

Predicados apropriados e linguística de *corpus*: “peneirando” equivalentes do francês para português

(Appropriate predicates and Corpus Linguistics:
“sieving” equivalents from French to Portuguese)

Renata Maria Odorissio¹

¹ Programa de Pós-Graduação em Linguística – Universidade Federal de São Carlos (UFSCar)

renata.odorissio@gmail.com

Abstract: This research presents the construction and application of a hybrid methodology, built to improve on the selection of equivalent terms used in the corpus of French and Portuguese recipes. We present how the method was built, its application and some results of this experimental study: there are twenty verb-operators extracted from significant predicates to the area of knowledge, in this case the French and Brazilian cuisine. The equivalence level of the selected terms is defined in three categories: total, partial and non-equivalence.

Keywords: corpus linguistics; appropriate sentences; equivalence; cuisine; French; Portuguese.

Resumo: Este artigo apresenta a construção e o emprego de uma metodologia híbrida, construída com a finalidade de prover maior rigor na seleção de equivalentes em *corpus* de receitas culinárias em francês e português. Mostramos como o método foi elaborado, teve sua aplicação e alguns resultados obtidos a partir de um estudo de caso: vinte verbos operadores, inseridos em predicados significativos para a área de especialidade. As equivalências obtidas são de três níveis: total, parcial e não equivalência.

Palavras-chave: Linguística de *corpus*; predicado apropriado; equivalência; culinária; francês, português.

Construindo uma metodologia híbrida: observacional e experimental

De acordo com Gaston Gross (1994), classes de objeto são agrupamentos de unidades lexicais que compartilham um mesmo macrotraço semântico e que operam na definição semântica do verbo – operador – ao nível da frase. Nessa abordagem, o predicado é o resultado de um processo seletivo, como demonstrou Harris (1988) ao tratar das noções de regularidade e probabilidade dos predicados, as mesmas herdadas pelos teóricos da Léxico-Gramática.

A visão tradicional de que a sintaxe assume o papel de arranjador da frase elementar, composta por *sujeito-verbo-complemento* (GROSS, G., 1994),¹ não se sustenta na Léxico-Gramática pelo fato de haver maior probabilidade de ocorrência entre determinados elementos lexicais, e menor probabilidade entre outros: há maior probabilidade de ocor-

¹ O modelo de classes de objeto é uma teoria descritiva lexicalista, cujo objetivo é produzir uma descrição exaustiva e sistemática das línguas. Primeiramente agrupam-se as unidades linguísticas de uma língua com base em propriedades comuns e, posteriormente, analisa-se o funcionamento dessas unidades ao nível do predicado. Tal método leva em conta o aspecto polissêmico a partir da noção de uso da língua. A unidade mínima de descrição é o predicado (a frase, em primeira instância), no qual a palavra ganha estabilidade semântica. (GROSS, G. 1994; GROSS, M. 1981).

rer efetivamente na língua um predicado do tipo “fritar peixe” do que “fritar avião”, ainda que “peixe” e “avião” tenham sintaticamente a mesma função no predicado.

Com base nesse critério de seleção implícito à frase, é possível selecionar predicados que sejam significativos ao domínio. A partir dessa noção de predicados apropriados, vemos como o operador <comer> tem como complementação mais regular – probabilidade – um argumento da classe – ou hiperclasse – <alimento>, ou, ainda, como o operador <dissolver> também pode associar-se a argumentos da classe <alimento>, e, mais especificamente, a um subgrupo de argumentos com uma característica relevante: alimentos em pó, ou, para nosso trabalho, da classe <alim.pó>.

Por meio dessa observação das ocorrências, elegemos as classes de objeto em que alocamos os argumentos extraídos das ocorrências e os contrastamos com predicados da mesma natureza da língua de chegada. Partindo da associação, comprovada no *corpus*, de um operador ao seu argumento, verificamos se essa seleção também ocorre na língua de chegada, validando, assim, tanto a descrição dicionarizada quanto a equivalência baseada nas classes de objeto. Esse procedimento é válido na medida em que a frase passa a ser a unidade mínima de significação, embora destacada do contexto, e seus elementos ganham estabilidade graças a esse arranjo seletivo (GROSS, M., 1981; GROSS, G., 1994).

Gaston Gross (1994) nos oferece um esboço dessa ideia no momento em que usou frases do francês traduzidas para o alemão para enfatizar a importância de se verificar a relação operador/argumento como modo de se obter estabilidade no sentido dos elementos da frase. Esse modelo de descrição linguística, que concebe a frase como unidade mínima de significação completa e estável, intitula-se Classes de Objeto (CO). Com base nos estudos de Gaston Gross e nos preceitos da linguística de *corpus* (BERBER SARDINHA, 2004), buscamos atribuir maior precisão à elaboração de equivalências, que, tradicionalmente, se pautam pela comparação de definições dicionarizadas (BEJOINT; THOIRON, 1996), dando maior visibilidade e a precisão aos equivalentes selecionados.

Tomemos os exemplos com o verbo “*essuyer*”, dados por Gaston Gross (1994, p. 17), quando da tradução para o alemão:

(01) *Paul a essuyé les assiettes ~ Paul hat das Geschirr abgetrocknet.*

(02) *Paul a essuyé le buffet. ~ Paul hat die Anrichte abgestaubt.*

(03) *Paul a essuyé la tache. ~ Paul hat den Fleck ausgewischen*

Em alemão, assim como em português, o verbo “*essuyer*” associa-se a diferentes significados, como o de “*enxugar*”, “*secar*” ou “*limpar*” e, mesmo, “*tirar*”, dependendo do argumento que o complementa. Isso produziria, em português, o equivalente a:

(04) Paul enxugou/secou os pratos.

(05) Paul limpou o buffet.

(06) Paul tirou a mancha.

Essas análises ilustrativas serviram de ponto de partida para nosso objetivo central: a busca por equivalências entre predicados apropriados de línguas diferentes, extraídos de *corpus* de receitas em francês e português, como demonstraremos adiante.

Seleção dos predicados apropriados do Corpus FR

A primeira triagem foi fundamental, pois possibilitou a visualização dos predicados, das ocorrências e da frequência dos operadores do Corpus FR². Por essa razão, optamos por fazer uma “varredura” semiautomática com a ferramenta automática Unitex,³ seu frequenciador e seus grafos para extrair todos os verbos presentes no *corpus*. Usando o grafo <V>, recuperam-se todas as ocorrências de verbos.

Foram listados 505 verbos candidatos à análise e busca de equivalentes, dentre eles havia verbo-suporte, verbo auxiliar, verbo modal e os operadores de valor lexical que nos interessavam – esses últimos em maior número. Dos 505 verbos compilados, sorteamos vinte para análise. São eles:

Quadro 1: Lista dos verbos extraídos do Corpus FR

arroser	mélanger	Couvrir	mettre
déchiqueter	napper	Dénoyauter	parsemer
dissoudre	petrir	Équeuter	piler
enlever	poivrer	Mariner	réduire
fariner	réhydrater	Habiller	saupoudrer

O único caso não designativo de procedimento culinário é o operador <mettre>. Entretanto, optamos por investigar seu potencial de seleção de predicados e visualizar quais classes de objetos seus argumentos comporiam.

A análise dos predicados e tipos de equivalência

Sorteados os vinte verbos da amostra, passamos à etapa seguinte: o levantamento das definições nos dicionários. Para a língua francesa, utilizamos o dicionário automático *Le Tresor de la Langue Française Informatisé* (TLFi)⁴ e, para o português, o *Dicionário de Usos do Português* (DUP).

As definições dos vinte verbos, coletadas do TLFi e copiadas em fichas terminológicas, contêm também dados quantitativos dos argumentos associados aos operadores, como frequência e porcentagem das ocorrências. Pesquisamos nos verbetes as definições relativas ou mais próximas do universo culinário quando não havia a referência do domínio na entrada. Esse procedimento foi realizado para cada um dos verbos extraídos do *corpus* e selecionados para estudo dos predicados ou das ocorrências.

Feito o recorte das definições incluídas nas fichas terminológicas, e devidamente traduzidas no caso daquelas advindas do TLFi, iniciamos o recolhimento de dados do *corpus* por meio do concordanciador do Unitex. Previamente à inserção nas fichas terminológicas,

2 Corpus FR: *corpus* produzido por procedimentos semiautomáticos, composto por textos de receitas culinárias extraídas de três *sites* (<www.linternaute.com/femmes/cuisine>, <www.marmiton.org>, <www.saveursdumonde.net>), de 192.175 *types* e 451.762 *tokens*.

3 Para obter informações sobre o processador de língua natural, o Unitex, acessar: <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex/>>. Acesso em: 13 out. 2013.

4 O TLF é um dicionário enciclopédico composto por 16 volumes e um suplemento. Seu conteúdo em versão automática (TLFi) pode ser acessado na Web pelo link <<http://atilf.atilf.fr/>>. Acesso em: 20 fev. 2015.

os dados coletados foram organizados em tabelas no aplicativo Excel, como ilustramos com a Figura 1, com a ficha do verbo “*arrosar*” como exemplo:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	ARROSER	Argumento N1	CO N1	Argumento N2	CO N2	Exemplos de ocorrência									
2															
3	Frequência 155	agneau	ave	jus de jambon	bebida	(-) faire revenir quelques minutes en détachant la viande à la fourchette. Arroser avec un peu de vin blanc.									
4		agneau (quartier)	der.leite	beurre	liq.gord	(-) retourner les brochettes une ou deux fois. Avant de servir, arroser avec le restant de marinade.									
5		ananas	fruta	beurre à la truffe	liq.salg	Accompagné d'une bonne petite salade, des tomates cerises, le tout arrosé d'une bonne vinaigrette.									
6	Porcentagem	ananas (tranche)	massa	beurre de cuisson	liq.acido	Accompagné d'une petite salade d'herbes fraîches et arrosée d'huile d'olive.									
7	0,034 %	subergine + riz	part.animal	beurre fondu	prep.docce	Ajouter la viande cuite sur cela et arroser d'une couche de sauce.									
8		avocat	part.vegetal	bière		ajouter quelques petites pommes de terre nouvelles qui seront délicieuses arrosées avec l'émulsion.									
9		avocat (la chair)	peixe	bouillon		Après avoir nettoyé le poisson, l'arroser de jus de citron (-)									
10		banane	prato	bouillon de volaille		Arroser avec 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.									
11		biscuit	der.carne	bouillon de volaille		arroser de jus de citron									
12		boeuf	folha	calvados		Arroser légèrement le tout préalablement chauffé.									
13		boeuf - lardon	sobremesa	caramel parfumé + sirop		Démouler le gâteau tiède, saupoudrer légèrement de sucre en poudre avant de l'arroser avec le calvados ou le rhum									
14		brochette de cubes de viande	vegetal	chocolat (mélange)		Déposer 2 cuillères sur chaque assiette sur un lit de feuilles de basilic. Arroser légèrement de jus de citron.									
15		brownie	fruto.mar	cidre		déposer chaque truite dans l'assiette; arroser de beurre fondu									
16		cabillaud + légumes	farinaceo	cidre + Calvados		déposer la truite et laisser blondir 6 minutes (-); arroser avec le jus d'un citron									
17		caille		citron (jus)		Déposer le dindon dans une rôtissoire et badigeonner de beurre. (-) Arroser du jus de cuisson aux 20 à 30 minutes (-)									
18		cake à l'ananas		citron + ananas (jus)		Déposer les 2 escalopes sur la tartin; arroser de sauce									
19		canard (magret)		citron vert		verser l'émulsion dans une saucière et apporter à la table; ouvrir les papillotes et arroser au goût.									
20		carpaccio		coco (jus)											
21		carré d'agneau		crème liquide											
22		céleri-rave + oignon		eau (verre)											
23		champignon		émulsion											
24		chou		garniture au chocolat											
25		condiment à la tomate		huile (cuillérée)											
26		courgette		huile (filet)											
27		crêpe		huile d'arachide											
28		crevettes		huile de pistache (filet)											
29		cuisse de poulet		huile de sésame											
30		daurade (filet)		huile d'olive (filet)											
31		dinde		huile d'olive à la menthe											
32		dindon		jus											
33		endive		jus basquaise											

Figura 1: Argumentos e classes de objeto dos operadores <arrosar>, <regar> e <molhar>

A título de esclarecimento, N0 corresponde ao argumento (complemento do verbo) que se omitiu da planilha por ser o único da classe <N.hum>, isto é, um agente humano. Para N1 e N2 encontramos argumentos associados ao léxico da culinária – ingredientes, alimentos e utensílios culinários ou de preparação.

Dessa forma, procedemos com a análise do material pesquisado no *corpus* e nos dicionários. Replicamos o procedimento com cada novo operador investigado.

Equivalência total, parcial e não equivalência

Antes de citar exemplos das análises realizadas, faz-se necessário entender os conceitos de equivalência empregados no estudo. Teixeira (2008, p. 336) descreve o *primeiro nível de equivalência*, em que se enquadram os casos cujo equivalente é consagrado e identificado pelo uso e ao qual não há necessidade de adição de informação no verbete do dicionário. Trata-se de *equivalência total*. No *segundo nível de equivalência*, tem-se a *equivalência parcial*, cuja unidade de tradução especializada formada por lexia simples ou composta, ou mesmo por uma expressão fixa, necessita de uma complementação, ou seja, de acréscimo de informação, ou mesmo de omissão de informação no verbete para que seja cumprida sua função de equivalente no texto da língua de chegada. E, finalmente, o *terceiro nível de equivalência*, o da *não equivalência*, como o próprio termo diz, não permite a transposição do sentido num termo da língua de chegada por não haver correspondente próximo ou idêntico no código linguístico convencional da cultura receptora do termo.

Análises e resultados

Equivalência total: o operador “*mélanger*”

Esse operador apresenta alta frequência e grande diversidade de CO selecionadas.

No Corpus FR, restaram 1.081 ocorrências com <mélanger> depois de subtraídas 355 ocorrências que continham <N> <mélange> considerado como verbo. Na ficha terminológica 1, temos:

Ficha Terminológica 1: Verbo “*mélanger*”

MÉLANGER	
Definição	Tradução
Mettre ensemble, de manière à obtenir un tout (homogène); <i>en partic.</i> , mêler, unir dans certaines proportions et dans un but déterminé. <i>Mélanger qqc. à/de (plus rare)/ avec/et qqc. Mélanger la farine avec les oeufs; mélanger intimement le tout.</i>	Colocar junto de modo a obter um todo (homogêneo); em partic., mexer unir em certas proporções e com um objetivo específico. Misturar alguma coisa a/com/e qualquer coisa. Misturar a farinha com os ovos; misturar tudo delicadamente.
Misturar	
Def. DUP p. 1047. Juntar, mesclar, unir. Pôr, colocar.	

Confirmando o conteúdo do verbete, no Corpus FR encontramos predicados com N1, que representa um todo ou um grupo amplo de itens de uma hiperclasse, digamos, a CO <ingredientes>:

- (07) *mélanger tous les ingrédients*: <mélanger> <ingrédient>
misturar todos os ingredientes.
- (08) *mélanger tous les assaisonnements*: <mélanger> <assaisonnement>
misturar todos os temperos.
- (09) *mélanger les 6 premiers ingrédients*: <mélanger> <ingrédient>
misturar os 6 primeiros ingredientes.

A CO <ingrediente> na verdade representa uma classe que incorpora todos os argumentos, exceto a CO <utensílio>, que nesse caso cumpre a função de locativo inserido como N2 no predicado (“*mélanger au fouet, au mixeur*”, ou seja, “misturar/mexer/bater com o *fouet* ou no liquidificador”).

Existem casos em que esse operador está associado a um segundo predicado que o modifica em termos de intensidade ou de continuidade da ação, mas não afeta significativamente a seleção por equivalentes.

Observemos as ocorrências:

- (10) *Mélanger régulièrement pour que les pommes ne brûlent pas.*
Misturar continuamente para que as maçãs não queimem.

- (11) *Mélanger délicatement.*
Misturar delicadamente.
- (12) *Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.*
Misturar até que a preparação fique homogenia.
- (13) *Mélanger pour obtenir une pâte assez consistante.*
Misturar para obter uma massa bem consistente.

Ao efetuar a busca no Corpus PT⁵ pelo operador <misturar>, obtivemos uma frequência de 9.188 ocorrências no total, o que equivale a uma porcentagem de 0,257%. Assim como no Corpus FR, as ocorrências apresentaram inúmeros casos em que o substantivo <mistura> foi apresentado como verbo flexionado. Citamos abaixo algumas seleções que o operador <misturar> realiza:

- (14) À parte prepare uma calda misturando 1 litro de água com o açúcar.
- (15) Misturar a manteiga derretida com o conhaque e besuntar.
- (16) Picar a polpa, misturando com a cebola, o alho, o alecrim, o sal e a pimenta.
- (17) Torrar rapidamente a amêndoa e socar até obter um farelo fino. Misturar com o açúcar, a canela e a água de flor de laranjeira.

A distinção existe quando temos <colher> da CO <utensílio> e <colher> da CO <un.medida>:

- (18) Regue com uma xícara de vinho branco misturada com 3 colheres de mel.
- (19) Adicione uma xícara de creme de leite misturado com 1 colher (sopa) de suco de limão.

Nesses casos, o verbo aparece preferencialmente na forma do particípio. Consideramos então que em *xícara de vinho branco misturada* e *mel misturado* não se trata de um adjetivo, como teríamos em *mel puro* ou *mel barato*. Existe uma estrutura predicativa implícita que, desmembrada, seria:

- (20) Regue com uma xícara de vinho branco que foi misturada a 3 colheres de mel.
- (21) Adicione uma xícara de creme de leite misturado a 1 colher de limão.

Estamos diante de uma estrutura de passivação embutida no predicado e, por isso, não há uma adjetivação, mas um nome – substantivo – que recebeu uma ação – *misturar* – realizada por um agente (omitido). Esse tipo de predicado também aparece no Corpus FR:

5 Corpus PT: trata-se do *corpus* de consulta que integra um projeto maior, o COMET. Nesse projeto, estão inseridos *corpus* de três naturezas: técnico-científica, o CorTec; ensino e aprendizagem de línguas estrangeiras, o CoMAprend; e tradução, o CorTrad. O *corpus* de culinária pode ser acessado para consulta em ConTrad, que contém atualmente um total de 1.420.765 *tokens* e 14.612 *types* (TEIXEIRA, 2008).

- (22) *S'il reste des morceaux de beurre mal mélangés, cela n'a aucun inconvénient.*
Se sobrar pedaços de manteiga mal misturados, isso não é nenhum problema.
- (23) *Faire fondre le chocolat avec le beurre et ajouter le sucre glace et le lait préalablement mélangés.*
Derreter o chocolate com a manteiga e acrescentar o açúcar de confeitiro e o leite previamente misturados.
- (24) *Amener à ébullition l'eau et le lait mélangés.*
Levar ao fogo a água e o leite misturados.

No Corpus PT, é frequente ocorrer o predicado <misturar> <com> seguido de elementos da CO <ingrediente>. Nesse caso, associa-se a um utensílio ou com os argumentos <mão> ou <dedo>, ou ainda <ponta do dedo>, como nas ocorrências abaixo:

- (25) Misturar tudo muito bem com a mão.
- (26) Aos poucos adicione a farinha peneirada, misturando com as pontas dos dedos até obter uma massa lisa.
- (27) [...] junte a farinha peneirada e misture com um batedor manual.
- (28) Acrescente a farinha misturando com uma colher de pau [...].
- (29) Acrescente os ingredientes secos com uma espumadeira ou uma espátula.

Outras ocorrências apresentam advérbios ou predicados adverbiais na função de argumento, porém, isso não ocorre de modo a interferir na seleção do equivalente:

- (30) Junte as gemas, uma a uma, misturando bem.
- (31) Deixe esfriar na própria assadeira misturando bem para não grudar.

E, finalmente, as ocorrências mais frequentes que apresentam o operador associado a uma sequência de argumentos da CO <ingrediente>:

- (32) Prepare a cobertura misturando as gemas o café e a manteiga.
- (33) Picar o queijo e o presunto em cubinhos, misturar com a margarina, o ovo e o açúcar de baunilha.
- (34) Misturar o creme de leite e o conhaque.

Constatamos a *equivalência total* entre os verbos “*mélanger*” e “*misturar*”.

Equivalência parcial: o operador “*déchiqeueter*”

Déchiqeueter é um operador com pouca incidência no *corpus*. Há apenas sete frases, das quais extraímos os seguintes argumentos: <saugé> – <morue> – <saumon> – <foie gras> – <épinard>. Porém, no TLFi, as definições apresentam uma ideia de retalhar ou desfiar o alimento. A predominância da CO <peixe> nas sete ocorrências corrobora essa escolha.

Ficha Terminológica 2: Verbo “*déchiqúeter*”

DÉCHIQUETER	
Definição	Tradução
<p>Taillader. <i>Son corps déchiqueté à coups de poignard</i> (BALZAC, 1835).</p> <p>[En parlant d’une étoffe, d’un vêtement] Faire des découpures ornementales, notamment des découpures allongées, des fentes.</p> <p>Mettre en menus morceaux, mettre en pièces. <i>On déchiquetait plus de cent mille francs d’étoffes pour les échantillons</i> (ZOLA, <i>Bonh. dames</i>, 1883, p. 763).</p>	<p>Talhar, retalhar. <i>Seu corpo retalhado a golpe de punhal</i> (BALZAC, 1835).</p> <p>[Em se tratando de um tecido, de uma roupa] Fazer cortes ornamentais, especialmente cortes alongados, fendas.</p> <p>Deixar em pedaços menores, em pequenas partes. <i>A gente retalhava mais de cem mil francos de tecido para as amostras</i> (ZOLA, 1883).</p>
Desfiar	Talhar
<p>Definição DUP, p. 483</p> <p>Reduzir a fios, desfazer. Reduzir-se a fios.</p>	<p>Definição DUP, pág. 1514</p> <p>1. Cortar em pedaços; fatar: faca elétrica para talhar melancia. 2. Dividir. 3. Fazer incisão; cortar. 10. Coagular, coalhar.</p>

Partindo para o Corpus PT, foram realizadas buscas por <retalhar>, <talhar> e <desfiar>, e os dados recolhidos pelo concordanciador foram inseridos na seguinte tabela:

Tabela1: Operadores candidatos a equivalentes de “*déchiqúeter*”

OPERADORES	No. OCORRÊNCIAS	PORCENTAGEM
Desfiar	319	0,008%
Retalhar	0	0%
Talhar	29	+/- 0%

Pelas ocorrências, o operador <talhar> aparece associado a <leite> e a derivados de leite como <creme> <creme de leite>. Nos poucos casos em que há proximidade semântica entre <déchiqúeter> e <talhar>, o que se observa é uma construção com o verbo-suporte <dar>. Vejamos nos exemplos a seguir:

- (35) Com uma faca dar um talho em cada castanha.
- (36) Dar um talho no peixe com uma faca bem afiada.
- (37) Tirar do forno e dar um talho em cada lado do sonho para que não murchem.
- (38) Dar um talho na ponta de cada castanha.

No Corpus FR, apenas uma ocorrência com <vegetal> é notificada: “*ajouter les épinards grossièrement déchiquetés en prenant soin d’enlever la tige*” – em português: “acrescente os espinafres grosseiramente talhados”. Isso não invalida a equivalência com o <desfiar> no português.

É interessante observar que, no verbete do DUP, a primeira acepção refere-se justamente a “cortar em pedaços, fatar”, e a última acepção, de número 10, é a que associa o verbo ao complemento “*leite*”, justamente o primeiro que aparece nas ocorrências com <talhar> no Corpus PT.

Desfiar

Os argumentos de <desfiar> são na maioria da CO <carne> como <ave> <peixe>, e o único vegetal presente nas ocorrências é o palmito. O número percentual de ocorrências também é baixo, o que o aproxima em termos de uso de <déchiqúeter>, pois não há uma discrepância quantitativa significativa desses operadores em relação aos números percentuais do *corpus*, como é o caso de <talhar>. Esse dado favorece a escolha por <desfiar> como equivalente de <déchiqúeter>, tornando desnecessária a busca por outros possíveis equivalentes relativos a essas CO obtidas.

No Corpus PT, encontramos os objetos <palmito> e <pupunha> associados aos operadores <grelhar> <picar> <ferver> <assar>, assim como o predicado <cortar> <lascas>, que poderia corresponder a “*grossièrement déchiqúeté*” do francês. Entretanto, essa equivalência seria inapropriada em se tratando da subclasse <folha>, cujos operadores mais comuns são <picar> <refogar> <cozinhar> <aferventar> <congelar> <limpar> <lavar>, e essas buscas confirmam a inexistência da CO <folha> associada ao operador <desfiar>.

Nesse caso, para o glossário de culinária, como termo equivalente associado à CO <folha>, propomos <picar> e, em se tratando de vegetais fibrosos, <desfiar> comporia melhor a relação de equivalência.

Concluimos que aqui se trata de mais um caso de equivalência parcial em que dois equivalentes, “*desfiar*” e “*picar*”, respectivamente, integram o verbete do termo “*déchiqúeter*”.

Não equivalência: o operador “*dénoyauter*”

Resgatando o traço semântico desse verbo, temos que “*dé-noyau-ter*” se forma pelo prefixo “*dé*”, ou “*des*” – desfazer algo ou retroceder um processo, tirar, suprimir de algo, como em “*défaire*”, “*dégéler*”, “*deshydrater*”. Como raiz do verbo, temos “*noyau*”: caroço de fruta. Pelo verbete do TLFi, consta a seguinte definição:

Ficha Terminológica 3: Verbo “*dénoyauter*”

DÉNOYAUTER	
Definição	Tradução
Enlever le noyau d'un fruit. <i>Dénoyauter des cerises. Des noix à décortiquer, des prunes à dénoyauter</i> (BEAUVOIR, 1958).	Tirar o caroço de um(a) frut(a). <i>Tirar o caroço* das cerejas. Nozes para tirar a casca, ameixas para tirar o caroço.</i>

*Não há verbete para *desencaroçar* no DUP.

Nossa primeira busca por candidato a equivalente foi por <desencaroçar>, mas não houve ocorrência com esse operador. As buscas sequenciais foram feitas por <caroço>, e obtivemos a frequência de 258 (0,007%) com esse argumento: a grande maioria das ocorrências apresentava “sem caroço” como adjunto: “*azeitona sem caroço*”, “*ameixa sem caroço*”, “*uva passa preta sem caroço*”, “*melancia sem caroço*” etc.

Os poucos predicados do Corpus PT por complementação direta foram:

(39) Tire a casca e o caroço do abacate.

- (40) Retire a casca e o caroço do abacate e corte a polpa em tiras.
- (41) Descasque e tire o caroço das mangas.
- (42) Descasque os pêssegos e retire os caroços.
- (43) Com uma faca afiada corte a parte de cima de cada tâmara e retire cuidadosamente o caroço.
- (44) Bata a acerola no liquidificador com ½ xícara (chá) de água o suficiente para separar a polpa do caroço.
- (45) Solte os gomos seguindo as divisões de pele, descarte os caroços e coloque numa tigela.
- (46) Cubra com uma parte da água e bata até soltar os caroços.

A associação dos operadores <tirar> <retirar> <separar> com os argumentos <caroço> <semente> e a inexistência de um único operador que apresente as características semânticas de “*dénoyauter*” apontam para os predicados: “*separar ou retirar ou tirar caroço, folhas, caules (de + vegetal)*”. Vemos que se trata de um caso de *não equivalência*.

Considerações finais

As análises apresentadas revelaram que o estudo quantitativo dos operadores e de seus argumentos – portanto da propriedade definitória do predicado – traz informações muito importantes para a lexicografia bilíngue. Em termos de traços semânticos definitórios das unidades lexicais, assim como de visibilidade da hierarquia dos termos equivalentes concorrentes, pode-se constatar que as análises estatísticas em *corpus* amplificam os dados linguísticos, reduzindo a possibilidade de lacunas significativas.

Devemos atribuir essa melhoria na percepção dos eventos linguísticos ao nível do predicado ao modelo de classes de objeto e, ao nível do uso e da frequência de uso, à linguística de *corpus* como abordagem científica e suas ferramentas computacionais.

Esse aparato metodológico permitiu visualizar a preferência por determinados termos concorrentes em detrimento de outros, provendo o linguista de mais dados empíricos liberando-o de ter de recorrer às suas impressões íntimas e, portanto, subjetivas, sobre esses casos. Com essa contabilidade dos predicados apropriados, pudemos elencar a ordem dos equivalentes concorrentes no verbete.

Da amostra de verbos, chegamos a um grupo de sete verbos com equivalência parcial, três casos de não equivalência, um único verbo (*habiller*) que não apresentou nenhuma ocorrência de termo equivalente no *corpus* do português e nove verbos com equivalência total. Esses dados são surpreendentes, considerando que, a partir de nossas leituras, havia uma expectativa de obtenção maior de casos de equivalência parcial, o que não se comprovou.

Além desse estudo observacional sobre os predicados apropriados, constatamos a necessidade de se empregar os recursos da lexicografia tradicional, isto é, o suporte dos materiais de referência, mesmo que a pesquisa seja rigorosa no quesito quantitativo das

análises. Em nossa pesquisa, percebemos que, num determinado momento das coletas de dados, as definições dicionarizadas seriam um ponto de apoio importante na construção dos equivalentes.

A metodologia que se inaugurou nesta pesquisa, como resultado de um diálogo multidisciplinar entre modelos experimentais e teóricos, parece-nos viável e é recomendável que ela seja replicada em domínios de especialidade. Pensando na língua natural, uma descrição detalhada e exaustiva como a que realizamos pode exigir um dispêndio de tempo pouco favorável às metas de conclusão do trabalho. Além dessa ressalva, o modelo de classes de Gaston Gross trata da seleção das unidades lexicais exclusivamente pela ótica do predicado. Na medida em que se parte somente da referência de predicado, ou seja, unidades lexicais verbais, os fenômenos relativos às unidades lexicais nominais podem ser ofuscadas.

Pode-se concluir, então, que, em termos de predicados significativos para determinado domínio, o modelo de classes é uma ferramenta aplicável e fecunda, como constatamos em nossas investigações no campo da culinária.

REFERÊNCIAS

BÉJOINT, Henri; THOIRON, Philippe. (Org.). *Les Dictionnaires Bilingues*. Louvain la Neuve: Duculot, 1996.

BERBER SARDINHA, T. *Linguística de corpus*. Barueri: Manole. 2004.

BORBA, Francisco S. *Dicionário de Usos do Português do Brasil*. São Paulo: Ática, 2002.

GROSS, Gaston. Classes d'objet et descriptions des verbes. *Langages*, n. 115, p. 15-30, 1994.

GROSS, Maurice. Les bases empiriques de la notion de prédicat sémantique. *Langages*, n. 63, p. 7-52, 1981.

LAPORTE, E. *Exemples attestés et exemples construits dans la pratique du lexique-grammaire*. Paris: França, 2007. Disponível em: <<http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/35/26/95/PDF/ObsManipLexGram.pdf>>. Acesso em: 13 nov. 2013.

LE PESANT, Denis; MATHIEU-COLAS, Michel. Introduction aux classes d'objets. *Langages*, n. 131, p. 6-33, 1998.

PAUMIER, Sébastien. *Unitex user manual*. Marne-la-Vallée: Universidade de Marne-la-Vallée, 2002. Disponível em: <<http://www-igm.univ-mlv.fr/~unitex>>. Acesso em: 10 jul. 2010.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. *A linguística de corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. 2008. Tese (Doutorado em Linguística) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.