros gêneros pertencentes a essa categoria, como a farinha de milho, o feijão e o fubá. Parte do arroz consumido no seminário era proveniente da produção de suas roças, e sua ingestão estava restrita a alguns dias da semana, como o domingo, ou ainda em ocasiões festivas, pelo menos para a maioria das pessoas.” (MAGALHÃES, 2004, p. 89-91)

Nº. da Ficha: 10

Termo: Azeite

Categoria Gramatical: Substantivo

Etimologia

“azeite *sm.* 'óleo de azeitona' XIII. Do ár. *azzájt.*” (CUNHA, 2019, p. 73)

Termo(s) variante(s): Não localizado

Definição de dicionários

“(a·zei·te)

Óleo que se extrai da azeitona.” (MICHAELIS, 2025)

Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)

“Querendo não recorrer ao forno, póde-se assar sobre brazas, tendo muito cuidado em moderar o fogo, e untal-a com o molho já dito, e em lugar de gordura, põe-se-lhe azeite doce.” (CR-CN, 1860)

Informação enciclopédica

"Para a terra do ouro vinham também artigos supérfluos, de luxo, para satisfazer os ricos nababos. No que concerne à alimentação, chegavam da Europa os vinhos, queijos, azeitonas, presuntos, azeite, alho, sal, bacalhau, nozes, farinha de trigo." (ABDALA, 2007, p. 70)

Nº. da Ficha: 11

Termo: Azeitona

Categoria Gramatical: Substantivo

<p>Etimologia</p> <p>“azeitona <i>sf.</i> 'fruto da oliveira' XIII. Do <i>ár. az-zaitûna.</i>” (CUNHA, 2019, p. 73)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(a·zei·to·na) Fruto da oliveira, do qual se extrai o azeite; oliva.” (MICHAELIS, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Enfeita-se com azeitona e vae ao fornor tostar.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Fruto da oliveira, de origem da Ásia Tropical, pode ser verde, roxa ou preta. Depois de curtido, é usado como excelente alimento, guarnição ou condimento de vários pratos. No Brasil, já se cultiva a oliveira, embora não em escala desejável. Desse fruto se extrai o azeite de oliveira ou azeite de oliva." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 32).</p>

<p>Nº. da Ficha: 12</p>
<p>Termo: Bacalhau</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"bacalhau <i>sm.</i> 'peixe teleósteo da fam. dos gadíde-os, cuja carne, seca e salgada, é muito utilizada na cozinha mundial' <i>-lhão XVI</i> De origem controvertida." (CUNHA, 2019, p. 74)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ba·ca·lhau) Peixe marinho teleósteo gadiforme da família dos gadídeos (<i>Gadus morrhua</i>), que ocorre nos mares de regiões frias do hemisfério norte; é objeto de pesca intensiva pelas qualidades de sua carne e pela utilidade medicamentosa do óleo que se lhe extrai do fígado.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Cosinha-se o bacalhau e pas-sa-se na machina, com meia colher de manteiga, bem cheia, depois de corada poem-se todos os temperos, [...]” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Peixe da família dos gadídeos, encontrado nos mares frios do hemisfério Norte. Costuma ser seco e salgado no próprio lugar onde é pescado. Foi popularizado pelos portugueses no Brasil." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 34).</p>
<p>Nº. da Ficha: 13</p>
<p>Termo: Batata</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“batata <i>sf.</i> 'planta herbácea da fam. das solanáceas, cujos tubérculos são mundialmente empregados na alimentação' XVI Do cast. <i>batata</i>, voc. antilha-no, derivado, provavelmente, do taino batata-RANA XX.” (CUNHA, 2019, p. 83)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ba.ta.ta) Tubérculo comestível, rico em amido, de uma planta solanácea nativa da América do Sul e largamente cultivada no mundo” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Cosinha-se ½ kilo de batatas e pas-sa-se no passador.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A batata, a pimenta e o milho, foram os três primeiros produtos da terra americana que atravessaram o Atlântico, penetrando no paço dos reis e na história do mundo.” (CASCUDO, 2004, p. 112)</p>

<p>Nº. da Ficha: 14</p>
<p>Termo: Camarão</p>

Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"camarão <i>sm.</i> 'animal artrópode, crustáceo, da fam. dos peneídeos, de grande consumo na alimentação' 1500. De <i>um lat. *cammarōne (cláss. cammārus -i)</i>, deriv. do <i>gr. kámmaros.</i>" (CUNHA, 2019, p. 117)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>(ca.ma.rão) "Denominação comum a diversas spp. de crustáceos marinhos ou de água doce, de carne comestível, da ordem dos decápodes." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Com a massa, que tem a receita acima, poem-se um pouco na palma da mão, colloca-se o camarão no meio, deixando para fora a cabeça e a cauda, co-bre-se em toda a volta com a massa, [...]" (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Crustáceo apreciadíssimo na cozinha de todo o mundo. No Brasil, em razão da presença de numerosos rios e de uma longa costa marítima, apresenta muitas variedades, tanto de água doce quanto de água salgada. Destacamos o camarão de espeto, na Bahia, feito com espeto de madeira vermelha do mangue; o camarão à paulista, frito com casca; o camarão com chu-chu, uma iguaria tipicamente brasileira. Quando o camarão de água doce é grande, recebe o nome de pitu, como os famosos do rio Una, no Recife." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 69).</p>

Nº. da Ficha: 15
Termo: Canela
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"canela <i>sf.</i> 'planta da fam. das lauráceas, cuja cas-ca, odorifera, se usa como especiaria' XIV. Do <i>a. fr. canele (hoje cannelle)</i>, deriv. do <i>it. cannella, dim. do lat. canna junco, canudo'</i>, em alusão à casca ressequida da planta, que lembra um peque-no canudo." (CUNHA, 2019, p. 121)</p>

Termo(s) variante(s): Canella
Definição de dicionários “(ca.ne.la) Condimento aromático, em pó ou em fragmentos, obtido pela trituração dessa casca; CANELA-DA-ÍNDIA.” (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Quando a clara estiver ficando escura, junta se os cravos e canella.” (CR-MISB-1911)
Informação enciclopédica "Entre as plantas transplantadas para o Brasil destacam-se, entre outras, a cana-de-açúcar, o dendenheiro, o inhame, o gengibre, a canela, o cravo, o abacate, o café." (MAGALHÃES, 2004, p. 24)

Nº. da Ficha: 16
Termo: Canjiquinha
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “canjica sf. 'papa cremosa feita com milho' -gi- 1844.” (CUNHA, 2019, p. 122)
Termo(s) variante(s): Cangiquinha
Definição de dicionários “(can.ji.qui.nha) Sopa de quirera com sal, gordura, verduras e picadinho de carne.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Ferve-se a cangiquinha até estar bastante grossa; coa-se por uma peneira, temperando-a com sal e manteiga; ajuntão-se-lhe duas gemas de ovos batidas, uns pedaços de pão frito e algumas passas.” (LV-CN, 1860)
Informação enciclopédica “Prato preparado com quirera, legumes, costelinha de porco e condimentos.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 73).

Nº. da Ficha: 17

Termo: Cardamomo
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"cardamomo <i>sm.</i> 'planta da fam. das zingiberáceas, cujas sementes são utilizadas como condimento aromático' XVI. Do <i>lat. cardamōmun, deriv. do gr. kardámomōn.</i>" (CUNHA, 2019, p. 127)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(car·da·mo·mo) Planta herbácea (<i>Elettaria cardamomum</i>), da família das zingiberáceas, nativa do continente asiático, cultivada por suas sementes, aromáticas e picantes, de uso medicinal e culinário." (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"[...] folhas de cardamomo (tudo picado bem miúdo), pinhões cozidos, de antemão descascados, e alguns pedaços de linguiça; [...]" (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Originário da Costa de Malabar. Arbusto da família das gengiberáceas, cujas sementes são ovoides de aroma intenso. É usado como condimento na culinária em carne de porco, bolos, biscoitos etc. É um dos componentes do curry indiano." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 77).</p>

Nº. da Ficha: 18
Termo: Carne
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"carne <i>sf.</i> tecido muscular, animal ou humano 'o corpo, a matéria, em oposição ao espírito, à alma XIII. Do <i>lat. caro carnis.</i>" (CUNHA, 2019, p. 129)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(Car.ne) A porção comestível de mamíferos, aves, peixes ou qualquer outra espécie animal." (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Toma-se um pedaço de carne de porco, corta-se em par-tes miúdas, que se escaldão, deixão-se esfriar, e frigem-se depois com pouca gordura, até ficarem coradas; [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A base da tradição alimentar no plano supersticioso é a defesa de misturar as substâncias, quer sólidas e quer líquidas. Não comer alimentos misturados, carnes variadas, vaca, carneiro, porco, aves, peixes*. E beber determinados líquidos após a ingestão de certos acepipes.” (CASCUDO, 2004, p. 757)</p>

<p>Nº. da Ficha: 19</p>
<p>Termo: Carne Bovina</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver etimologia da ficha de nº 18</p>
<p>Termo(s) variante(s): Carne de Vacca</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(car.ne:bo.vi.na) Carne comestível de boi ou de vaca.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Toma-se um pedaço de carne de vacca que se bate com força com um páo.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A adoção do hábito de comer carne de animais de grande, médio e pequeno porte foi de muita importância, uma vez que os portugueses podiam contar com a habilidade do negro africano, há longo tempo conhecedor e praticante do pastoreio.” (Ornellas, 1978 apud Magalhães 2004, p. 24)</p>

<p>Nº. da Ficha: 20</p>
<p>Termo: Castanha</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“castanha <i>sf.</i> 'o fruto do castanheiro, planta da fam. das fagáceas XII. Do <i>lat. castanea</i>, deriv. do <i>gr. kastanéa</i>.” (CUNHA, 2019, p. 134)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(cas.ta.nha) Fruto da castanheira” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Arranja-se o pato e enche-se de castanhas cosidas e vae ao forno para assar.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A utilização das castanhas e amendoins influência dos confeitados que a mulher portuguesa recriou com a matéria-prima local, gomas, frutos secos, raízes, substituindo a farinha de trigo nas exigências saudosistas da sobremesa lusitana no Brasil.” (CASCUDO, 2004, p. 147)</p>

<p>Nº. da Ficha: 21</p>
<p>Termo: Cebola</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“cebola <i>sf.</i> 'planta bulbosa alimentar, da fam. das liliáceas, usada como condimento' XIII. Do <i>lat. cēpulla (dim. de cepa)</i>.” (CUNHA, 2019, p. 139)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ce·bo·la) Planta hortense, bulbosa, da família das aliáceas (<i>Allium cepa</i>), provavelmente originária da Ásia central, com folhas muito longas, cilíndricas e ocas, flores de cores variadas, em umbelas, e bulbos globosos, comestíveis, que nascem embaixo da terra e são formados por túnicas carnosas (com exceção das exteriores, que são membranosas). É cultivada desde o Neolítico, e seu uso na culinária é extremamente amplo e diversificado; cepa.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Escolhe-se, lava-se e enxuga-se o arroz em um panno. $\frac{3}{4}$ de hora antes de servir, refo-gam-se as cebolas, tomates e sal em gordura quente.” (CR-MCCO, 1906).</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informações enciclopédica da ficha de nº 7</p>

<p>Nº. da Ficha: 22</p>
<p>Termo: Cebolinha</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver etimologia da ficha nº 21</p>
<p>Termo(s) variante(s): Cebolinhas; Folhas de Cebola</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ce.bo.li.nhos) A planta da cebola antes de formado o bolbo: Plantar ou dispor o cebolinho.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Apara-se o sangue n’uma vasilha, na qual se terá posto um pouco de sal, e mexe-se para que não talhe; corta-se o redanho em pedaços miúdos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhas, magerona, serpol, se- gorelha, e pimenta comarí, tudo bem picado.” (LV-CN, 1860);</p> <p>“Coze-se uma porção de feijão marumbé em água e sal; estando cozido, escorre-se a água, e tendo aquecido um pouco de gordura com salsa e folhas de cebolas, [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Erva nativa da Sibéria, da família das liliáceas, possui um bulbo branco e alongado e folhas verdes longas, cilíndricas e ocas. Utiliza-se tanto o bulbo quanto as folhas frescas como condimento na culinária." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 84).</p>

<p>Nº. da Ficha: 23</p>
<p>Termo: Cenoura</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“cenoura <i>sf.</i> 'planta da fam. das umbelíferas, de raiz comestível' 1813, <i>çanoira XVI</i> Provavelmente do <i>a. cast. çahanoria (hoje zanahoria)</i>, deriv. do <i>ár. vulg. safunâriya</i>, de origem incerta.” (CUNHA, 2019, p. 141)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ce.nou.ra) Planta herbácea (<i>Daucus carota</i>), da família dos umbelíferos, de folhas rendilhadas e raiz aromática, fusiforme, de cor alaranjada, ambas comestíveis, e flores brancas ou amareladas, cultivada pelo seu alto valor nutritivo.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Depois de prompto cobre-se com molho branco e queijo ralado e enfeitase com camarão ou pedaços de cenouras.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Planta da família das umbelíferas com raiz comestível de cor alaranjada, consumida crua ou cozida. É utilizada como ingrediente tanto em pratos salgados (saladas, guisados, cremes, suflês) como em doces (bolos, tortas etc.) e sucos.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 15).</p>
<p>Nº. da Ficha: 24</p>
<p>Termo: Cheiro-verde</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“Cheiro-verde. De <i>cheiro e verde</i>, q.v. Erva <i>aromática</i> empregada na culinária (cebo-linha).” (NASCENTES, 1966, p. 171)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Cheiro</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(chei.ro-ver.de) Ramo de ervas aromáticas (ger. salsa e cebolinha, ou coentro etc.) us. como tempero.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Num caldeirão com 2 litros de água, ponhamos uns ossos escalda-dos, 4 batatas grandes, descascadas e partidas, cheiro, tomates (ingr), uma ce-bola picada, sal e pimenta do reino, deixando-os cozinhar duran-te 40 minutos.” (CR-MCCO, 1906).</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A combinação da cebolinha com a salsa ou com o coentro é popularmente conhecida no Brasil como cheiro-verde. São todas plantas condimentares, usadas em vários países há centenas de anos.</p> <p>A cebolinha pertence à família Aliácea, a mesma do alho e da cebola. No Brasil, são cultivadas duas espécies: a cebolinha-verde ou comum, originária do Oriente ou da Sibéria, e a cebolinha de folhas finas ou galega, originária da Europa. A salsa e o coentro são da família Apiácea. Apesar da aparência semelhante, têm sabor e cheiro bem distintos. A semente do coentro, também usada como condimento, é um dos ingredientes do “curry”.” (EMBRAPA, 2022, online)</p>
<p>Nº. da Ficha: 25</p>
<p>Termo: Chicória</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“chicória <i>sf.</i> 'planta pequena e latescente, da fam.das compostas, de folhas verdes e comestíveis' -rea 1813 Do <i>lat. cichoria (pl. de cichorium), deriv.do gr. kichóreia.</i>” (CUNHA, 2019, p. 147)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Chicorea</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(chi.có.ri.a) Designação dada a ervas da fam. das compostas, do gên. <i>Cichorium</i>, esp. a <i>Chicorium endivia</i> (tb. conhecida como endívia) e <i>Chicorium intybus</i> (tb. conhecida como almeirão), de folhas crespas, estreitas, de um verde vivo na parte de cima e claro na base, e cujo sabor é algo amargo.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] (p)onha a cozer com huas raízes de salsa das hortas, e raízes de chicorea(s) o q basta.” (CPO-JUS (07)286-1773)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Mas o português já plantara e colhia nas hortas os temperos habituais de sua terra, cebolas, alhos, coentros, poejos, agriões, mostardas, salsas. As sopas podiam receber abóboras, nabos, couves, favas, pepinos, cenouras, rábanos, repolhos, berinjelas. E as possíveis saladas, com azeite das oliveiras distantes, com chicórias, alfaces, os bredos locais, nascidos ao redor das povoações ao correr do século XVI.” (CASCUDO, 2004, p. 158)</p>
--

Nº. da Ficha: 26
Termo: Clara
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"clara <i>sf.</i> 'albumina que envolve o ovo' 1813." (CUNHA, 2019, p. 181)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(<i>cla.ra</i>) Substância transparente esbranquiçada, rica em albumina, encontrada no interior do ovo, envolvendo a gema.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“As claras batidas como para suspiros ajuntam ao mingau. Vae ao forno em uma vasilha (travessa) onde deve ser servido.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Claras em neve - Claras de ovos batidas até ficarem brancas como a neve.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 92).</p>

Nº. da Ficha: 27
Termo: Cogumelo
Categoria Gramatical: Substantivo

<p>Etimologia</p> <p>"cogumelo <i>sm.</i> 'designação comum a inúmeras plantas criptógamas parasitas' XVII. Do lat. <i>*cucumellum</i>, dim. de <i>cucuma</i> 'caldeirão, banheira pequena', devido à semelhança da forma." (CUNHA, 2019, p. 160)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Champignons (tipo de cogumelo)</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(co·gu·me·lo) Denominação comum a criptógamos não vasculares, aclorofilados, também denominados fungos, encontrados em todo o mundo. São desprovidos de raízes, folhas e caules e são constituídos de filamentos ramificados ou hifas que formam falsos tecidos. Compreendem muitas espécies, algumas comestíveis e outras alucinógenas ou venenosas.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Unta-se uma forma com manteiga e polvilha-se com farinha de rosca. Forra-se o fundo e os lados com uma camada grossa de arroz e o centro da fôrma enche-se com almondegas de carne bem pequenas ou galinhas ensopada com champignons ou ostras ou camarões ou palmitos.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Cultivado desde o Neolítico, era muito apreciado pelos romanos. Há várias espécies de cogumelos selvagens, incluindo os comestíveis e os tóxicos, por vezes mortais e alucinógenos. Uma das espécies mais conhecidas no Brasil é o champignon de Paris, possui copa arredondada, é pequeno e tem cor branca. Pode ser consumido fresco ou em conserva, compõe saladas, molhos, sopas e cremes. Também conhecido como <i>champignon</i>.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 94).</p>

<p>Nº. da Ficha: 28</p>
<p>Termo: Couve</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“couve <i>sf.</i> 'planta glabra, bienal, da fam. das crucíferas, de folhas comestíveis' <i>XIV, col XIII</i> Do lat. <i>caulis -is</i> 'caule' 'couve'.” (CUNHA, 2019, p. 186)</p>

Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(cou.ve) Planta da família das crucíferas (<i>Brassica oleracea</i>) comestível, de folhas largas e grossas e flores brancas ou amarelas. Entre suas variedades, além da própria <i>couve</i>, estão a <i>couve-flor</i> (<i>Botrytis</i>), o <i>repolho</i> (<i>Capitata</i>), o <i>brócolos</i> (<i>Italica</i>) etc.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Em lugar das couves picadas, pôde-se-lhe pôr as folhas do mastruço, picadas bem finas.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A couve, segundo verificou Saint-Hilaire, em sua viagem a Tejuco, atual Diamantina, embora fosse “principal alimento dos seus habitantes”, era vista como a causadora da hidropisia. (FRIEIRO, 2019, p.65). Já o naturalista alemão Hermann Burmeister, em sua viagem a Minas, em 1851, a Ouro Preto, Mariana e a “outras localidades da Província” fez vários relatos sobre paisagens, fauna, “costumes das gentes” e, mais especificamente sobre o horário e o que se comia às refeições. Conforme se vê no relato do Viajante, a couve, tal como outros itens de alimentação, estava presente em tais refeições: “Às dez, almoço: feijão, angu, carne seca, farinha, toucinho, couve, arroz, às vezes frango. [...] Entre 3 e 4 horas, repetia-se a mesma refeição [...]” (FRIEIRO, 2019, p. 71).</p>

Nº. da Ficha: 29
Termo: Cravo-da-Índia
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“cravo³ <i>sm.</i> 'a flor do craveiro, planta glauca, de cau-le reto, da fam. das <i>cariofiláceas</i>' XVI. De origem incerta.” (CUNHA, 2019, p. 187)</p>
Termo(s) variante(s): Cravo da índia; Cravo.

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(cra.vo-da-ín.di:a) Botão da flor do craveiro-da-índia, seco e us. como condimento, e de que se extrai o óleo de cravo, com propriedades medicinais e usos em perfumaria, farmácia e odontologia; CRAVO.”</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] ajuntão-se-lhe mais, cravo da India, pimenta da India, canella bem moída e meia libra de assucar refinado; [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Os temperos eram acentuadamente estrangeiros embora cultivados localmente; cebolas, alho, cominhos, cravo, erva-doce, noz-moscada, gengibre (para os hóspedes), gergelim, salsa, canela, açafraão.” (CASCUDO, 2004, p. 194)</p>
<p>Nº. da Ficha: 30</p>
<p>Termo: Erva-doce</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"Erva-doce. De <i>erva</i> e <i>doce</i>, q.v. O fruto é de sabor <i>doce</i>." (NASCENTES, 1955, p. 279)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Hervadoce</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(er.va-do.ce) Erva da fam. das umbelíferas (<i>Foeniculum vulgare</i>), nativa da Europa e Norte da África, aromática e disseminada mundialmente em virtude de seus frutos condimentares e com propriedades medicinais; ERVA-DOCE; ANIS-DOCE.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Come-se este pudim com molho da seguinte forma: 3 colheres de molho inglez , 1 de vinagre, cravo moido, hervadoce 1 colherinha, [...]” (LV-DM, 1932)</p>

Informação enciclopédica

"As iguarias são bem antigas, habituais nas mesas ricas. As especiarias, o açúcar enfrentando o domínio do mel de abelhas, modificavam sensivelmente a feição arcaica da doçaria. Nos fartéis, tão velhos na boca portuguesa, ainda há mel e não açúcar mas exigem "três arrátéis de ervadoce, meya onça de cravo e de gengivre e de pimenta", novidades gustativas. Essas seleções de receitas alarmavam os cuidados hiperortodoxos dos "portugueses velhos", apesar de comilões excelentes." (CASCUDO, 2004, p. 891)

Nº. da Ficha: 31**Termo: Espinafre****Categoria Gramatical: Substantivo****Etimologia**

“**espinafre** *sm.* 'planta glabra, da fam. das *queno-podiáceas*; espécie de hortaliça' XVIII. Do *ár. hisp.* * '*spinâh, deriv. do persa ispânâh.*” (CUNHA, 2019, p. 265)

Termo(s) variante(s): Não localizado**Definição de dicionários****“(es.pi.na.fre)**

Planta da fam. das quenopodiáceas (*Spinacea oleracea*), procedente da Ásia, de folhas sagitadas, comestíveis, e flores esverdeadas.” (AULETE ONLINE, 2025)

Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)

“[...] mexendo-se sempre para não embolar; mistura-se a espinafre, 2 óvos mal batidos e liga-se com um pouco de farinha de trigo.” (CR-MISB-1911)

Informação enciclopédica

“Nativo da Ásia, da família das quenopodiáceas, de folhas comestíveis, coloração verde, bastante usado na culinária. É preparado de diversos modos, especialmente como esparregados ou purés. Pode também ser utilizado em saladas e sopas. O espinafre branco é usualmente chamado de *cortalha* e *baiana*.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 122).

Nº. da Ficha: 32

Termo: Farinha de Mandioca
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“farinha <i>sf.</i> 'pó a que se reduzem cereais moídos XIV, <i>farÿa XIII, farynna XIII etc.</i> Do lat. <i>farīna.</i>” (CUNHA, 2019, p. 286)</p>
Termo(s) variante(s): Farinha de mandioca
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fa.ri.nha) Pó obtido pela trituração de sementes e raízes (<u>farinha</u> de mandioca)” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] engrossa-se o sangue com fa-rinha de mandioca, ou farinha de milho peneirada. Procede-se da maneira já explicada.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"A contribuição do indígena primeiros colonizadores portugueses foi de valor inestimável. Eles conheceram a mandioca e sua farinha, e saborearam pela primeira vez o caju, embriagaram-se com o caldo fermentado do milho mastigado, e até bichos-de-taquara comeram." (MAGALHÃES, 2004, p. 23)</p>

Nº. da Ficha: 33
Termo: Farinha de Milho
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº 32</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fa.ri.nha) Pó que se obtém moendo grãos de cereais (<u>farinha</u> de milho). (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Batem-se seis ovos com uma colher de farinha de milho coada; [...]” (LV-CN, 1860)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Entre os mineiros, a carne de porco fresca, o feijão e a farinha de milho eram consumidos por todos os grupos sociais. Se, por um lado, o milho poderia causar um desequilíbrio vitamínico pela ausência da tiamina, por outro, a carne fresca de porco, rica em niacina, compensava o teor necessário de vitamina B." (MAGALHÃES, 2004, p. 31)</p>
<p>Nº. da Ficha: 34</p>
<p>Termo: Farinha de Rosca</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº 32</p>
<p>Termo(s) variante(s): Farinha de pão; Pó de Rosca</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Fa.ri.nha/de/pão) Ver <i>Farinha de rosca</i>.” (AULETE ONLINE, 2025)</p> <p>“(Fa.ri.nha/de/ros.ca) Farinha feita de pão torrado, us. em receitas à milanesa, em croquetes etc; farinha de pão.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Depois frio soma-se na mão um pouco desse angú, na farinha de pão e frita-se.” (CR-MISB-1911);</p> <p>“Numa fôrma bem untada e com pó de rosca (ingr) poem-se por camadas [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Farinha de Rosca - Pão amanhecido ou duro ralado ou triturado. Também conhecido como <i>farinha de pão</i>.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 126).</p>

<p>Nº. da Ficha: 35</p>
<p>Termo: Farinha de Trigo</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº 32</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(fa·ri·nha) Pó obtido pela moagem de certos cereais (trigo, arroz, milho etc.)." (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Toma-se uma concha de banha gelada, 1 k farinha de trigo, 3 ovos com claras, 1 chicara de agua fria, [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"A farinha de trigo, gênero caro adquirido nos mercados de São Paulo e da Europa, raramente aparece nos lançamentos de despesas da instituição. No início do século XIX, a farinha de trigo era adquirida, comumente, na forma de parcas libras destinadas à confecção de hóstias para a celebração da eucaristia. Parece que esse farináceo e seus derivados tornaram-se mais acessíveis à população marianense no final da primeira metade do século XIX." (MAGALHÃES, 2004, p. 91).</p>

<p>Nº. da Ficha: 36</p>
<p>Termo: Fécula de batata</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“fécula <i>sf.</i> 'amido da batata, substância farinácea de tubérculos e raízes <i>XXX</i> Do <i>fr. fécule</i> e, este, do <i>lat. faecúla</i>.” (CUNHA, 2019, p. 288)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Fecula de batata</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fé.cu.la) Amido de raízes e tubérculos, esp. de batata.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Desmancha-se no caldo um pouco de farinha de trigo ou fecula de batatas, ou maysena, cosinha-se para fazer um angú molle.” (CR-MISB-1911)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Com o cruzamento genético foi possível melhorar-se a fécula de raízes e grão e apareceram as sopas, papas, mingaus, pastosos, semilíquidos, de milho miúdo, arroz, milho, sorgo (<i>Andropogon sorghum</i> Brot.), [...]" (CASCUDO, 2004, p. 24) .</p>

Nº. da Ficha: 37
Termo: Feijão
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"feijão <i>sm.</i> 'fruto do feijoeiro, nome comum a várias plantas da família das leguminosas' <i>feijoes</i> pl. XIII Do lat. <i>faseólus -i.</i>" (CUNHA, 2019, p. 288)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Fei.jão) Semente do feijoeiro cozida com temperos, por vezes com carnes, verduras etc., de alto valor proteico na alimentação humana.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Coze-se uma porção de feijão marumbé em água e sal; estando cozido, escorre-se a água, e tendo aquecido um pouco de gordura com salsa e folhas de cebolas, deita-se o feijão; mexe-se, e junta-se o caldo; deixa-se ferver, e serve-se.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica da ficha de nº 33</p>

Nº. da Ficha: 38
Termo: Fermento
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“fermento XIV. Do lat. <i>fer-mentum -i.</i>” (CUNHA, 2019, p. 289)</p>

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fer.men.to) Qualquer agente de origem biológica capaz de provocar fermentação.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Pó Royal (marca)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Mistura-se 12 colheres de farinha de trigo com 1 dita de pó Royal, junta-se-lhe uma colher bem cheia de manteiga [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Fermento em pó, também conhecido como fermento químico, utilizado em bolos, pães de minuto etc.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 15).</p>

<p>Nº. da Ficha: 39</p>
<p>Termo: Fígado</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"fígado <i>sm.</i> 'viscera glandular volumosa, situada na parte superior do abdômen, à direita' <i>xm.</i> Do <i>lat. ficatum por ficātum.</i>" (CUNHA, 2019, p. 291)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fi. ga.do) Grande glândula anexa ao tubo digestivo, responsável, entre outras coisas, pela secreção da bile.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tirão-se os ossos e acrescentão-se as suas moelas e fígados, e oito ovos cozidos duros;enche-se a fôrma com esse picado, assa-se no forno, e serve-se quente.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Glândula próxima ao aparelho digestivo dos animais utilizados de várias formas. Preparado em bifes ou em iscas. Também é o produto bpsico utilizado para o processamento de patês.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 130).</p>

Nº. da Ficha: 40
Termo: Frango
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"frango <i>sm.</i> 'o filhote da galinha, já crescido, mas antes de ser galo XIV, <i>fragãu XIII, framgauus pl. XII, frangaas pl. XIV, frangão XIV, ffrangão XIV etc.</i> A origem é controversa; a forma <i>frango proveio de frangão</i>, possivelmente por ter sido esta última considerada como aumentativo." (CUNHA, 2019, p. 301)</p>
Termo(s) variante(s): Frangão
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fran·go) Filho da galinha crescido, mas que ainda não atingiu a idade de reprodução.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tome 4 caldos destes frangãos e depois se purgue e repita os mes̄mos caldos de frangão até eu resol̄ver outra couza.” (CPO-JUS (07)286-1773)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“As boticas de outrora vendiam frangos para a dieta, imposta pelo doutor, freguês da casa. O caldo medicinal era elaborado pelo boticário.” (CASCUDO, 2004, p. 538)</p>

Nº. da Ficha: 41
Termo: Fubá
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“fubá <i>sm</i> ‘farinha de miilho’ <i>fuba 1681</i> Do <i>quimb. fu’ba</i>.” (CUNHA, 2019, p. 303)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(fu·bá) Milho ou arroz reduzido a farinha, normalmente usada em culinária; fuba.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Faz um pouco de angú, com fubá e depois de prompto poem-se numa travessa para esfriar.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"As farinhas de milho e de mandioca e o fubá, produtos, por excelência, da terra, assumem um caráter curativo e regenerador não só no pós-parto, mas em vários momentos. Ainda hoje é comum o tratamento de vômito, diarreia e desidratação com água de fubá. O escaldado feito com fubá ou farinha de mandioca não falta à mesa dos doentes ou convalescentes: alimenta quando não se tem apetite, é ótimo sudor..." (ABDALA, 2007, p. 131)</p>
<p>Nº. da Ficha: 42</p>
<p>Termo: Fubá de Canjica</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“fubá: <i>s.f</i> (<i>Bras.</i>) - farinha de arroz ou de milho, que se come ou com que se fazem papas". (FONTINHA, 1950, p. 850)</p> <p>“Canjica: <i>s.f</i> "Do <i>quimb.</i> milho branco pilado, que se come ou cozido em água e sal ou com leite e açúcar.” (FREIRE, 1944, p. 1215)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Fubá de cangica</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>Ver definição de “fubá” na ficha de nº 41 Ver definição de “canjica” na ficha de nº 16</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] uma colher de fubá de cangica, ou meia colher de polvilho, e um pouco de assucar; deixa-se ferver meia hora, emgrossa-se querendo, com duas gemas de ovos, [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O fubá de canjica é extraído de milho duro e seco resultando num pó muito fino e rico em amido. O que o distingue do fubá mimoso é a granulometria e o tipo de moinho usado para produzi-lo." (COZINHA CLARA, 2023)</p>

Nº. da Ficha: 43
Termo: Galinha
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia "galinha XVI. Do <i>lat. gallina.</i> " (CUNHA, 2019, p. 309)
Termo(s) variante(s): Gallinha
Definição de dicionários "(ga.li.nha) Fêmea do galo; Prato preparado com a carne dessa ave (<u>galinha</u> assada)." (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) "Refogão-se duas galinhas com quatro colheres de gordura; cortão-se depois em pedaços, [...]" (CR-CN, 1860)
Informação enciclopédica "O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas. Na intimidade do dia-a-dia, os cozidos predominavam: o feijão, o angu, o mexido, verduras e legumes cozidos, ou os legumes com carne – frango com quiabo, por exemplo, mandioca e canjiquinha com carne –, podendo ser costela ou suã de porco, costela de vaca e outros." (ABDALA, 2006, p. 125)

Nº. da Ficha: 44
Termo: Gema
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia "gema <i>sf.</i> 'parte central amarela do ovo das aves' <i>gem-ma XVI</i> Do <i>lat. gemma.</i> " (CUNHA, 2019, p. 313)
Termo(s) variante(s): Gemma
Definição de dicionários "(ge·ma) Parte central, amarela, de forma globular, envolvida pela clara, que constitui o interior do ovo de aves ou répteis, rica em substâncias nutritivas, como lipídios e proteínas." (MICHAELIS ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Quando estiver a manteiga bem corada poem-se 1 colher de farinha de trigo, bem desmanchada e também uma gemma d'ôvo e depois pinga-se agua poem-se o bacalhau e deixa se cosinhar até fazer um pirão." (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O mingau de carimã recebeu um leve toque europeu: açúcar ou mel. Sabor de creme. Da carima vão nascendo os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gema de ovo." (CASCUDO, 2004, p. 239)</p>
<p>Nº. da Ficha: 45</p>
<p>Termo: Gordura</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“banha <i>sf.</i> 'gordura animal, especialmente do porco' XVI. De origem controvertida.” (CUNHA, 2019, p. 79)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Banha</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(gor.du.ra) Substância gordurosa, de origem animal ou vegetal (óleo, manteiga, banha etc.), us. na preparação de alimentos." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Refogão-se duas gallinhas com quatro colheres de gordura; [...]" (CR-CN, 1860);</p> <p>"Toma-se uma concha de banha gelada, 1 k farinha de trigo, 3 ovos com claras, 1 chicara de agua fria, sal fino, 2 colheres de manteiga (das de sopa) mistura-se tudo e faz-se como massa para pasteis deixa-se descansar um pouco." (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"A carne que se conservava na gordura era, primeiro, cozida em sua própria água e na gordura que dela se soltava; depois, era “apurada” e guardada em latões com banha de porco." (ABDALA, 2006, p. 125)</p>
<p>Nº. da Ficha: 46</p>

Termo: Laranja-da-Terra
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"laranja <i>sf.</i> 'fruto da laranjeira, planta da fam. <i>das ru-táceas'</i> <i>xiv.</i> Do <i>ár. nāranġa</i>, deriv. do <i>persa nārang.</i>" (CUNHA, 2019, p. 382)</p>
Termo(s) variante(s): Laranja da terra, Laranja azeda.
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(la.ran.ja-da-ter.ra) Árvore (<i>Citrus aurantium</i>) da família das rutáceas, nativa do sudoeste da Ásia; atinge até 9 m de altura e de seu caule emergem espinhos verdadeiros, longos e finos; apresenta folhas elípticas, flores brancas aromáticas, maiores do que as da <i>Citrus sinensis</i>, frutos achatados nos polos, de cor amarelo-alaranjada, com casca granulosa e áspera, de sabor amargo, que se destaca facilmente dos gomos, com suco ácido. As flores são muito utilizadas em perfumaria e as folhas, na medicina popular. Da casca, preparam-se doces e compotas; laranja-amarga, laranja-azeda, laranja-da-terra, laranja-de-sevilha, laranjeira-amarga, laranjeira-azeda, laranjeira-da-terra." (MICHAELIS ONLINE, 2025).</p> <p>"(la.ran.ja-a.ze.da) O mesmo que laranja-da-terra." (AULETE ONLINE, 2025).</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Lavão-se bem as Tripas em muitas águas; põem-se depois em uma gamella com sal e caldo de laranja da terra, e deixão-se ficar até o ou-tro dia [...]" (LV-CN, 1860);</p> <p>"O môlho, porém, mais saudável é o de laranja azeda, em vez de limão gallego, ou vinagre." (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"As frutas do gosto espontâneo e popular seguem sendo aquelas que o indígena indicou no século XVI: caju, abacaxi, goiaba, cajá (<i>Spondias luta L.</i>) maracujá (<i>Passiflora edulis Sims.</i>), imbu (<i>Spondias tuberosas Arr. Cam.</i>) mamão (<i>Carica papaya L.</i>). As cítricas prestigiosas, laranjas, limas, limões e variedades, não diminuíram, quando chegaram, a simpatia e consumo das veteranas que Tomé de Sousa provará." (CASCUDO, 2004, p. 156)</p>

Nº. da Ficha: 47
Termo: Leite
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“leite <i>sm.</i> ' líquido branco, opaco, segregado pelas glândulas s mamárias das fêmeas dos animais ma-míferos' 'suco branco de alguns vegetais leyte XIII Do <i>lat. lac ou lacte lactis</i>, relacionado com o <i>gr. gála -aktos.</i>” (CUNHA, 2019, p. 384)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(lei.te) Líquido branco, opaco, segregado pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Desfia-se 1 peixe pequeno;depois de cosido em agua com todos os temperos, mistura-se o molho de 1 pão de 100 reis que ja deve estar embebido em ½ garrafa de leite com um pouco de sal.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“O leite das vacas, ovelhas, cabras, não teve o devido apreço entre a indiaria.” (CASCUDO, 2004, p. 146)</p>

Nº. da Ficha: 48
Termo: Limão
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“limão <i>sm.</i> 'fruto do limoeiro, planta da fam. das rutáceas, introduzida pelos árabes na região me-diterrânea no séc. x' <i>XIV, lymon xv</i> Do <i>lat. med. limon -onis</i>, <i>deriv. do ár. līmām</i>, forma divergente de <i>līmā.</i>” (CUNHA, 2019, p. 389)</p>
Termo(s) variante(s): Talhas de Limão; casquinha de limão

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(li·mão) Fruto do limoeiro; limão-amargo, limão-azedo.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tira-se-o do forno, dando-lhe um talho na pelle do pescoço; colloca-se-o em uma travessa, guarnecida de ramos de salsa, põe-se na bocca do leitão, um limão maduro e descascado.” (CR-CN, 1860);</p> <p>“[...] deixão-se ferver por mais meia hora, e, depois de se lhe terem ajuntado umas talhas de limão, servem-se.” (LV-CN, 1860);</p> <p>“250 gramas de polvilho, 500 de manteiga, 8 gemas de ovos, casquinha de limão, sal, nóz-moscada e passas.” (LV-DM, 1932).</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Para a Ilha de São Tomé os portugueses haviam mandado, do reino, laranjas, limas, limões e cidras. Daí algumas espécies suponho levadas para as feitorias africanas." (CASCUDO, 2004, p. 169)</p>
<p>Nº. da Ficha: 49</p>
<p>Termo: Limão-Galego</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº 48</p>
<p>Termo(s) variante(s): Limão gallego</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(li·mão-ga·le·go) Limoeiro-galego; O fruto dessa planta cítrica.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Esmaga-se meia dúzia de pi-mentas comaris frescas ou de conservas, espreme-se sobre Ella o sumo de um limão gallego, [...]” (LV-CN, 1860)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>"LIMÃO - Fruto do limoeiro, originário do Norte da Índia e depois difundido na Pérsia. Chegou ao continente americano pelos colonizadores. Variedade de cítrico muito usado na culinária em doces e salgados, o seu suco é um antioxidante natural e impede que legumes e frutas escureçam em contato com o ar. Dele há várias espécies: galego, siciliano, taiti e cravo. O limão é considerado o tempero por excelência, pois imprime gosto a todas as iguarias." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 169).</p>

Nº. da Ficha: 50
Termo: Língua
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“língua <i>sf.</i> ‘orgão muscular situado na boca’ ‘sistema de comunicação verbal, idioma’ XIII, <i>lengua</i> XIII etc. Do lat. <i>laminar</i> que têm as plantas gramíneas gênero de <i>xm</i> etc. Do lat, <i>lingua</i>”. (CUNHA, 2019, p. 390)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(lín.gua) Órgão muscular móvel, situado na boca, que serve para sentir os sabores, deglutir e articular sons.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tomão-se a língua e os miúdos, aferventão-se em água e sal, e o sangue, que se aparou, e que já deve estar talhado, depois de aferventada, é picada em talhadas delgadas, que se refogão com sal, pimenta, alho, salsa, [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Parte do animal localizada na cavidade bucal e largamente utilizada na culinária. Língua de boi, de carneiro, de vitela etc. Salgada ou fresca, prepara ótimos pratos e charcutarias" (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 170).</p>

Nº. da Ficha: 51
Termo: Língua

Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “ linguiça <i>sf.</i> enchido de carne em tripa delgada linguaianças pl. xv De origem controversa.” (CUNHA, 2019, p. 390)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “(lin.gui.ça) Tripa recheada de carne de porco ou de vaca.” (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Come-se com lombo de Minas, com linguiças, carne ou lombo de porco.” (LV-CI, 1887)
Informação enciclopédica "O trio mineiro, amplamente difundido na culinária mineira, é composto por mandioca, linguiça e torresmo. Normalmente este prato tem seus insumos fritos e são oferecidos como petiscos ou entrada. A combinação de mandioca, linguiça e torresmo proporciona uma variedade de texturas e sabores." (DELGADO; SILVA; SIMONCINI, 2018, p. 2)

Nº. da Ficha: 52
Termo: Lombo
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “ lombo <i>sm.</i> 'costas, dorso, parte carnosa aos lados da espinha dorsal <i>fig.</i> qualquer superfície convexa não esférica, lombada' XIII. Do lat. <i>lumbus.</i> ” (CUNHA, 2019, p. 394)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “(lom·bo) Carne de animal de corte situada na região lombar.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Tirados os lombos de porco, cor-tão-se em talhadinhas, pondo-se em uma vasilha com seis dentes de alho socados [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O cardápio considerado “típico mineiro” tem sua formação nesses dois períodos, remontando à ocupação do território para a busca do ouro, sendo resultado de um conjunto de fatores que combinam determinantes históricas e simbólicas, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração. Atravessando os séculos, chegaram até nós alguns dos principais pratos da culinária regional mineira, como o feijão tropeiro, o angu de milho verde ou de fubá com frango, a paçoca de carne seca, farofas, couve, o lombo e o pernil assados, leitoa pururuca, o torresmo, o tutu e toda uma série de pratos em que predominam as carnes de porco e de frango." (ABDALA, 2006, p. 120)</p>
<p>Nº. da Ficha: 53</p>
<p>Termo: Louro</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“louro' <i>sm.</i> 'a folha do loureiro, planta da fam. <i>das lauráceas'</i> XIV. Do <i>lat. laurus.</i>” (CUNHA, 2019, p. 395)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Folha de Louro.</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(lou.ro) A folha do loureiro, de uso culinário como condimento.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] 4 folhas de louro; assucar que adoce; 4 ou 5 cravos, canella, que se poem no forno.” (CR-MISB-1911)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Desse costume não se libertam portugueses e brasileiros, habituados às manipulações cotidianas das artífices anônimas. O negreiro José Francisco dos Santos, em fevereiro de 1869, escrevia do Ajudá, (Quidah) no Daomé, ao seu correspondente na Bahia, João do Prado Carvalho, enviando 100 galões de óleo de palma mas solicitando a remessa de cominhos, cravo-da-índia, folhas de louro, um garrafão de azeite doce e vinteolhos de alhos (219)." (CASCUDO, 2004, p. 245-246)</p>

Nº. da Ficha: 54
Termo: Maisena
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“Maisena, <i>sf.</i> (de mais) Farinha fina de milho.” (NASCENTES, 1955, p. 1115)</p>
Termo(s) variante(s): Maysena
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ma·i·se·na) Produto farináceo industrial tirado do amido de milho, utilizado em vários alimentos, como pudim, mingau e cremes variados.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Um mingão de maysena feito com leite, manteiga e sal deve ser posto numa, travessa onde se collocam os óvos já recheiados.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Farinha de amido de milho, de produção industrial, utilizada geralmente como conduto em diversos pratos ou para o preparo de cremes e mingaus." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 175).</p>

Nº. da Ficha: 55
Termo: Manjerona
Categoria Gramatical: Substantivo

<p>Etimologia</p> <p>“manjerona sf. 'planta da fam. das labiadas' man-jarona XVI De origem desconhecida.” (CUNHA, 2019, p. 407)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Magerona</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(man.je.ro.na) Arbusto de origem europeia (<i>Origanum majorana</i>) da fam. das labiadas, nativa do Mediterrâneo, de caule avermelhado, folhas ovais, flores esverdeadas e sementes avermelhadas, de cujas folhas se faz chá. É tb. espécie aromática e oleífera, us. como tônico e tempero culinário; MANJERONA-INGLESA” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] corta-se o redanho em pedaços miúdos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhos, magerona, [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Erva nativa do Mediterrâneo, de folhas de sabor suave usadas como condimento." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 180).</p>

<p>Nº. da Ficha: 56</p>
<p>Termo: Manteiga</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“manteiga sf. 'substância gorda e alimentícia que se extrai da nata do leite' XIII. Provavelmente de origem pré-romana.” (CUNHA, 2019, p. 407)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(man.tei.ga) Substância alimentícia, gordurosa e amarelada, que se obtém batendo a nata do leite.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Poem-se, ao fogo uma cassarola com manteiga fresca, umas rodas de cebolas e os camarões.” (CR-MISB, 1911)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O menu do início do século XIX, descrito pelos viajantes, ressentia-se da ausência de manteiga e de queijo, que poucas vezes compunham as fartas mesas que lhes eram servidas." (ABDALA, 2007, p. 96)</p>
<p>Nº. da Ficha: 57</p>
<p>Termo: Massa Folhada</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“massa <i>sf.</i> 'quantidade relativamente grande de substância sólida ou pastosa de forma indefinida' 'reunião de numerosos elementos distintos' '(Fís.) quantidade de matéria de um corpo' 'multidão de pessoas' XIII. Do. <i>lat. massa</i> (≤ <i>gr. máza</i>) 'pasta, massa'. (CUNHA, 2019, p. 414)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Mas.sa/fo.lha.da) Massa que se abre com o rolo em camadas dobradas, intercaladas com manteiga, que depois de assada se apresenta como camadas de folhas bem finas, us. no preparo de biscoitos, doces etc.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Prepara a massa folhada, como vereis á pagina 71 (folhados os pasteis), e em lugar do doce põe-se carne batidinha com azeitona, conforme segue: 500 gramas de carne de vaca bem batida [...]” (LV-DM, 1932)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O nome “massa folhada” tem origem do processo que ocorre durante sua cocção em forno, finas camadas de massa intercaladas com margarina que derrete durante a cocção e formam um vapor que causam um folhado na massa." (GALVEZ, 2014 apud RIBEIRO, p. 13).</p>

<p>Nº. da Ficha: 58</p>
<p>Termo: Mastruço</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“mastruço <i>sm.</i> 'planta medicinal da fam. <i>das cru-cíferas</i>' XV, <i>masturço</i> XVI <i>Do lat. *masturtium, por nasturtium.</i>” (CUNHA, 2019, p. 415)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(mas.tru.ço) Erva da fam. das crucíferas (<i>Coronopus didymus</i>), nativa das Américas, que cresce espontaneamente em canteiros e vasos e é tb. cultivada por suas propriedades terapêuticas; MASTRUÇO-DO-BRASIL; MASTRUZ; MASTURÇO; MENTRASTO; MENTRUZ”. (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] pôde-se-lhe pôr as folhas do mastruço, picadas bem finas. (LV-CN, 1860.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Planta herbácea da família das crucíferas, nativa da América do Sul, de flor alaranjada, cujos brotos e folhas podem ser utilizados em saladas, sopas, refogados e purês, servindo também como condimento de iguarias. O mastruço também é conhecido como <i>agrião-do-pará</i> ou <i>erva-de-santa-maria</i>.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 185).</p>

<p>Nº. da Ficha: 59</p>
<p>Termo: Mingau</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“mingau <i>sm.</i> 'alimento de consistência pastosa, espécie de papa preparada com farinha de mandioca ou de trigo (ou fubá, maisena, aveia etc.), diluída e cozida em água ou em leite e a que se adicionam açúcar, ovos, canela etc.' 1587, <i>-gao c 1584 etc.</i> <i>Do tupi miṅa'u.</i>” (CUNHA, 2019, p. 428)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(min·gau) Qualquer iguaria feita com farinhas variadas, cozidas em leite ou água, que toma consistência pastosa.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Deve ficar um mingau. As claras batidas como para suspiros juntam ao mingau.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Mingau para o indígena tupi que a fazia de farinha de mandioca, caldo de carne ou peixe, depois de milho e fécula de batatas. Os africanos conhecciam-no também de cereais, milhetos e sorgos, na fórmula dos fungi, mais do que menos, o nosso pirão.” (CASCUDO, 2004, p. 540).</p>
<p>Nº. da Ficha: 60</p>
<p>Termo: Miúdos</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“miúdo as entranhas das aves e outros animais.” (FONTINHA. 1950, p. 1192)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Miudo</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(mi.ú.do) Vísceras de animais, usadas no preparo de vários pratos; miudezas.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tomão-se a língua e os miúdos, aferventão-se em água e sal, e o sangue, que se aparou, e que já deve estar talhado, depois de aferventada, é picada em talhadas delgadas, que se refogão com sal, pimenta, alho, salsa, [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Não era costume retirar-se as vísceras antes de assar. Depois é que seriam limpas e devoradas. Comiam-nas todas, nada recusando, exceto os excrementos. Partiam os ossos para absorver a medula e o crânio para saborear os miolos. <i>Bones broken for brains and marrow</i>, ensinava Ales Hrdlicka do homem do Acheulense, mas o costume é contemporâneo. Os miúdos, vísceras, eram disputados. Estavam adivinhando a existência mais concentrada de proteínas, vitaminas e sais animais, valiosos." (CASCUDO, 2004, p.146)</p>

Nº. da Ficha: 61
Termo: Mocotó
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia <p>“Mocotó. Do tupi <i>mboko 'tog.</i>” (NASCENTES, 1955, p. 495)</p>
Termo(s) variante(s): Mocoto
Definição de dicionários <p>“(mo·co·tó) Pata de bovino sem o casco, usada como alimento; chamberil, mão de vaca.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) <p>“Na vespera de fazer a geleia poe-se o mocoto a cosinhar passa-se no escuma dor e deixar-se esfriar até gelar.” (CR-MISB-1911)</p>
Informação enciclopédica <p>"Aproveitava-se a banha do animal para torresmos e conservação da carne, que também podia ser salgada. Do mocotó, fazia-se a geléia; do sangue, o chouriço; das tripas, linguiças e a pele aproveitava-se no feijão ou frita a pururuca. Pés, rabos, focinhos, orelhas serviam para o feijão dos escravos." (ABDALA, 2007, p. 72)</p>

Nº. da Ficha: 62
Termo: Moela
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia <p>“Moela. De origem controversa, talvez com base no <i>lat. mola</i> "momo.” (NASCENTES, 1955, p. 495)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários <p>“(mo: e. la) Parte posterior do estômago das aves, de insetos e alguns moluscos, que tritura e mói os alimentos ingeridos; VENTRÍCULO” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] tirão-se os ossos e acrescentão-se as suas moelas e fígados, e oito ovos cozidos duros;enche-se a fôrma com esse picado, assa-se no forno, e serve-se quente.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"A presença portuguesa nas ruas do Rio de Janeiro é vista pelas tradições alimentares guardadas: o consumo do bacalhau e do cordeiro, a vinha d’alho nas datas comemorativas. Mais ainda, são as bodegas portuguesas abertas no centro do Rio de Janeiro, escolhido pela Coroa portuguesa para sua sede no Brasil, que se constitui as bases das comidas de boteco: língua de boi e moela de frango ensopados, as conservas de sardinha e os embutidos, especialmente a linguiça." (MENEZES et al., 2022, p. 219).</p>
<p>Nº. da Ficha: 63</p>
<p>Termo: Molho Branco</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“molho² <i>sm.</i> 'espécie de caldo em que se refogam iguarias ou com que se comem estas XVI.’ (CUNHA, 2019, p. 433)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Mo.lho/bran.co) Molho preparado com farinha de trigo, manteiga e leite.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Quando estiverem assados, colloca-se numa travessa, cobre-se com molho branco e enfeita-se com azeitonas e gemmas cosidas espalhadas.vos e espinafre, assado em forno.” (CR-MISB-1911)</p>

Informação enciclopédica

“Inicialmente conhecido como "sauce blanche" (molho branco), o molho béchamel recebeu seu nome em homenagem ao marquês Louis de Béchameil, um nobre e influente político francês que era um grande apreciador da gastronomia. A receita original consistia em uma mistura de manteiga, farinha e leite, lentamente cozidos até obter uma textura cremosa e suave. Ao longo dos séculos, o molho béchamel foi refinado e adaptado, tornando-se um elemento fundamental em inúmeras receitas, desde gratinados e lasanhas até molhos para acompanhar vegetais e carnes. Sua simplicidade e capacidade de realçar o sabor de diversos pratos garantiram sua permanência nos repertórios culinários ao redor do mundo.” (BEM GUSTO, [s.d.], online).

Nº. da Ficha: 64

Termo: Molho de Tomate

Categoria Gramatical: Substantivo

Etimologia

Ver etimologia da ficha de nº 63

Termo(s) variante(s): Não localizado

Definição de dicionários**“(mo.lho)**

Caldo ou creme us. para refogar, temperar ou acompanhar um prato (molho de tomate)” (AULETE ONLINE, 2025)

Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)

“Tira-se da fôrma na hora de servir e cobre-se com molho de tomates.” (CR-CBQ, 1921)

Informação enciclopédica

“A história do molho de tomate basilico começa com um ingrediente humilde: o tomate. Surpreendentemente, os tomates não são originários da Itália, mas sim da América Latina. No início, os tomates eram cultivados pelos astecas e maias, e foram trazidos para a Europa após a chegada de Cristóvão Colombo no Novo.” (BEM GUSTO, [s.d.], online).

Nº. da Ficha: 65
Termo: Molho Inglês
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia Ver etimologia da ficha de nº 63
Termo(s) variante(s): Molho Inglês
Definição de dicionários (Mo.lho/in.glês) Molho picante para carnes, caldos etc., preparado com vinagre, louro, noz-moscada, pimentas, sal, salsa, etc. (AULETE ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Come-se este pudim com molho da seguinte forma: 3 colheres de molho inglês, 1 de vinagre, cravo moído, herva doce 1 colherinha, 1 calix de Rhum, 1 colher de azeite doce, tomates, camarões, cebolas e salsa.” (LV-DM, 1932)
Informação enciclopédica “O molho inglês é um ingrediente clássico, utilizado em todo mundo para compor receitas de diferentes estilos. A origem do condimento é um tanto quanto incerta [...] Especialistas o associam aos molhos de anchova fermentada, procedentes da Ásia.” (ESTADÃO, 2025, online)

Nº. da Ficha: 66
Termo: Molho Picante
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia Ver etimologia da ficha de nº 63
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “(mo.lho) Qualquer líquido onde se deixa algo mergulhado.” (AULETE ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] depois de estar bem cozido e restar mui pouco caldo, tira-se do fogo e manda-se à mesa, pondo, á parte, um molho picante.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O mais nacional dos molhos brasileiros é o molho de pimenta. Informa o doutor Guilherme Piso (129) sobre o melhor molho em meados do século XVII: - "Mais segura e mais agradável efeito ela (a pimenta) produz, se devidamente preparada, acompanha os alimentos como conduto, que se faz com vinagre, no qual se lança uma pimenta inteira, e também se se reduz a pó, com um pouco de sal brasileiro"."(CASCUDO, 2004, p. 583).</p>

<p>Nº. da Ficha: 67</p>
<p>Termo: Noz-moscada</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“Noz-moscada. De <i>noz e moscada</i>, do b. lat. <i>muscata</i> "almiscarada". É aromática.” (NASCENTES, 1955, p. 520)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Nóz-moscada</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(noz-mos.ca.da) Árvore da fam. das miristicáceas (<i>Myristica fragrans</i>), nativa da Indonésia, cultivada pela semente us. como condimento e que estimula a atividade gástrica; MOSCADA; MOSCADEIRA” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“250 gramas de polvilho, 500 de manteiga, 8 gemas de ovos, casquinha de limão, sal, nóz-moscada e passas.” (LV-DM, 1932)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica da ficha de nº 29</p>

<p>Nº. da Ficha: 68</p>
<p>Termo: Ostra</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“ostra <i>sf.</i> 'molusco comestível, de concha bivalen-te' XIII. Do <i>lat. ostrĕa -ae</i>, deriv. do <i>gr. óstreon</i> <i>ostracite 1813</i>. Do <i>lat. ostracites</i>, deriv. do <i>gr. ostrakites</i>.” (CUNHA, 2019, p. 466)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(os.tra) Nome de vários moluscos bivalves, marinhos, da fam. dos ostreídeos, ger. comestíveis, de concha irregular, formada por valvas de tamanhos diferentes e que vivem fixos, presos a diversos tipos de substrato.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Forra-se o fundo e os lados com uma camada grossa de arroz e o centro da fôrma enche-se com almondegas de carne bem pequenas ou gallinhas ensopada com champignons ou ostras ou camarões, [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Nome comum que designa vários tipos de moluscos bivalves do gênero <i>Ostrea</i> y <i>Gryphaea</i>, cuja parte branca é comestível. Pode ser consumida crua com suco de limão, cozida com molho, ou gratinada. No Brasil, prepara-se moqueca de ostras." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 15)</p>

<p>Nº. da Ficha: 69</p>
<p>Termo: Ovo</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“ovo <i>sm.</i> 'corpo formado no ovário, resultante da fecundação do óvulo' Do <i>lat. ōvum</i>.” (CUNHA, 2019, p. 467)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(o.vo) Óvulo fecundado de animais, como aves, répteis e peixes, expelido do corpo da mãe.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Juntam-se e depois a massa, 5 ovos com claras, 125 gramas de manteiga, sal.” (LV-DM, 1932)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"[...] o indígena não abate o animal que cria na maloca, o <i>xerimbabo</i>, membro honorário da família. Assim, quase não come galinhas e ovos, mas os vende. Nenhuma iguaria nova apareceu sugerida por esses elementos. Continuaram empregando ovos das espécies selvagens. Algumas tribos sentem repulsa instintiva." (CASCUDO, 2004, p. 146)</p>
<p>Nº. da Ficha: 70</p>
<p>Termo: Paio</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“paio <i>sm.</i> 'carne de porco ensacada em tripa de intestino grosso' 1813. Provavelmente do antrop. <i>galego Payo (Pelayo)</i>” (CUNHA, 2019, p. 469)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(<i>pai:o</i>) Linguíça de porco, feita com tripa do intestino grosso; LINGUIÇA DE PADRE”. (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“As tripas devem ser lavadas com fubá e postas em agua fria, e esta deve ser mudada, até se encher em os paios, que devem ser guardados em um sacco, para irem ao fumeiro. Na falta do vinho para temperar a carne, suppre-se-o com agua bem salgada. O tempo frio é preferível para fazer os paios.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Embutido, de origem portuguesa, de carne de porco de-fumada, temperada com alho, ervas e condimentos envolto em tripa. Utilizado grelhado, frito, no cozido português e no caldo verde. (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 210)</p>

<p>Nº. da Ficha: 71</p>

Termo: Palmito
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“Palmito, <i>s. m. (de palma)</i> Folha ou ramo de palmeira; espécie de palmeira: <i>s, s. m. pl. (ind. Port.)</i> espécie de plantas liliáceas; ramo de flores, que as crianças e as donzelas levam no caixão, quando a morte as fulminou, como emblema da candura.” (FONTINHA, 1950, p. 1303)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pal.mi.to) Broto longo, macio e esbranquiçado, ger. comestível, extraído da parte terminal do caule de palmeiras, como o açai e a juçara.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Refogão-se duas galinhas com quatro colheres de gordura; cortão-se depois em pedaços, e acrescentando quatro chicharas d’agua, sal,salsa, cebolas, pimentas e um palmito cortado; [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Palmito é o miolo das palmeiras, exigindo a derrubada da árvore, abertura da madeira, extração da medula. Alguns palmitos podem ser comidos crus e outros são demasiado travosos tanino. Comumente são assados ou cozidos e há indústria indústria deles no Brasil, enlatados, e certos tipos delicadíssima de sabor." (CASCUDO, 2004, p. 81)</p>

Nº. da Ficha: 72
Termo: Pão
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“pão <i>sm.</i> 'alimento feito de massa de farinha de trigo e outros cereais, com água e fermento, que é assado ao forno' pam XIII, pan XIII, pã XIII Do lat. <i>pānis -e.</i>” (CUNHA, 2019, p. 474)</p>
Termo(s) variante(s): Fatias de Pão

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Pão) Alimento constituído por farinha (de trigo, milho, soja etc.), mais água e fermento, e que, cozido no fogo, é fabricado em tamanhos e formatos variados, podendo ser doce ou salgado (<u>pão</u> doce; <u>pão</u> árabe; <u>pão</u> de milho).” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Ajunta-se-lhes agua quente quanta basta; ferve-se um pouco e deita-se este caldo sobre farinha de mandioca ou fatias de pão.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O pão não seria para os negros e indigenas porque sua popularidade não era positiva mesmo nas primeiras décadas do sécu-lo XX para as populações pobres. Compravam o pão feito, embora alguns gastos com farinha-do-reino, farinha de trigo, digam do fabrico caseiro e local." (CASCUDO, 2004, p. 197)</p>
<p>Nº. da Ficha: 73</p>
<p>Termo: Passa</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“<i>Passa</i>, s. f. (Lat. <i>pansa (m) ou passa(m)</i>) Fruta madura, que se corou ao sol ou se secou no for-no, principalmente a uva.” (FONTINHA, 1950, p. 1322)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pas.sa) Fruta desidratada, esp. a uva.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] 8 gemas de ovos, casquinha de limão, sal, nóz-moscada e passas.” (LV-DM, 1932)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Processo de secagem das frutas ao sol ou em estufa. No Brasil, produz-se a passa de caju, de carambola, de mangaba em que são cozidas as frutas em calda de açúcar, depois se coloca em uma peneira para escorrer a calda e deixa-se secar.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 15).</p>
<p>Nº. da Ficha: 74</p>
<p>Termo: Pato</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“PATO - O pato efetivamente tem um pé interessante pela membrana que o reveste. [...] do b. lat. <i>pattu</i>, de origem arabe <i>putant pattu</i>, da origem árabe: <i>Et j patum si habuerit ansarem cum patis.</i>” (NASCENTES, 1955, p. 384)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pa.to) Denominação comum às aves da fam. dos anatídeos, aquáticas, que se caracterizam pela membrana entre os dedos e o bico chato com lâminas transversais que filtram água ou lama de onde extraem seus alimentos.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Arranja-se o pato e enche-se de castanhas cosidas e vae ao forno para assar.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Foi domesticado na China e no Egito há mais de 2 mil anos a.C. Ave da família dos anatídeos. Há espécies selvagens e domesticadas. O pato fornece o foie-gras (fígado gordo) para pa-tês e a carne do peito para o preparo do confit, pato assado com laranja etc." (ARROYO E BELLUZZO, 2013, p. 216)</p>

<p>Nº. da Ficha: 75</p>
<p>Termo: Peixe</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“peixe <i>sm.</i> (Zool.) animal cordado, gnastomado, aquático, com nadadeiras, com pele geralmente coberta de escamas, que respira por brânquias . Do lat. <i>piscis -is.</i>” (CUNHA, 2019, p. 485)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(peix·xe) Denominação comum aos animais aquáticos, vertebrados, cujos membros são nadadeiras sustentadas por raios ósseos, com esqueleto ósseo ou cartilaginoso, com pele revestida de escamas, coração dividido em duas cavidades e cuja respiração é feita por brânquias.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“1 peixe pequeno;depois de cosido em agua com todos os temperos, mistura-se o molho de 1 pão de 100 reis que ja deve estar embebido em ½ garrafa de leite com um pouco de sal.” (CR-MISB, 1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O pescado maior era assado em postas e ia ao moquém a parte para ser guardada. Os peixes médios e pequenos, não esvaziados, assavam inteiros, enrolados em folhas no rescaldo do borrarho, sob as cinzas ou nos fornos subterrâneos." (CASCUDO, 2004, p.145)</p>

<p>Nº. da Ficha: 76</p>
<p>Termo: Pernil</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“Pernil, <i>s. m.</i> (de perna) - A parte mais delgada da perna de qualquer animal, nomeadamente do porco, qualquer perna magra. (FONTINHA, 1950, p. 1352)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(per.nil) Coxa comestível de porco ou de outros quadrúpedes.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Toma-se um pernil que se põe de molho durante vinte e quatro horas em vinagre, sal, pimenta da Índia, serpol, louro, salsa, cebolinhas, tudo muito bem picado; [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Parte delgada da perna de um animal, pode ser de porco, vitela, de carneiro etc." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 220)</p>

<p>Nº. da Ficha: 77</p>
<p>Termo: Petit-pois</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“petipuí <i>sm.</i> 'grão de ervilha em conserva' <i>XX.</i> <i>Do fr. petit-pois</i>” (CUNHA, 2019, p. 493)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(Fr./petí-puá/) Semente da ervilha, fresca ou em conserva.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Prepara-se o arroz com caldo de galinha Mistura-se petit-pois.” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Receita de cuscuz à paulista (194). "Camarões - azeite ou gordura cebola de cabeça - alho cheiros verdes palmito - uma lata de petit-pois (se quiser) - dois ovos cozidos - pacote de farinha de milho". (CASCUDO, 2004, p. 186)</p>

<p>Nº. da Ficha: 78</p>
<p>Termo: Pimenta</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>

<p>Etimologia</p> <p>“pimenta <i>sf.</i> 'designação comum a diversas plantas <i>piperáceas</i> e <i>solanáceas</i> 'o fruto de qualquer dessas plantas XIII. Do <i>lat. pigmenta, pl. de pigmentum -i.</i>” (CUNHA, 2019, p. 496)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pi. men. ta) O fruto dessas plantas, us. como condimento picante e em conservas.” (AULETE ONLINE, 2025) <i>e</i></p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] deitão-se no prato com sal, vinagre, gordura derretida quente e pimenta; mistura-se tudo bem e serve-se.” (LV - CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"[...] a pimenta malagueta brasileira, tão falada (<i>Capsicum frutescens</i> Linn.), é a mesma piri-piri de Moçambique, o jin-dungo de Angola, uziza da Nigéria, atará de Ganá, enviada para a África no século XVI, arrebatando da verdadeira malagueta (<i>Aframomum mala-gueta</i> (Rosc.) K. Schumann), fama e nome." (CASCUDO, 2004, p. 585)</p>
<p>Nº. da Ficha: 79</p>
<p>Termo: Pimenta-Cumari</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº. 78</p>
<p>Termo(s) variante(s): Pimenta comaris; pimenta comari; Crumari</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pi.men.ta-cu.ma.ri) arbusto solanáceo, o mesmo que cumari. Também lhe chamam pimenta-apuã.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Esmaga-se meia dúzia de pi-mentas comaris frescas ou de conservas.” (LV-CN, 1860);</p> <p>“[...] corta-se o redanho em pedaços miúdos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhos, magerona, serpol, se- gorelha, e pimenta comarí, [...]” (LV-CN, 1860);</p> <p>“[...] ajunte- á gordura salsa e cebolas bem picadas, alho, louro, pimenta do reino, e bastante quantidade de crumari; [...]” (LV-CI, 1887).</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Pimenta de origem brasileira encontrada na região Sudeste, principalmente interior paulista. A comari verdadeira rem a forma ovalada e é muito picante. Pode ser consumida fresca ou em conserva, empregada em molhos, cozidos e marinadas Conhecida também pelos nomes de <i>cumbari</i> e <i>comari</i>." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 95)</p>
<p>Nº. da Ficha: 80</p>
<p>Termo: Pimenta-da-Índia</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver definição etimológica da ficha nº. 78</p>
<p>Termo(s) variante(s): Pimenta da Índia</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pi.men.ta-da-ín.di:a) O mesmo que pimenta-do-reino.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Tirados os lombos de porco, cor-tão-se em talhadinhas, pondo-se em uma vasilha com seis den-tes de alho socados, duas colheres de pimenta da Índia em pó.” LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O português, como o castelhano para América Espanhola, trouxera predileção pelas pimentas. [...] As da Índia, arrancadas com heroísmo e gasto <i>Piper nigrum</i>, Linneu, teriam, segundo Martius, sido enviadas de Timor e Macau pelos jesuítas para o Brasil." (CASCUDO, 2004, p. 123)</p>

Nº. da Ficha: 81
Termo: Pimenta-do-Reino
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia Ver definição etimológica da ficha nº. 78
Termo(s) variante(s): Pimenta do Reino
Definição de dicionários “(pi·men·ta·do·rei·no) Trepadeira (<i>Piper nigrum</i>) da família das piperáceas, que se desenvolveu nas florestas equatoriais da Ásia, alcançando até 4 m de altura e crescendo sobre árvores, ou treliças ou outros suportes. Tem folhas alternas, flores pequenas em espigas e drupas verdes, que ficam negras quando maduras. (MICHAELIS ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Num caldeirão com 2 litros de água, ponhamos uns ossos escaldados, 4 batatas grandes, descascadas e partidas, cheiro, tomates (ingr), uma cebola picada, sal e pimenta do reino.” (CR-MCCO, 1906)
Informação enciclopédica "O português, como o castelhano para América Espanhola, trouxera predileção pelas pimentas. [...] A do reino nunca se popularizou afora dos quitutes cuidados e enfeites na doçaria." (CASCUDO, 2004, p. 123)

Nº. da Ficha: 82
Termo: Pimentão
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “pimentão <i>XVII</i> . Do cast. <i>pimentón</i> .” (CUNHA, 2019, p. 496)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “(pi.men.tão) Planta da fam. das solanáceas (<i>Capsicum annuum</i>), com diversas variedades cultivadas como hortaliça, de frutos grandes, verdes, vermelhos ou amarelos, ligeiramente picantes, muito us. na culinária.” (AULETE ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] uma garrafa de vinho e alguns pimentões; deixa-se tudo misturado, durante vinte e quatro horas; mexendo-se de vez em quando com uma colher de páo.” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“A receita da inquitaya foi colhida por Marcgrave: "Os indígenas socam esta pimenta (pimentão, quiya-uca, certamente uçu) com sal e denominam esta mistura Iuquitaya e com que temperam a comida, na ocasião da refeição, do mesmo modo que fazemos uso do sal.” (CASCUDO, 2004, p. 121)</p>
<p>Nº. da Ficha: 83</p>
<p>Termo: Pinhão</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“pinhão <i>pinhooens pl.</i> XVI Do cast. <i>piñón.</i>” (CUNHA, 2019, p. 497)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(pi.nhão) Semente comestível contida na pinha de diversas espécies de pinheiro, esp. do pinheiro-do-paraná.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] aferventão-se em água e sal, e o sangue, que se aparou, e que já deve estar talhado, depois de aferventada, é picada em talhadas delgadas, que se refogão com sal, pimenta, alho, salsa, folhas de cebola, segorelha, folhas de cardamomo (tudo picado bem miúdo), pinhões cozidos [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Fruto da araucária, nativa do Brasil, árvore símbolo de Paraná. Usado à maneira da castanha, cozido ou assado, em doces e salgados. Gentil de Camargo informa que o pinhão integra o cardápio da Quinta-Feira Santa no Vale do Paraíba." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 224)</p>
<p>Nº. da Ficha: 84</p>

Termo: Pirão
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia <p>“pirão: <i>sf.</i> "forma aferética do tupi midipi'ro ‘ensopado’”. (NASCENTES, 1966, p. 585)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários <p>“(pi.rão) Papa feita de farinha de mandioca e caldo de peixe, carne ou ave cozidos com legumes ou sem eles.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) <p>“Quando estiver a manteiga bem corada poem-se 1 colher de farinha de trigo, bem desmanchada e também uma gemma d’ôvo e depois pinga-se agua poem-se o bacalhau e deixa se cosinhar até fazer um pirão.” (CR-MISB, 1911)</p>
Informação enciclopédica <p>"No Brasil pirão aparece vassalo ordenança, pajem da carne e do peixe e não mais autônomo como o mingau, o angu africano, o <i>piseregu</i> dos bacarais do Xingu, o <i>pogu</i> de Karl von den Steinen, de farinha de mandioca ou obtido dos beijus dissolvidos n'agua quente." (CASCUDO, 2004, p.106)</p>

Nº. da Ficha: 85
Termo: Polvilho
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia <p>“polvilho <i>sm.</i> '<u>pó fino</u>' 'farinha amilácea finíssima, que se obtém da mandioca' XVI. Do <i>cast. polvillo, dim. de polvo 'pó'</i>. (CUNHA, 2019, p. 510)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários <p>“(pol·vi·lho) Farinha amilácea muito fina, que se obtém da mandioca.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] uma colher de fubá de cangica, ou meia colher de polvilho, e um pouco de assucar; deixa-se ferver meia hora, emgrossa-se querendo, [...]” (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez beiju mais fino, mais seco, do polvilho, goma, da mandioca, e o molhou-o com leite." (CASCUDO, 2004, p. 239)</p>
<p>Nº. da Ficha: 86</p>
<p>Termo: Porco</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"porco <i>sm.</i> mamífero da ordem dos artiodáctilos, não ruminante, originário do javali, porém existente quase em toda parte como animal doméstico' xi. Do lat. pōrcus - i" (CUNHA, 2019, p. 512)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Leitão</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(por.co) Prato que se prepara com a carne do porco.” (AULETE ONLINE, 2025).</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Toma-se um pedaço de carne de porco, corta-se em par-tes miúdas, que se escaldão, deixão-se esfriar, e frigem-se depois com pouca gordura, até ficarem coradas; [...]" (LV-CN, 1860)</p> <p>"Toma-se um leitão de mez, mata-se, cravando-se-lhe um canivete debaixo do braço esquerdo e tendo-se o cuidado de não fazer uma cesura muito grande; [...]" (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Em suas análises, Buffon demonstra que todos os animais que foram trazidos para a América tornaram-se magros e suas carnes menos suculentas, exceto o porco. Este animal foi o que melhor se adaptou nas terras americanas.” (GERBI, 1996 apud MAGALHÃES, p. 25)</p>
<p>Nº. da Ficha: 87</p>

Termo: Presunto
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “ presunto <i>sm</i> perna ou espádua de porco, salgada e curada ao fumeiro' 1813. De um lat. <i>"persunctus</i> , provavelmente.” (CUNHA, 2019, p. 520)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “ (pre·sun·to) Pernil de porco inteiro, salgado, cru ou defumado.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente) “Poem-se presunto numa vasilha, com agua de molho por espaço de algumas horas, depois vae ao fogo com agua que o cubra, [...]” (CR-MISB-1911)
Informação enciclopédica 'Para a terra do ouro vinham também artigos supérfluos, de luxo, para satisfazer os ricos nababos. No que concerne à alimentação, chegavam da Europa os vinhos, queijos, azeitonas, presuntos, azeite, alho, sal, bacalhau, nozes, farinha de trigo." (ABDALA, 2007, p. 70)

Nº. da Ficha: 88
Termo: Queijo
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia “ queijo <i>sm</i> . 'alimento que se obtém pela coagulação e fermentação do leite de vaca, de cabra etc. e cuja massa, de consistência variável, é comprimida e moldada, adquirindo forma característica' <i>XIII, queyio xiv, queigo XIV etc.</i> <i>Do lat. cāseus -ī.</i> ” (CUNHA, 2019, p. 537)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários “ (quei.jo) Alimento feito à base de coalhada láctea comprimida em formas apropriadas.” (AULETE ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Cosinha-se o macarrão em agua e sal, pica-se o presunto, separam-se as gemmas das claras e rala-se o queijo.” (CR-CBQ, 1921)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Também considera o leite, o queijo-de-minas, o doce de leite legítimos representantes das regiões onde a criação de gado foi intensificada a partir do declínio da mineração. Por sua vez, a associação desses gêneros alimentícios à imagem típica do mineiro, divulgada em todas as regiões do país e, atualmente, para outros países, é resultado da construção e da ‘invenção das tradições’” (MAGALHÃES, 2004, p. 32)</p>
<p>Nº. da Ficha: 89</p>
<p>Termo: Queijo Catupiry</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver etimologia da ficha de nº 88</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>Termo não localizado</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Num pires poem-se o queijo Catupiry . Refoga-se muito bem o camarão, joga-se em cima do queijo.” (CR-MISB, 1911)</p>

Informação enciclopédica

“Foi há mais de 100 anos, em Minas Gerais, que os imigrantes italianos Mário e Isaíra Silvestrini produziram o primeiro requeijão cremoso do Brasil. De uma receita de família, o casal fez nascer a Laticínios Catupiry®, um sonho que virou realidade em novembro de 1911, na estância hidromineral de Lambari.

Era nessa pequena fábrica mineira que Mário e Isaíra Silvestrini produziam o requeijão quase artesanalmente. Depois de pronto, cada requeijão era envolvido em papel celofane e cuidadosamente colocado um a um em pequenas caixas de madeira. O que eles não imaginavam é que o requeijão de consistência cremosa, porém firme, e as caixas redondas de madeira produzidas à mão, viriam a se tornar verdadeiros "objetos de desejo".” (CNN BRASIL, 2018, online).

Nº. da Ficha: 90

Termo: Queijo Parmesão

Categoria Gramatical: Substantivo

Etimologia

“**parmesão** adj. sm. ' de, ou pertencente, ou indivi-duo natural de Parma'. 'diz-se de um tipo de quei-jo originariamente fabricado em Parma' | (*queijo*) *parmesano 1556* | Do *it. parmigiano*.” (CUNHA, 2019, p. 478)

Termo(s) variante(s): Queijo Parmeson

Definição de dicionários

“(par.me.são)

Ref. ao queijo duro, ger. us. ralado em massas, fabricado originalmente em Parma.” (AULETE ONLINE, 2025)

Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)

“Depois rala-se queijo parmeson e poem-se na forma uma camada do bacalhau e outra do queijo e assim por diante.” (CR-MISB, 1911)

Informação enciclopédica

“As primeiras formas de queijo possuem registros de 5 mil anos a.C., nas regiões lacustres do Lago Neuchâtel, na Suíça. Considera-se que a indústria do queijo foi lançada na França por volta de 1850 por Charles Gervais. No século XIX, foi descoberta a pasteurização por Louis Pasteur, químico e biólogo. No Brasil, há relatos de uma queijaria artesanal nacional fundada em 1581, no colégio dos jesuítas, na Bahia. Data-se de 1888, no sul de Minas Gerais, a inauguração da primeira queijaria com máquinas e técnicos europeus [...] As correntes imigratórias trouxeram preciosa contribuição no setor: gorgonzola, parmesão, provolone, brie, camembert etc.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 236).

Nº. da Ficha: 91

Termo: Quiabo

Categoria Gramatical: Substantivo

Etimologia

“**quiabo** *sm.* 'fruto capsular cônico, verde e peludo, produzido pelo quiabeiro comum' 1730. De *eti-mologia incerta*.” (CUNHA, 2019, p. 538)

Termo(s) variante(s): Não localizado

Definição de dicionários

“(**qui: a.bo**)

Fruto comestível do quiabeiro, em forma de cápsula alongada, pilosa, com muitas sementes e mucilagem.” (AULETE ONLINE, 2025)

Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)

“[...] uma porção de quiabos, cortados em rodellas estreitas; deixão-se ferver durante meia hora [...]” (LV-CN, 1860)

Informação enciclopédica

“Os pratos do cotidiano eram basicamente cozidos, como o angu, o mexido (cozido e recozido), o frango com quiabo, o feijão, o tutu, só para citar alguns conhecidos.” (ABDALA, 2007, p. 77).

Nº. da Ficha: 92

Termo: Rapadura

Categoria Gramatical: Substantivo

<p>Etimologia</p> <p>“rapadura <i>Sf.</i> 'rapadela' 'açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos' 1844. (CUNHA, 2019, p. 546)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(ra·pa·du·ra) Açúcar mascavo solidificado em barra.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] afim de poderem se introduzir a rapadura e o salitre; finalizado este processo, se o conserva ainda em uma vasilha durante quatro dias.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O indígena teria feito aproveitamento da lição portuguesa mesmo com a visão indireta [...] Confeitamento nos beijus. Veio também a cana-de-açúcar, excelente para ser mastigada e bebido o sumo nos torcedores que os portugueses e mestiços improvisaram nos sertões, não para o açúcar mas para a sedução da cachaça irresistível, e para a rapadura, democrática e fácil." (CASCUDO, 2004, p. 147)</p>

<p>Nº. da Ficha: 93</p>
<p>Termo: Redanho</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“Redanho, s. m. (<i>Cast, redaño < red</i>)” (FONTINHA. 1950, p. 1498)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(re.da.nho) Gordura pegada aos intestinos dos animais; (fig.) o mesmo que barriga.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Apara-se o sangue n’uma vasilha, na qual se terá posto um pouco de sal, e mexe-se para que não talhe; corta-se o redanho em pedaços miúdos, [...]” (LV-CN, 1860)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Nome dado à pele gordurosa que envolve as vísceras dos animais.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 244).</p>
<p>Nº. da Ficha: 94</p>
<p>Termo: Repolho</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“repolho <i>sm.</i> 'variedade de couve rasteira, de feitio globular, e com as folhas imbricadas' 1813. Do <i>cast.repollo.</i>” (CUNHA, 2019, p. 558)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(re.po.lho) Nome comum às variedades cultivadas de couve (<i>Brassica oleracea</i>), cujas folhas roxas ou verde-claro se sobrepõem formando uma espécie de bola e são consumidas cruas ou cozidas.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Prepara-se um picadinho de carne bem temperado, separa-se as folhas do repolho e deixa-se um momento nagua fervendo para amolecerem, [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>“Hortaliça cultivada desde a Antiguidade. É uma variedade de couve que possui folhas lisas ou crespas, sobrepostas e muito encostadas entre si. Seu tamanho é arredondado. Há diversas variedades: repolho roxo, repolho liso, repolho de bruxelas, repolho-chinês e repolho crespo. Utilizado para preparar sopas, conservas, saladas e cozido como acompanhamento de diversos pratos.” (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 245-246).</p>

<p>Nº. da Ficha: 95</p>
<p>Termo: Rum</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“rum <i>sm.</i> 'espécie de aguardente obtida pela fermentação e destilação do melão da cana-de-açúcar' XVII. Do <i>ing. rum.</i>” (CUNHA, 2019, p. 572)</p>

Termo(s) variante(s): Rhum
Definição de dicionários
“(rum) Aguardente que se obtém pela fermentação e destilação do caldo ou melaço da cana-de-açúcar.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)
Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)
“1 calix de Rhum, 1 colher de azeite doce, tomates, camarões, cebolas e salsa.” (LV-DM, 1932)
Informação enciclopédica
"As primeiras versões de rum foram provavelmente produzidas na Ásia; no entanto, a categoria tomou forma no Caribe. Nos anos 1600, os escravos das plantações descobriram que o melaço, um subproduto do refino do açúcar, fermentava no ar quente tropical. O melaço produzido no Caribe foi enviado para a Nova Inglaterra e destilado em rum. Não demorou muito para que a produção de rum decolasse nos trópicos e sua popularidade se espalhasse pela América Colonial e além." (DIAGEO BAR ACADEMY, [s.d.], ONLINE)

Nº. da Ficha: 96
Termo: Sal
Categoria Gramatical: Substantivo
Etimologia
“sal <i>sm.</i> '(Quím.) substância que se forma na inte-ração entre um ácido e uma base' 'cloreto de só-dio, cristalino, branco, usado na alimentação' 'fig. malícia' XIII. Do <i>lat. sāl sālis.</i> ” (CUNHA, 2019, p. 576)
Termo(s) variante(s): Não localizado
Definição de dicionários
“(sal) Denominação do cloreto de sódio, utilizada na preparação de alimentos, como condimento e na conserva de carnes.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Colloca-se em uma travessa despejando-lhe por cima um molho feito de tomates, cebolas, um pouco de vinagre, pimenta comari, sal e alho.” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Assim a cozinha brasileira nasce na insistência do assado, emprego do sal que o português valorizava pela indispensabilidade, e o molho de pimentas, as da terra, inarredáveis na manducação." (CASCUDO, 2004, p. 158)</p>
<p>Nº. da Ficha: 97</p>
<p>Termo: Salitre</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“salitre <i>xv.</i> Do <i>cast. salitre</i>, deriv. do <i>cat. salnitre</i>.” (CUNHA, 2019, p. 576)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(sa.li.tre) Substância (nitrato de potássio) us. em fertilizantes, explosivos etc.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] esfregado com rapadura raspada ou assucar mascavado misturado com partes iguaes de salitre, tomando-se o cuidado de pical-o com a ponta de uma faca, afim de poderem se introduzir a rapadura e o salitre; [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Gabriel Soares de Sousa cita que algumas tribos tapuias do interior da Bahia obtinham sal queimando uma terra salitrosa. A terra queimada "lançam-na n'água do rio em vasilhas, a qual fica logo salgada, e põem-na ao fogo onde a cozem e ferve tanto até que se coalha, e fica feito o sal em um pão, e com este sal temperam seus manjares". (CASCUDO, 2004, p. 122)</p>

<p>Nº. da Ficha: 98</p>
<p>Termo: Salsa</p>

Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>“<i>Salsa</i>. Do lat. <i>salsa, scilicet herba</i> "erva salgada". Por seu sabor especial, ligeiramente <i>salgado</i>, serve de condimento.” (NASCENTES, 1966, p. 669)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(sal·sa) Planta herbácea (<i>Petroselinum hortense</i>), da família das umbelíferas, nativa da Europa e da Ásia, disseminada pelo mundo, de caule ramoso, folhas triangulares, flores verdes levemente amareladas, dispostas em umbelas, e frutos arredondados e divididos em dois aquênios com pequenas sementes. É muito cultivada pelas folhas aromáticas, como tempero em pratos variados, e pelas propriedades terapêuticas; perrexil, salsinha.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“[...] afoga-se pondo se um pouco de manteiga, salsa, tomate, e outros temperos que se gostar; [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Mas o português já plantara e colhia nas hortas os temperos habituais de sua terra, cebolas, alhos, coentros, poejos, agriões, mostardas, salsas." (CASCUDO, 2004, p. 158)</p>

Nº. da Ficha: 99
Termo: Sangue
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"sangue <i>sm.</i> 'liquido normalmente vermelho que corre pelas veias e artérias, formado de plasma, glóbulos vermelhos e glóbulos brancos, e que serve à nutrição e purificação do organismo' XIII. Do <i>lat. sangwen</i>, de <i>sanguis -Inis</i>" (CUNHA, 2019, p. 580)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado

<p>Definição de dicionários</p> <p>“(san·gue) Líquido vermelho, composto de plasma e glóbulos vermelhos e brancos, que circula pelas artérias e veias do organismo dos animais vertebrados transportando gases, nutrientes e elementos necessários à defesa do organismo.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Apara-se o sangue n'uma vasilha, na qual se terá posto um pouco de sal, e mexe-se para que não talhe; [...]" (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica da ficha de nº 61</p>

<p>Nº. da Ficha: 100</p>
<p>Termo: Segurelha</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>“Segurelha (planta). Do lat. <i>satureia</i>, com profundas alterações fonéticas.” (NASCENTES, 1966, p. 679)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Segorelha; Se- gorelha</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(se.gu.re.lha) Nome comum a várias plantas da família das labiadas (<i>Satureja hortensis</i>, <i>S. montana</i>, <i>S. aculeata</i>), outrossim saturagem, <i>hortelã-do-mato</i> e <i>hortelã-do-maranhão</i>. <i>V. alfavaca-do-campo</i>. O mesmo que <i>manjerição-de-ceilão</i>. F. lat. <i>Satureja</i>.” (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"[...] sangue, que se aparou, e que já deve estar talhado, depois de aferventada, é picada em talhadas delgadas, que se refogão com sal, pimenta, alho, salsa, folhas de cebola, segorelha, folhas de cardamomo (tudo picado bem miúdo), [...]" (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Erva nativa do Mediterrâneo com folhas aromáticas, de sabor picante, utilizada na culinária como condimento." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 255)</p>

Nº. da Ficha: 101
Termo: Tomate
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"tomate <i>sm.</i> 'fruto do tomateiro, planta da fam. das solanáceas' XVIII. Do <i>cast. tomate</i>, deriv. <i>do asteca tómatl</i>" (CUNHA, 2019, p. 638)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(to.ma.te) Fruto do tomateiro, muito us. em saladas, molhos, temperos etc., de tamanho e forma variáveis, verde a princípio e, quando maduro, de uma cor amarela ou vermelha." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Arroz á cubana. 300 grs. de arroz,, gordura, cebolas, tomates e sal." (CR-MCCO, 1906).</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Daqui os portugueses aproveitavam a taioba, bredos, abóboras, batatas, batata-doce, mangará, mangarito, tomate, maxixe e, trazidos da África, quiabos e inhames." (ABDALA, 2006, p.125)</p>

Nº. da Ficha: 102
Termo: Torresmo
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"torresmo <i>sm.</i> 'toicinho frito em pequenos pedaços' XVII. Adapt. do <i>cast. torrez-no</i>". (CUNHA, 2019, p. 642)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(tor.res.mo) Pedaço pequeno de toucinho frito." (AULETE ONLINE, 2025)</p>

<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Pique-se uma boa porção de toucinho, derreta-se em uma panella separada, e guardem-se os torresmos, ajunte- á gordura salsa e cebolas bem picadas, [...]" (LV-CI, 1887)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica da ficha de nº 61</p>

<p>Nº. da Ficha: 103</p>
<p>Termo: Toucinho</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"toicinho <i>sm.</i> 'gordura dos porcos, subjacente à pele, com o respectivo couro 1813, toucio XIII Provavelmente do <i>lat. *tuccinum (lardum)</i>, deriv. do <i>célt. tūcca</i> 'suco manteigoso'. (CUNHA, 2019, p. 638)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>“(tou·ci·nho) Gordura de porco, subjacente à pele, com o respectivo couro.” (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Tire-se então para um prato travessa, arranje-se com a Colher, enfeite-se com os torresmos, deitando-se-lhe porcima mais alguma gordura de toucinho ferretido, e man-de-se á mesa." (LV-CI, 1887)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província de Minas Gerais. O feijão preto é indispensável na mesa do rico, e esse legume consiste quase na única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro ainda se acrescenta alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa serralha [...] como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita." (MAGALHÃES, 2004, p. 87)</p>

<p>Nº. da Ficha: 104</p>
<p>Termo: Tripa</p>

Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"tripa sf. intestino do animal' xiv. De origem incerta" (CUNHA, 2019, p. 652)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(tri.pa) Intestino de qualquer animal." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Lavão-se bem as Tripas em muitas águas; põem-se depois em uma gamella com sal e caldo de laranja da terra, e deixão-se ficar até o ou-tro dia; [...]" (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"[...] o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais, ou debaixo dos soalhos, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Do animal aproveitava-se tudo: desde a carne até a banha, o mocotó, o sangue, as tripas, enquanto a pele e os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão." (ABDALA, 2006, p. 120)</p>

Nº. da Ficha: 105
Termo: Urucum
Categoria Gramatical: Substantivo
<p>Etimologia</p> <p>"urucu sm. 'fruto de uma planta da fam. das <i>bixáceas</i> (<i>Bixa orellana</i>), de cuja polpa os índios do Brasil extraíam uma substância tintorial de cor vermelha, semelhante à do almagre, com que pintavam o cor-po e tingiam peças de algodão e artefatos diversos' 1592. <i>Do tupi uru'ku.</i>" (CUNHA, 2019, p. 663)</p>
Termo(s) variante(s): Não localizado

<p>Definição de dicionários</p> <p>"(u·ru·cum) Árvore de pequeno porte (<i>Bixa orellana</i>), da família das bixáceas, nativas de áreas tropicais das Américas, de folhas geralmente trilobadas, flores rosadas em panículas e cápsulas grandes roxas ou rosadas e amarronzadas quando secas, providas de espinhos flexíveis e muitas sementes, sendo cultivada por suas sementes e pela polpa que a recobre, especialmente para fabricação de corantes; achiote, iricuzeiro, urucueiro, urucuuba, urucuzeiro." (MICHAELIS ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Faz-se como o arroz de forno, acrescentando uma colher de açafraão ou uru-cum." (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Semente do urucuzeiro, de cor alaranjada, o urucum é usado pelos indígenas das Américas para proteger o corpo das picadas de insetos. Costuma também ser empregado como condimento e colorante em certas iguarias, como carne e arroz. Também conhecido como urucu." (ARROYO e BELLUZZO, 2013, p. 278)</p>
<p>Nº. da Ficha: 106</p>
<p>Termo: Vinagre</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"vinagre sm. 'produto oriundo da transformação em ácido acético do álcool contido em certas bebidas, pela fermentação' 1813. Do <i>cast. vinagre</i>, deriv. do lat. <i>vīnum acre</i>." (CUNHA, 2019, p. 678)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(vi.na.gre) Condimento líquido produzido pela fermentação do ácido contido em certas bebidas, esp. o vinho, ou em certas frutas; ÁCIDO ACÉTICO." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Faz-se um molho de salsa, pimenta, vinagre, e um pouco de gordura derretida [...]" (CR-CN, 1860)</p>

<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica na ficha de nº 5</p>

<p>Nº. da Ficha: 107</p>
<p>Termo: Vinho</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>"vinho <i>sm.</i> 'bebida alcoólica de amplo consumo, resultante da fermentação total ou parcial do mosto da uva' XIII. Do <i>lat. vīnum -ī.</i>" (CUNHA, 2019, p. 678)</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(vi.nho) Bebida alcoólica produzida a partir da fermentação do suco de uvas." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>"Na falta do vinho para temperar a carne, suppre-se-o com agua bem salgada. O tempo frio é preferível para fazer os paios." (LV-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"Ainda na Itália do século XIII, em Florença, no tempo de Dante Alighieri, o assassino que conse-guisse tomar uma sopa de pão e vinho sobre o túmulo do assassinado, não podia mais ser objeto de vingança por parte da família do morto." (CASCUDO, 2004, p. 41)</p>

<p>Nº. da Ficha: 108</p>
<p>Termo: Vinho Branco</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver etimologia da ficha de nº 107</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>

<p>Definição de dicionários</p> <p>"(Vi.nho:Bran.co) Vinho de mesa claro, feito de uvas brancas ou pretas, cujo mosto é feito apenas da polpa, sem a película." (AULETE ONLINE, 2025)</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Ferve-se o bacalhão meia hora em aguardente; tira-se, pica-se e depois de picado, ferve-se em vinho branco com pimentas, cebolas, salsa; [...]” (CR-CN, 1860)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>Ver informação enciclopédica na ficha de nº 5</p>

<p>Nº. da Ficha: 109</p>
<p>Termo: Vinho do Porto</p>
<p>Categoria Gramatical: Substantivo</p>
<p>Etimologia</p> <p>Ver etimologia da ficha de nº 107</p>
<p>Termo(s) variante(s): Não localizado</p>
<p>Definição de dicionários</p> <p>"(Vi.nho:do:Por.to) Vinho português da região do Douro, doce ou seco, de teor alcoólico por volta dos 20°. [Tb. apenas porto.]" (AULETE ONLINE, 2025).</p>
<p>Contexto de uso (fragmento da receita em que aparece o ingrediente)</p> <p>“Feito isto tempera-se com sal e uma colher de vinho do porto; afoga-se pondo se um pouco de manteiga, salsa, tomate, e outros temperos que se gostar; [...]” (CR-MISB-1911)</p>
<p>Informação enciclopédica</p> <p>"O vinho do Porto é produzido a partir de uvas provenientes da Região Demarcada do Douro, no norte de Portugal a cerca de 100 km a leste da cidade do Porto. Lamego, São João da Pesqueira, Régua e Pinhão são os principais centros de produção, mas algumas das melhores vinhas ficam na zona mais a leste". In: https://www.divvino.com.br/vinho-do-porto. Acessado em: 03/08/25</p>

3.3 Análise dos dados

As “comidas de sal” fazem parte da vida de todos os mineiros e estão na mesa das cozinhas e das copas das famílias em pelo menos um momento do dia. Nesse sentido, apesar de o cotidiano ser muito intenso e a limitação de tempo se sobressair, os mineiros costumam se organizar para juntar a família e fazer algum preparo que faz parte deste coletivo há gerações. Desse modo, as receitas seculares entram em cena, as quais são representações históricas e culturais de pessoas, grupos e sujeitos de uma coletividade e, conseqüentemente, propiciam o fortalecimento de vínculos e a valorização de tradições.

A ficha terminológica, com seu vasto número de ingredientes, possibilita a análise mais consistente dos dados que constam das receitas analisadas. Logo, é possível perceber uma gama de informações distintas que refletem os usos linguísticos. Por esse ângulo, ao analisar as fichas produzidas, foi possível identificar aspectos que não fazem parte da contemporaneidade e que, são lexias que já entram no âmbito do arcaísmo.

Palavras ou expressões como “cabeças de alface”, cebolinhas”, “cheiro”, “pó de rosca” e talvez não estejam presentes no vocabulário mineiro atual. Como Abbade (2011) defende, as escolhas lexicais de um povo estão condicionadas a seu contexto social, econômico, etário e cultural. Em diversos enquadramentos interacionais o sujeito se encontra em um processo de estímulo constante e, ao se tratar da linguagem, também não seria diferente. Assim, diante do exposto por Abbade (2011), é possível inferir que os usos linguísticos dos séculos passados não são os mesmos do moderno, uma vez que, com o passar dos anos, houve modificações dos diversos contextos aludidos pela pesquisadora.

O sistema linguístico está em constante modificação, e essa mutabilidade permite que novos termos sejam criados e que outros, até mesmo, entrem em desuso por uma parte da população. Essa utilização de lexias somente por parte de alguns falantes é o que Tarallo (1990) denomina “resíduos históricos”. Nessa perspectiva, os ingredientes indicados como “pimenta comaris”; “comari” ou, ainda, “crumari” e “segorelha” ou “se-gorelha” são exemplos de termos que eram utilizados nos séculos XIX e XX, entretanto, seu uso na modernidade tornou-se pontual e pouco recorrente, ao que nos parece, fazendo parte do vocabulário de somente uma parcela dos mineiros. Além disso, com as modificações ortográficas, os ingredientes mencionados foram ajustados para “pimenta-cumari” e “segurelha”.

Em outra análise, pode-se perceber que, ao longo das diferentes receitas, a grafia apresentava especificidades a depender da intensidade de uso de uma unidade lexical. Ortograficamente, verificamos variação na escrita de alguns termos, tal como “gallinha”; outros, no entanto, não se apresentaram variação ortográfica, tais como “Salsa”, “sal”, “manteiga”, “farinha de trigo” e “gordura”. Casos como o termo “assucar”, remete ao seu étimo, visto que, segundo Cunha (2019), “assucar” tem origem árabe e era grafada como *as-sukkar*.

A língua portuguesa, tal como várias outras línguas, sofreu e sofre grandes influências estrangeiras. Culturalmente, existem importações de termos em todo o território das terras tupiniquins, inclusive, nas mineiras. Essa introdução de palavras que não fazem parte da língua comum do país na cultura local é chamada de estrangeirismo. Nessa pesquisa foram percebidas as ocorrências de “Champignon” e “Petit-pois”. Esses dois ingredientes foram trazidos para o Brasil e para Minas Gerais e restritos lexicalmente, ou seja, são usados em contextos distintos do brasileiro em seu país de origem. Nesse sentido, “champignon”, em francês, é usado para designar qualquer tipo de cogumelo, já “petit-pois”, na França, é utilizado apenas para indicar ervilhas novas. Já no contexto brasileiro, “Champignon”, de acordo com Arroyo e Belluzzo (2013), é um tipo específico de cogumelo de cor branca e usado em receitas diversas. O termo “Petit-pois” é definido por (CUNHA, 2019, p. 493) como “‘grão de ervilha em conserva’ XX. Do fr. *petit-pois*”.

Para Abbade (2011, p. 1332), “A lexicologia enquanto ciência do léxico [...] abrange diversos domínios como a formação de palavras, a etimologia, a criação e importação de palavras, a estatística lexical [...]”. Com base nisso, as fichas elaboradas propiciaram a análise de termos pertencentes e utilizados comumente na língua portuguesa, mas que são etimologicamente de outras línguas. Segundo Nascentes (1955), “pato” vem do baixo latim *pattu* e “moela” vem do latim *mola*. Ademais, Cunha (2019) explica que “cardamomo”, “castanha”, “chicória”, “língua”, “mingau”, “ovo”, “pão”, “peixe”, “pimenta”, “porco”, “presunto”, “queijo”, “sal”, “vinho”, entre outras ocorrências, são exemplos de expressões originadas também do latim. O castelhano, de acordo com Fontinha (1950), também deu origem a termos usuais da língua contemporânea mineira. “Redanho”, para o autor, veio do castelhano *redaño*. Para reforçar essa teoria do pesquisador, Cunha (2019) revela que “pimentão”, “pinhão”, “polvilho” e “repolho” são de origem semelhante e correspondem, respectivamente a *pimentón*, *piñón*, *polvillo* e *repollo*.

Conforme se sabe, o léxico é formado de diferentes tipos de palavras que derivam da prefixação, sufixação, parassíntese, composição, dentre outros. Nos dados analisados,

verificamos as ocorrências de “Aguardente”, “erva-doce”, “noz-moscada” e “vinagre” que são uma formação do tipo composição: conforme Freire (1944), a soma de “água” e “ardente” formam a composição de “aguardente”; já Nascentes (1955) nos lembra da formação de “erva” mais “doce” e “noz”, juntamente com “moscada” formam, nessa ordem, “erva-doce” e “noz-moscada”. Não obstante, “vinagre” é um termo que desperta curiosidade ao fazer a análise etimológica. Tal questão acontece, porque, segundo Cunha (2019), esse termo tem uma origem na língua castelhana e foi derivada do latim *vīnum acre*. Dessa forma, entende-se que “vinagre”, ainda que seja uma palavra composta, não surgiu da combinação de unidades lexicais ou próprias do português, mas, sim, de outras línguas.

Outro aspecto que deve ser mencionado é de a cultura tupi ainda estar viva no vocabulário dos mineiros. Os elementos que são originários dessa língua possuem uma resistência muito grande nas terras de Minas Gerais, e seu uso em receitas cotidianas faz com que esses ingredientes resistam na fala e no preparo das cocções. Esse vínculo é uma forma de mostrar o tamanho da resistência linguística de um povo, que, mesmo diante de um massacre físico e cultural, possibilita a permanência sólida das contribuições linguísticas indígenas na atualidade. Além disso, evidencia, também, junto com as demais línguas já mencionadas, que a heterogeneidade linguística independe da vontade humana, uma vez que há traços que irão constantemente se perpetuar, mesmo que haja uma tentativa de soberania cultural e linguística. Nessa óptica, “mocotó”, de acordo com Nascentes (1955), tem origem do tupi *mboko'tog* e para Cunha (2019) “urucum” vem do tupi *uru'ku*.

Ademais, é importante citar uma palavra que frequentemente se fez presente na vida dos mineiros e ainda é de grande ocorrência. O “frango” é um produto que está na mesa de quase todos os nativos das terras de Minas aos finais de semana, algo que se constitui como uma tradição há muito consolidada. A inserção do quiabo e do angu para o acompanhamento é, também, frequente e representativa da cultura desse povo. O lexema “frango” possui uma imprecisão etimológica vocabular até os dias hodiernos, Cunha (2019) apresenta esse termo com uma alta probabilidade de advir de *frangão*, e essa forma pode ter sido considerada como aumentativo da palavra tal como é conhecida hoje. Além disso, a origem de “frango” é controversa, não sendo possível designar uma língua específica para sua aparição. Ainda assim, apesar de não se saber o surgimento do termo com grande certeza, o uso independe desse conhecimento. Desse modo, sabe-se que o “frango”, muitas vezes criado no próprio quintal das pessoas, já faz parte da vida delas há muitos anos. Outrossim, considerando a recorrência com a qual esse animal é tratado, tanto nas receitas analisadas quanto na contemporaneidade, a continuação desse termo no léxico desses povos tende a se perpetuar

por bastantes anos, até séculos seguintes, visto que, quanto maior o uso, seja na fala, seja em preparos, mais resistente na cultura ele se faz.

Por diversos momentos, foram mencionadas as modificações linguísticas que ocorreram desde os séculos XIX e XX até os dias atuais. Entretanto, faz-se necessário evidenciar, também, as palavras que permaneceram com a mesma grafia do período passado. “Açafrão”, “agrião”, “azeite”, “carne”, “cenoura”, “espinafre”, “linguiça”, “quiabo”, “rapadura”, entre outros, estão entre os exemplos de termos que persistem no sistema linguístico contemporâneo do mesmo modo que nos séculos de registro das receitas. Os exemplos são comprovações linguísticas de que existem termos que se modificam e termos que permanecem iguais por um longo período, pois nem tudo na língua se altera.

Língua e cultura são duas coisas diretamente ligadas, e, para Duranti (2000), a cultura se constitui por meio de transmissões linguísticas. Assim, a ideia de não haver controle do sujeito sobre quais palavras permanecem em seu contexto de vivência pode ser entendida pela perspectiva do teórico. O ato de se comunicar é, por si só, uma forma de passar informações variadas a outro sujeito, logo, valores, crenças, costumes e tradições estão sendo difundidos mesmo sem a percepção dos indivíduos submetidos a esse tipo de interação.

Diante desse posicionamento, é interessante mencionar que existem ingredientes, assim como o frango, que vieram de séculos passados e ainda se encontram fortes lexical e culturalmente em Minas Gerais. “Banha” ou “gordura” são unidades vivas em ambos os repertórios supracitados, elementos que resgatam, na memória do indivíduo, o tempo de sua infância, da troca de momentos com pais, avós e bisavós. A “banha” ou “gordura” estava mais presente na vida do campo, com a dificuldade de acesso a eletrodomésticos, ou até mesmo, anteriormente, com a inexistência deles. Carnes precisavam ser acondicionadas para se evitarem perdas, justamente pela falta de *freezers* ou geladeiras, e a gordura era uma forma de armazenamento. Atualmente, essa ainda é uma realidade de povos que vivem no campo e criam animais em seus quintais. Apesar de terem bons equipamentos para conservar a “mistura” (forma de algumas pessoas do interior de Minas designarem a carne), preferem fazer sua imersão na banha para preservar o sabor e manter aceso o costume de suas antigas gerações.

Esse e os demais aspectos mencionados nesta pesquisa são reflexos de como a cultura se faz resistente por meio de transmissão. Contemporaneamente, jamais seria possível ter esse conhecimento sem a transmissão linguística, oral e escrita. Por isso, a língua e a cultura estão tão atreladas, pois, sem uma delas, não existiria tradição e história.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo dos termos presente em receitas seculares mineiras revelou-se não apenas um exercício de descrição linguística, mas também uma oportunidade de compreender a dimensão cultural que essas manifestações escritas carregam. As receitas de cadernos do século XIX e a primeira metade do XX analisadas guardam muito mais que instruções culinárias, elas preservam tradições, saberes transmitidos entre gerações e marcas identitárias profundamente enraizadas na cultura mineira.

À vista dessa questão, as fichas terminológicas elaboradas ao longo deste trabalho constituíram o instrumento central para a sistematização e análise dos termos. Nelas, cada ingrediente foi categorizado com informações gramaticais, definições, variações ortográficas, dados etimológicos e contextos de uso, permitindo não só a organização do material, mas também a identificação de traços linguísticos que atravessaram o tempo. Esse processo evidenciou o quanto o estudo do léxico/termos, quando aplicadas a um *corpus* marcado fortemente pela tradição, contribui para a preservação cultural de uma língua, funcionando como uma ponte entre passado e presente.

Nesse sentido, a pesquisa confirmou a ideia exposta no início dessa discussão. Os “resíduos históricos”, defendidos por Tarallo (1990), denominam formas linguísticas que resistem às mudanças e permanecem ativas, mesmo que restritas a alguns contextos ou comunidades. Termos como "pimenta-cumari" e "segurelha" e grafias antigas como "gemma" e "gallinha" representam registros vivos da língua escrita, preservados nas páginas desses cadernos.

Assim, este trabalho alcança seus objetivos ao demonstrar que o estudo lexical de receitas tradicionais, mais especificamente das fichas terminológicas de termos relativos a ingredientes de receitas dos séculos XIX e XX não se limita à descrição de palavras, e, sim, revela uma perspectiva em que língua e cultura se apresentam de forma indissociável. Dessa forma, a culinária mineira, com seus ingredientes, técnicas e especificidades, pode ser entendida como um registro de memória coletiva, em que cada termo é também um testemunho da história e da identidade de famílias e de pessoas da região mineira.

Por fim, ao unir léxico, história e afeto, essa pesquisa reafirma que a língua é viva, pulsante e inseparável da cultura que a sustenta. Além disso, essa união desperta um resgate de aromas que sobem de fogões a lenha, trazendo à memória tempos, vozes e mãos que já não estão presentes fisicamente, mas permanecem naquilo que deixaram escrito.

5 REFERÊNCIAS

- ABBADE, Celina Márcia de Souza. *A Lexicologia e a Teoria dos Campos Lexicais*. In: XV Congresso Nacional de Linguística e Filologia (CiFEFiL). Cadernos do CNLF, vol. XV, n. 5, tomo 2. Rio de Janeiro: CiFEFiL, 2011.
- ABDALA, Mônica Chaves. *Sabores da tradição*. Ensaio n. 119, p. 119–129, 2006, Revista do Arquivo Público Mineiro, Belo Horizonte.
- ABDALA. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007. ISBN 978-85-7078-131-4
- AULETE DIGITAL. Dicionário Aulete Digital. Disponível em: <https://www.aulete.com.br/açafrão>. Acesso em: 09 jun. 2025
- ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. *Arte da cozinha brasileira*. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2013. 352 p. ISBN 978-85-393-0221-5
- BEM GUSTO. *História e origem do molho béchamel*. Blog Bem Gusto. [s.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://www.bemgusto.com.br/blog/22-historia-e-origem-do-molho-bechamel>. Acesso em: 10 jun. 2025.
- BEM GUSTO. *História do molho de tomate basilico: uma jornada culinária*. Blog Bem Gusto, [s.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://bemgusto.com.br/blog/4-historia-do-molho-de-tomate-basilico-uma-jornada-culinaria>. Acesso em: 10 jun. 2025.
- BIDERMAN, Maria Tereza C. *O estado da arte nas Ciências do Léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. Alfa, v.42 (No. Espec.). SP: Edunesp, 1998;
- BIDERMAN. *Teoria linguística: Teoria lexical e linguística computacional*. Martins Fontes, São Paulo, 2001.
- CABRÉ, Maria Teresa. *Terminology: Theory, Methods and Applications*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 1999.
- CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-1986. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. - São Paulo: Global, 2004. ISBN 85-260-0712-2
- CNN BRASIL. *Catupiry: 107 anos de história e sucesso absoluto nas cozinhas brasileiras*. Viagem & Gastronomia. CNN Brasil, São Paulo, 11 set. 2018. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/viagem/historia-produtos-catupiry/>. Acesso em: 20 jun. 2025.
- COZINHA CLARA. *Broinha de fubá de canjica*. Cozinha Clara, [s. l.], 4 jul. 2023. Disponível em: <https://cozinhaclara.com.br/por-tipo/lanche/broinha-de-fuba-de-canjica/>. Acesso em: 11 jun. 2025
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. 4 ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2019

DELGADO, Letícia Aline Silva; SILVA, Jefre Milione; SIMONCINI, João Batista Villas Boas. *Nhoque mineiro: reinventando o trio mineiro – mandioca, linguiça e torresmo*. Revista de Gastronomia, v. 1, n. 2, p. 08, 2018.

DIAGEO BAR ACADEMY. *Rum: história e produção*. Diageo Bar Academy, Brasil, [s.d.]. Disponível em: <https://www.diageobaracademy.com/pt-br/home/explore-todas-as-categorias/rum>. Acesso em: 22 maio 2025.

DURANTI, Alessandro. *Antropologia Lingüística*. Madrid; Cambridge University Press, 2000;

EMBRAPA. *Cheiro Verde | Tempero verde para todos os pratos*. In: Embrapa Hortaliças – Hortaliça não é só salada. Brasília, DF: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalica-nao-e-so-salada/cheiro-verde>. Acesso em: 22 maio. 2025.

ESTADÃO. *Molho inglês: curiosidades e receita simples*. Paladar. Estadao.com.br, São Paulo, 25 fev. 2025. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/radar/molho-ingles-curiosidades-receita-simples/>. Acesso em: 19 jun 2025.

FALE. Faculdade de letras. Grupo de trabalho de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia da ANFOLL. 2013. Disponível em: http://www.letras.ufmg.br/padrao_cms/?web=gtlex&lang=1&page=2329&menu=1547&tipo=1. Acesso em: 8 jun. 2025

FREIRE, Laudelino. *Grande e Novíssimo Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Praça Mauá, 7. volume II, 1944, p. 1215.

HAENSCH, Günther et all. *La Lexicografía: de La Lingüística teórica a La Lexicografía Práctica*. Madrid: Gredos, 1982;

HALL, Stuart. *A identidade cultural da pós-modernidade*. Trad. Tomaz Tadeu da Silva, Guaraciara, L. Louro. RJ: DP&A, 2006. 2015.

KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny. *Introdução à Terminologia: teoria e prática*. São Paulo: Contexto, 2004.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004. 160p. ISBN 85-7419-414-X.

MENDES, Soélis T. do Prado. *Caderno de receita de Minas Gerais oitocentista: uma análise de itens lexicais de pesos e medidas*. Revista *Entrepalavras*, v. 12, p. 22-37, 2022.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; DEUS, José Antônio Souza de; CHELOTTI, Marcelo Cervo; CALDAS, Alcides dos Santos (org.). *Geografia dos alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres*. Aracaju: Editora Criação, 2022. 235 p. ISBN 978-85-60102-70-9

MICHAELIS ONLINE. In: *Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*. São Paulo: Melhoramentos. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/almôndega>. Acesso em: 21 maio. 2025.

NASCENTES, Antenor. *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. 2. tiragem da 1. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1955.

NASCENTES, Antenor. Dicionário etimológico resumido. Coleção Dicionários Especializados, n. 1. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, Ministério da Educação e Cultura, 1966.

OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. Campo Grande-MS: Ed. UFMG, 1998.

RIBEIRO, Lucas Dalaqua. *Implantação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em processo de produção de massa folhada = Implementation of hazard analysis and critical control points (HACCP) in pastry mass production process*. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2022. Orientadora: Claudia Eugênia Castro Bravo. Coorientadora: Ellen Porto Pinto.

RODRIGUES-PEREIRA, Renato; ZAVAGLIA, Cláudia. *Lexicografia: uma ciência interdisciplinar*. Revista GTLex, Uberlândia, v. 8, p. e0818, 2023. DOI: 10.14393/Lex-v8a2022/23-18. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/GTLex/article/view/71976/37532>. Acesso em: 25 jun. 2025

TARALLO, Fernando. *Tempos Linguísticos: itinerário histórico da língua portuguesa*. SP: Ática, 1990.