

BRASILEIRISMOS E REGIONALISMOS

Ana Maria Pinto PIRES DE OLIVEIRA¹

- RESUMO: Este artigo propõe-se a analisar algumas unidades lexicais classificadas como brasileirismo/regionalismo por Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, no *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, objetivando verificar a incidência de fatores extralingüísticos atuando no processo de nomeação de referentes da realidade brasileira.
- PALAVRAS-CHAVE: Brasileirismo; regionalismo; variabilidade lingüística.

1 Introdução

A língua portuguesa na sua modalidade brasileira, falada num espaço geográfico de aproximadamente 8 milhões de quilômetros quadrados, apresenta “marcas” que a distinguem do português europeu, principalmente no que se refere à denominação dos elementos da natureza – flora, fauna, toponímia, em especial – e dos usos e dos costumes próprios de nosso ambiente físico e da nossa realidade sociocultural.

Quando de seu descobrimento pelos navegadores portugueses em 1500, o Brasil apresentava-se como um imenso território povoado

¹ Departamento de Letras – Centro de Ciências Humanas e Sociais – UFMS – 79070-900 – Campo Grande – MS – Brasil.

por uma numerosa população autóctone, falante de inúmeras línguas, distribuídas por todo o território nacional, de Norte a Sul. Entretanto, segundo Rodrigues (1994), tem-se mostrado difícil, atualmente, precisar quantas línguas teriam sido faladas no Brasil, na época de seu descobrimento. Os que labutam nessa área de estudos afirmam que as línguas daquela época representavam, aproximadamente, o dobro das 170 que, ainda hoje, são faladas em pequenos agrupamentos espalhados pelo Brasil.

Com a chegada do colonizador, a partir de 1532, foi introduzida também em território brasileiro uma língua românica, a língua portuguesa que, desde então, passou a conviver com as demais línguas indígenas aqui existentes. Esse convívio lingüístico que se estendeu por vários séculos intensificava-se cada vez mais em razão da premente necessidade de sobrevivência em solo desconhecido e, acima de tudo, para que os colonizadores pudessem conquistar esse novo território.

Ao lado das diversas línguas indígenas existentes e da língua portuguesa aqui falada por uma minoria, encontrava-se a *língua geral ou brasílica*, língua de intercurso comunicativo, tanto usada pela grande massa indígena em seus redutos, como entre os índios e a comunidade portuguesa. Essa língua foi largamente empregada pelo menos até o século XVIII e foi, assim, descrita por Silva Neto: "A língua geral, pelo contrário, era simples, e de reduzido material morfológico; não possuía declinação nem conjugação. Tinha todo o aspecto das línguas de necessidade" (1963, p.53).

Desse modo, a língua geral foi se expandindo cada vez mais, passando a ser falada no seio das próprias famílias dos colonizadores, pelos jesuítas na catequese dos índios e até nos confessionários, utilizada sobretudo por mulheres e por crianças portuguesas. Essa intensa penetração da língua geral despertou a atenção da coroa portuguesa que adotou medidas drásticas, ditadas pelo Marquês de Pombal que, em 1754, ordenou fosse proibido seu uso e implantada em solo brasileiro, exclusivamente, a língua portuguesa que, nessa época, reunia pequenos núcleos de falantes nos centros urbanos emergentes. Com a interdição da língua geral, a língua portuguesa foi-se expandindo por todos os cantos deste país, seguindo a trilha dos bandeirantes, adentrando o sertão, interiorizando-se, enfim.

Ao lado das línguas indígenas e da língua portuguesa convivemos, também, com línguas africanas, especialmente as do grupo *banto* (quimbundo) e *sudanês* (ioruba ou nagô) que, faladas por uma popula-

ção escrava, não conseguiram estabelecer-se no “Novo Mundo” como meio sistemático de comunicação.

Todos estes contatos etnolingüísticos verificados no Brasil-colônia favoreceram o caldeamento das diferentes etnias e a constituição de uma sociedade híbrida, multifragmentada, com características diferentes da portuguesa e que desenvolveu um modo peculiar de falar inúmeros vocábulos, que passaram a caracterizar o português do Brasil.

Toda essa efervescência sociolingüística e cultural encontra-se melhor retratada no léxico, nível lingüístico que melhor espelha o modo como uma sociedade vê e organiza a realidade.

Cabe assinalar que é no âmbito do léxico que verificamos com maior nitidez a deriva da língua, ou seja, as tendências já contidas no sistema, bem como as mudanças referentes a seu caráter dinâmico, mudanças essas que passam, num primeiro momento, pela esfera lexical. Foi precisamente nesse nível lingüístico que mais se fizeram sentir as influências das línguas indígenas e africanas. Tais influências registradas no léxico podem ser verificadas em referentes do mundo físico e do universo cultural próprios de nossa sociedade. Nesse léxico diferenciado podemos perceber a presença de vocábulos e de expressões características do uso brasileiro, que podem ter sido usadas em Portugal, em outras épocas, ou ainda sejam empregadas, todavia com uma semântica diversificada.

Importa mencionar que a variante brasileira do português não se apresenta homogênea. Podemos verificar, sobretudo no nível lexical, “marcas” regionais, algumas vezes bastante específicas de uma dada região, tendo em vista, principalmente, as grandes extensões geográficas de nosso território e o isolamento em que se encontram algumas regiões brasileiras, situadas em locais distanciados dos grandes centros irradiadores de cultura.

2 Neste estudo discutiremos questões referentes a *brasileirismos* e *regionalismos*, examinando algumas lexias de uso geral e regional, com o objetivo de verificar a incidência de fatores extralingüísticos atuando no processo de nomeação de referentes da realidade brasileira. Para procedermos à análise desses itens lexicais, selecionamos dez lexias classificadas como *brasileirismo* por Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (1986) e extraídas do conjunto de unidades lexicais inclusas em diferentes letras do *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, 2.ed. (versão informatizada), doravante *Dicionário Aurélio*. Os itens lexicais selecionados para o presente trabalho foram distribuídos em dois campos léxicos, quais sejam: *bebidas* e *alimentação*.

2.1 BEBIDAS (Subcampo: cachaça)

aninha, arrebenta-peito, bagaceira, canha, capote-de-pobre.

A análise das unidades lexicais pertencentes ao campo léxico I – **bebidas** mostra-nos que as unidades que o compõem são constituídas, em sua maioria, por vocábulos gírios ou populares, distribuídos regionalmente. Antes de iniciarmos a análise das unidades reunidas nesse campo, trataremos de duas lexias – *cachaça* e *aguardente* – que, a nosso ver, representam a unânime aceitação e popularidade da bebida na sociedade brasileira. O *Dicionário Aurélio* registra a lexia *cachaça*, com o significado de “aguardente que se obtém mediante a fermentação e destilação do mel (2), ou borras do melaço” e elenca um grande número de sinônimos de uso geral ou regional. Já Antenor Nascentes (1981, p.52), no *Dicionário de Sinônimos* explica que *cachaça* “é propriamente a espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do caldo de cana, na caldeira”.

Alguns apreciadores da *cachaça*, que também se empenham em conhecer a origem do nome dessa bebida, esclarecem que o termo *cachaça* teve origem no costume bastante comum entre os escravos de utilizar a garapa azeda (vinho de cana-de-açúcar) para amaciar a carne do cachaço, o porco macho. Daí o uso desse vocábulo para denominar o líquido extraído após a destilação da bebida destinada ao consumo humano. No que se refere à lexia *aguardente*, Nascentes (1981, p.52) explica que esse nome é empregado para os produtos da destilação do vinho, do caldo da cana, de cereais, várias plantas e frutos, susceptíveis de fermentação e que esse nome – *aguardente* – se aplica em especial à aguardente de cana. Já em Portugal, a “água ardente”, destilada do bagaço da uva com equipamento de destilação, na época desenvolvido pelos árabes, fez nascer a *bagaceira*, vocábulo também registrado por Aurélio como *brasileirismo*, sinônimo popular da *cachaça*, extraída, no Brasil, do bagaço da cana-de-açúcar. Importa assinalar que o matiz regional, no caso específico da *bagaceira*, é tão insignificante, que acreditamos injustificado o qualificativo *brasileirismo* atribuído a essa lexia por mestre Aurélio.

Passemos, a seguir, à análise das unidades lexicais reunidas no campo léxico *bebidas*, as quais se configuram ou como sinônimos ou como variantes léxicas de *cachaça*. Temos assim, o vocábulo **aninha**, que Aurélio classifica como um *brasileirismo popular* e, com referência à origem dessa lexia, esse lexicógrafo arrisca “de Aninha, dim. do antr.

Ana, decerto por afetividade", remetendo-a para cachaça. A nosso ver, *aninha* parece ser uma forma abreviada de *caninha*, com perda do fonema inicial. Cabe mencionar que o emprego de vocábulos assim estruturados deixa transparecer a necessidade que tem o consumidor da bebida de ocultar, ou tentar ocultar sua verdadeira intenção, qual seja, a de ingerir cachaça, bebida que lhe dá prazer.

No que respeita à derivação por meio sufixal, as possibilidades e variedades de inovação lexical têm-se mostrado bastante produtivas na língua e, com referência à lexia em questão – *aninha* –, a exemplo de outras também pertencentes ao campo léxico das *bebidas* como *cervejinha*, *caipirinha*, *chopinho*, *cafezinho*, *branquinha*, observa-se que não têm semântica de diminutivos, denotando antes afeto, carinho por parte do usuário da língua.

Já o item lexical ***arrebenta-peito***, lexia composta, sinônimo de cachaça, foi classificada por Aurélio como *brasileirismo popular*, usado em Santa Catarina. Esta denominação faz referência à aguardente extremamente forte, bastante curtida que, ao ser ingerida rapidamente, desce queimando, ardendo no peito. Importa mencionar que os substantivos formados por meio de composição vocabular apresentam teor acentuadamente popular, como se pode verificar, por exemplo, em unidades como *desmancha-samba*, *corta-bainha*, *engasga-gato*, *esquenta-por-dentro*, entre outros *brasileirismos* empregados como sinônimos de cachaça. Nesse processo de formação é que se pode vislumbrar com maior nitidez o espírito criador da língua. Inúmeras dessas formações evidenciam um acentuado sentido de observação, no caso, o modo como a bebida atua no organismo, denotando assim grande expressividade. No que se refere a seu aspecto formal, *arrebenta-peito* constituiu-se a partir de uma base verbal mais um substantivo.

Com referência à palavra ***bagaceira***, conhecida em Portugal como aguardente destilada do bagaço da uva, o *Dicionário Aurélio* registra como *brasileirismo* de uso geral, empregado como sinônimo de cachaça, bebida, como já mencionamos, destilada da cana-de-açúcar. Temos assim, o mesmo significante e significado para designar, a princípio, uma bebida destilada – a *aguardente* – cujo elemento básico usado na produção difere de uma realidade cultural para a outra. Temos, pois, com referência à *bagaceira*, um exemplo de polissemia interdialeto, uma vez que o vocábulo em questão é usado tanto no Brasil quanto em Portugal, tendo como única diferença a matéria-prima utilizada na produção da bebida.

Cabe registrar que o processo de derivação por meio de sufixos, como ocorreu com *bagaceira*, também tem-se mostrado bastante produtivo no que se refere à criação e à inovação lexical.

Já a lexia **canha**, variante léxica de cachaça, que o *Dicionário Aurélio* classifica como *brasileirismo do Rio Grande do Sul*, é procedente do espanhol platino *caña*, um americanismo, forma abreviada de “caña de açúcar”. Esse item lexical, *caña*, encontra-se registrado em Neves (1973, p.108), no *Diccionario de Americanismos*, com sentido de “aguardiente de caña de açúcar”. Encontramos, também, essa lexia registrada em Nunes & Nunes (1996, p.88), no *Dicionário de Regionalismos do Rio Grande do Sul*, como sinônimo de *cana*, *cachaça*, *aguardente*, *canguara*. Como *brasileirismo* de uso geral temos a forma correspondente – *cana* – forma abreviada da expressão *aguardente de cana*, unidade de uso popular bastante difundido, que também serve de base para a constituição de formas diminutiva – *caninha* – e compostas, como por exemplo, a expressão *pé-de-cana*, usada para referir-se a indivíduo dado ao vício do alcoolismo.

Do ponto de vista formal, a lexia *canha* configura-se como um estrangeirismo, que sofreu adaptação da forma estrangeira – *caña* – à fonética e à ortografia brasileira.

A unidade lexical **capote-de-pobre**, outra variante da cachaça, configura-se, segundo o *Dicionário Aurélio*, como um *brasileirismo* gírio, de uso geral que, para designar este referente, buscou a motivação nos efeitos proporcionados pela bebida – *aquecer* – na tentativa de justificar, por um lado, a necessidade de beber e, por outro, servir de instrumento denunciador face ao estado de penúria em que vive grande parcela de nossa população. Trata-se de um *brasileirismo* semântico, um composto metafórico, já que propiciou motivação ou transparência semântico-associativa entre a palavra e seu referente, ao designar a bebida. Assim, *capote-de-pobre* tem semelhanças que mentalmente se estabelecem com a finalidade própria do agasalho, qual seja, aquecer nos dias de frio intenso.

A análise das unidades pertencentes a este campo léxico, bem como a frequência de uso que apresentam nas diferentes regiões do país, deixa transparecer a grande importância desta bebida no cotidiano da população brasileira. É a *abrideira* ingerida para abrir o apetite ou para aquecer uma reunião de amigos e desfazer constrangimentos; é o *marafó* iorubano para saudar os orixás, nos terreiros de umbanda; é a *limpa*, o *mata-bicho*, o *remédio* que, no fundão deste imenso país,

esteriliza o caboclo, o sertanejo, o vaqueiro, garantindo-lhes a saúde; é a *saideira*, na hora da volta a casa para o merecido descanso.

É possível, também, resgatar, através de suas inúmeras variantes léxicas, marcas da identidade cultural de um povo sintonizado com seu espaço geográfico, com sua cultura, traços esses reveladores de uma valorização grupal, manifestos nessas unidades lexicais.

2.2 Alimentação

Aaru, ajabô, arribação, matambre, moqueca

A análise das unidades vocabulares reunidas no campo léxico II – **alimentação** possibilitou-nos perceber que o brasileiro herdou o patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia e soube, assim, usufruir dessa herança, ora adequando os métodos e as técnicas gastronômicas trazidas d’além mar à matéria-prima encontrada em nosso meio, ou ainda assimilando o que os indígenas tinham a nos ensinar.

Passemos à análise da lexia **aaru** – “*espécie de bolo que os nhambiquaras preparam com tatu moqueado, triturado em pilão e misturado com farinha de mandioca*” – lexia de étimo Tupi, um *brasileirismo* de MT, segundo o Dicionário Aurélio. Na descrição desse tipo de alimento podemos verificar a perfeita harmonia do grupo social em questão com os recursos da fauna e da flora brasileira, ao utilizar como componente básico para a confecção dessa iguaria a carne do tatu e a farinha de mandioca. Merece ainda registro o uso do *moquém* – *grelha de varas para secar a carne ou o peixe* – utensílio bastante utilizado pelos indígenas para a conservação de carnes, em especial de peixes. Câmara Cascudo (1968, p.84) informa que “todos os cronistas dos primeiros séculos coloniais descrevem o moquém, com que o indígena defendia os saldos da caça e da pesca do apodrecimento, evitando-o pela ressecação ao calor do lume”. Explica também esse autor que a carne moqueada não queima, apenas tosta.

Há que se destacar no preparo deste alimento o uso da mandioca e da farinha de mandioca, ingredientes de largo uso na culinária de várias regiões do Brasil, tendo em vista a facilidade com que se desenvolve esta cultura em quase todo o país.

Já o item lexical **ajabô**, de étimo ioruba, que Aurélio define como “certa comida também chamada caruru-branco, por não conter azeite-de-dendê” pertence à culinária afro-brasileira e foi dialetalmente marcado por esse lexicógrafo como um *brasileirismo* geral. O *caruru*, con-

forme dados do *Dicionário Aurélio*, é uma planta alimentar, cujas folhas saborosas e nutritivas são muito usadas em vários pratos da culinária afro-brasileira. O alimento preparado com essa planta, enriquecido com outros ingredientes, recebeu o mesmo nome da planta, tendo sido o fator motivador na denominação dessa iguaria. Câmara Cascudo (1968, p.480) descreve o *caruru* como “esparregado de quiabos ou mostarda, taioba, bredo, capeba, etc. que acompanha peixe assado, cozido e mesmo carne de charque, galinha, etc.”. Também Fonseca Jr. (1995, p.245) descreve o *caruru* como uma iguaria da cozinha afro-brasileira feita com “quiabo, camarão e azeite-de-dendê”. Importa assinalar que a lexia *caruru* é de origem indígena – *ca-á-ruru* – e representa uma espécie da flora brasileira, enquanto a iguaria com ela preparada e acrescida de outros ingredientes como o dendê, o camarão, entre outros, pertence à culinária afro-brasileira.

Cabe ainda esclarecer que *esparregado*, lexia de uso frequente no português europeu, encontra-se registrada no *Dicionário Aurélio*, mas constitui-se uma lacuna lexical, pois não é empregada no Brasil, muito embora Aurélio se utilize dessa palavra para definir iguarias da cozinha brasileira, como o *anguzô* e o *caruru*.

Outra lexia pertencente a esse campo léxico – **arribação** – é um *brasileirismo* geral que Aurélio define como “comida feita de arroz, feijão e pombas de arribação secas”. Temos no preparo desse tipo de alimento o combinado arroz-feijão, alimentos básicos na mesa do brasileiro, aqui, enriquecido com a carne seca de pomba. Cabe ressaltar que o feijão é alimento de grande valor nutritivo, alimento de sustância, sendo ainda uma cultura de fácil desenvolvimento em todo o país, nas suas diversas variedades. É o alimento diário do trabalhador, tanto nas cidades quanto no meio rural.

Ao referir-se à lexia **matambre**, um *brasileirismo* do RS, Aurélio a define como “carne que cobre as costelas do boi e é a primeira que se retira depois do couro. Assado feito com essa carne.” Nunes & Nunes (1996, p.290) registram este vocábulo como “carne que fica entre as costelas e o couro da rês. Dá um assado muito saboroso.” Segundo esses autores, o vocábulo “vem do castelhano, ‘mata hambre’, mata fome, por ser a primeira carne que se pode tirar do bovino abatido”. Também Neves (1973, p.374) registra a unidade léxica *matambre*, forma sincopada de “matahambre”, vocábulo corrente na região do Rio da Prata, definindo-a como “capa de carne que está entre el cuero y las costillas del vacuno. Por ext., fiambre hecho con esta carne arrollada, rellena y condimentada”. D’Albuquerque (s.d., p.216), em sua obra *Falsos Brasilei-*

ismos assinala que *matambre* é vocábulo de uso corrente no Rio Grande do Sul (RS) e menciona o fato de muitos dicionaristas – Roque Callage, Luís Carlos de Moraes, entre outros – registrarem a lexia nas obras de caráter regional como um *brasileirismo do RS*, apesar de sua origem castelhana e de seu uso corrente na Argentina e no Uruguai. Menciona, ainda, D'Albuquerque que no Paraguai é empregada a palavra *vaquero*, com igual sentido. Ratificamos a posição desse autor, para o qual *matambre* constitui-se num *americanismo* e não num *brasileirismo*.

Este é o mesmo *matambre* usado atualmente, não apenas nas cozinhas gaúchas, mas também oferecido em churrascarias de tradição gaúcha, espalhadas pelos vários estados brasileiros. É uma carne recheada, enrolada e espetada para assar.

Por fim, temos a unidade léxica **moqueca** que, segundo o *Dicionário Aurélio*, é “prato típico brasileiro, em geral de peixe ou de marisco ... e que consta de um guisado temperado com coentro ... sobretudo com leite de coco, azeite-de-dendê e pimenta-de-cheiro”, tem étimo *quimbundo* e um sinônimo regional (PA), *poqueca*. Registra também Aurélio o vocábulo *moqueca*, estruturado a partir de *moquear*, por influência de *moqueca*, caracterizando-o como um *brasileirismo do AM*, decrevendo-o como “o peixe moqueado envolto em folha de bananeira”. Já Teodoro Sampaio (1987, p.285) assinala que *moqueca* é vocábulo de origem Tupi, “apesar de alguns escritores afirmarem que é africano”. Esclarece o autor que “o assado de peixe guisado, envolto em folhas de bananeira, feito pelos índios era chamado pokeka, de que se fez moqueca, corruptela de moqué ou po-ké que significa feito embrulho, o embrulhado, o envolvido.” Daí o sinônimo regional usado no Pará. Esta lexia foi dialetalmente marcada como um *brasileirismo* geral. Também Antenor Nascentes (1988, p.426) atribui-lhe étimo tupi *mokeka*, significando “feito embrulho”.

Em meio a esses desencontros Câmara Cascudo (1968, p.236) também menciona a existência de dois tipos de *moqueca*, uma de origem *africana*, cujo preparo recorre ao leite de coco, ao azeite-de-dendê, usando peixe ou camarão e outra, a *moqueca indígena*, mais seca, envolta em folhas de bananeira e assada em fogo lento ou no borralho. Menciona também esse autor que a receita indígena da *moqueca* é ainda feita pelos índios, mas que já se perdeu completamente no âmbito da sociedade, tendo em vista a preferência pela receita de procedência africana.

Encontramos em Beaurepaire-Rohan (1956, p.166) o registro da unidade léxica *moqueca* definida como “espécie de iguaria feita de peixinhos ou camarões, tudo bem apimentado e envolto em folha de

bananeira". Informa ainda esse autor que no Pará o alimento assim preparado tem o nome de *poqueca*. Explica o autor que, além dessa espécie de *moqueca*, que é seca, "há também outra feita de peixes ou mariscos, com molho de azeite e muita pimenta".

Entendemos que a lexia *moqueca* tem procedência Tupi e representa uma iguaria preparada de modo diferente, pois usa apenas o peixe e a folha de bananeira para envolvê-lo, costume esse difundido sobretudo na região Norte do país (Amazonas e Pará), área na qual houve grande concentração de vários povos indígenas. A mesma iguaria foi recriada, em termos de ingredientes, sob influência africana que a temperou a seu gosto, transformando-a em alimento feito com peixe e camarão, azeite-de-dendê, leite-de-coco, pimenta e ervas, conforme seu habitual paladar. Parece ter havido alguma confusão em relação ao étimo do vocábulo *moqueca* e os diferentes modos de preparar essa iguaria. Assim, o preparo desse alimento terá suas variações conforme a realidade sociocultural de cada comunidade. Pela semelhança verificada no preparo deste alimento e, sobretudo, pelo fato de a receita de tendência africana ter sido a mais difundida em várias regiões do país, a iguaria ficou conhecida como um alimento de origem africana. Certamente em razão disso, também a lexia foi considerada, por alguns estudiosos, como de procedência africana.

Como já mencionamos no início deste campo léxico, o povo brasileiro constituiu-se no herdeiro fiel do patrimônio culinário deixado pelas três raças formadoras de sua etnia. A presença indígena na cultura brasileira, tanto no campo das bebidas quanto no da alimentação, foi relativamente pequena em virtude, certamente, da estagnação cultural em que se encontravam esses povos. Entretanto, pudemos constatar que é nas culturas regionais que vamos encontrar "marcas" dessa influência, e o mais importante legado encontra-se na língua, através da qual ficaram presentes hábitos, usos e costumes.

Já a influência africana na cultura nacional foi mais profunda que a indígena, fato motivado, talvez, pelo tipo de convivência que existia entre brancos e negros, cujos trabalhos adentravam as casas, onde podiam-se encontrar as cozinheiras, arrumadeiras, lavadeiras e mucamas e, sobretudo, a presença da mãe-preta, a ama-de-leite, e dos moleques, no convívio diário com os senhores. Como sabemos, experiência semelhante não se deu com o indígena.

Segundo Câmara Cascudo (1968, p.136) houve no Brasil uma técnica culinária européia que "consagrava o produto brasileiro, tornando-o nacional para a raça que se formava". Acrescenta ainda o autor que

foi pequena a presença da mulher portuguesa na cozinha colonial, “onde as cozinheiras tradicionais ensinavam às cunhãs e depois às mucamas os segredos do açúcar, do assado com molhos, os guisados, óleos, saladas, etc. e tudo o que era por elas ignorado” e que tão bem souberam manejar e suplantam pela variedade de temperos aqui encontrados.

Outro aspecto que merece ser mencionado é o uso abundante de determinado tipo de alimento no preparo de alguns pratos, como é o caso do feijão, das farinhas – de milho e de mandioca –, da caça farta e sobretudo do peixe, tanto assado como moqueado.

Há que se registrar ainda que, embora algumas dessas lexias tenham ultrapassado os limites do regional, atingindo outros estados, como é o caso do *matambre* e da *moqueca*, a maioria delas mantém seu uso restrito a uma ou duas regiões. Possivelmente a proximidade geográfica e a especificidade de hábitos e costumes regionais sejam as causas deste retraimento.

Por fim, através da análise das unidades lexicais reunidas nestes dois campos léxicos, pudemos constatar que o vocabulário empregado por um grupo social está condicionado tanto pelo ambiente físico, quanto por circunstâncias étnicas, econômicas e sociais próprias de uma comunidade que usufrui dos recursos regionais da natureza. Os campos da bebida e da alimentação, a exemplos de outros, também apresentam elementos que evidenciam aspectos da estrutura social de um povo, numa mostra que nos possibilita reforçar a tese de que elementos culturais e lingüísticos se inter-relacionam, denotando um matiz regional, a cor local, fortemente vinculado às exigências pragmáticas de grupo social.

PIRES DE OLIVEIRA, A. M. Brazilianisms and regionalisms. *Alfa (São Paulo)*, v.42, n.esp., p.109-120, 1998.

- **ABSTRACT:** *This study analyses some Brazilianisms aiming to show the extra-linguistic features in the process of nominating referents in Brazilian reality.*
- **KEYWORDS:** *Brazilianisms; regionalisms; linguistic diversity.*

Referências bibliográficas

- BEAUREPAIRE-ROHAN, Visconde de. *Dicionário de vocábulos brasileiros*. 2.ed. Salvador: Progress, 1956. 244p.
- CÂMARA CASCUDO, L. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional, 1968. v.2, 539p.
- D'ALBUQUERQUE, *Falsos brasileirismos*. Rio de Janeiro: Ed. Getulio Costa, s.d..
- FERREIRA, A. B. H. *Novo dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- FONSECA JÚNIOR, E. *Dicionário antológico da cultura afro-brasileira*. São Paulo: Maltese, 1995.
- NASCENTES, A. *Dicionário de sinônimos*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1981.
- _____. *Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Bloch, 1988.
- NEVES, A. N. *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Sopena Argentina, 1973.
- NUNES, Z. C., NUNES, R. C. *Dicionário de regionalismos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996.
- RODRIGUES, A. D. *Línguas Brasileiras: para o conhecimento das línguas indígenas*. São Paulo: Loyola, 1994. 134p.
- SAMPAIO, T. *O tupi na geografia nacional*. São Paulo: Ed. Nacional, 1987. 347p.
- SILVA NETO, S. da. *Introdução ao estudo da Língua Portuguesa no Brasil*. Rio de Janeiro: Presença, 1963. 237p.