



Brasil-Portugal: variação e mudança nas designações do pão nosso de cada dia

Helena Rebelo

CLLC/Universidade da Madeira, Funchal (MA), Portugal

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-8345-9436>

E-mail: mhrebello@staff.uma.pt

RESUMO

Desenvolve-se uma reflexão sobre as inter-relações existentes entre língua, sociedade e cultura, a partir das designações hiponímicas do hiperónimo “pão” no Brasil e em Portugal, de um ponto de vista comparativo, tendo em conta a variação e a mudança linguísticas, com base em dados recentes. O propósito deste artigo é observar ocorrências do campo semântico, ou melhor, do paradigma de “pão” nos dois países, por meio de usos linguísticos das comunidades. A fim de agregar dados para comparar, recorre-se a motores de busca na Internet, a estudos sobre designações e a dicionários publicados, dos dois lados do Atlântico, de língua portuguesa. Hoje, no mundo digital, estão disponíveis múltiplos conteúdos pertinentes com materiais e informações acessíveis. Que dados linguísticos, sociais e culturais fornecem estas fontes de informação brasileiras e portuguesas sobre o lexema “pão”? Que compostos, sinónimos e associações apresentam? Como surgem definidos? Que designações brasileiras e portuguesas prevalecem em estudos existentes? Que tipos de “pão” são referidos nos conteúdos digitais como sendo brasileiros e/ ou portugueses? Que variação e mudança linguísticas se assinalam tanto no Brasil como em Portugal para um termo como “pão” num mesmo paradigma, especialmente para construções como “pão x” e “pão de y”? Todas as questões motivadoras da investigação se podem reduzir a uma: Que nomes convergentes e divergentes existem para o “pão” no Brasil e em Portugal, além do próprio lexema “pão”?

PALAVRAS-CHAVE: Brasil; Portugal; Estudo comparativo; Designações de “pão”; Variação e mudança linguísticas.



Brazil-Portugal: variation and change in the designations of our daily bread**ABSTRACT**

A reflection on the interrelations between language, society and culture is developed from the hyponymic designations of the hypernym “bread” in Brazil and Portugal, from a comparative point of view, considering linguistic variation and change, based on recent data. The purpose is to observe occurrences of the semantic field, or rather, of the paradigm of “bread” in both countries, through the linguistic uses of the communities. To aggregate data for comparison, a variety of data in Internet search engines, studies with designations and dictionaries published on both sides of the Portuguese-speaking Atlantic are used. Today, in the digital world, multiple pertinent content with accessible materials and information are available. What linguistic, social, and cultural data do these Brazilian and Portuguese sources of information provide on the lexeme “bread” and its synonyms, or associative derivatives? How do they come about? Which Brazilian and Portuguese designations prevail in existing studies? What types of “bread” are referred to in digital content as being Brazilian and/or Portuguese? What linguistic variation and change are noted in both Brazil and Portugal for a term such as “bread” in the same paradigm, especially for constructions such as “bread x” and “bread of y”? All the motivating questions of the investigation can be reduced to one: What convergent and divergent names exist for the “bread” in Brazil and Portugal, beyond the lexeme “bread” itself?

KEYWORDS: Brazil; Portugal; comparative study; designations of “bread”; linguistic variation and change.

1. Considerações introdutórias

Brasil e Portugal têm muito em comum social, cultural e linguisticamente, mas também têm um vasto leque de diferenças originadas pelas especificidades de cada realidade. Como será com o nome “pão”? A noção de “campo” (cf., por exemplo, DUBOIS, 1973) é importante para compreender os conceitos de “campo lexical” ou “associativo” (conjunto de elementos pertencentes a uma mesma área do conhecimento) e de “campo semântico” (conjunto unido pelo sentido, com, nomeadamente, uma unidade linguística comum) para o caso do pão¹. Até que ponto serão convergentes ou divergentes? Pelos conhecimentos sociais, culturais e linguísticos que se têm dos dois territórios, provavelmente o campo lexical tenderá a ter mais semelhanças do que o campo semântico para um hiperónimo como “pão”, no conjunto paradigmático em que cabem todas as designações de “pão”. É, pelo menos, o que se depreende da consulta de diversas fontes de informação existentes: motores de busca na Internet, artigos científicos e dicionários.

Uma expressão como “o pão nosso de cada dia”, do domínio religioso, é comum tanto à cultura como à sociedade brasileiras, assim como às portuguesas, significando em ambas bem mais do que indica o signo linguístico “pão” (alimento preparado com, essencialmente, farinha e água), já que “o pão nosso de cada dia”, excerto de uma oração cristã, remete para todo o alimento, ou seja, o sustento diário.

Segundo Ferdinand de Saussure, a propósito de « Les rapports associatifs » (“As relações associativas”)² (1985, p. 172), são múltiplas as séries de associações que aproximam termos: “Os

¹ Deve-se à gentileza de Regina Cruz, da Universidade Federal do Pará - Belém, a ideia para esta publicação. Foi quem sugeriu, em Aveiro, no III Congresso Internacional em Variação Linguística nas Línguas Românicas, haver no ALiB várias designações para o pão. Agradece-se-lhe as referências de Vanessa Yida que se desconheciam.

² As traduções das citações originais são de autoria própria.

grupos formados por associação mental não se limitam a aproximar termos que apresentem algo em comum”³, porque “o espírito capta também a natureza das relações que as interligam em cada caso e cria por essa via tantas séries associativas quantas relações diversas haja”⁴. Será o que acontece com o campo associativo e o campo semântico de “pão”, em particular o paradigma dos seus nomes com derivados e compostos. Importa-nos essencialmente este último a partir das locuções formadas com “pão x” (em que x corresponde a um segundo elemento do composto) e “pão de y” (y vai equivaler ao elemento ligado a “pão” pela preposição “de”), ou seja, de todos os tipos de pão que referem designações construídas com a base “pão”, em que as relações sintagmáticas (cf. SAUSSURE, 1985, p. 172) são fundamentais:

On rencontre d’abord un grand nombre d’expressions qui appartiennent à la langue ; ce sont les locutions toutes faites, auxquelles l’usage interdit de rien changer, même si l’on peut y distinguer, à la réflexion, des parties significatives (...) dont le caractère usuel ressort des particularités de leur signification ou de leur syntaxe. Ces tours ne peuvent pas être improvisés, ils sont fournis par la tradition.

Encontra-se, inicialmente, um grande número de expressões que pertencem à língua; são as locuções cristalizadas, às quais o uso proibiu de alterar fosse o que fosse, mesmo se nelas se podem distinguir, após reflexão, partes significativas (...) cuja dimensão usual sobressai das particularidades da sua significação ou da sua sintaxe. Isso não pode ser improvisado; é fornecido pela tradição.

Nos conjuntos associativos que Saussure menciona, há várias possibilidades de “séries associativas” e o esquema que propõe (SAUSSURE, 1985, p. 175) realça a diversidade de agrupamentos que se podem realizar. Acontece assim para os nomes que se atribuem ao “pão”, a partir da composição sintagmática, quer na comunidade brasileira, quer na portuguesa, o que se pretende abordar.

Começa-se por uma leitura de artigos de investigação para a realidade brasileira e para a portuguesa. Quanto a esta, recorre-se a dois estudos levados a cabo por Helena Rebelo (2021 e 2022) e, para aquela, a dois artigos de Vanessa Yida (2018 e 2021). São estudos da área da Linguística que trazem informações essencialmente de índole regional, diatópica. Prossegue-se com a visão geral de quatro páginas da Internet de acesso aberto e com conteúdos para as realidades brasileira e portuguesa. Finaliza-se com a comparação de definições de “pão” pelo recurso a quatro dicionários de língua comum, brasileiros e portugueses, a fim de compreender como geram a entrada “pão”. A comparação vai-se operando por meio destes três tipos de materiais, numa diversidade de textos e de fontes.

³ No original: « Les groupes formés par association mentale ne se bornent pas à rapprocher les termes qui présentent quelque chose de commun. »

⁴ No original: « l’esprit saisit aussi la nature des rapports qui les relient dans chaque cas et crée par là autant de séries associatives qu’il y a de rapports divers. »

2. Os nomes do pão e a investigação

Vanessa Yida publicou trabalhos sobre a designação “pão francês”, muito comum no Brasil. Destacam-se dois: os de 2018 e 2021. O texto de 2021, “As designações para o pão nosso de cada dia: a norma lexical do português brasileiro com base no *corpus* do Projeto ALiB”, é mais desenvolvido do que o anterior, “Os fraseologismos para pão francês na região sul do Brasil”, de 2018, porque mais centrado no Sul. A investigação publicada em 2021 é dedicada a todo o Brasil, tendo inclusive cartografia para comparar dados. Relativamente a este, Vanessa Yida refere que “o presente artigo constitui um excerto adaptado e ampliado de uma das análises desenvolvidas pela autora em sua Tese” (YIDA, 2021, p. 535). Prossegue explicando como operou e que o estudo parte de “A diversidade de denominações para o ‘pão feito à base de farinha de trigo, sal e água’ foi obtida por meio da aplicação, pelas equipes do ALiB, da questão 186 do Questionário Semântico-Lexical (QSL) dos *Questionários*” (YIDA, 2021, p. 535), envolvendo 250 localidades brasileiras como pontos de inquérito. São ambos os estudos baseados em dados do ALiB e, no de 2021, há um grande interesse pelos regionalismos. Como a própria autora refere quanto à “conservação linguística”, “algumas variantes regionais [do Brasil] podem proceder de arcaísmos portugueses, formas mais conservadas da língua, resultantes do isolamento geográfico de algumas regiões” (YIDA, 2021, p. 539). A autora (2021, p. 541) explica que a nível histórico:

muitos pães antigos fabricados no Brasil eram produzidos a partir da mandioca, o beiju, denominado “pão dos trópicos” ou “pão da terra” (MUSSOLINI, 1972, p. 314). Após a imigração italiana e o impulsionamento da industrialização, a produção do pão feito de trigo passou a ter mais destaque. No período da *belle époque*, a elite brasileira, acostumada a reproduzir padrões europeus, passou a solicitar aos padeiros a fabricação de pães à moda francesa, mais leves e macios. Nesse contexto, surgiu o nominado pão francês.

Vanessa Yida reporta-se, diversas vezes, no artigo mais extenso, aos dicionários, como se verifica nos seguintes excertos: “os atlas linguísticos podem atestar a difusão das variantes (...). Assim, podem também contribuir na perenização do patrimônio lexical regional em dicionários, como fonte para a atualização das marcas dialetais nessas obras” (2021, p. 539). Outra citação que evidencia a importância da revisão dos dicionários de língua comum é a seguinte:

Sublinhe-se, ainda, que as denominações características de determinadas comunidades linguísticas atuam como formas não estáticas, acompanhando os passos e processos de interação humana, marchando junto aos movimentos migratórios e sob influência de meios de comunicação em massa, tornando as fronteiras virtuais estabelecidas pelas isoglossas mais fluidas. A isso, cumpre acrescentar a observação de Oliveira (1999) a respeito da irradiação das formas regionais que podem ser exclusivas de uma localidade ou podem representar o léxico empregado em mais de uma região específica, por efeito da migração no território brasileiro. Decorre desse fato, a necessidade de atualizar continuamente as marcas de uso nos dicionários, em virtude da mudança e do trânsito das formas linguísticas por uma ou mais regiões (YIDA, 2021, p. 538).

É imprescindível consultar dicionários, o que se fará. No trabalho sobre regionalismos de 2021, Vanessa Yida também lista os nomes das 48 variantes lexicais para a questão 186 do ALiB, afirmando que “no montante geral, foram documentadas 1224 ocorrências” (p. 545); não são enumeradas, para não alongar excessivamente o presente texto. Sublinha-se, no entanto, que, para “pão feito à base de farinha de trigo, sal e água”, as três mais frequentes (cf. Quadro 1, p. 546) são “pão francês”, “pão” e “pão de sal”. A exploração do material linguístico é descrita do seguinte modo (2021, p. 547), evidenciando as construções aqui em estudo “pão x” e “pão de y”:

Na apuração geral, a forma mais produtiva foi *pão francês*, totalizando praticamente um terço das respostas válidas, com 452 ocorrências, perfazendo 36,93%, seguida de *pão*, com 236 menções e índice de 19,28%. *Pão de sal*, terceira mais produtiva, obteve 165 ocorrências, sendo 13,48%; *cacetinho*, com 80 registros computou 6,54%, e *outras* variantes somaram 63, totalizando 5,15%. Como sexta variante, *pão carioca* atingiu 46 citações, contabilizando 3,76% das ocorrências e *pão d'água*, 39, perfazendo 3,19%. As demais denominações (*pão pequeno*, *pão careca*, *pão massa grossa*, *filão*, *média*, *pão aguado*, *pão de trigo*, *bengalinha*, *brizolinha* e *pão Jacó*) apresentaram menos de 3% de ocorrências cada uma.

O próprio hiperônimo “pão” também ocorre como hipônimo nos levantamentos de Helena Rebelo (2021 e 2022), que estuda os nomes do “pão” a partir de uma recolha em Portugal, em especial na Região Autónoma da Madeira, ou seja, segue igualmente um percurso que permite destacar regionalismos. Ademais, apresenta mais de uma centena de nomes de “pão”, comprovando que as designações são realmente muitas. Também coloca o problema da relação “pão” e “bolo”.

Na publicação de 2022, é posta em relevo a entrada “pão” do dicionário Houaiss (2001) e é motivadora da reflexão para o enquadramento da investigação relativa ao “pão em Portugal”. Porém, antes de passar aqui à consulta de dicionários, opta-se por fazer uma pesquisa pela Internet, por ser hoje o meio que disponibiliza maior número de conteúdos culturais, sociais, históricos e linguísticos; pelo contrário, os dicionários tendem a sistematizar toda a informação, de modo que, numa fase inicial, importa abrir o leque de possibilidades existentes para as associações que Saussure indica haver linguisticamente. O pão do Brasil e o pão de Portugal estão associados a quê no mundo digital?

3. Nomes do pão do Brasil e de Portugal na Internet

Ao pesquisar “pão do Brasil” na Internet, uma das primeiras páginas que surgem é a de Mayk Alves⁵ com o título “O que é pão?”. Na definição apresentada: “Pão é um alimento feito à base de farinha (não necessariamente de trigo) água, leite, sal e açúcar. Existem inúmeras variações na fabricação, com o acréscimo de ovos, por exemplo, assim como existem os que não usam água”, há ingredientes como “leite”, “açúcar” e “ovos”, que, por regra, não estão associados a “pão”, mas a

⁵ Disponível em: <<https://www.agro20.com.br/tipos-pao/>>. Acesso em: 26 out. 2023.

“bolo”. Parece evidente que, no Brasil e em Portugal, há alguma (con) fusão entre ambos, embora correspondam a conceitos distintos. Aliás, o “leite” e os “ovos” estão mais relacionados com o “bolo” (doce) do que com o “pão” (salgado). De seguida, sem referir fontes de informação, reporta-se aos cinco pães mais comercializados do Brasil, a saber: “pão francês”, “pão sovado”⁶, “sonho”⁷, “pão doce” (a informação “açucarado” deveria remeter para “bolo”) e “pão de queijo”. Pelas explicações que faculta, e fazendo-se a distinção entre “pão” (salgado ou a tender para o salgado) e “bolo” (doce ou a tender para o doce), apenas “pão francês” e “pão de queijo” se incluem no paradigma de “pão”, porque “sonho” e “pão doce” integrarão o paradigma de “bolo”, ficando “pão sovado” num conjunto intermédio, numa categoria correspondente a algo como “pão-bolo” (nem salgado, nem doce, porque se lhe pode adicionar algo salgado e funciona como pão ou algo doce e corresponderá a bolo). Acrescenta que há “outros tipos de pão comercializados no Brasil” e lista: “pão de forma”, “pão integral”, “pão sem glúten” (a preposição “sem” indica um ingrediente inexistente e não é contemplada nas duas construções a observar: “pão x” e “pão de y”), “pão branco”, “pão de ló (que, na verdade, é uma espécie de massa de bolo)” e “pão de leite”. Com o comentário parentético de “pão de ló”, o autor brasileiro reconhece a diferença entre “pão” e “bolo”. Porém, essa distinção não se encontra nas informações que fornece, por exemplo, para “sonho” (que caracteriza como “doce”), mas inclui-o no conjunto, na associação, dos cinco pães mais consumidos no Brasil, ou para “pão doce”⁸ (quanto a este, especifica “colocar açúcar e adoçar”). Na categoria destes cinco nomes considerados para “pão”, o “pão de queijo” leva o nome “pão + de + nome comum”, sendo este terceiro elemento, do composto por justaposição, o ingrediente especial adicionado à massa. Assim, “pão de queijo” implica que “queijo” tenha sido adicionado no fabrico. Observa-se isso pela informação de que as suas fontes são “notícias” (texto informativo), sem as identificar: “É possível encontrar notícias de que o pão de queijo já ganhou o segundo lugar entre os produtos mais vendidos em padarias”. Referindo-se ao fabrico, indica que “é feito com leite, óleo, polvilho, sal, ovos e queijo ralado”, ou seja, com “leite” e “ovos” do paradigma de “bolo”, associando-se-lhe. Contudo, o ingrediente “sal” (e o “queijo” que também é salgado: “preparado de maneira que o queijo se funda à massa”) confere-lhe lugar no conjunto do “pão”. No entanto, para o Brasil, o “pão” mais representativo é o “pão francês”, porque “é o primeiro dos tipos de pão mais vendidos no Brasil”. Acrescenta pormenores: 1) “Na verdade, o pão francês é bem mais escuro e costuma

⁶ “O pão sovado é o segundo tipo de pão mais vendido no Brasil, em padarias e mercados, mas existem controvérsias. Talvez seja o sonho. O pão sovado é conhecido por ser maior e também é famoso por sua massa que precisa ser exageradamente sovada para adquirir a característica macia. Seus ingredientes envolvem farinha de trigo, água, sal, açúcar e fermento seco. No Brasil, é comum acrescentarem leite e ovos. Depois de preparar a massa, o principal é sovar (bater) até ficar com a textura desejada. Depois, é só cortar a massa e colocar para assar.”

⁷ “O sonho ganha o terceiro lugar, mas é possível que fique em segundo, também. Embora o pão sovado seja mais vendido em mercados, o sonho é o segundo mais vendido nas padarias. É essencialmente doce e recheado com algum tipo de creme ou doce de leite. É feito com farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, fermento e óleo. Inclusive, pode até mesmo ser frito em vez de assado.”

⁸ “O quarto lugar fica para o pão doce. Tradicionalmente é feito com leite, ovos, farinha de trigo, fermento, açúcar e óleo. O pão doce se parece com o pão sovado em alguns aspectos, mas a diferença fica com as pinceladas de gema em cima do pão, para colocar açúcar e adoçar.”

ser bem maior. Pães pequenos são consumidos na América do Sul”; 2) “O Brasil foi criando suas próprias características, mas ainda chamam o pão de francês. Ele é feito à base de farinha, água, sal e fermento. As receitas podem variar com ingredientes extras entre cada pessoa”; 3) “A produção em todo o Brasil é diária e ele, por lei, só pode ser vendido por peso. Assim, por conta disso, a pesagem da massa entrou no processo de produção”⁹. Quando se recolhem informações sobre o passado e o presente do “pão” no Brasil, há dados históricos e culturais de que é indispensável ter conhecimento. Veja-se, por exemplo, o que o historiador Augusto Cezar de Almeida explica à Agência Brasil¹⁰ acerca do episódio dos primeiros portugueses a darem pão a provar aos índios no primeiro encontro, ainda nas naus onde viajaram os navegadores: “Os pães que foram provados pelos índios eram muito rústicos e, pela longa viagem, provavelmente eram duros também”. Adiciona mais informação histórica:

A primeira narrativa que se tem aqui [no Brasil] de trigo foi com Martim Afonso de Souza, lembrando das Capitanias Hereditárias. Ali, o militar Martim Afonso de Souza se tornou donatário da Capitania de São Vicente, primeira capitania que tivemos no Brasil. Ele também era governador da Índia, muito próxima das regiões árabes, e ele trouxe sementes de trigo para o Brasil. São duas narrativas que pouco se fala aqui: primeiro, que o pão foi provado pelos índios nas naus portuguesas. E, segundo, que o trigo foi trazido pelo Martim Afonso de Souza.

Para Mayk Alves, “a produção e comercialização de trigo é essencial para o preparo dos diversos tipos de pão que podemos encontrar à venda”¹¹. Não se trata aqui de fazer a história do pão nos territórios em análise. No entanto, não deixa de ser relevante a influência europeia no pão do Brasil, nomeadamente nas designações, como acontece com “pão francês”. Este pão parece ser, realmente, o que se destaca. Aliás, reencontra-se na segunda fonte de informação da Internet consultada: a página da Agência Brasil¹², já citada.

Logo no início, enumera vários tipos de pão (metodologia que é recorrente) e termina com reticências porque a lista é longa e poderá ser infundável: “Pão francês, pão rústico, bengala, fião, pão caseiro, pão de cereais, ciabatta, bisnaguinha, pão sírio, pão doce, pão australiano, pão de forma, pão italiano, pão integral...” Nesta página, são apresentadas diversas informações e referências bibliográficas, extraíndo-se algumas: 1) “Para homenagear essa iguaria tão variada, tão popular e tão consumida, foi criado o Dia Mundial do Pão.” 2) “O dia foi instituído em 2000, em Nova York, pela União dos Padeiros e Confeiteiros.” 3) “Augusto Cezar de Almeida (...) é autor de diversos livros, como *A História da Panificação Brasileira – a Fantástica História do Pão e da Evolução das Padarias no Brasil* e do *Dicionário da Panificação Brasileira*. Ele também é editor da revista *Panificação Brasileira*.”

⁹ Verifica-se que Helena Rebelo (2021, 2022), nos seus trabalhos sobre as designações hiponímicas de “pão”, considerou como parte integrante do nome referências ao peso.

¹⁰ Disponível em: <<https://www.agro20.com.br/tipos-pao>>. Acesso em: 26 out. 2023.

¹¹ Disponível em: <<https://www.agro20.com.br/tipos-pao>>. Acesso em: 26 out. 2023:

¹² Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-um-pouco-da-historia-do-produto-no-brasil>>. Acesso em: 26 out. 2023.

Como se explicou, não interessa aqui nem a História, nem dar conta destas obras relativas ao pão no Brasil num plano histórico-cultural. O ponto de vista é linguístico. Em síntese, nas duas páginas brasileiras em análise, foram identificados diferentes tipos e qualidades de pão com reflexos nos nomes. Contabilizaram-se 25 com quatro ocorrências repetidas (“pão francês”, “pão doce”, “pão de forma”, “pão integral”). Na primeira listagem, foram identificados onze pães. Na segunda listagem, constam catorze designações. Excluindo os nomes que entram, explicitamente, no paradigma de “bolo” (“sonho”, “pão doce”, “pão de ló”), no total, nove seguem a construção “pão x” e quatro “pão de y”, prevalecendo a primeira.

Procede-se de igual maneira para o “pão de Portugal”. Faz-se o levantamento das duas referências iniciais em acesso aberto. A primeira página remete para a tradição e intitula-se “Os mais tradicionais tipos de pão em Portugal”¹³, com menção a quinze pães portugueses. A listagem segue o modelo já assinalado, ou seja, é privilegiada a lista com a enumeração de nomes de “pão” que constituem referentes diferenciados. Adianta que “é bastante fácil encontrar bom pão em Portugal, pois existem milhares de padarias vendendo uma variedade incrível de pão. Mas com toda esta variedade pode ser difícil perceber o que é o quê, e escolher o melhor pão.” Por esta razão, é facultada “uma lista dos melhores pães típicos de Portugal”, e terminam com a seguinte observação, depois dos quinze tipos de pão considerados como os mais ancestrais e característicos da cultura do pão em Portugal: “Nas padarias portuguesas vão encontrar uma ainda maior variedade de tipos de pão, como o pão de rio [sic] Maior (referido no conjunto dos quinze mais significativos), as caralhotas de Almeirim, o pão de centeio de Castro Laboreiro, o pão de água, o pão de Cornos...” As reticências, como anteriormente, realçam que a listagem poderia continuar. É sublinhado que “muitas aldeias e vilas têm a sua própria broa de milho ou pão de centeio típico, mas aqui apresentamos os mais relevantes, os melhores, os mais tradicionais pães de Portugal”, passando a enumerar por ordem numérica: 1) “broa – pão de milho português”¹⁴, 2) “broa de Avintes”, 3) “regueifa”¹⁵, 4) “pão alentejano”¹⁶, 5) “pão de Mafra”¹⁷,

¹³ Disponível em: <<https://www.portugalthings.com/pt/os-mais-tradicionais-tipos-de-pao-em-portugal/>>. Acesso em 26 Out. 2023.

¹⁴ “Em Portugal, Broa é sinónimo de pão de milho, ou seja, uma broa é o típico pão feito com farinha de milho e trigo, ou farinha de milho e centeio, ou ainda feita apenas com farinha de milho. Esta é um pão com uma crosta crocante, mas denso e úmido no interior. Existem imensas variedades de broas, umas mais amarelas outras mais brancas, dependendo sobretudo do tipo de farinha de trigo usada. Normalmente a mais amarela é mais adocicada.”

¹⁵ “A regueifa é um pão de trigo muito fofo, com uma ligeira crosta e um interior branco, quase esponjoso. Com a forma de um círculo (entrelaçado) é muito tradicional no minho [sic] e Aveiro. (...) Existe também a chamada regueifa doce que é tradicional na Páscoa. Esta é doce, feita com açúcar, canela e limão (e vinho do porto em algumas receitas).”

¹⁶ “Tal como o nome nos diz, este pão vem do Alentejo, e é um dos pães mais típicos e populares em Portugal. É feito com farinha de trigo, tem uma crosta acastanhada e é frito no interior. O seu sabor é ligeiramente azedo pois é feito a partir de massa mãe. Tem também uma forma muito característica, pois é mais alto de um dos lados.”

¹⁷ “O Pão de Mafra é um dos pães mais famosos de Portugal, e muito especialmente na região de Lisboa. Produzido na cidade de Mafra, a cerca de 40 km de Lisboa, é um pão com crosta crocante e um interior muito leve, com elevada percentagem de hidratação e inúmeras bolsas de ar. É possível encontrar pão de Mafra com bastantes formatos diferentes, mais redondos ou alongados, mas qualquer que seja a forma é normalmente delicioso. Para ser oficialmente um pão de Mafra, este tem de seguir algumas [sic] instruções específicas, nomeadamente: ser produzido em Mafra, ser feito com ingredientes da região, ser cozido num forno tradicional de lenha e uma hidratação acima de 80%. Apesar disto, é relativamente fácil de encontrar este pão, especialmente na região de Lisboa.”

6) “papo seco, carcaça, molete, bijou”¹⁸, 7) “bolo do caco”¹⁹, 8) “bolo lêvedo ou pão lêvedo”²⁰, 9) “pão da Mealhada”²¹, 10) “pão de alfarroba”²², 11) “padas”²³, 12) “pão de Rio Maior”²⁴, 13) “pão de centeio”²⁵, 14) “pão de leite”²⁶, 15) “bolo de Azeite”²⁷. A segunda página de livre acesso consultada é intitulada “Os portugueses e o pão”²⁸ (datada de 2015) e apresenta várias informações gerais, como as seguintes: 1) “Em Portugal, a tradição de comer pão perde-se no tempo e é um dos alimentos que está na base da alimentação portuguesa.” 2) “Feito à base de três cereais – milho, centeio e trigo – é diferente de região para região tanto na forma como na cor, no gosto ou na textura do miolo, sendo usado em pratos tradicionais ou até em doces.” A

¹⁸ Pese embora a aproximação, não se consideram estes nomes como correspondendo ao mesmo tipo de pão. Contudo, apesar de se ter uma posição contrária, assinala-se esta que considera os nomes a remeter para um mesmo produto (referente), sendo os nomes variantes sinonímicas: “O papo seco ou carcaça é um pequeno pão individual com forma ligeiramente alongada e um rasgo no meio. É um pão fofo, feito de farinha de trigo e uma muito ligeira crosta. Enquanto que [sic] o molete ou bijou [o nome faz lembrar o “pão dos trópicos” ou “beiju”, original brasileiro feito com mandioca], é um pão ainda mais pequeno, redondo mas igualmente fofo [sic] e com ligeira crosta. Na realidade, e apesar de todos os nomes diferentes, estes pães [sic] são muito parecidos, e o que mais varia é o nome que se lhe dá em cada região. No norte, usa-se mais molete, no centro papo seco e em Lisboa carcaça. Este tipo de pão é o mais comum em Portugal. É comido ao pequeno almoço [sic], como *snack*, e em sandes. Ao contrário do que acontece em muitos outros países, em Portugal o pão individual é o mais barato. Isto aconteceu sobretudo devido a razões políticas durante a época do Estado novo, e assim se manteve. É o pão português mais fácil de encontrar, e está em todas as padarias portuguesas.”

¹⁹ “O bolo do caco é um pão de trigo tradicional da Madeira. É um pão achatado, pouco fermentado, redondo, com menos de 3 cm de altura e com a forma de um bolo, daí o nome. Tradicionalmente o pão é cozido no Caco, uma placa de pedra de basalto plana, mas também pode fazê-lo numa frigideira.”

²⁰ “Os bolos lêvedos são pães de trigo típicos dos Açores, em particular a ilha do Faial. Hoje em dia eles são doces, mas antigamente costumavam ser salgados, não tinham ovos e eram comidos durante a Quaresma da Páscoa [sic]. Atualmente são macios, doces, torrados do lado de fora, mas levemente mal cozidos por dentro. Tradicionalmente, eles eram cozidos em forno a lenha, mas normalmente são feitos em uma frigideira no fogão.”

²¹ “Por vezes também chamado de Coroa (devido à forma redonda com quatro bicos), o pão da Mealhada é o típico pão da região da Bairrada. Este pão é relativamente pequeno e é muito apreciado em toda a região centro do país. No passado costumava ser feito com farinha pouco refinada e em forno a lenha, atualmente nem sempre é assim.”

²² “O pão de alfarroba é um pão tradicional do sul de Portugal, e é feito com farinha de trigo e farinha de alfarroba. Alfarroba é a fruta da Alfarrobeira, uma árvore nativa da região Mediterrânica e que existe em muita abundância no Algarve.”

²³ “Padas é um pão típico do centro de Portugal, mais propriamente da região de Aveiro. Este pão tem o formato de duas pequenas bolas de pão unidas. É feito com farinha branca de trigo ou farinha integral, tornando-o mais claro ou mais escuro. Este é um pão com muito alta percentagem de hidratação, tendo por isso um interior com muito ar e uma crosta estaladiça. Este era um pão tradicionalmente feito em fornos domésticos, especialmente na zona do vale de Ílhavo, mas atualmente é feito um pouco por todo o país.”

²⁴ “Feito a partir de farinha de trigo, o pão de Rio Maior tem uma crosta crocante, e um interior fofo e delicioso. Em termos de forma, este é um pão que pode ser individual ou grande e servido às fatias. Tal como o nome sugere este pão vem da cidade de Rio Maior, a 72 km de Lisboa.”

²⁵ “Feito com centeio, este pão é denso, seco e acastanhado, normalmente com uma crosta crocante e rachada. Típico do interior do país, nomeadamente da Guarda, costumava ser cozido nos fornos comunitários, onde cada família fazia o seu próprio pão de centeio. Tanto o pão de milho como o pão de centeio eram uma das bases da alimentação, os mais cometidos no passado, uma vez que Portugal não produzia trigo em quantidade suficiente. Apenas o Alentejo produzia trigo, e não era suficiente para todo o país.”

²⁶ “O pão de leite é feito com farinha de trilha [trigo?], manteiga, ovo e, claro, leite [leite?]. Além de ser ligeiramente doce, é um pão extremamente fofo e suave, e por isso as crianças adoram-no. Apesar de não ser um pão histórico ou com uma tradição antiga, encontra-se facilmente em muitas padarias pois é muito apreciado pelos Portugueses.”

²⁷ “O bolo de azeite é um feito com azeite, ovos e farinha de milho. Apesar de se chamar Bolo de Azeite, este é um pão, e não um bolo. Foi dado este nome para se diferenciar do pão tradicional comido no dia a dia, uma vez que o bolo de azeite é muito mais rico e guardado para ocasiões especiais. Tradicionalmente o bolo de Azeite era comido na páscoa [sic], e é muito típico do interior de Portugal, nomeadamente da zona da Guarda e Covilhã, onde o azeite é produzido em abundância.”

²⁸ Disponível em: <<https://www.tasteoflisboa.com/pt/blog/portuguese-and-the-bread/>>. Acesso em 26 out. 2023.

partir daqui, é afirmado que “em Portugal existem mais de cem variedades de pão. Surge uma lista com nomes que não se aproximam da centena e um é bolo por ser doce: 1) “pão alentejano”, 2) “pão de centeio”, 3) “pão de milho ou broa de Milho”, 4) “pão de Mafra”, 5) “papo-seco ou carcaça”, 6) “broa de Avintes”, 7) “pão-com-chouriço”, 8) “bôla de carne”, 9) “Pão por Deus” (“Apesar do nome remeter para pão, trata-se na verdade de um ritual de peditório feito por crianças e cuja prática está relacionada com cerimoniais do culto dos mortos.”), 10) “Fogaça” (“Pão doce tradicional de Santa Maria da Feira, com um formato que faz lembrar a torre de um castelo. Tem um sabor adocicado, com um travo a canela e textura leve e macia”).

Em suma, para o “pão de Portugal”, o primeiro levantamento lista 23 nomes (sem contabilizar a repetição), com cada nome de *per si*. A segunda lista nomeia, à partida, dez pães, mas tem de se excluir, logo de início “pão por Deus”, por se tratar de uma festividade. No cômputo total, dos 33 nomes (e aqui importam exclusivamente as designações, ou seja, o material linguístico) apenas têm em comum: “papo seco”/ papo-seco”, “carcaça”, “broa de Avintes”. A construção “pão x” (quatro exemplares) é menos frequente do que “pão de y” (dezoito ocorrências com variante “do”). Ocorrem vários nomes com a indicação de “bolo” e não implica que sejam obrigatoriamente “doces”. Isso leva a conservá-los no paradigma do “pão”, porque se lhe associam, mesmo se não têm a indicação de “pão”. É indispensável observar que alguns nomes aceitam as variantes com “pão” e “bolo” (“bolo lêvedo ou pão lêvedo”). O nome “bôla” (ou “bola”) não é sinônima de “bolo” e, no caso em apreço, é integrado no conjunto de “pão”, associando-se-lhe. A Internet é o meio onde a população vai veiculando informação e conhecimento disperso, sendo algum mais credível do que outro. As escolhidas apresentam-se como fiáveis, mesmo se pessoalizadas. As páginas aqui esmiuçadas permitem recolher os pães tidos como comuns e tradicionais tanto no Brasil como em Portugal. No geral, comparando as designações brasileiras com as portuguesas, a maioria dos nomes é divergente (cf. Apêndice B/ P). Há algo de semelhante porque várias indicam geografias, mas, enquanto no Brasil estas são essencialmente estrangeiras (“francês”, “sírio”, “australiano”, etc.); em Portugal, remetem especialmente para localidades portuguesas (“Rio Maior”, “Mafra”, “Avintes”, etc.). Esta ligação dos nomes do “pão” ao território, nomeadamente aos regionalismos, foi assinalada nas investigações linguísticas acima referidas. Há, por isso, variação.

Os nomes coincidentes são em número reduzido e neles contam-se “pão de leite” (conhecido em algumas localidades, como na Madeira, por “bolo de leite”). No conjunto, ocorrem designações com apenas uma palavra, bem diferente de “pão”, e é o conhecimento cultural que o inclui no paradigma dos hipónimos de “pão”. As construções linguísticas predominantes são “pão x” e “pão de y”, embora também se identifiquem outras em menor número com, por exemplo, as preposições “com” e “sem”. Há designações com “pão” que não apontam para o referente PÃO, porque são próprias de outras realidades, inclusive de áreas que não a alimentação. Além disso, há nomes de “pão” que não indicam tipos de pão, isto é, referentes distintos, mas para qualidades. Contudo, pela noção de associação saussuriana, estabelece-se uma relação. Por conseguinte, linguisticamente, existe todo um conhecimento nos usos dos falantes que os dicionários deveriam sistematizar. Analisam-se, agora, algumas destas fontes

de informação, em que, por exemplo, a distinção entre tipo (ex.: “pão de forma” – produto consumível) e qualidade (ex.: “pão de véspera” – características de todos os produtos consumíveis) não é estabelecida.

4. O pão brasileiro e português em dicionários

Harald Weinrich escreveu sobre dicionários: “A Verdade dos dicionários” (1976, p. 314-337), realçando a importância do “dicionário linguístico”. Embora com limitações, muitos dicionários são instrumentos linguísticos indispensáveis para a pesquisa. Uma investigação no âmbito da Lexicologia como esta passa necessariamente pelos dicionários. No caso em apreço, as definições de dicionários podem ajudar a compreender como a sociedade trata o assunto tanto na comunidade brasileira como na portuguesa.

Nas entradas de “pão” em quatro dicionários, procede-se a um levantamento dos nomes de “pão”, enquanto produtos que se consomem (tipos e qualidades), que são registrados pelos dicionaristas de um lado e do outro do Atlântico acerca da língua portuguesa. Servem exclusivamente de amostra para compreender quais os mais comuns nos dicionários consultados ou os existentes exclusivamente nuns, considerando os dois dicionários brasileiros como representativos da comunidade brasileira e os dois dicionários portugueses de igual modo (cf. Quadro 1: espaços em cinzento indicam a inexistência de dados e os cinzentos, preenchidos, a sua presença). Olha-se em exclusivo para as entradas de “pão”, a fim de extrair os nomes que identificam pães. Não são tidas em linha de conta as locuções que incluem “pão” (ex.: “pão, pão, queijo, queijo”), uma vez que não remetem para um referente que seja um produto que possa ser produzido-vendido-comprado-consumido. Foi o que se verificou com “o pão nosso de cada dia”.

Há dicionários que têm entradas específicas para unidades linguísticas integradoras de “pão” (ex.: Academia-Verbo – “pão por Deus”, já referida para a recolha na Internet) e estas, mesmo quando indicam tipos ou qualidades de pão, não são contabilizadas por, nos dicionários, não integrarem a entrada “pão” (ex.: Academia-Verbo – fora da entrada “pão” surge a de “pão leve”, “Region. Cul. O m. que pão-de-ló.” e a de “pão-podre”, “Cul. 1. Bolo feito à base de azeite, ervas-doces e mel. 2. Bras. Bolo de tapioca, farinha e ovos.”).

Nos dicionários em apreço (*Houaiss*, *Aurélio*, *Academia-Verbo* e *Porto Editora*), a definição mais extensa é a do *Houaiss* e a mais breve, simultaneamente menos informativa, a da *Porto Editora*. No quadro 1, nas casas com preenchimento acinzentado, assinalam-se os nomes de “pão” que ocorrem nas definições. Assim, as outras casas indicam a inexistência de informação. Vários são os casos coincidentes entre o *Houaiss* e o *Aurélio*. Comuns aos quatro dicionários, poucas são as designações atribuídas ao “pão”: “pão ázimo” é caso único. Sem contar o dicionário da *Porto Editora*, observa-se que “pão de forma”, “pão de municação”, “pão integral”, “pão preto” são comuns ao *Houaiss*, ao *Aurélio* e ao *Academia-Verbo*. O *Houaiss* dá o exemplo de “pão saloio” como sendo um regionalismo de Portugal e considera “pão de queijo” como um regionalismo de Minas Gerais. O quadro 1 permite observar isso mesmo.



QUADRO 1. Nomes de “pão” em quatro Dicionários

	Houaiss	Aurélio	Academia-Verbo	Porto Editora
p. amanhecido	= pão dormido	pão dormido		
p. árabe	= pão sírio			
p. às secas			= pão seco	
p. atrasado				
p. ázimo				
p. branco	Regionalismo: Brasil.			
p. careca	Regionalismo: Brasil			
p. caseiro				
p. da proposição				
p. de ajunta				
p. de Deus				
p. de forma		p. de fôrma		
p. de leite				
p. de mel				
p. de mistura				
p. de munição				
p. de primeira				
p. de queijo	Regionalismo: Brasil (Minas Gerais)			
p. de rolão				
p. de saluga ou saruga				
p. de sangue				
p. de segunda				
p. de toda a farinha				
p. de véspera	= pão dormido = pão amanhecido	pão dormido		
p. dormido	= pão amanhecido = pão de véspera	pão amanhecido pão de véspera		
p. francês	Regionalismo: Brasil	Bras.		
p. integral				
p. preto	Regionalismo: Brasil		Bras.	
p. ralado	Regionalismo: Portugal			
p. saloio	Regionalismo: Portugal. (imediações de Lisboa)			
p. sírio	= pão árabe			
p. terçado				
p. trigueiro			= pão de segunda	
p. vara		Bras.		

Fonte: Autoria própria.

A designação “pão francês” vem tanto no *Houaiss*, como no *Aurélio*, sendo ignorada pelos dicionários portugueses. Muitas designações do quadro 1 (e vários casos anteriores) não indicam referentes específicos de pão, já que são características, qualidades do próprio pão, independen-

temente do produto. Acontece com “pão dormido” que é do dia anterior, seja ele de que tipo for. É no *Houaiss* que se recolhem dados para a etimologia: “lat. panis, is (ocorrendo pane, is neutro) ‘pão’ ” e para a fonética histórica: “f. hist. 1047 pan, sXIV pães, sXIV pã, sXIV paiees, sXIV pam, sXIV pães, sXIV pom, sXV pães, sXV paõ”. Aliás, o *Houaiss* tem vários “regionalismos” que mereciam verificação como a que Vanessa Yida propõe. Através do português, pela Ásia, as populações ficaram com o nome “*pan*” ou outras formas legadas pelos navegadores portugueses. Trata-se de um vestígio incontestável de Patrimônio Linguístico com mudança e variação (pan/pão). Se se contabilizarem as construções “pão x” (17) e “pão de y” (16) a partir das ocorrências levantadas nos dicionários consultados, verifica-se que ocorrem em número muito igual, o que não se observou no levantamento a partir da Internet. As casas vazias (sem cinzento) do quadro 1 revelam que os dicionaristas não valorizam todos a mesma informação. O da *Porto Editora*, por ser mais geral, é o menos informativo.

5. Considerações finais

É ambicioso comparar os nomes do “pão” do/ no Brasil e de/ em Portugal. Neste breve levantamento exploratório em doze documentos (quatro artigos científicos, quatro páginas da Internet e quatro dicionários), obteve-se uma centena de nomes (cf. Apêndice) e a variação nominal é tão produtiva no Brasil como em Portugal. Este estudo, baseado em artigos científicos, na Internet e em dicionários, permitiu compreender que as designações do “pão” nos dois territórios são bastante diferentes, essencialmente por razões históricas, culturais e sociais. O famoso “pão francês”, brasileiro, será desconhecido em Portugal. De modo inverso, o mesmo se pode dizer de muitos pães tidos como tradicionais portugueses, nomeadamente o “pão alentejano”. A variação linguística é alguma e ganha proeminência com a mudança linguística; por exemplo, o “papo-seco”/ “papo seco” vai assumindo pelas diversas regiões de Portugal várias formas e feitios, mudando-se-lhe a designação (cf. *supra*) e a mesma conclusão tirou Vanessa Yida (2021) para o Brasil, quanto ao conceito do ALiB. As designações podem, ou não, considerar-se sinónimos, embora enquanto nomes valham individualmente. Desse modo, não se avaliam como sinónimos “papo-seco” e “carcaça”, já que assumem formatos diferenciados. Verificou-se que a confusão nos nomes entre “bolo” e “pão” existe no Brasil e em Portugal. Acrescente-se a designação de “bola” (grafado com acento circunflexo, como em “bôla de carne”), que vai corresponder a uma massa especial de pão recheada com o ingrediente “carne”. Certos nomes incluem-nos como em “pão-com-chouriço”. A construção “pão de y” pode indicar o recheio ou outros dados, como um ingrediente principal da massa (ex.: “pão de milho”, “pão de trigo”, “pão de centeio”).

Sublinham-se duas tendências, quanto às associações: a) nomes divergentes de “pão”, mesmo se a ele ligados, e b) nomes convergentes com “pão”, embora não remetam para “pão” enquanto produto consumível. Assim, para os casos a), verifica-se que muitas designações de “pão” se fazem apenas com um termo que ganha especificidade (ex.: “broa”, “fogaça”, “beiju”, “filão”) e é o conhecimento extralinguístico, nomeadamente cultural, que o associa ao paradigma do “pão” porque não são palavras da mesma família, nem morfologicamente próximas. Para quem não

tem esse conhecimento, é quase impossível colocá-los em associação, como “broa”-“pão”. Podem seguir a construção “pão de y” (o que acontece com “pão de milho”-“broa de milho”). A História da(s) Língua(s) – que não se explora aqui – permitirá encontrar explicações para casos como esses. Sendo uma língua essencialmente falada, na passagem para a escrita, os falantes vão fazendo opções distintas com grafia que pode variar, como se observa para “papo-seco” com ou sem hífen. Há “pães” que são considerados sinônimos, apesar de poderem não corresponder realmente ao mesmo referente, como “papo-seco” e carcaça”, que, na realidade, têm formas distintas. Para os casos b), a tendência seria a correspondente à do campo semântico pelo facto de a associação se operar pela própria designação, mesmo se pouco ou nada tem a ver com o referente “pão” como em “pão por Deus”. Por conseguinte, pertencerão ao mesmo campo semântico, embora não correspondam ao produto “pão”: “pão de açúcar”, “pão de chumbo”, “pão do espírito”, “pão dos anjos”, “pão da alma”.

A temática linguística da variação dos nomes do “pão” impõe-se com duas construções distintas “pão x” e “pão de y”. Revelam-se frequentes nos dois lados do Atlântico. São as que predominam nos nomes dados ao “pão”, no Brasil e em Portugal. Na estrutura “pão de y”, frequentemente, é indicado o tipo de pão que não corresponde propriamente a um nome específico de um pão, já que “pão de primeira” ou “pão de segunda” (cf. Quadro 1) remetem para qualidades de qualquer pão, embora pertençam ao campo semântico do “pão”. São qualidades, como se verificou. As associações linguísticas com “pão” vão variando e a Internet pode ser um meio para uma recolha mais vasta de dados. Porém, não há dúvidas de que os trabalhos de fundo como resultados das pesquisas consultadas são imprescindíveis para aprofundar a temática. O acesso aos dados do ALiB não é, obviamente, livre, e trabalhos como os de Vanessa Yida tornam-se importantes para perceber a variação linguística num vasto território como o Brasil. A vertente regional impõe-se, quando se quer entender a comunidade linguística no seu todo. Para a autora brasileira, haverá mudança na designação de “pão francês” por ocorrerem diversos outros nomes pelos variegados pontos de inquérito do ALiB. Helena Rebelo, num percurso algo diverso, centrando-se numa região como a madeirense, sublinha que num território bem delimitado, como uma ilha ou um arquipélago, há nomes gerais e nacionais que se vão impondo. Isso leva-a a distinguir o pão da Madeira, e os nomes que tem, do pão na Madeira, com diversas origens não regionais, sendo próprias de um mundo globalizado.

Contudo, as vertentes regionais e nacionais parecem sobrepor-se às mundiais. Saber distinguir o pão do Brasil do pão de Portugal é reconhecer que a identidade social e cultural dos povos ganha especificidades, mesmo quando partilham uma língua. Torna-se necessário aprofundar as convergências e as divergências dos nomes do pão nestes dois territórios e prosseguir com a investigação. Impõe-se a análise de mais dicionários, a leitura de mais artigos científicos e um alargamento das pesquisas no mundo digital para cruzar dados. No pão nosso de cada dia, enquanto o “pão integral” e o “pão de forma” são comuns, o “pão francês” é brasileiro e o “pão alentejano”, português (cf. Apêndice).

CONFLITO DE INTERESSES

A autora não tem conflito de interesses a declarar.

REFERÊNCIAS

- CASTELEIRO, João Malaca (Coord.). **Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea**. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa e Verbo, 2001.
- COSTA, J. Almeida e MELO, A. Sampaio e. **Dicionário da Língua Portuguesa**, 8.^a edição revista e actualizada. Porto: Porto Editora, 1998.
- DUBOIS, Jean (Coord.) **Dictionnaire de Linguistique**. Paris: Larousse, 1973.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**. 2.^a ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1986.
- HOUAISS, Antônio. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001.
- REBELO, Helena. Os nomes do pão e o património linguístico: uma recolha no Arquipélago da Madeira. In: **Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos**. DIAS, Paula Barata; ASFORA, Wanessa; SOARES, Carmen; GRIECO, Allen (Coords. Eds.). Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, vol. II, 2022, p. 197-218.
- REBELO, Helena. Pão Madeirense (Hipónimos): Pão da ou na Madeira? Questões Regionais de Cultura e de Património Linguístico. In: **Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia: Itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola**. Duarte Nuno Chaves (Coord.). Ponta Delgada, Açores: Letras Lavadas Edições, 2021, p. 185-200.
- SAUSSURE, Ferdinand de. **Cours de Linguistique générale**. Paris : Payot, 1985.
- WEINRICH, Harald. A Verdade dos dicionários. In: **Problemas da Lexicologia e Lexicografia**. Porto: Livraria Civilização Editora, 1976, p. 314-337.
- YIDA, Vanessa. As designações para o pão nosso de cada dia: a norma lexical do português brasileiro com base no *corpus* do Projeto ALiB. In: **Revista de Estudos da Linguagem**. Belo Horizonte: UFMG, v. 29, n.º 1, 2021, p. 533-588.
- YIDA, Vanessa; ALTINO, Fabiane Cristina. Os fraseologismos para pão francês na região sul do Brasil. In: **Estudos Linguísticos e Literários**. Salvador: UFBA, n. 60, Núm. Esp., 2018, p. 90-106.



APÊNDICE

Associações das designações referidas neste levantamento para “pão”

(B) BRASIL (51): “beiju”, “bengala”/ “bengalinha”, “bisnaguinha”, “brizolinha”, “cacetinho”, “ciabatta”, “filão”, “média”, “pão”, “pão aguado”, “pão amanhecido”, “pão árabe”, “pão australiano”, “pão ázimo” (P), “pão branco” (P), “pão careca”, “pão carioca”, “pão caseiro” (P), “pão d’água”, “pão da terra”, “pão de ajunta”, “pão de cereais”, “pão de forma” (P), “pão de leite” (P), “pão de ló”, “pão de mel”, “pão de munição” (P), “pão de queijo”, “pão de sal”, “pão de saluga”/ “pão de saruga”, “pão de sangue” (P), “pão de trigo”, “pão de véspera”, “pão dormido”, “pão doce”, “pão dos trópicos”, “pão francês”, “pão Jacó”, “pão integral” (P), “pão italiano”, “pão massa grossa”, “pão pequeno”, “pão preto”, “pão rústico”, “pão sovado”, “pão sem glúten”, “pão sírio”, “pão vara” (P), “sonho”.

(P) PORTUGAL (50): “bijou”, “bôla de carne”, “bolo de azeite”, “bolo do caco”, “bolo lêvedo”, “broa”/ “broa de milho”, “broa de Avintes”, “caralhotas de Almeirim”, “carcaça”, “fogaça”, “molete”, “padas”, “pão alentejano”, “pão às secas”, “pão atrasado”, “pão ázimo” (B), “pão branco” (B), “pão caseiro” (B), “pão-com-chouriço”, “pão da proposição”, “pão de água”, “pão de alfarroba”, “pão de centeio”, “pão de centeio de Castro Laboreiro”, “pão de Cornos”, “pão de Deus”, “pão de forma” (B), “pão de leite” (B), “pão de Mafra”, “pão de milho português”/ “pão de milho”, “pão de mistura”, “pão de munição” (B), “pão de primeira”, “pão de Rio Maior”, “pão de rolão”, “pão de sangue” (B), “pão de segunda”, “pão de toda a farinha”, “pão integral” (B), “pão lêvedo”, “pão ralado”, “pão saloio”, “pão terçado”, “pão trigueiro”, “pão vara”, “papo seco”/ “papo-seco”, “regueifa”.